

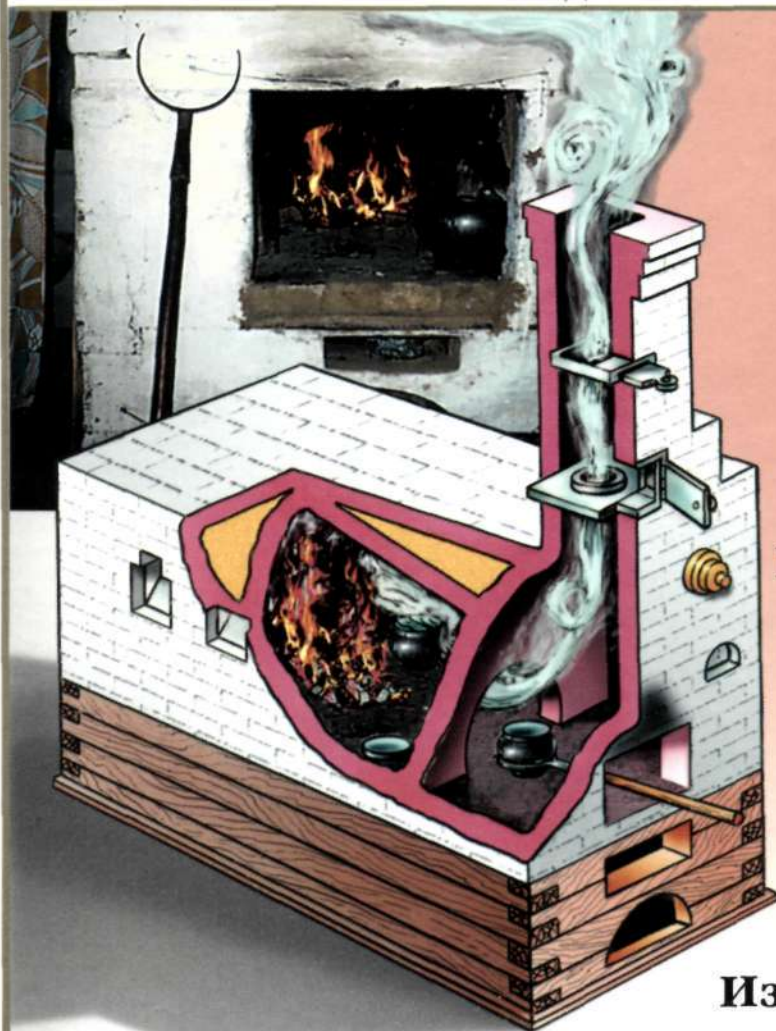
Геннадий Федотов

академия **мастерства**

# Русская печь

100 оригинальных рисунков,  
чертежей-порядовок и схем

Золотая библиотека домашнего умельца



●  
Техника  
и приемы  
кладки

●  
Способы  
растопки

●  
Изразцовая  
облицовка

●  
Роспись

●  
Побелка

●  
Изготовление  
дымников

ЭКСМО

Серия «Академия мастерства» — уникальный проект, посвященный народному декоративно-прикладному искусству. Автор Г. Я. Федотов — художник, журналист, педагог, всю свою жизнь посвятил изучению художественных промыслов. В его книгах читатель найдет необходимые советы и описание приемов обработки различных природных материалов, наглядные технические и художественные иллюстрации. Это настоящие практические пособия для самостоятельного творчества!

В эту серию входят следующие книги:

«Русская печь»

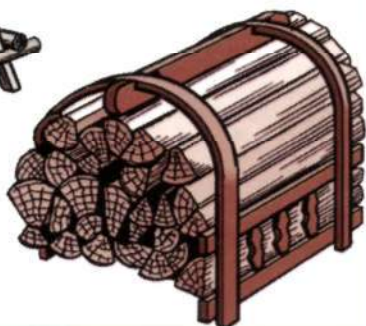
«Дерево»

«Глина и керамика»

«Металл»

«Камень»

«Травы»



www.ozon.ru

ISBN 5-04-008191-X



9 785040 081912 >

*Посвящается печных дел мастеру  
Сапогову Алексею Савватеевичу.*

академия **мастерства**



Геннадий  
Федотов



# Русская печь



ЭКСМО  
2 0 0 3

Разработка оформления художника *А. Новикова*

*Рисунки выполнены по эскизам автора*

Федотов Г. Я.

Ф 34 Русская печь. — М.: Изд-во Эксмо, 2003.— 280 с, илл.

ISBN 5-04-008191-X

Печное искусство — особый вид народного творчества, имеющий богатые традиции и приемы. «Печь нам мать родная», — говорил русский народ испокон веков. Ведь с ее помощью не только топились деревенские избы и городские усадьбы — в печи готовили пищу, на ней лечились и спали, о ней слагали легенды и сказки.

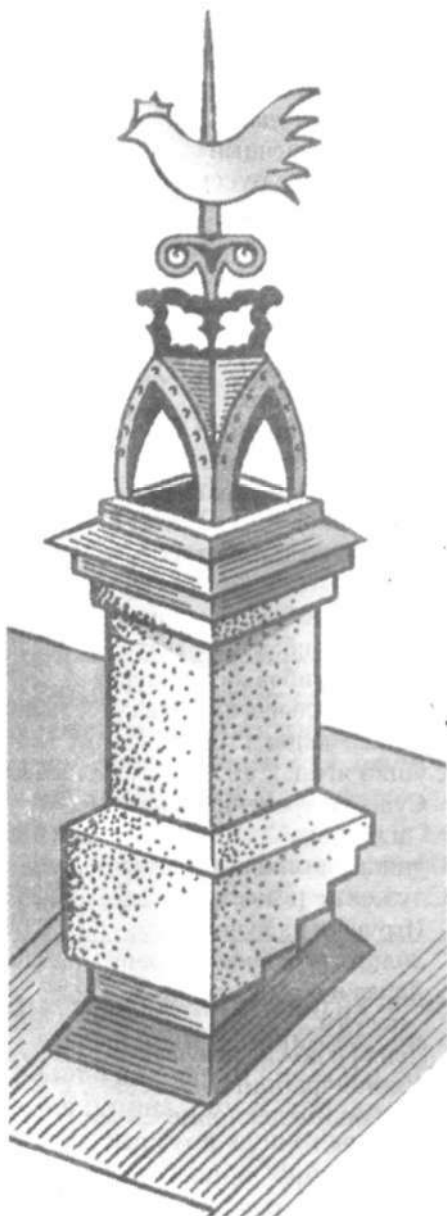
Книга расскажет о том, как устроена обычная или усовершенствованная русская печь и из каких основных частей она состоит, как самому изготовить материалы для кладки и сложить печь, как сушить ее и декорировать, заготавливать дрова и разводить огонь, готовить в ней пищу и печь хлеб, коптить рыбу и обжигать глиняные изделия.

Если вы хотите своими руками сложить печь в загородном доме или на даче, подробное описание устройства и кладки подскажет, как это сделать правильно, а масса прекрасных иллюстраций поможет представить все воочию.

Книга рассчитана на массового читателя.

ББК 38.625

# Содержание



*От автора* . . . . . 7

## ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

### ИЗБЯНОЙ ПЕНАТ

Священный огонь . . . . .	11
Хранитель очага . . . . .	18
«Ахти мати, белая печь...» . . . . .	22
Кирпичный оракул . . . . .	30
Печка лечит . . . . .	34
«Хорошо лежать на печке...» . . . . .	46
Печная нежить . . . . .	51
Кто в тереме живет . . . . .	54

## ЧАСТЬ ВТОРАЯ

### РЯД ЗА РЯДОМ

От черной до белой печки . . . . .	59
Устройство простой русской печи . . . . .	64
Печки-лавочки . . . . .	73
Заготовка материалов . . . . .	75
Изготовление кирпича-сырца . . . . .	76
Декоративный кирпич-сырец . . . . .	81
Кладка печей из кирпича-сырца . . . . .	83
Красный кирпич . . . . .	86
Кладочный раствор . . . . .	88
Печной инструмент . . . . .	91
Приемы печной кладки . . . . .	95
Колка и теска кирпича . . . . .	95
Техника печной кладки . . . . .	96
Следуя порядовкам (кладка печей) . . . . .	98
Кладка простой русской печи . . . . .	101
Усовершенствованная печь . . . . .	112
Глинобитные печи . . . . .	121
Изготовление печи в деревянной опалубке . . . . .	123

Печь из глиняных брусьев ..	126	Пиление дров ..	188
Кладка трубы ..	127	Колка дров ..	191
Распушка трубы ..	128	Поленницы ..	195
От потолка до крыши (стояк) ..	128	От поленницы до печи ..	197
От крыши до оголовка ..	130	Всегда при печи (печной инвентарь) ..	199
«Подвешивание» трубы ..	132	В печи хозяйка (кочерга) ..	202
Просушка и пробная топка ..	134	Ухват, или рогач ..	205
Декоративная отделка печей ..	135	Сковородник ..	208
Притирание ..	135	Помело ..	209
Штукатурка ..	136	Совок ..	212
Побелка и окраска ..	136	Хлебная лопата ..	212
Роспись печей ..	138	Шипцы ..	213
Изразцовая облицовка ..	140	Печные мехи ..	214
Лепка глиняной модели ..	142	Печная посуда ..	215
Изготовление гипсовой формы ..	142	Пенек припечный ..	220
Формовка изразцов ..	144	Обращение с русской печью ..	223
Резьба по глинобиту ..	145	Разведение огня ..	223
Изготовление и крепление дымников ..	146	Топка русской печи ..	227
Фальцевые соединения ..	151	«Окутывание» печи ..	233
Изготовление воротника дымовой трубы ..	152	Выпечка хлеба ..	236
Колпак для оголовка трубы ...	154	Русский пряник ..	238
Дымники со сводчатой крышей ..	155	Лепные пряники ..	239
Дымники с шатровыми крышами ..	157	Вырезные пряники ..	239
Дымники с четырехщипцовой крышей ..	157	Пряники печатные ..	240
Ветрозащитные дымники ....	160	Выпекание и украшение пряников ..	244
Короны и венцы ..	163	Сушка в вольной русской печи ..	246
Узоры на листовой стали ..	163	Сушка грибов на соломе ..	247
Окраска дымников, колпаков и воротников ..	168	Сушка грибов на ветках ..	248
		Сушка грибов на шампурах ...	248
		Универсальная сушилка ..	250
		Сушка яблок и груш ..	254
		Сушка ягод ..	255
		Сушка и хранение лука и чеснока ..	258
		Сушка и копчение рыбы ..	260
		Служение ремеслам ..	263
		Игрушки из лучины ..	264
		Золото, рожденное в печи ....	265
		Лепка и обжиг глиняной посуды ..	270
		Лепка и обжиг игрушек ..	273
		Избяная фабрика ..	275
		Краткое послесловие ..	279

## **ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ**

### **ОБРАЩЕНИЕ С ПЕЧЬЮ**

Печь и погода ..	171
Дрова дровам рознь ..	177
Теплотворная способность некоторых видов топлива ...	180
Травянистое топливо ..	182
Заготовка дров ..	184

Печь-краса — в доме чудеса.  
Не теряй старь — она новизну  
держит.

*Народные пословицы*

## ОТ АВТОРА

Согласно статистике, в России ежегодно кладут и перекалдывают около трех миллионов печей. При этом у многих людей возникает вопрос о том, какую печь лучше сложить.

Книга, которую вы держите в руках, полностью посвящена шедевру печного ремесла славянского народа — *духовой печи*. В обиходе она известна как русская печь.

*Согласно словарю современного русского языка, любая печь — это «сооружение для отопления помещений и приготовления пищи». Однако для русской пени такое определение подходит лишь частично.*

На протяжении многих веков духовые печи использовались не только для варки пищи и обогрева жилища, но и для выпечки хлеба, пирогов, сушки зерна, рыбы, ягод, овощей, фруктов, грибов, лечебных трав и кореньев.

В зимнее и осеннее время печь обогревала, просушивала и проветривала жилище. Когда домочадцам случалось заболеть, она исправно лечила практически все простудные заболевания. При необходимости печь с успехом заменяла даже парную баню, в которой парились с березовым или дубовым веником. Мало того, печь была своеобразной домашней метеостанцией, довольно точно предсказывающей погоду. Мало кому известно, что русская печь способствовала возникновению и развитию многих народных промыслов. Впервые деревянная посуда с золотой хохломской росписью вышла из русских печей заволжских древоделов. В горниле русской печи народные мастера и по сей день закаляют вылепленные из глины игрушки.

В долгие зимние вечера печь собирала вокруг себя домочадцев, которые занимались каким-нибудь ремеслом, а заодно рассказывали детям сказки и загадывали загадки. Как неотъемлемая



часть жизни большинства народа, русская печь оказала большое влияние на его обряды и традиции. Оттого так часто упоминается она в песнях, сказках, былинах, пословицах и поговорках.

Эта книга не только для тех, кто решил класть в своем доме само-

стоятельно русскую печь, но и для тех, у кого она уже есть, но они по каким-либо причинам не знают обо всех ее возможностях. Думается, что ее с интересом прочтут также читатели-горожане, которые знакомы с русской печкой только понаслышке.



часть  
1

Избяной  
пенат



- **СВЯЩЕННЫЙ ОГОНЬ**
- **ХРАНИТЕЛЬ ОЧАГА**
- **«АХТИ МАТИ, БЕЛАЯ ПЕЧЬ...»**
- **КИРПИЧНЫЙ ОРАКУЛ**
- **ПЕЧКА ЛЕЧИТ**
- **«ХОРОШО ЛЕЖАТЬ НА ПЕЧКЕ...»**
- **ПЕЧНАЯ НЕЖИТЬ**
- **КТО В ТЕРЕМЕ ЖИВЕТ**



В глубокой древности каждый род славян имел своего пената, и этим пенатом был очаг.

*А. Н. Афанасьев*

## СВЯЩЕННЫЙ ОГОНЬ

В одной старинной загадке-притче говорится: «В теплом царстве стоит пещера каменная, а в пещере лютый змий; и как бывает в царстве том стужа, змий раскручинится, и начнет у него изо рта пламень огненный исходить и из ушей кудряв дым метаться, а из очей искры сыплются». Не трудно догадаться, что в этой загадке, избобилующей метафорическими образами, речь идет о русской печи, которая сравнивается в ней с каменной пещерой. «Теплое царство» — это крестьянская изба, в которой стоит русская печь. В топливнике этой печи есть небольшое углубление, называемое горнушкой или порском. В этом углублении под слоем золы до следующей растопки лежит раскаленный древесный уголь — притаившийся «лютый змий». Если в избе становится холодно («как бывает в царстве том стужа»), то в печи от сохранившихся в горнушке угольев разжигают огонь и кладут сухие дрова. Когда сизый дым завьется над поленьями, а затем с веселым треском загорятся в печи дрова, пылающий огонь сравнивают со сказочным огненным змеем. Неда-

ром в древних мифах огонь нередко обретал образ Огненного змея, спустившегося с небес на землю.

*В представлениях древних славян огонь относили к основным стихиям мироздания. Народная мудрость гласит: «Огонь — царь, вода — царица, земля — матушка, небо — отец, ветер — господин, дождь — кормилец, солнце — князь, луна — княгиня».*

На первом месте в этом списке огонь оказался не случайно. Огонь согревал и освещал жилище, на нем готовили пищу, к тому же он воспринимался как посредник между богами и человеком. Немудрено, что к нему относились со священным трепетом и поклонялись как божеству. Вместе с ним предметом поклонения было *огнище*, или *очаг*, в котором этот огонь постоянно хранили и поддерживали. Таким очагом на Руси издревле была *русская духовая печь*, о которой в народе говорили: «Печка кормит, печка греет, печка — мать родная».

**Живой огонь.** Огонь, в том числе и тот, который находился постоянно в печи, представлялся нашим предкам живым существом. Так же как и человек, он ест, пьет и спит. При хорошем уходе он бывает добрым, ласковым и покладистым. Но не дай бог разгневать его. Тогда он может выйти из подчинения, подпалить в горшках варево, обуглить хлебы, зажечь в трубе сажу и даже спалить дом дотла.

Святотатством считалось плюнуть в печной огонь или залить его водой. По убеждению крестьян, у человека, совершившего подобные проступки, непременно должны были заболеть руки, а на губах и языке появиться плохо заживаемые язвы. Если неряшливая хозяйка после расчесывания бросит в горящую печь собравшиеся на гребне волосы, то в наказание за это у нее будет долго и сильно болеть голова.

Огонь не прощал тем хозяевам, которые бездумно раздавали соседям из печи горячие уголья, чтобы те разожгли от них свою печь. Вместе с угольями дом могли покинуть счастье и благополучие. В самых крайних случаях, когда у соседей было безвыходное положение, уголья все же одалживали, но с условием, чтобы их вернули сразу же после того, как они смогли разжечь свою печь. Однако в те дни, когда крестьяне выезжали в первый раз в поле на весеннюю пахоту, огонь из печи нельзя было выносить ни под каким предлогом. Считалось, что огонь домашнего очага способствует преумножению и сохранению урожая. Если в эти дни

одолжить угольков соседу, то хлеб не уродится либо будет потрава. А у соседа, сумевшего выпросить уголья, наоборот — ожидается богатый урожай.

У каждого народа были такие особые дни, когда крестьяне категорически отказывались давать уголья из своего очага соседям, даже если те мерзнут от холода. Например, в Шотландии такими днями были первый день Нового года и Рождества, также первый понедельник после Нового года и третье мая. В эти дни за угольями друг к другу лучше не приходило — бесполезно, не дадут, поскольку считалось, что, взяв из очага, любой недоброжелатель может совершить колдовство и навести порчу на домочадцев. Зато была открыта дверь каждому, кто приносил с собой кусочек угля и бросал его в очаг, высказывая пожелание, чтобы огонь в этом доме никогда не угасал.

Вообще же, за огоньком к соседу, как правило, ходили безалаберные и никчемные хозяева. У всех народов к ним было пренебрежительное отношение. Например, дагестанский писатель Р. Гамзатов писал: «Когда горец хочет сказать о себе хорошее и попросту похвалиться, он говорит: «Ни к кому еще не приходилось мне ходить за огнем».

С наступлением сумерек от углей, хранящихся в печи, зажигали осветительные лучины, свечи и керосиновые лампы. Прежде чем вынести огонь из печи в избу, старшая женщина творила молитву. В это время нельзя было не только ссориться, но и громко

разговаривать. Если же кто-либо из домочадцев нарушал этот запрет, то старшая женщина говорила с укоризной: «Угомонитесь, охальники. Огонь зажигают, а вы перебранкой занимаетесь. Огонь гневить — грех великий, кабы беду не накликать!» Все сразу умолкали, ведь с огнем шутки плохи.

Чтобы внушить почтение к огню малым детям, взрослые рассказывали им такую нравоучительную сказку: «Зажглись на чужом дворе два огня и стали между собой разговаривать.

— Ох, брат, погуляю я на той неделе! — говорит один.

— А разве тебе плохо?

— Чего хорошего: печь затапливают — ругаются, вечерние огни затепливают — опять бранятся...

— Ну гуляй, если надумал, только моего колеса не трогай. Мои хозяйева хорошие: зажигают с молитвой и погасят с молитвой.

Не прошло недели, как один двор сгорел, а чужое колесо, которое валялось на дворе, осталось целым».

**Печь и сновидения.** Как следует из притчи, хорошие хозяйева могли спать спокойно и видеть хорошие сны. Большим благом считалось увидеть во сне огонь. Ярко пылающий огонь обещал, как сказано в старинном соннике, «неуменьшающуюся радость». Таким же хорошим признаком было и то, если приснится печь. Горящая печь предвещала благополучие и уважение окружающих, очень красивая — выгоды. Если приснится, что разводишь в печи огонь, то значит, задуманное накануне предприятие обязательно

осуществится. Тот, кому придется печь во сне хлеба, будет «иметь в руках свою судьбу». Тот же, кому только лишь придется наблюдать за процессом выпечки хлеба, должен быть готов к тому, что в доме произойдет какое-нибудь торжественное событие.

*Хорошим признаком считалось увидеть во сне печную трубу, поскольку это предвещало впереди большой заработок. А если из трубы к тому же валил густой черный дым, ожидаемое благополучие не должно покинуть человека многие годы. Всякому, кому во сне приходилось класть печь, сонник обещал в старости «приятные неожиданности». А печной горшок обещал преумножение имущества.*

Однако если случалось увидеть в сновидениях холодную или падающую печь, то следовало ожидать неприятностей. Ничего хорошего не сулил и разбитый печной горшок.

**Жертвы огню.** Опытные хозяйки старались задобрить печной огонь. У славянских народов существовал обычай от каждого горшка пицци, приготовленной в печи, первую ложку приносить в жертву огню. Когда наступала пора затворять в квашне тесто для хлебов, от него отщипывали небольшой кусочек и бросали его в огонь. Когда же пекли блины, то первый блин также бросали в огонь. Чтобы предохранить дом от пожара, время от

времени огню скармливали небольшие кусочки сала.

В день зимнего солнцеворота, когда солнце поворачивало на лето, а зима на мороз, западные славяне совершали обряд почитания огня домашнего очага. Жарко растопив печь, в пламя бросали толстый дубовый кряж, так называемый бодняк. Затем накрывали стол и устраивали пиршество, почетным участником которого считался огонь очага. Пирующие бросали в него зерна и мелкие монеты, соль, муку, лили вино и масло. При этом они просили у огня семейного благополучия, богатого урожая и удачи во всем. Брошенный в огонь дубовый кряж постепенно обгорал и превращался в большую головешку, покрытую панцирем из раскаленного угля. Чтобы бодняк продолжал гореть дальше, нужно было сбить с него уголь. Кто-нибудь из домочадцев брал кочергу и ударял ею по головешке, от которой во все стороны разлетались многочисленные искры. После каждого удара пирующие приговаривали: «Сколько искр в печи, столько коров в хлеву...» При этом перечислялись лошади, овцы, свиньи, козы и другая домашняя живность.

Накануне Рождества в богатых городских домах, а также в помещичьих усадьбах в печь клали так называемое «рождественское полено». Пока оно горело, согласно древнему обычаю, хозяева обязаны были угощать вином истопника, следящего за печью. На это время слуга-истопник становился как бы жрецом огня, его хранителем. Как только полено сгора-

ло, он терял все привилегии. Поэтому истопники были заинтересованы, чтобы «рождественское полено» горело как можно дольше. Уже в самом начале они старались положить толстый кряж, пронизанный мощными смолистыми сучками.

**Роды на печи.** Порой русский крестьянин рождался на печи и умирал на ней. В младенчестве она была ему колыбелью, а в старости больничной койкой. После кончины печь провожала его душу на небеса. Если крестьянке в зимнее время приходилось рожать на печи, роды у нее принимала бабка-повитуха, которая была в каждой деревне. В это время родственники роженицы следили за огнем в печи и поддерживали его. Согласно поверью, огонь очага связан с человеком невидимыми нитями.

*По тому, как горел огонь, судили о здоровье будущего ребенка.*

Если дрова горели дружно, родившийся человек будет умным, здоровым и работающим. Вяло горящие дрова предрекали обратное, а если они вдруг гасли, то это считалось верным признаком того, что новорожденный — не жилец на белом свете.

Немудрено, что за печью следили как за зеницей ока. И сухие дровишки на этот случай находились даже у самого нерадивого хозяина. Считалось, что родившегося на печи ребенка в будущем ожидала интересная и счастливая жизнь, ведь матушка-печь наделяла его боль-

шой жизненной силой. В народных сказках животворящая сила русской печи была настолько чудесной, что положенный на нее чурбан мог легко превратиться в младенца, из которого потом вырастал могучий богатырь. В одной из таких сказок говорится: «Жила-была старуха, детей у нее не было. В одно время пошла она щепки собирать и нашла сосновый чурбан; воротилась, затопила избу, а чурбан положила на печку и говорит сама с собою: «Пускай высохнет, на лучину сгодится!» А изба у старухи была черная; скоро щепки разгорелись, и пошел дым по всей избе. Вдруг старухе послышалось, будто на печи чурбан кричит: — Матушка, дымно! Матушка, дымно!

Она сотворила молитву, подошла к печке и сняла чурбан, смотрит — что за диво? Был чурбан, а стал мальчик. Обрадовалась старуха: «Бог сына дал!» И начал тот мальчик расти не по годам, а по часам, как тесто на опаре киснет; вырос и стал ходить на дворы боярские и шутить шуточки богатырские: кого схватит за руку — рука прочь, кого за ногу — нога прочь, кого за голову — голова долой!»

**Забавы у печки.** Всю жизнь печь была рядом с крестьянами, как в будни, так и в праздники. Рядом с нею проходили детство и юность. Когда на дворе выла выюга или трещал такой лютый мороз, что нельзя было из избы высунуть и носа, дети оставались дома и затевали игры около печи. Один делал из щепы забавные игрушки, другой мастерил балалайку и напевал под ее негромкие звуки не-

известно кем сочиненные шуточные песенки:

Трынди, брынди, балалайка,  
Не моя жена Паранька,  
Моя — Настенька,  
Распузастенька,  
В трубу лазала,  
Титьки мазала.  
Выходила за ворота  
Всем показывала...

Разумеется, этими шуточными песенками репертуар не ограничивался. С удовольствием пели и протяжные народные песни. Здесь же, у печи, под завывание ветра в трубе рассказывали сказки и разные страшные истории. Во время игры у печи кто-то придумал такую считалку:

Гори, дрова, жарко,  
Придет Захарка  
На писаных санках,  
Сам на кобыле,  
Жена на корове,  
Детки на телятках,  
На пегих собачках.

**Свадебные обряды.** Когда приходила пора сватовства, русская печь становилась будущим символом домашнего очага жениха и невесты. Поэтому ее не могли оставить в стороне при совершении брачных обрядов. Наравне с печью в них участвовали также такие постоянные ее спутники, как помело и кочерга.

*Помело символизировало чистоту и порядок, поскольку использовалось для очистки пода и шестка, а кочерга — домовитость и достаток.*



Кочерга и метла напоминали невесте, что молодая хозяйка должна быть домовитой, а в избе — чисто, сытно и тепло. Это соответствовало крестьянскому идеалу, выраженному в народной поговорке: «Добрая жена да жирные щи — другого не ищи». Поэтому, отправляясь сватать невесту, крестьяне брали с собой кочергу и помело, связанные веревкой или лентой. Считалось, что брачные узы должны быть такими же прочными, как узел, связывающий кочергу и помело.

Чаще всего свадьбы играли осенью, когда был собран новый урожай и крестьяне были свободны от полевых работ. В день сватовства печь в доме невесты становилась участницей своеобразной пантомимы. Как только сваха переступала порог, она начинала потирать руки, словно сильно озябла, и, не говоря ни слова, подносила их к устью печи. Согрев руки, она дипломатично издалека начинала разговор. Однако ее поведение уже говорило присутствующим, о чем пойдет речь.

Когда же из слов свахи становилось известно имя жениха, несложная пантомима разыгрывалась уже невестой. Если она присаживалась у печи и начинала как бы машинально ковырять облупившуюся глину, свахе, да и родителям, становилось ясно, что она согласна пойти под венец.

В некоторых губерниях при появлении свахи или сватов невеста сразу же забиралась на печь, как бы прося у нее защиты. Если объявленный жених был ей не люб, то, несмотря на уговоры сватов,

она отсиживалась на печи до тех пор, пока те не покидали дом. Если невеста спускалась с печки, то это было знаком того, что она готова выйти замуж.

Если дело сладилось и сватовство прошло удачно, свадьбу старались приурочить к празднику. Нередко свадьбы играли на Казанскую (4 ноября). Старики говорили: «Кто на Казанскую женится, тот счастлив будет».

Перед венцом невесте и жениху полагалось попариться каждому в своей бане или же в печи. В этот день печь в избе топили, не жалея дров. Считалось, чем жарче огонь, тем сильнее любовь и прочнее семейное счастье. Тому человеку, который топил печь, строго наказывали не разбивать кочергой головешек, чтобы будущий муж не бил молодую жену.

Когда приходило время залезать в печь, жениху ставили в ней кружку пива, а невесте — жбан квасу. Разумеется, напитки подавались в печь не для того, чтобы пить: в них опускали небольшие венички, брызгали ими на стенки и своды, отчего топливник печи заполнялся густым душистым паром. Считалось, что от такого пара кожа очищается, становится белой, мягкой и здоровой. Для невесты мытье в печи было также прощанием с очагом родного дома, получение от него своеобразного благословения на будущую семейную жизнь.

Когда невеста отправлялась к венцу, она дотрагивалась до печки, чтобы узнать, какая у нее будет свекровь. Если печь была еще теплой, то свекровь будет доброй,

а если уже остыла — неприветливой и злой.

После венца новобрачные отправлялись в дом мужа. Войдя в дом, молодая снимала с себя поясок и бросала его на печь. Это было знаком того, что отныне она вступает в семью мужа под защиту его очага. В Вологодской губернии, чтобы приобщиться к дому мужа и его очагу, молодая должна была посмотреть на печь и трижды обойти вокруг стола.

У западных славян приобщение к супружескому очагу происходило несколько иначе. Как только молодая переступала порог, она вытаскивала из горячей печи полено, обгоревшее только с одного конца. Обойдя три раза вокруг печи, она трижды резко встряхивала полено так, чтобы от него в разные стороны разлетелись искры. Согласно старинной примете, чем больше искр, тем больше будет детей и изобильнее жизнь. После этого молодуха бросала полено обратно в печь.

На Украине, наоборот, молодухе запрещалось смотреть на печь и заглядывать в ее устье, поскольку боялись, что она может навредить свекру и свекрови. Взглянув на устье печи, она могла про себя произнести: «Велика яма, сховається тато и мамо». Пройдет некоторое время, и «тато и мамо», то есть свекор и свекровь, вскоре умрут. Чтобы оградить их от возможных козней невестки, присутствующие на свадьбе женщины загораживали печь плотной живой стеной.

Накануне свадебного застолья печке приходилось изрядно потрудиться. Варили холодец, пек-

ли пряники, пироги... Шаркала в печи кочерга, лязгали ухваты, ударяясь о бока горшков и чугунов, гремели противни... С самого раннего утра до поздней ночи хлопотала у печи хозяйка со своими помощниками.

Свадебное застолье начиналось с печки, печкой и кончалось. Даже танцевать, и то приходилось от печки. Когда наступала пора расходиться, гостям подавали горшок каши и разгонные пряники. Когда последнее угощение съедали, кто-нибудь из гостей с силой бросал пустой горшок в печь, приговаривая: «Сколько черепья, столько молодым ребят!» Если горшок разбивался на множество мелких черепков, это сулило молодой семье многочисленное потомство.

Печь была с домочадцами не только в радости, но и в горе. Как только человек умирал, в доме немедленно открывали печную трубу, чтобы выпустить душу покойного на небеса. На русском Севере у печи совершали специальный обряд. Он описан Н. Клюевым в одном из стихотворений:

Четыре вдовы в поминальных  
платках:

Та с гребнем, та с пеплом,  
с рядниной в руках;

Пришли, положили поклон до земли,  
Опосле с ковригою печь обошли,  
Чтоб печка-лебедка, бела и тепла,  
Как допрежь, сытовые хлебы пекла.  
Посыпали пеплом на куричий хвост,  
Чтоб немочь ушла, как мертвец,

на погост...

Хрушатай рядниной покрыли скамью,  
На одр положили родитель мою...

Почти повсеместно существовал обычай: после похорон, едва пе-

реступив порог дома, прикладывали ладони к печи и грели руки. Если печь в это время топилась, к ее устью подносили, потирая, руки... Это делалось для того, чтобы ненароком не занести в

дом смерть. Очень впечатлительные люди заглядывали в устье печи и смотрели на живительный огонь, который помогал освободиться от гнетущего чувства страха.

## ХРАНИТЕЛЬ ОЧАГА

В каждой крестьянской семье бесменным покровителем и хранителем очага издревле считался домовый. Он незримо покровительствовал не только огню русской печки, но также дому и его обитателям, домашнему скоту, полям и садам, храня их от воров и недоброго глаза. В одном из стихотворений А.С.Пушкина к домовому обращены такие слова:

Поместья мирного незримый  
 покровитель,  
 Тебя молю, мой добрый домовой,  
 Храни селенье, лес, и дикий  
 садик мой,  
 И скромную семьи моей обитель!  
 Да не вредят полям опасный  
 хлад дождей  
 И ветра позднего осенние набег;  
 Да в пору благотворны снега  
 Покроют влажный тук полей!  
 Останься, тайный страж,  
 в наследственной сени,  
 Постигни робостью полунощного вора  
 И от недружеского взора  
 Счастливым домику охраняй!..

Хотя домовый был невидимым, иногда он все же появлялся перед некоторыми домочадцами в образе маленького сухонького старичка с седыми всклокоченными волосами на голове и свалывшейся бородой. Считалось, что он любит полакомиться кашей и вздремнуть в теплом уголке на печи. В

зависимости от расположения духа, он мог жить и на шестке, и в подпечке, и за печью. Поэтому в старину был обычай бросать за печку сметаемый с шестка мусор, «чтобы не переводился домовый».

***На Руси домового называли хозяином, кормильцем, доброхотом, доброжилом, добродеем. Люди верили в его доброту и справедливость.***

Домовой не только присматривал за огнем, печью, домом и хозяйством, но и зорко следил за поведением каждого домочадца. Если, к примеру, нерадивая хозяйка не соизволила привести избу в порядок (не подмела пол или не вымыла посуду), то не миновать ей справедливой кары. Разгневанный домовый мог сорвать с нее ночью одеяло, а то и того хуже, сбросить неряху с кровати на пол. Чистоплотной и аккуратной стряпухе домовый всячески выказывал свое расположение. Он незримо помогал ей раздувать в печи уголья или же высекать огонь с помощью огнива. Да мало ли в какой помощи нуждалась хозяйка. Но если баба с утра ходила по избе

растрепанной и все у нее валялось из рук, домовый целый день не давал ей покою. То он наступал ей на подол так, что бедная баба падала на ровном месте, то дергал ее за растрепанные волосы. А когда она в таком виде доставала из печи чугульки или раскаленные уголья, то мог подпалить ей свисающие космы. Сплетницам, любившим точить лясы и перебивать соседям косточки, домовый насылал типун на язык — болезненный прыщик, который мешал не только говорить, но и есть. Таковую же награду получали заядливые сквернословы, ведь ругаться в избе, где стоит печь, считалось большим грехом. Перепивший хозяин дома тоже нередко ощущал на себе «ласку» домового. Среди ночи вдруг наваливался он на пьяного человека и душил, не давая ему продохнуть, до тех пор, пока несчастный не просыпался в холодном поту. С глубоким презрением домовый относился к лежебокам, особенно к лежебокам-печепарам, которые валялись на печи, не зная меры. Однако остается загадкой: почему он позволял Емеле-дураку лежать на печи сколько душе было угодно. Чем ему потрафил этот знаменитый лодырь?

Домовой всегда заранее узнавал об опасности, которая подстерегала хозяина и его домочадцев. Если семья была дружная, трудолюбивая и жила с ним в ладу и согласии, домовый старался предостеречь ее от грядущих несчастий. Забравшись за печку, в подпечек или трубу, он плакал, стонал и охал так, что крестьянам чудились в этих звуках тревожащие

душу слова: «Ух, к худу! Ух, к худу!» Встревожится тогда хозяин, поспешит проверить, все ли в его хозяйстве ладно. И смотришь, обнаружил какой-нибудь изъян. Стоило его устранить, как все опять шло своим чередом.

Случалось, что в семье к домовому относились пренебрежительно, домочадцы без конца ссорились, а хозяйство велось из рук вон плохо. Во время очередной ссоры выведенный из терпения домовый начинал швырять из печи горящие дрова, выбивать из печной кладки кирпичи, бить горшки.

Большинство крестьян не сомневались в справедливости домового и в случае подобных выходов старались изменить свое поведение. Мало того, чтобы незримый покровитель не обиделся и не покинул дом, его задабривали и оказывали всяческие почести. В те дни, когда пекли хлебы, домовому клали за печку специально испеченные крошечные хлебцы.

В трудные минуты жизни к домовому даже обращались за помощью. Случалось, что хозяин уходил в город на сезонные работы или уезжал туда с предназначенным на продажу обозом зерна. Если он не возвращался в намеченный срок, встревоженная хозяйка становилась перед печью и «вопила» (слезно просила): «Дым — домовый, верни хозяина домой!»

*Раз в году, на Ефремов день (7 февраля), на Руси повсеместно отмечались именины домового.*

Старые люди говорили: «Ефрем Сирин, запечник, прибаутник, сверчковый заступник». Одному богу известно, каким образом христианский святой превратился в домового-запечника, покровителя сверчков. В этот день домовый капризничал, уходил на двор и потешался там над домашними животными. Порой он был не прочь сыграть злую шутку даже над самим хозяином.

Чтобы задобрить домового, в каждой избе после ужина хозяева ставили в загнетку горшок каши. Она была предназначена специально для домового. Задвигая горшок с кашей в печь, смоленские крестьяне приговаривали: «Хозяинушка, батюшка, хлеб-соль прими, скотинку води». На русском Севере домовому при этом говорили: «Домовишко-дедушка, всех пои, корми овечушек, ладь ладно, а гладь гладко и стели им мягко». А чтобы каша раньше времени не простыла, горшок вокруг обкладывали раскаленными углями. В полночь, когда в доме все засыпали, домовый выходил из-за печки, открывал заслонку, доставал из загнетки горшок с кашей, садился на шесток и съедал всю кашу до дна, без остатка. После трапезы домовый вновь обретал доброе расположение духа.

***Был еще один день в году, когда на домового нападала грусть-тоска. Это случалось 1 апреля. Плохое настроение у домового в этот день крестьяне объясняли тем, что он менял шкуру, чтобы жениться на кикиморе. Но, види-***

***мо, у него не все ладилось, поэтому он злился, выламывал из печки кирпичи, бил посуду, разбрасывал в избе вещи, подкатывался под ноги домочадцам, чтобы они падали на ровном месте. Да мало ли какие неприятности мог учинить в этот день домовый***

Считалось, что домовый не в силах навредить только тому человеку, который не поддается обману, а также тому, кто сумел в этот день обмануть другого. Поэтому в этот день повсюду соблюдали обычай обманывать друг друга, чтобы оградить себя от козней домового. Имевший когда-то магическое значение обычай постепенно превратился в праздник розыгрыша и шутки. Если человеку удастся в этот день кого-нибудь обмануть, он говорит ему с шутливой назидательностью: «Первый апрель — никому не верь!» На следующий день все возвращалось на свои места, а домовый с прежним рвением продолжал охранять огонь в печи, опекать домочадцев и следить за хозяйством.

Когда же изба от старости ветшала, хозяева переезжали в новый дом, в котором была сложена заранее новая печь. По мнению селян, переезд из старого дома в новый был опасным делом. Нечистая сила не любила обновления и строила хозяевам при переезде всяческие козни. Поэтому деревенские колдуны советовали новоселам перебираться в новую избу в ночь перед новолунием. Считалось, что именно в это время всякая нечисть теряет свою активность, становится

ся вялой и не в силах осуществлять свои злые умыслы.

Перед тем как перебраться в новый дом, в него впускали кошку и, если с ней ничего не случилось, переводили во двор скотину. Семья же не могла перебраться на новое место жительства до тех пор, пока в избу не будет переправлен хранитель очага дедушка-домовой. Но чтобы переселить его со старой печи на новую, нужно было исполнить особый обряд. Начинаясь он с того, что ближе к обеду самая старшая в семье женщина, так называемая большуха, топила печь и сгребала в загнетке кучкой раскаленные уголья. Как только наступал полдень, большуха ссыпала пылающие жаром уголья в глиняный горшок. Ставила его на шесток и накрывала сверху чистой скатеркой. Затем она раскрывала настежь дверь и говорила в сторону печи, обращаясь к притаившемуся там домовому:

— Добро пожаловать, дедушка-домовой, в новое жилище.

При этих словах она указывала глазами на горшок. Домовой безмолвно принимал ее приглашение. Горшок с углями становился теперь для него чем-то вроде кареты, в которой он, невидимый человеческому глазу, должен был проследовать на новое место жительства. Между тем большуха ставила горшок на хлебную лопату и выходила во двор. Осторожно, боясь потревожить домового, несла она горшок к воротам нового дома. Там ее уже ожидали остальные члены семьи во главе с хозяином. В его руках на чистом полотенце были хлеб-соль.

— Рады ли гостям? — спрашивала встречающих большуха.

— Милости просим, дедушка-домовой, к нам на новое жилище, — низко кланяясь, говорил в ответ хозяин. Затем он становился впереди большухи, а за ними сзади пристраивалось все остальное семейство. После этого вся процессия медленно и торжественно следовала к крыльцу нового дома. Войдя в избу, большуха ставила горшок на шесток новой печи. Затем, сняв с горшка скатерку, трясла ею поочередно во все углы, как бы стряхивая невидимого домового. Отпустив домового, большуха высыпала раскаленные уголья из горшка, стоявшего на шестке, в горнушку, или порсок. Чтобы уголь не перегорал, его покрывали сверху слоем сухой древесной золы, которую предусмотрительно приносили с собой из старого дома. Считалось, что вместе с огнем в печке поселился домовый. С этого момента он становился верным и бессменным хранителем домашнего очага. Горшок, в котором были принесены уголья, нельзя было использовать в хозяйстве. Поэтому его тут же разбивали, а черепки бережно собирали и зарывали рядом с домом у красного угла, в котором обычно висела икона с лампадой.

*Начиная обживать новый дом, необходимо было прежде всего растопить печь от угольев, принесенных из старой печи. Присыпанные золой уголья выгребали из горнушки на середину пода. Положив сверху бере-*

*сту с тонкими лучинками, раздували огонь и топили печь сухими березовыми дровами. Закончив топить печь, часть угольев убирали в горнушку и присыпали сверху золой. Остальной уголь вместе с золой выгребали из печи. Под подметали березовым или сосновым помелом и сажали в печь хлеба.*

Когда в положенный срок испеченные хлеба вынимали, каждую ковригу внимательно и придирчиво осматривали. Если корки у них были чистыми и гладкими, то это предвещало хорошую и спокойную жизнь в новом доме с новой печью. Если все же хотя бы на одной из ковриг обнаруживалась глубокая трещина, то это было плохим знаком: либо вскоре новый дом по каким-либо причинам придется покинуть, либо в него в скором времени может прийти беда.

В этих случаях обращались за помощью к домовому. Ковригу с трещиной не трогали три дня. На четвертый день устраивали обильный ужин. Бракованную ковригу разрезали на куски по числу домочадцев. Сверх того должно было остаться две горбушки: одна — для духа огня, а другая — для домового. Первую горбушку завертывали в чистую ткань и убирали на постоянное хра-

нение в укромное место. Горбушку для домового оставляли на столе, а рядом с ней ставили чарку вина. Каждый из взрослых участников застолья, прежде чем выпить, должен был чокнуться с чаркой домового, который, как полагали, незримо присутствует за столом.

Когда ужин заканчивался, горбушку, предназначенную домовому, три раза солили, втыкали в нее ребром серебряную монетку и клали на печь. Рядом с ней хозяин ставил наполненную до краев чарку, приговаривая: «Хозяин-батюшка, сударь-домовой, меня люби да домочадцев пожалуй, мое добро береги, мою скотину береги, мое угощение прими и вина отпей от полной чаши». Произнося эти слова, хозяин кланялся печке по три раза с трех сторон: сначала перед челом, потом с левой и с правой стороны. Затем он брал кошку, сажал ее на печку и говорил незримому домовому: «Дарю тебе, домовой-батюшка, мохнатого зверя на богатый двор».

Надо полагать, что после такого внимания и почтительного отношения домовый размягчался и добрел, делая все для того, чтобы благополучие, мир и согласие не покидали дом, в котором ему предстоит быть хранителем очага долгие годы.

### **«АХТИ МАТИ, БЕЛАЯ ПЕЧЬ...»-** **(Заговоры и магические обряды)**

Испокон веку крестьянина в его нелегкой жизни ожидало множество несчастий: болезни, невро-

жаи, падеж скота и многое другое. Считалось, что большинство болезней и злключений происхо-

диг от сглазу. Посмотрел кто-то на человека недобрый глазом, и здоровяк превращается в считанные дни в настоящую развалину. Многие верили, что порчу по злему умыслу напускали на человека местные колдуны и нечистая сила.

Чтобы упредить всевозможные неприятности или избавиться от тех, которые уже произошли, прибегали к помощи специальных магических обрядов, имеющих различную степень сложности. Простые обряды при необходимости мог совершать почти любой человек, а вот более сложные были под силу только знахарям и колдунам.

*Так уж исстари повелось, что знахарство было преимущественно женским занятием, а большинство обрядов совершалось около русской печи.*

На это время ее шесток превращался в своеобразную лабораторию. Знахарка ставила на него посуду с водой или травяными настоями, клала древесный уголь, золу, печину, соль, лук, хлеб, предназначенные для наговора. Прежде чем приступить к заговору, знахарка придирчиво проверяла, хорошо ли закрыта печная труба. Ведь, если во вьюшке или задвижке оставалась хотя бы малейшая щель, слова произносимого заговора могли просочиться в нее и выйти через печную трубу наружу. А это значило, что вместе со словами в трубу могла вылететь заключенная в них магическая сила.

Убедившись, что «утечки» не будет, знахарка становилась лицом к шестку, что-то переливала, что-то смешивала, а потом шепотом произносила слова заговора. Дальше она поступала так, как требовал конкретный случай.

**Заговор** от сглазу. Приступая к снятию порчи, знахарка доставала из печи три уголька и просила, чтобы ей принесли чашку «непитой» воды. «Непитой» считалась вода в ведре, из которого никто из домочадцев не успел еще выпить. Поставив чашку с водой на шесток, знахарка клала в нее вынутые из печи угольки, добавляла щепоть соли и произносила заговор. Затем она дула на воду три раза и три раза плевала в сторону. С готовым снадобьем она выходила к больному и внезапно прыскивала его, а потом давала отхлебнуть из чашки три глотка. Смочив больному рубашку, она протирала ему грудь в области сердца и лицо. Оставшееся в чашке снадобье знахарка выплескивала на притолоку — верхний косяк в дверях.

В старые годы многие женщины могли самостоятельно отводить порчу от близких. Даже отправляясь в дорогу, брали с собой кусочек четвергового угля (вынутого из печи в Великий четверок, то есть в четверг на Страстной неделе перед Пасхой), а также соль и печинку, или опечину (кусочек глины, отломленный от русской печи). Один из наиболее распространенных способов снятия порчи описан П. Мельниковым-Печерским в романе «На горах»: «Оставшись с Дуней, Дарья Сергеевна раздела ее



и уложила в постель. В соседней горнице налила она с молитвой в полоскательную чашку чистой воды на уголь, на соль, на печинку — нарочно на всякий случай ее с собой захватила, — взяла в рот той воды и, выйдя к Дуне, невзначай sprыснула ей лицо, шепотом приговаривая:

— От стрешнего, поперечного, от лихого человека, помилуй, господи, рабу свою Евдокею!..»

В деревнях нередко применяли другой способ снятия порчи. На тряпицу высыпали немного золы, клали несколько кусочков древесного угля и печины. Все это завязывали в узелок и относили на перекресток дорог. Считалось, что порча останется навсегда на перекрестке вместе с золой, углем и печиной.

По мнению родителей, больше всего от дурного глаза страдали дети. Если ребенок долго не ходил и не говорил, то это означало, что его кто-то сглазил. Когда наступала пора печь хлеб, молодая мать по совету старших женщин должна была совершить у печи специальные магические действия. Перед тем как посадить хлеба в печь, она накрывала ребенка на несколько секунд порожней квашней. Когда же из теста были сформованы ковриги, мать смачивала их водой и отправляла в печь. Оставшейся водой она обмывала руки ребенка и приговаривала: «Как мои хлебы кислы, так и ты, мое дитяtko, кисни (полней); как мои хлебы всходят, так и ты ходи; как я, мое дитяtko, говорю, так и ты говори».

Считалось, что от воздействия

дурного глаза дети становились плаксивыми и плохо спали, терзаемые ночными демонами, которых в народе называли *ночницами* или *криксами*. Похожие на летучих мышей, они проникали в избу через открытое окно или дверь и вились над колыбелью. Испуганный ребенок плакал и кричал. И тогда мать обращалась за помощью к печке. Она смазывала стопы ребенка растительным маслом и прикладывала их к печному столбу. Во время этого действия она поднимала ребенка вверх так, чтобы он переступал ножками, а на печном столбе оставались следы, ведущие к потолку. При этом мать приговаривала: «Полуночница ночная, полуденница денная, не тронь моего, не ворошь моего, а то сожгу твоего».

Другой способ избавления от ночных демонов заключался в следующем. Еще до восхода солнца мать затапливала печь. Когда дрова разгорались, она подносила ребенка к устью печи и, слегка постегивая его по ягодичкам сосновой веткой от помела, приговаривала: «Уйди, испуг, в печную трубу и никогда больше не возвращайся».

Однако ночные демоны могли терзать и взрослого человека, напустив на него бессонницу. Когда все это терпеть становилось невозможным, к печке-избавительнице обращались с такой мольбой: «Ахти мати, белая печь! Не знаешь ты себе ни скорби, ни болезни, ни щепоты, ни ломоты; так бы раб божий (называли свое имя) не знал бы ни хитки, ни притки, ни уроков, ни прихоров, ни щипо-

ты, ни ломоты, при утренней заре Марие, при вечерней Маремьям-не, при полуночной Аграфене!»

**Защита от нечистой силы.** Нечистая сила могла проникнуть в жилище не только через окна и двери, но и через печную трубу. Женщины, чаще всего вдовы, страдали от так называемого *летуна*, или *огненного змея*, который соблазнял их и сосал кровь. После нескольких таких визитов женщина начинала сохнуть, желтеть и в конце концов умирала. Особенно лютовал огненный змей под Крещение. В романе П.Мельникова-Печерского «В лесах» одна насельница заволжского скита рассказывала о якобы виденном ею огненном змее-летуне: «Красен, что каленый уголь, не меньше доброго гуся величиной; тихо колыхаясь, плыл он по воздушям и над самой трубой Ерохиной кельи рассыпался кровяными мелкими искрами...»

*Чтобы защититься от визитов непрошеного гостя, над очагом вешали на ночь засохшие ветки валерианы, а зимой сыпали на загнетку так называемый крещенский снег. Выпавший на Крещение, снег собирали в короб или кадушку и хранили на всякий случай в холломном сарае всю зиму.*

На Агафью-коровницу (18 февраля) нечистая сила вновь начинала бесноваться, нападая не только на людей, но и на скотину. Старики говорили: «На Агафью коровья

смерть ходит. Нечистые духи принимают образ птиц, заглядывают в трубы и наводят на домохадцев порчу». Чтобы нечисть не проникла в избу, ее необходимо было окурить чертополохом. Обычно засохшие ветки этой травы хранились на чердаке с прошлого лета. Однако можно было срезать зимующие ветки чертополоха, которые всю зиму торчат над сугробами где-нибудь на меже, у забора или на пустыре. Окуривание производили в то время, когда в печи оставалось немного раскаленных углей. Чертополох бросали на угли, следя за тем, чтобы он не горел, а тлел. Затем закрывали трубу, и густой душистый дым распространялся по всей избе. Когда чертополох переставал чадить, трубу закрывали.

**Наказание вора.** Если с нечистой силой можно было справиться с помощью чертополоха, крещенского снега и заклинаний, то с лихими людьми совладать было гораздо труднее. Однако и здесь старались призвать на помощь магические силы печи. Когда в доме совершалась кража, после которой вору удавалось скрыться, крестьяне пытались наказать его с помощью печного огня. Но это было возможно только при том условии, если вор оставлял хотя бы незначительную улику, например клочок одежды или отпечаток обуви на земле. Клок воровской одежды опутывали ветками терновника или чертополоха, прикалывали булавками и вешали в трубе. Считалось, что жулик будет испытывать невыносимые боли до тех пор, пока клочок

его одежды будет висеть в трубе. Порой он не выдерживал нечеловеческих мук и приходил, чтобы уничтожить улики. В это время его и задерживали.

Белорусские крестьяне наказывали вора несколько иным способом. После совершения кражи они внимательно осматривали все вокруг. Обнаружив отпечаток обуви злоумышленника, они измеряли след лучинкой или прутиком. Обломив лишнее, мерку вешали в печной трубе. По их убеждению, жулик постепенно начнет сохнуть, как сохнет в трубе лучина, и непременно умрет, как только лучина истлеет от печного жара.

**Заговаривание скотины.** В Великий четверок (четверг на Страстной неделе, накануне Пасхи) в русских деревнях принято было совершать магические обряды, которые должны были уберечь скотину от опасностей, ожидавших ее на лесных пастбищах. Коровы могли подвергнуться нападению волков, заблудиться или утонуть в болоте. В обрядах обязательно использовалась русская печь. Во многих деревнях Архангельской губернии хозяйки открывали печную трубу и обращались через нее к своей корове: «Пар божья скотинка, коровушка Пестронюшка, в чистом поле — обед, дома — ночлег. Не ночуй на бору, ходи ко двору!»

Костромские крестьяне не ограничивались монологом и предпочитали вести диалог через печную трубу. Нагнувшись к печке, хозяйка спрашивала в трубу: «Дома ли теленки?» — «Дома, дома!» — отвечал ей доносившийся сверху из

трубы голос. Принадлежал он обычно одному из членов семьи, который по этому случаю специально забирался на крышу или чердак. Между тем хозяйка продолжала спрашивать: «Дома ли коровушки?» Ей в ответ из трубы доносилось: «Дома, дома!» Так постепенно перебиралась вся скотина, живущая на подворье.

**Куриный оберег.** С наступлением весны нужно было позаботиться также о сохранности кур и цыплят. Для этого подходил отслуживший свою службу в печи старый печной горшок. Считалось, что опрокинутый в огороде на кол он сможет в течение лета отпугивать от дома ястребов. Однако печной горшок становился оберегом только при соблюдении определенных условий, на которые решится не каждая женщина. В Великий четверг, пока еще не взошло солнце, хозяйка должна выйти нагая с печным горшком в руках и опрокинуть его на кол.

**Печь и ведьмы.** Согласно поверью, в ночь перед Рождеством и Крещением, когда на дворе лютовали морозы, ведьмы и черти бесновались на дворе до первых петухов. Через открытые печные трубы они проникали в избы и чинили домочадцам всяческие козни. Ведьмами становились женщины, продавшие свою душу нечистой силе.

Каждая ведьма обязательно использовала в дьявольских целях свою печь (рис. 1). Перед вылетом на шабаш она превращала ее в своеобразную лабораторию, где готовился отвар из колдовских трав. Как только из горшка поднимался густой пар, ведьма садилась

на метлу и, подталкиваемая паром, вылетала с огромной скоростью в трубу. Таким образом, шесток русской печи был для ведьм чем-то вроде стартовой и посадочной площадки. Разумеется, вылеты и прилеты осуществлялись только через открытую трубу.

Если одни ведьмы использовали при взлете пар, то другие держали на этот случай в склянке специальную жидкость, от воздействия которой в воздух способны были взлететь даже неодушевленные предметы. Именно с помощью такой волшебной жидкости поднималась в воздух ведьма в стихотворении А. Пушкина:

И слышу: кумушка моя  
С печи тихохонько прыгнула,  
Слегка обшарила меня,  
Присела к печке, уголь вздула  
И свечку тонкую зажгла,  
Да в уголок пошла со свечкой.  
Там с полки скляночку взяла  
И, сев на веник перед печкой,  
Разделась донага; потом  
Из склянки три раза хлебнула  
И вдруг на венике верхом  
Взвилась в трубу — и улизнула.  
Эге! Смекнул в минуту я:  
Кума-то, видно, басурманка!



Рис. 1

Постой, голубушка моя!..  
И с печки слез — и вижу: склянка,  
Понюхал: кисло! Что за дрянь!  
Плеснул на пол: что за чудо?  
Прыгнул ухват, за ним лохань,  
И оба в печь. Я вижу: худо!..  
Я ну кропить во все углы  
С плеча, во что уж ни попало;  
И все: горшки, скамьи, столы,  
Марш! Марш! Все в печку поскакало...

То, как выглядит вылет ведьмы из трубы, описал и Н. Гоголь в повести «Ночь перед Рождеством»: «Тут через трубу одной хаты клубами повалился дым и пошел тучею по небу, и вместе с дымом поднялась ведьма верхом на метле».

Печная труба была для ведьмы воротами, через которые она отправлялась во внешний мир, а затем возвращалась в свое жилище. Как происходит возвращение ведьмы, кстати, уже на пару с чертом, подробно описано в той же повести. Ведьма «отставила ногу и, приведши себя в такое положение, как человек, летящий на коньках, не сдвинувшись ни одним суставом, спустилась по воздуху, будто по ледяной покато́й горе, и прямо в трубу.

Черт таким же порядком отправился вслед за нею. Но так как это животное проворнее всякого франта в чулках, то немудрено, что он наехал при самом входе в трубу на шею своей любовницы и оба очутились в просторной печке между горшками.

Путешественница отодвинула потихоньку заслонку поглядеть, не назвал ли сын ее Вакула в хату гостей, но, увидевши, что никого не было, выключая только мешки, которые лежали посере́ди ха-

ты, вылезла из печки, скинула теплый кожух, оправилась, и никто бы не мог узнать, что она за мину-ту назад ездила на метле».

**Очистительная сила печной зо-лы.** Чтобы ведьмы да черти со злым умыслом не проникли в крестьянскую избу, хозяева приглашали знахаря. Ровно в полночь он заговаривал трубу, посыпая загнетку золой из семи печей, которая у него всегда была в запасе, а затем произносил слова специального заговора.

Собираемая в течение всей зимы печная зола использовалась также при других обрядах. У многих народов она наделялась самыми чудесными свойствами.

*Считалось, что печная зола не только защищает домочадцев от нечистой силы, но оберегает дом и хозяйство от стихийных бедствий и помогает при многих болезнях.*

Нередко охотники носили с собой небольшой мешочек с древесной золой, чтобы посыпать ею след убегающего раненого зверя, полагая, что волшебная сила печной золы остановит его и не даст далеко убежать.

История знает случаи, когда печная зола становилась грозным оружием. Так, например, в 1237 году при обороне Рязани от полчищ хана Батые женщины выгребали золу из печей и носили к стенам осажденного города. На крепостном валу золу смешивали с песком и сыпали эту смесь на

головы осаждавших. Попадая вместе с песком в глаза, зола надолго выводила из строя вражеских воинов.

Перед Великим постом золу также использовали для очищения от всякой скверны. Золой посыпали хозяйственные постройки, домашний скот и семена. Ее разбрасывали по полям, в саду и огороде, закапывали у порога дома. Считалось, что печная зола способна отвести от домочадцев, а также домашних животных многочисленные болезни, уберечь от ударов молнии и предотвратить пожары. Кроме того, она способствовала повышению урожая и уничтожению вредителей.

В последнюю неделю Великого поста, а точнее, в Чистый четверг русские крестьяне выгребали из печи золу, выносили на двор и, посыпая ею курятник, хлев и конюшню, приговаривали: «Чтобы курочки неслись, чтобы коровушка доилась, чтобы лошадушка резвой была». В этот же день не забывали попудрить золой огород. Старые люди говорили: «Печная зола со Страстного четверга, пятницы и субботы охраняет капусту от червя». Подобные обрядовые действия происходили накануне Пасхи по всей Европе. Например, в Скандинавии крестьяне посыпали печной золой землю перед домом и коровьим хлевом. Делалось это для того, «чтобы предохранить коров и коровье молоко от дурного глаза, злого человека и от чертей».

**Любовные заговоры (присушки).** Печь занимала особое место в делах сердечных. Чтобы прису-

шить девицу, добрый молодец должен был произнести у горячей печи такие слова: «Выйду я на улицу, на божий свет, посмотрю в чисто поле. В чистом поле 77 медных каленых печей, на 77 медных, на светлых каленых печах по 77 Яги-баб... Коль горят пылко и жарко медные печи, так же бы раба божья (в этом месте называлось имя девицы) пеклась и кадилась во всякое время, во всяк час, утра рано, вечера поздно, о середки дня, о полуночи, о утренней заре и вечерней...»

Некоторые девицы присушки отличались необычайной простотой. Растопив печь, девица произносила перед ее устьем: «Как жарко дрова разгораются, так разгорелось бы по мне сердце молодецкое!»

*Считалось, что наиболее сильное действие присушки оказывают в день Андрея Первозванного (13 декабря).*

На русском Севере в этот день во время топки печи девица, желавшая присушить добра молодца, должна была произнести перед печью следующие слова заговора: «Господи Иисусе Христе, сыне божий, помилуй мя грешную. Дымы вы дымы, пойдите вы, дымы, по высоким горам и по синим морям, разыщите вы, дымы, раба божья (называлось имя) и разожгите вы, дымы, раба божья (имя) и разожгите вы, дымы, у раба божья (имя) печень и легкие, чтобы раб божий (имя) не мог без рабы

божьей (называлось свое имя) ни жить и ни есть, чтобы не было ему покою, чтобы думал все, скорбел о рабе божьей (имя). Во имя отца и сына и святого духа. Аминь».

В обычные дни также можно было попробовать присушить пригланувшегося парня. Ближе к полуночи, улучив время, когда в доме все засыпали, девушка снимала с себя крест, распускала волосы и становилась перед печью на черное сукно. Под каждую пятку она клала по серебряной монетке. Затем, открыв вьюшку и задвижку, произносила тихо в трубу: «Выйду я из дверей, не благословясь, из ворот, не перекрестясь, пойду в чистое поле, за чистым полем стоит зеленая роща, в этой зеленой роще — большое дерево — осина, а у нее есть зеленая вершина, на ее зеленой вершине сидит большой старший черт. Черт-батюшка, помоги мне, послужи мне службу большую, вызови 99 твоих бесенят и пошли их к добру молодцу (имя). Пусть возьмут его сердце, вырвут у него душу, тоской пересушат грудь, сердце и душу принесут ко мне». Закончив заклинять, девица тотчас закрывала трубу, а наутро разменивала серебряные монеты и раздавала их нищим.

Другой способ любовной магии отличался тем, что из земли вырезали след доброго молодца и сушили его в печи. Именно так поступила в одной русской былине колдунья Марина:

Брала... следы горячия молодецкия,  
Набирала Марина беремя дров,  
А беремя дров белодубовых,  
Клала дровца в печку муравленую

Со теми следы горячими,  
 Разжигает дрова палящетным огнем  
 И сама она дровам приговаривает:  
 «Сколь жарко дрова разгораются  
 Со теми следы молодецкими,  
 Разгоралось бы сердце молодецкое  
 Как у молодца Добрынюшки

Никитьевича!»

### **Заклинание на остуду и ссору.**

Если на пути влюбленной девицы вставала разлучница, ее старались поссорить с добрым молодцем с помощью заклинаний. Перед тем как его произнести, нужно было сходить поочередно в три лавки и купить в каждой на копейку поваренной соли. Затем из бака или бочки, где бучили (парили) белье, девица брала три горсти печной золы, слегка подсушивала и смешивала с принесенной солью. Одну половину этой смеси она тайно высыпала у дверей добра молодца, а другую половину — у крыльца соперницы. Разбрасываемая соленую золу, девица произносила: «Как эта зола с солью не сойдутся, гора с горой не сойдется, берег с берегом не сойдется,

так и вы, рабы божьи (здесь назывались имена), не сойдетесь во веки веков. Аминь!»

«**Изжигание» любви.** Если все попытки присушить добра молодца, а также поссорить его с соперницей оказались безрезультатными, ничего не оставалось делать, как «изжечь» (изгнать) любовь из своего сердца, чтобы навеки покинула тоска-печаль. На Крещение, когда в доме топилась печь, девица клала в огонь камень, например один из тех, которые используются в качестве гнета при засолке огурцов. Когда камень накалялся, девица подхватывала его на ухват и бегом несла к ближайшей проруби. Когда камень с шипением опускался на дно реки или пруда, девица наклонялась к проруби и внимательно рассматривала его. Если камень разваливался на части, то это было верным признаком того, что печаль-тоска уйдет навсегда. Когда же оказывалось, что камень остался целым и невредимым, то это означало, что все старания были напрасны.

### **КИРПИЧНЫЙ ОРАКУЛ**

Даже у человека, чуждого предрассудкам, возникает порой какое-то суеверное отношение к огню. Писатель М.М. Пришвин записал однажды в своем дневнике: «...ставлю самовар. Лучинки вспыхивают по краям, где обломлено, и тухнут, остается едва живой огонек, и я загадываю, спасая его, повертывая вниз, — выживет огонек — и я выживу еще как писатель, еще попишу. И огонек'

выжил». Что же говорить о простой крестьянской женщине, которая ежедневно имела дело с огнем, от которого полностью зависел успех в ее повседневной работе.

***Считалось, что по тому, как вел себя в печи огонь, можно судить о будущем.***

Пока печь топилась, с ее помощью можно было много раз погадать. Например, если вдруг из пылающих в печи дров выкатится головешка, прежде чем отправить ее опять в огонь, стряпуха ударяла по ней кочергой так, что из нее сыпались искры. Если искр будет мало — к бедности, много — к благополучию, а уж если искры разлетятся огненным снопом, то впереди ждут удача и богатство.

Магические силы приписывались не только огню, но и всему, что имело отношение к печи. С успехом погадать можно было на подовом хлебе, испеченном на листьях капусты, лопуха или лебеды. Листья стелили на чисто вымытый под и укладывали на них хлеба. Когда через определенное время готовые хлеба вынимали из печи, каждую ковригу переворачивали, отделяли прилипшие снизу листья и внимательно рассматривали. На подошве, или *подовине*, каждой ковриги оставались четкие отпечатки листьев, по их своеобразному рельефу воображение угадывало различные реальные образы. На основании их и судили об ожидаемых в будущем событиях.

**Девичьи гадания.** Конечно же, самыми распространенными и многочисленными были девичьи гадания. Девушки могли погадать уже у поленницы, не дожидаясь, когда дрова попадут в печь. Известно, что два одинаковых полена найти невозможно. Каждое из поленьев имеет свои особенности. Одно полено толще, другое тоньше, у одного кора чистая и гладкая, у другого — шершавая, да к тому же из-

резана глубокими бороздами. Кроме прямых, в поленнице много кривых поленьев, с перекрученными свилеватыми волокнами. Есть поленья с сучками, трещинами и дуплами... Словом, разнообразию поленьев вряд ли есть предел. Именно на этом и основано старинное девичье гадание.

*Погадать на поленьях можно было в любое время, но все же наиболее действенным считалось гадание, совершаемое накануне больших праздников — Рождества и Крещения.*

Накануне праздников гадали не в одиночку, а в компании подруг, когда сообща можно было более убедительно растолковать значение каждого жребия. К поленнице подходили по очереди. Когда до нее оставалось несколько шагов, девушка закрывала глаза и вытягивала вперед руку. Как только рука касалась первого попавшегося полена, она вытаскивала его из поленницы. Затем ее окружали подруги. Все вместе они старались растолковать значение попавшего в руки полена. Если полено было покрыто шершавой корой, то жених будет рябой и некрасивый. Ровное полено с гладкой корой, наоборот, обещало красивого и статного жениха. Полено с толстой корой намекало на то, что жених будет солидным и богатым. Толстое полено говорило о том, что суженый будет коренастым и сильным, а тонкое — худым и слабым. Если девица вытащила кри-



вое полено, то судьба должна свети ее с уродцем. Кроме того, поленья давали возможность узнать также и о составе будущей семьи: сколько сучков в полене, столько и ребятишек будет.

На поленьях можно было погадать и по-другому, и не только накануне праздников. Девица приносила в избу охапку (беремя) или корзину дров, клала их у печи, а потом считала. Если выходило четное число — идти в этом году замуж, нечетное — «маком сидеть», то есть оставаться в девках.

#### **Гадание с закрытыми глазами.**

Это гадание напоминало известную игру в жмурки. Мать или подруга завязывала девушке глаза и водила ее по избе по кругу. Затем, выведя ее на середину избы, отпускала и давала возможность идти самостоятельно до тех пор, пока она не натолкнется на препятствие. Если это окажется дверь или красный угол (где висят иконы), то это предвещало скорую свадьбу. Если же на ее пути оказывалась печь, значит, еще год она будет под покровительством родного очага.

**Гадание на помеле.** Как известно из народных сказок, помело, которым подметали под русской печи, было основным средством передвижения Бабы Яги. Без него не могли обходиться также деревенские ведьмы. Считалось, что магическая сила, заключенная в помеле, может помочь заглянуть в будущее. В рождественский и крещенский сочельники девушки тоже старались воспользоваться этой таинственной силой. Они сыпали под стоявшее у печи по-

мело горсть овса со словами: «Хочу увидеть во сне своего суженого».

**Коврижки из печной золы.** Накануне Крещения у девиц появлялась возможность увидеть в праздничной толпе своего суженого. Для этого нужно было запастись коврижкой, испеченной из: необычного теста, состоящего из равных частей золы и муки. Магическая сила коврижки была такова, что будущий жених невольно выдавал себя, стоило ему только приблизиться к девице, у которой она была.

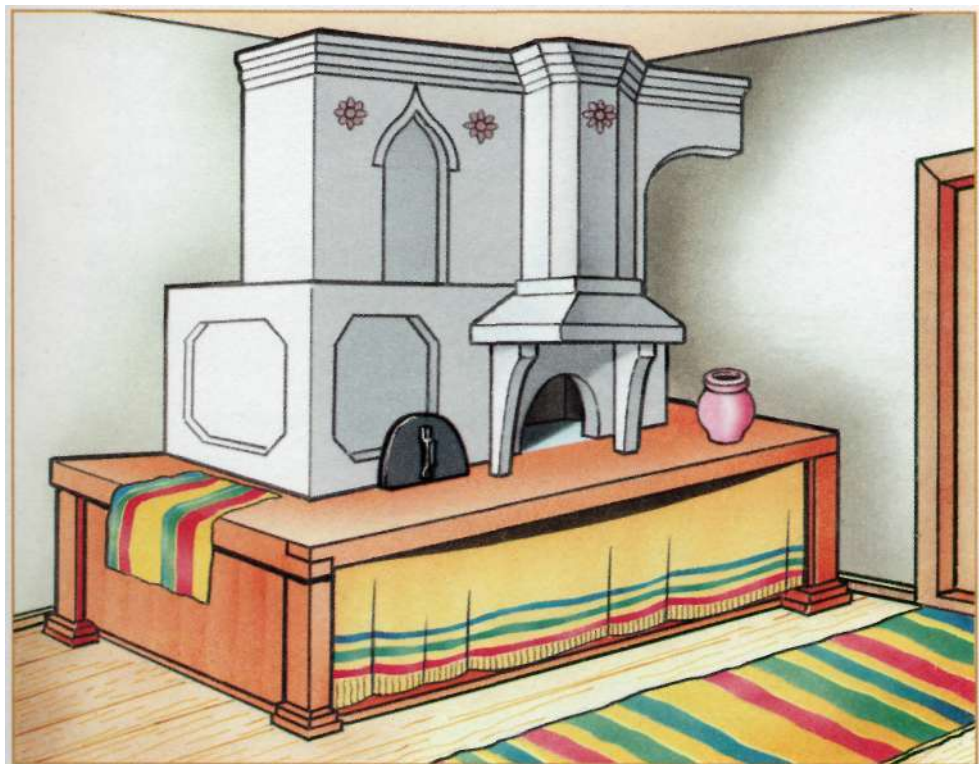
В некоторых районах Сибири пекли специальные коврижки с круглым отверстием посередине. Выйдя на улицу, девицы смотрели на гуляющих молодых людей через отверстие в коврижке, выискивая своего суженого.

**Гадание на печной золе.** В полночь, накануне Нового года, когда на деревенской улице наступала тишина, девицы выходили за ворота и посыпали снег печной золой. Рассеивая золу, девицы приговаривали: «Суженый богатый, ступи сапогом; суженый бедный, лаптем». Наутро они шли смотреть, какие следы отпечатались на снегу, припорошенном золой. Если следы отсутствовали совсем, значит, в этом году под венец идти не придется.

Городские девицы также нередко использовали при гадании печную золу. Отыскав лист чистой бумаги, горожанка клала его на стол, посыпала золой и ставила на него посуду с чистой водой. Затем она снимала с пальца перстенек, бросала его в воду и гляде-



Размещение печи в доме



Обустройство печи



Русская изба с печью



О. Бахматюк.  
Изразцовая печь



Живой огонь печи

ла на нее до тех пор, пока не увидит суженого.

**Гадание у печи.** На русском Севере девицы высматривали своего суженого в блюдечке с водой, поставленном на шестке русской печи. Но чтобы он явился, нужно было проклясть печную трубу, двери, ворота и т.п. Об этом способе гадания одна пожилая крестьянка рассказывала так: «Женихов высматриваешь — надо трубку открыть (трубу — *Г.Ф.*), заслонку открыть. И все проклинаят: «Будь ты проклята, трубка, будьте прокляты, двери, будьте прокляты, ворота, — и у печи смотришь. Дак жених-то в точности и выйдет (покажется в блюдечке с водой). Покажется — двери закрывают да благословляют все: перекрестят — господи, благослови трубку. Господи, благослови двери. Дак, все, больше не появится».

Чтобы увидеть суженого во сне, нужно было бросить перед сном на трубку свой пояс. «Научили меня, — рассказывала другая деревенская старушка, — бросить пояс на трубу или на брус (печной — *Г.Ф.*) и сказать: «Пояс, пояс, покажи мне поезд с суженым-ряженым, не с которым повидаться, а с которым повенчаться». Вот я так и сделала, приснился мне сон: иду я и вижу пруд, на нем гуси и утки плавают, и парень загоняет их белобрый, а жених у меня был в той деревне с черным волосом. А замуж вышла в другую деревню. Смотрю — пруд под окном и муженек мой белобрый-сенький. Серафимом звали».

**Гадание в печи на рябине.** По убеждениям жителей северных

губерний России, с помощью грозди рябины, брошенной в горящую печь, можно узнать о том, с какими намерениями пришли к дому незнакомые люди. Именно так советует поступить «скромной девице» одна из героинь карело-финского народного эпоса «Калевала»:

Дочка, милая малютка,  
Положи в огонь рябину,  
Подожги красу деревьев;  
Если кровь польет струею, —  
То останемся мы с миром.

И, конечно же, девица не преминула воспользоваться ее советом:

Эта скромная девица  
На огонь кладет рябину,  
Подожгла красу деревьев.  
Не течет ни кровь оттуда,  
Ни водица чистой струйкой;  
Видит — мед течет оттуда,  
Сладкий сот там показался,  
Молит Суовакко тихонько,  
Молвит старая с постели:  
«Если мед течет из древа,  
Коль из сота сладкий каплет,  
Это значит будут гости,  
Женихи толпой большою».

**Гадание на луковице.** У печи хозяйка могла погадать о том, что ожидает семейство в будущем. Для этого разрезанную пополам луковицу расслаивали на двенадцать отдельных плошек. В каждую из них сыпали по щепоти поваренной соли. Затем все двенадцать плошек ставили в ряд на выступ перетрубья. Каждая из них символизировала определенный месяц года. Первая плошка представляла январь, а последняя декабрь. На следующий день плошки осматривали и по состоянию

находившейся в них соли судили об особенностях каждого месяца. Если, скажем, в одной или нескольких площадках соль оставалась сухой, то соответствующие им месяцы должны быть благоприятными. Комковатая соль сулила впереди незначительные трудности, а сырая — большие не-

приятности. Разумеется, были и такие площадки, в которых соль находилась как бы в промежуточном состоянии, например лишь слегка сыроватая или среди сыпучей соли могут встретиться несколько небольших комков. Все эти тонкости обязательно учитывали при гадании.

## ПЕЧКА ЛЕЧИТ

Так уж истари повелось, что на Руси духовая печь почти всегда была причастна к лечению даже самых незначительных недугов. Недаром в народе говорили: «Печка греет, печка кормит, печка лечит». По глубокому убеждению наших предков, магическая сила пылающего в печи огня имеет очистительную силу, уничтожая в человеке болезни, насылаемые на него злыми силами. Поэтому именно перед устьем печи принимались многие лечебные процедуры. Иногда больных исцеляли непосредственно в жарком горниле печи. Но все же самым распространенным было лечение на печке, на дышащей жаром лежанке. Целебную силу имел не только огонь и исходящее от него тепло, но и все, что имело непосредственное отношение к печи, начиная от кирпичей и скрепляющего их раствора (*опечины*) и кончая золой и древесным углем. Особыми целебными свойствами отличались не только настои и отвары, но также обычная повседневная еда, приготовленная в русской печи.

**Лечение на печи.** Рассказали мне однажды, что одной деревенской

старушке исполнилось сто лет. Репортеры понаехали к ней в дом и стали допытываться: «Что ела, каков был режим питания и чем лечилась?». Она им отвечает: «Питалась, чем бог послал, а лечилась и того проще. Как заболела, дак чаю с травами напьюсь, да и на печку».

Какие же недуги могли привести человека на печь порой в неурочный час? Конечно же, прежде всего различные простудные заболевания, а также ревматические боли в суставах и пояснице. Если для лечения ревматизма и радикулита требовалось длительное время, то от простудных заболеваний на печке можно исцелиться за один-два дня. При легкой простуде больному давали выпить так называемой *порушки* (отвара сухой малины с медом) и отправляли на печку со строгим наказом прижимать пятки к горячим кирпичам так долго, «сколько терпеть можно». На другой день после такой несложной процедуры простуду «как рукой снимало». При очень сильной простуде прибегали к более радикальным способам лечения. В избу приносили

охапку сена и набивали им двух- или трехведерную кадушку. Вскипятив в большом чугуне воду, заливали сено крутым кипятком. Как только вода в кадушке остывала настолько, что рукам можно было терпеть, распаренное сено отжимали и раскладывали равномерным слоем на жаркой печи. К этому времени был уже приготовлен отвар из листьев мать-и-мачехи, липового цвета, сухой малины и дятлины (соцветий красного клевера). Еще более действенным считался отвар из двенадцати купальских трав, то есть лекарственных трав, собранных на праздник Ивана Купала 7 июля (24 июня по старому стилю). После того как отвар был выпит, больного укладывали на сено, накрывали сверху шубой и давали как следует пропотеть. Затем сено убирали, больного обтирали и укладывали в сухую постель, которую стелили тут же на печи.

***Простуду, а также радикулит народные лекари лечили на печи с помощью так называемых «пупошников» — маленьких глиняных горшочков.***

После парной бани больного клали на печь животом вниз. Затем разрезали пополам несколько картофелин и в каждую половинку втыкали по три спички или небольшие березовые лучинки. Лучинки поджигали и ставили картофелину на больное место. Сверху картофелину накрывали «пупошником», который приса-

сывался к коже подобно стеклянным медицинским банкам. Таким же способом ставили все остальные горшочки. Когда через несколько минут «пупошники» отваливались, картофелины убирали, больному давали выпить малинового отвара, накрывали теплым одеялом и оставляли выспаться на печи до утра.

В иных местах, перед тем как залезть на печь, больной принимал ванну из снеговой воды. В печи в больших чугунах предварительно растапливали собранный на огородах снег. Одновременно нагревали в топличнике один или несколько песчаных камней. Снеговую воду выливали в большую бочку, поставленную у печи. Вслед за этим в бочку бросали нагретый на огне камень. Когда вода от камня нагревалась, в бочку опускался больной и сидел в воде до тех пор, пока его не прошибал пот. После этого больного обтирали, давали выпить малинового отвара и отправляли на жарко натопленную печь.

Если лежанка печи была чем-то вроде огромной грелки, согревающей все тело, то обычный печной кирпич служил для согрева отдельных его частей. Кирпич заранее нагревали в печи, затем завертывали в ткань и прикладывали к больному месту. Грелка из кирпича оставалась теплой до самого утра. Современные врачи нередко советуют (если, разумеется, есть возможность) вместо резиновой грелки использовать нагретый кирпич, источающий ровное сухое тепло. Для такой грелки более подходит плотный кирпич, не

имеющий трещин. И конечно же, предпочтительнее приспособить под грелку старинный кирпич, имеющий более крупные размеры и более высокую плотность. Лечебное значение лежанки русской печи увеличивалось благодаря умелому подбору древесины для полатей, служащих ее продолжением. По возможности их старались изготовить из дуба и березы. Считалось, что древесина этих деревьев излучает положительную энергию и благотворно влияет на здоровье человека. Конечно, есть и другая, более прозаичная причина: их твердая и плотная древесина выдерживает довольно высокую температуру и к тому же в ней нет смолы. А это значит, что деревянные части печи не будут обугливаться, а печной жар не будет вытапливать из нее липкую, пахнущую скипидаром смолу.

**Лечение перед устьем печи.** Согласно одному старинному поверью, печной огонь способствует заживлению кровоточащих ран и порезов. Например, порезал человек по неосторожности палец, и кровь продолжает сочиться сквозь ветошку или бинт. Если в это время в доме топится печь, помочь горю считалось не таким уж трудным делом. Достаточно было кусочек окровавленной ветошки повесить на почтительном расстоянии от огня, где-нибудь над шестком так, чтобы жара сильного не было и в то же время тепло ощущалось. Считалось, что как только ветошка высохнет, так и кровь остановится, а рана затянется. Однако если кто по неосторожности пододвинет ветошку слишком

близко к огню, то не только не остановит кровотечение, но и накличет на себя беду. Такова, по мнению наших пращуров, сила чудесной связи человеческого организма с огнем родного очага.

***В крестьянской среде бытовало представление, что многие болезни у человека возникают от колдовства и недоброго глаза, А вот огонь домашней печки вполне способен помочь отыскать злоумышленника. Для этого необходимо только бросить в огонь печи гной от прорвавшегося нарыва. Тотчас явится колдун, который напустил болезнь. Такова сила огня в родном очаге.***

Судя по всему, огонь больше склонен сострадать детям. А у детей каких только болезней не бывает. Например, ни с того ни с сего проникают ночные демоны, так называемые ночницы, забираются к ребенку в колыбель и начинают его донимать. То за ухо дернут, то за нос ущипнут, а то и просто ударят, то есть делают все, чтобы ребенок не уснул. Плачет дитя со страху, надрывается, и нет силы его унять. Вот тогда-то измученные родители и приглашали в дом знахарку, чтобы полечила она его печным огнем. Считалось, что ночницу могут лечить только женщины. Знахарка брала на руки ребенка и начинала раскачивать его перед горящей печкой, иногда слегка встряхивая. Согласно уговору, мать ребенка



должна была у нее спросить: «Что ты делаешь?» На что знахарка отвечала: «Варю ночницу!» Тогда мать одобрительно говорила: «Так вари, чтобы век не было!» После этого ребенок успокаивался и спал уже безмятежно.

Неограниченными считались возможности врачующего пламени домашней печи! Но упаси боже кому-нибудь из домочадцев плюнуть хотя бы невзначай в печной огонь — на коже через некоторое время появлялся мокнувший лишай (экзема), называемый в народе *огонником*. Вылечить больного можно было только перед печью. Знахарь сажал его на скамейку перед печкой, брал в руки стальное *кресало* и ударял им по *кремню* так, чтобы высекаемые из него искры падали на пораженные участки кожи. При этом кто-нибудь из присутствующих домочадцев по уговору должен был спросить его: «Что секешь?» Ответ был такой: «Огонь летучий». Задавший вопрос поддерживал его действия словами: «Секи его, гора, чтобы век не была!»

**Лечение в печи.** Читая русские сказки, легко убеждаешься, что Баба Яга не только любила в свободное время полежать на печи и погреть свои старые кости, но также обожала приготовленное в ней варево, жарено и печено. Правда, у нее не всегда получалось так, как того хотелось, как, например, в сказке А.Афанасьева «Баба Яга и жихарь». В старые годы в некоторых областях России жихарем называли удалого разбитного парня. Именно такой лихой малый и попался в руки лес-

ной колдуньи. «Притащила Баба Яга жихаря домой, посадила в голбец, сама затопила печку, говорит большой дочери: «Девка! Я пойду в Русь; ты изжарь к обеду мне жихорька». — «Ладно!» — говорит та. Печка истопилась, девка велит выходить жихарю. Жихарь вышел. «Ложись на ладку!» — говорит девка. Жихарь лег, устал одну ногу в потолок, другую в *наволлок*. Девка говорит: «Не так, не так!» Жихарь бает: «А как? Ну-ка научи». Девка легла на ладку, Жихарь не оробел, схватил ухват да и пхнул в печь ладку с ягнишной дочерью...»

Таким образом удалой молодец остался целым и невредимым, в то время как злую силу в лице дочери Бабы Яги уничтожил беспощадный очистительный огонь. По крайней мере, так считали народные сказители и те простые люди, которые слушали сказки и передавали их из уст в уста. Чтобы создать образ сказочной Бабы Яги, не нужно было иметь изощренную фантазию: не в своей, так в соседней деревне всегда находилась знахарка, которая не хуже сказочной ведьмы владела помелом и лопатой для хлеба, с обыкновенной ловкостью отправлявшая в печь хворых детишек. Об одной из таких знахарок писатель С.Максимов писал в XIX веке: «С грудным парнишкой солдатки собачья старость приключилась — стало парня сушить в щепку, в соломинку; Матрена пришла, когда печь топилась, и только посадила парня на лопатку да три раза сунула в чело, и не успела мать третьего раза взвизг-

нуть, парень был готов и вскоре пошел на поправку». Как полагают ученые, устье русской печи у древних символизировало материнское лоно, побывать в нем — означало как бы заново родиться, но только уже здоровым и крепким. Собачью старость (атрофическое состояние у детей) лечили не только во время топки печи, но и после того, как температура спадала настолько, что в топку можно было забраться, не опасаясь обжечься. Ребенка сажали на так называемую *почву* — большое деревянное блюдо, на котором сеют муку, катают хлебы и выполняют различные другие работы. На ночь ребенка вдвигали в печь и приговаривали: «Пеку хворость, собачью старость». А кто-нибудь в избе должен был сказать: «Пеки, пеки, чтобы век не была». Повторив заговор трижды, ребенка вынимали из печи. Вместе с ребенком в печь сажали щенка. Слегка похлестывая маленьким березовым веничком то ребенка, то щенка, приговаривали: «Щенок! Возьми свою старость!» Подобные лечебные бани положено было устраивать только по средам и пятницам.

В печи лечили и другую детскую болезнь — *родимец*. Приносит, скажем, Агафья к знахарке хворого Карпушу. Та сажает его в теплую печку и заговаривает: «Печка-матушка никогда не болеет, не тоскнет (тоскует — *Г.Ф.*), тихо, спокойно, так и ты, раб божий Карпуша, порождение матери Агафьи, чтобы не болел, не тоскнул. Печка-матушка, здоровья дай или к себе прибирай».

Бывали случаи, когда новорожденный младенец прямо из утробы матери отправлялся в «утробу» русской печи. Обычно в деревне новорожденных обмывали в бане. Но если баню заранее не успевали натопить, тогда-то и выручала русская печка, которую топили довольно часто, и не только в зимнюю стужу. Из печи выгребали золу и уголь, стелили на под солому и ставили чан с теплой водой. Бабка-повитуха залезла в печь, куда ей подавали младенца. Под сводами русской печи повитуха обмывала младенца и приговаривала: «Расти с брус вышины да с печь толщины!»

Но если все же баня оказывалась вовремя протопленной и в ней смогли обмыть младенца, в печи все равно совершали обряд, который должен был предохранить родившегося человека от всяческих жизненных невзгод и напастей. Во всех случаях, как только в избе раздавался крик новорожденного, немедленно открывали вьюшку и заслонку, чтобы впустить в избу через трубу душу родившегося человека. Через некоторое время трубу надежно закрывали, чтобы душа не вернулась обратно на небеса. Принесенного из бани младенца вносили на руках три раза в печь, каждый раз приговаривая: «Печь не боится ни жару, ни пару, так и мой ребеночек не боится ни шуму, ни гаму».

**Баня в печи.** «В хате птичницы с чашкой воды стоит баба перед закутанной печью, в которой шуршит и треплется веник. Веник за-

молк. «Откутай!..» — кричит кто-то умирающим голосом...»

Прочитав этот небольшой отрывок из очерка Г.И.Успенского, не всякий современный читатель поймет, что писатель XIX века изобразил в нем мытье в русской печи. В то время «закутанной» называли вытопленную печь, у которой были закрыты заслонка, выюшка и все задвижки. Вот в такой закутанной печи за плотно закрытой заслонкой и парился хозяин хаты, охаживая себя банным веником. Писатель вошел в хату в тот момент, когда, напарившись до изнеможения, хозяин просил открыть заслонку печи.

*Почти до середины XIX века в русской печи мылись и парились не только в деревнях, но и городах, в том числе и в Москве, изобилующей домашними и общественными банями.*

В некоторых деревнях, особенно тех, которые были расположены в безлесных районах страны, обычай попариться в печи просуществовал почти до середины XX века). Кое-где в глухих деревнях и сейчас не забывают о нем. Мытье в печи считалось действенным средством при лечении самых разных болезней. Однако для этих целей наиболее пригодна была русская печь, имеющая достаточно большой топливник. Поэтому печь специально делали более просторной, с широким устьем и высоким сводом. В ней

свободно мог сидеть не сгибаясь даже человек высокого роста.

В банный день, как обычно, печь использовали по своему основному назначению, то есть в ней варили пищу. Но при этом на подставки дополнительно еще несколько чугунов: в одних грелась вода, в других варился щелок. Для варки щелока в чугуны опускали холщовый мешочек, наполненный просеянной древесной золой.

После того как печь была протоплена, из нее выгребали золу и древесные угли. Под печи тщательно выметали метелкой или веником и бросали в печь щепоть муки. Если мука не загоралась, то это означало, что сильный жар спал и печь вполне пригодна для устройства в ней бани. На подпечи укладывали специальные доски, выструганные из липы, ольхи и осины, либо устилали влажной соломой. Затем в печь ставили деревянный ушат с горячей водой и бадейку с щелоком, заменявшим мыло. В воду опускали березовый, дубовый, липовый или комбинированный веник, в который, кроме древесных веток, входили различные лекарственные и душистые травы: крапива, тысячелистник, мята, душица.

Обычно женщины мылись и парились в печи вместе с малыми детьми. Мужчины залезали в печь по одному, изредка вдвоем. Чтобы в печи постоянно держался горячий пар, веник время от времени вынимали из горячей воды и брызгали на стены и свод топливника. Парящийся хлестал себя веником, мыл тело и голову

щелоком, а затем вылезал из печи и быстро шел в сени или во двор, где заранее был приготовлен ушат с холодной водой. Здесь он обливался и обтирался сухим полотенцем. Любители попариться повторяли эту процедуру два-три раза. Обдавшись холодной водой, они снова забирались в печь и продолжали париться.

Иногда в печи парили немощных старцев, которые не могли самостоятельно влезть в печь. Старика клали на широкую доску, которую вдвигали вместе с ним в печь. Вслед за старцем в печь забирался здоровый мужчина, который и мыл его.

Конечно, париться в бане намного удобнее, однако при необходимости печь вполне заменяла ее. В отличие от бани ее не надо было специально топить, ведь печь и так топилась в избе ежедневно. Так что захотелось попариться — печная баня всегда к услугам человека, как любили говаривать в старину: «Кожух с плеч, да и полезай в печь!»

Парная в русской печи может доставить удовольствие и современному человеку. Вот что пишет об этом в книге «Окно с затейливой резьбой» архитектор Л. Данилова: «Наверное, вам покажется странным такой способ мыться и париться. Я тоже была удивлена и не верила, что это возможно, пока сама не испытала подобную парную в деревне Будимово Калининской области (ныне опять Тверской — Г.Ф.). Спустя несколько часов после того, как истопили печь, хозяйка вычистила печной под от золы, постелила на

него соломы и приказала — полезай! Боясь испачкаться в саже, я осторожно на животе вползла в жаркое чрево печи. В ней можно спокойно сидеть и даже подхлестываться березовым веничком — места вполне достаточно. Никакой копоти, сажа держится только в том месте, где выходит дым. Напарившись, обливаясь холодной водой приходилось выбегать во двор, чтобы не залить избу. Это маленькое неудобство даже забавляло. Что и говорить, настоящая баня лучше, но и печь ее может заменить с успехом».

Следует заметить, что маленькое неудобство, о котором говорит автор, при желании легко устраняли, обливаясь рядом с печью, стоя в большой бондарной лохани.

#### **Приготовление снадобья в печи.**

По мнению народных целителей, многие лекарственные средства можно было приготовить только в духовой русской печи. При этом использовался как открытый огонь, так и жар, сохраняющийся в топливнике печи в течение многих часов.

**Средство от зубной боли** готовили во время топки печи на открытом огне. Когда возникала необходимость приготовить такое средство, то шли в лес и срубали там осинку, толщиной примерно с руку. Затем отпиливали от ствола небольшой кругляш и сверлили коловоротом вдоль сердцевины или долбили стамеской, примерно до половины, глухое отверстие. В образовавшуюся полость насыпали поваренную соль и забивали отверстие пробкой из осиновой древесины. Препарированный та-

ким способом, обрезок осинового ствола бросали в огонь так, чтобы было удобно наблюдать за его горением. Когда осиновый ствол загорался, внимательно следили за тем, чтобы сгорал только верхний слой древесины. Как только он равномерно обугливался, головешку вынимали из огня и, положив в чугунок или горшок, закрывали сверху плотно крышкой и выносили из избы. Лишенная доступа воздуха осиновая головешка постепенно гасла и остывала. Затем ее осторожно раскальвали пополам и вынимали из середины соль, пропитанную горьким осиновым соком. Готовое снадобье клали в стеклянный пузырек с широким горлышком либо в глиняную махотку, покрытую внутри глазурью. В зависимости от характера заболевания, снадобье либо клали на больной зуб, либо разводили с водой и полоскали этим раствором зубы.

**Средство от боли в ушах.** Порой холодный осенний ветер так надует в уши, что боль не дает человеку уснуть. В старые годы сибирские крестьяне избавлялись от такой боли довольно изысканным способом. Если дело было летом или осенью, срывали один или два свежих цветка ромашки. В зимнюю пору и ранней весной такие цветки брали из засушенного букета купальских трав. Затем разрезали пополам луковицу и вынимали из нее серединку. В образовавшие углубления вкладывали цветы ромашки и, соединив половинки луковицы, крепко обматывали их суровыми нитками. Препарированную таким спосо-

бом луковицу клали в *махотку*, то есть в маленький глиняный горшочек, который ставили на под печи на таком расстоянии от огня, чтобы содержимое его не подгорало. Когда луковица запекалась, ее вынимали из махотки, извлекали из ее середины цветки и, пока они еще были теплые, вкладывали их в больное ухо.

**Приготовление мази от ревматизма.** Конечно, лежанка русской печи прекрасно унимает многие боли. В том числе и ревматические. Но лечение ревматизма идет гораздо быстрее, если дополнительно использовать специальную мазь, приготовленную в русской печи. Во время ревматических приступов мазью натирали больные места и забирались на печку.

*В небольшой глиняный горшочек клали слой сливочного масла примерно в палец толщиной, сверху насыпали слой высушенных березовых почек. Слои масла и почек чередовали до тех пор, пока не наполняли горшочек почти доверху. Затем его закрывали и зазор между ним и крышкой обмазывали вокруг густым ржаным тестом. Горшочек ставили в печь лишь только после того, как топка была закончена. В ней он должен был простоять ровно сутки (кстати, хорошая печь держит тепло около двух суток). Через сутки горшок раскрывали, выбирали из него березовые почки, выкладывали их в мешочек из марли или ряднины и отжимали оставшееся в*

*них масло в горшок. Оставалось только добавить в содержимое горшка немного растертой в порошок камфары (на 100 г мази требовалось примерно 1 г камфары). Готовую мазь тщательно размешивали, закрывали плотно крышкой и ставили на хранение в прохладное место.*

*Снадобье от водянки* готовили в русской печи из корней петрушки и коровьего молока. Корни тщательно мыли, мелко нарезали и, положив в глиняную кринку, заливали коровьим молоком. Кринку ставили на ночь в русскую печь лишь только после того, как в ней спадал жар. За ночь молоко вытапливалось и густело, приобретая золотистый оттенок. Топленое молоко, которое вобрало в себя целебные вещества из корня петрушки, процеживали и переливали в стеклянную посуду. Приготовленным снадобьем поили больного в течение целого дня, давая ему по 1—2 столовых ложки через каждый час. Старые люди утверждают, что после такого лечения больной быстро шел на поправку. *Старинное средство от кашля.* Его готовили в печи чаще всего специально для детей. У черной редьки ножом срезали верх, а в середине выбирали небольшое углубление, в которое доверху насыпали сахарный песок. Затем редьку закрывали срезанным верхом, прикрепляя двумя-тремя спичками. Редьку клали в небольшой горшочек, накрывали крышкой и отправляли в топленую печь

на два-три часа. Потом горшок с распаренной редькой вынимали из печи. С редьки снимали верх, перемешивали ложкой образовавшуюся внутри массу и давали больным по две чайных ложки три-четыре раза в день.

*Средство от золотухи.* В русской печи особенно хорошо получают всевозможные отвары для лечебных ванн и обмываний. Постепенно распариваясь при определенной температуре, лекарственные растения максимально отдают свои целебные вещества. Например, в печи довольно часто готовили настой для обмывания детей, больных золотухой. В глиняный горлач клали примерно полфунта (200 г) молодых побегов и листьев черной смородины и заливали доверху мягкой горячей водой, взятой из речки, ручья, дождевой или снеговой. Горлач ставили в печь примерно на 2—3 часа, после чего его вынимали и, пока снадобье было теплым, обмывали им ребенка.

*Профилактическое средство.* В Великий четверок (четверг на Страстной неделе перед Пасхой) хозяйки не упускали случая приготовить в печи универсальное профилактическое снадобье из поваренной соли. Соль смешивали с квасной гущей в глиняной плошке и ставили в печь в стороне от огня. От высокой температуры соль превращалась в бурый комок. Пережженную соль толкли, высыпали в стеклянный пузырек или глиняный горшочек и плотно закрывали. Четверговую соль хранили в течение всего года, время от времени добавляя ее

в пищу как себе, так и домашнему скоту в качестве профилактического средства от всех болезней.

**Универсальное снадобье из высевок.** Перед тем как затворить тесто для выпечки хлеба, стряпуха просеивала муку через частое сито. Однако знающие хозяйки оставшиеся после просеивания муки так называемые *высевки* не отдавали, как обычно, домашним животным, а собирали в отдельную посудину. Как только высевок накапливалось достаточно много, их замешивали на воде, чтобы получилось крутое тесто. Хорошо промятое тесто раскатывали тонкой колбаской и разрезали на маленькие комочки. Затем творили молитву и сильно сжимали каждый комочек щепотью, то есть тремя пальцами. При этом каждый комочек теста приобретал своеобразную форму, напоминающую трехгранную пирамидку с вдавленными гранями. Отформованные кусочки теста раскладывали на деревянной доске и сушили под потолком на *перекрыше* печи. Когда комочки из высевок высыхали и становились твердыми, их высыпали в холщовый мешок и вешали на чердаке и при этом обращались к Горешному (так называли в некоторых губерниях России домового) с такими словами: «Бери, Горешный, да оставь нам, грешным».

**В повседневной практике комочки из высевок заменяли обычные дрожжи.**

Если кому-либо из домочадцев случалось заболеть, комочки из высевок использовали как лечебное средство при самых различных заболеваниях. Разведенные в воде комочки из высевок принимали внутрь при простуде и заболеваниях печени. Густую кашицу прикладывали на опухоли и плохо заживающие раны.

**Лечение печной золой.** В народной медицине печная зола издревле применялась в качестве лечебного средства. Средневековый врач Амирдовлат Амаснаси в медицинском трактате «Ненужное для неучей» писал о древесной золе так: «Ее сила подобна силе тех веществ, из которых она образовалась. Лучшей является зола дуба... Она останавливает кровь. А если просеять через тюль и пить ежедневно по утрам по 2 драма с яблочным сиропом, то поможет при болях в желудке... Если сделать примочку с *золой виноградной лозы*, то поможет при головной боли. Если вымыть ею волосы, то сделает их красными. Зола тростника помогает при сыпи в глазу... Зола виноградной лозы помогает при язвах кишечника. А если в смеси с уксусом положить на селезенку, то тоже поможет... Зола очага останавливает кровь, а если приложить ее с оливковым маслом и черным дегтем к опухоли, то вскроет ее. Зола дуба убивает вшей... *Зола смоковницы* полезна при болезни седлищного нерва».

Широко применялся в средневековой фармакопее и сваренный из золы щелок, называемый в трактате «водой золы». Амирдовлат

пишет об использовании ее в лечебных целях следующее: «Если промыть ею злокачественные язвы, то очистит их от старого мяса и поможет вырасти новому. А если ею сделать клизму, то поможет при старых язвах кишечника и уменьшит влажные выделения. Если же 8 драм смешать с небольшим количеством оливкового масла и выпить, то выведет свернувшуюся в животе кровь. И поможет при падении с высоты. Если выпить 18 драм, то остановит старый понос и поможет при язвах кишечника. Если же смешать с оливковым маслом и смазать тело, то поможет при потливости, болезни нервов и параличе. А если выпить, то поможет при звериных укусах».

Лечение печной золой также широко практиковалось на Руси, благо она всегда была под рукой в каждой избе. Например, в старинных лечебниках золой или пеплом рекомендовали лечить излом, то есть ушиб: «Аще у человека излом, еловый пепел смеси с желтком яичным прикладывай к излomu...» Другой рецепт предлагает ушиб «прививать можжевеловым пеплом с яичным белком смесь вельми добро». Но зола золе рознь, если приходилось лечить болезни глаз, то предпочтительно было ее получать из *терна*: «Егда бельмо на оце, терние из лесу нажещи, пеплом посыпай, то и лакомство...»

У деревенских знахарок печная зола была излюбленным средством при лечении детских болезней. При этом они не удовлетворялись золой от какого-нибудь

одного дерева или одной печи. Если ребенок часто капризничал и плакал, его окатывали водой, настоянной на золе, которая была собрана из трех печей: избяной, горничной и банной.

Для лечения более сложной болезни, так называемой стени (детской дряхлости), золу нужно было собирать уже из семи печей. Разумеется, в одном подворье столько печей не набиралось, поэтому за золой шли к соседям. Видимо, золу собирали из нескольких печей не только ради того или иного магического числа, но и по причине, имеющей определенное практическое значение для усиления лечебного воздействия. Ведь в одних домах печи топили только березовыми дровами, в других их сочетали с осиновыми, ольховыми, сосновыми и еловыми. Те же, кто победнее, чуть ли не всю зиму жгли в печах ивовый бурелом, хворост и все, что придется, порой солому, льняную и конопляную кострику. Поэтому и зола в каждой печи имела свой неповторимый состав. Смешивая вместе золу от многих печей, знахари получали порошок, содержащий целый букет минеральных солей. Подобным же образом поступали и травознаи, которые, желая увеличить лечебный эффект растений, составляли лекарственные сборы из нескольких трав. Собранную золу тщательно перемешивали в горшке или корчаге и оставляли на шестке до поры до времени.

Затем ребенка купали, но не в простой воде, а собранной из девяти рек. Но поскольку столько рек не



всегда набиралось в ближайших окрестностях, то допускалось брать воду из девяти колодцев. Когда купание заканчивалось, ребенка не обтирали, как обычно, полотенцем, а, посыпав золой, пеленали в чистую холстину и укладывали спать на теплую печь.

Как лекарственное средство золу нередко применяли в сочетании с солью. Например, при болезни горла брали щепоть золы и, смешав ее со щепотью соли, тщательно перетирали. Затем смочив палец в воде, опускали его в порошок, а прилипшие частицы солевой золы наносили на воспаленные железы. Эту процедуру через определенные промежутки времени повторяли до тех пор, пока не наступало облегчение.

Лечение болей в животе солевой золой, а также печью с горячим ржаным хлебом очень красочно описал в рассказе «Петербургский дворник» В.И.Даль: «На другое утро Иван и Григорий опять поздоровались через улицу с метлами в руках.

— Что ты? Аль неможешь?

— Нет, что-то плохо; через силу хожу — так и подводит живот.

— А ты бы натошак квасу с огурцами поел, посоливши хорошенько.

— Нет, я уж вот золы с солью выпил; авось отпустит.

Но, видимо, от золы с солью не совсем отпустило; Григорий пошел к лекарю своему, к лавочнику, и просил помощи. Тот, узнав главные обстоятельства, положил Григория у себя на печь, велел ему лечь плотнее животом на горячий ржаной хлеб; накрыл больного тулупом, дал ему вы-

пить чего-то горячего и к обеду поставил на ноги».

**Лечение древесным углем.** Иногда крестьянские дети любили жевать и даже есть древесный уголь. Вынут из печи или утюга остывший уголек — и за щеку. Вроде бы и не очень-то вкусно, а все же ели, получая от этого какое-то непонятное удовольствие. Видимо, крестьянские дети интуитивно чувствовали полезность этого вещества, и, возможно, тяга к нему возникала чаще всего при расстройствах пищеварения. Им было невдомек, что древесный уголь уже давно использовался в медицине как эффективное лечебное средство. Он не только благотворно действует на пищеварение, но и очищает зубы, устраняя дурные запахи изо рта. Недаром древесный уголь использовался при производстве отличного зубного порошка, а также специальных пилюль и таблеток. Особо ценным для медицинских целей считался уголь, полученный из древесины липы. Недаром липовый уголь входил в I—VII издания Российской фармакопеи. Он назначался при отрыжке, метеоризме, дизентерии, диарее (поносе), туберкулезе легких и горла.

Разумеется, в народной медицине древесный уголь находил такое же применение. Кроме того, опытные хозяйки всегда держали рядом с печью на всякий случай толченый уголь. Если вдруг случалось, что она или кто-нибудь из домочадцев обожжет, скажем, руку или ногу, то обожженное место смачивали водой и посыпали толченым углем. Через час-другой краснота

спадала, а боль постепенно утихла. Более эффективным был компресс из угольного порошка, смешанного с тертым картофелем.

**Лечение опечинной.** Не только уголь и зола, но даже опечина, или печина (пережженная глина, находившаяся в печной кладке между кирпичами) применялась в народной лечебной практике. Опечину перетирали в мелкий порошок, ссыпали в глиняный кувшин, плотно закрывали и хранили до поры до времени. Перед употреблением ее заваривали кипятком и давали пить при лихорадке. Если у грудного ребенка появлялись опрелости, их тут же присыпали просеянной опечинной, и болезненное раздражение кожи довольно быстро исчезало.

**Лечение дымом.** То, что дым сжигаемых растений может оказывать лечебное воздействие не только при окуривании помещения, но и при вдыхании (ингаляции), было хорошо известно врачевателям древней Руси.

***Самым простым древнейшим ингалятором, с помощью которого получали дым с определенными лечебными свойствами, был обычный печной кирпич.***

Еще в XIX веке на русском Севере дым применяли при лечении зоба (базедовой болезни). Пользоваться кирпичом-ингалятором можно было только в то время, когда топилась печь. От других кирпичей он отличался тем, что в середине имел небольшую лунку, в которую сыпали измельченные лечебные травы. Кирпич клали на под горящей печи и раскаляли чуть ли не до красна. Затем осторожно вынимали и укладывали на двух холодных кирпичах, поставленных ребром на столе или на скамье. На раскаленный кирпич сыпали измельченную траву, которая тут же начинала тлеть, источая густой ароматный дым. Большой наклонился над кирпичом и втягивал в себя дым, поднимающийся от травы. Чтобы дым подольше не рассеивался, сверху на голову больного набрасывали плотную ткань. Лечение серьезных болезней чаще всего проводилось под присмотром знахаря-травозная. Но такие болезни, как насморк и ангину, обычно лечили самостоятельно. При этом в лунку раскаленного кирпича сыпали обычную луковую шелуху. Кое-где и сейчас ингаляцию охотно применяют в сочетании с другими лечебными средствами.

### «ХОРОШО ЛЕЖАТЬ НА ПЕЧКЕ...»

Уж так в деревнях было заведено. Если войдет человек в избу и увидит, что хозяин среди бела дня лежит на печи, то обязательно ска-

жет такую присказку: «Хорошо лежать на печке — ножки в тепленьком местечке». На эту реплику хозяин с печки отвечал при-

мерно так: «А то как же, истинный рай!» С этой зацепки и начинался разговор. Как бы оправдываясь за то, что среди бела дня оказался на печке, хозяин начал рассказывать, например, о том, как «наломал кости», работая в лесу на заготовке дров, как потом намерзся. А после такой работы почему бы не погреться на печке. Достаточно было полежать на печи хотя бы часок, чтобы усталость сняло как рукой. За стеной воет вьюга, а здесь тепло и уютно. Недаром в народе говорили: «На печи и зимой красное лето». Неспроста, описывая теплый майский вечер, С. Есенин вспомнил русскую печку:

Хорошо и тепло,  
Как зимой за печкой.  
И березы горят,  
Как большие свечки.

В зимнюю стужу русская печь с лежанкой, удлиненной специальными деревянными полатами, — это райский уголок в избушном миру. Уже в октябре, когда солнце светит, но не греет, а на дворе все чаще и чаще морозные утренники, печка начинает притягивать к себе как магнит. Между тем в народе говорят: «В октябре с солнцем распрощайся и ближе к печи подбирайся».

Притягательная сила русской печи отразилась в многочисленных пословицах и поговорках: «Хлебом не корми, только с печи не гони»; «Хоть три дня не есть, лишь бы с печи не лезть»; «Как ни мечи, а лучше на печи». И оказывается, что есть только одна-единственная сила, способная согнать с пе-

чи пригревшегося на ней человека. В пословице об этой силе говорится так: «Придет счастье и с печи сгонит».

Только тот, кому приходилось осенним или зимним вечером, намерзнувшись за день, забраться на лежанку русской печи, мог в полной мере оценить все ее достоинства. Одним из тех, кто оценил русскую печь, был писатель Ю. Нечипоренко. Ей он посвятил такие вдохновенные строки: «...почему, думаете, в русской сказке Иванушка-дурачок — герой? Потому что он на печи лежал и медитировал до такого совершенства, что ему любая задача была потом нипочем. Надо, скажем, шуку из проруби выдернуть, Конька-Горбунка приструнить или царицу обаять — так он в два счета все сделает, почти не слезая с печи. Потому что только глупые думают, что он там на печи балдел — он там очень продуктивно медитировал. Я сам этого не понимал, пока не попал в хорошую избу с тремя печами во Владимирской области. Так я вам скажу, когда вечером на одну печь залезешь, растянешься как следует — чувствуешь, как твою спину тепло согревает, все ее морщинки разглаживаются, запасается в ней энергия березовых поленьев — в позвоночник входит, косточки теплом моет... Это, понимаете ли, такой поток пран и брахм, что никакая медитация в подметки не годится, потому что чуешь, словно дует тебе в спину теплый ветер, поднимает вверх, будто спина твоя — это огромный парус, и вот ты

летишь уже в струях на своей спине, как на ковре-самолете, и привольно и ласково от тепла этого и от свободы расправить спину и полететь, в то время как за окном серенький вечер, и дождь сечет в стекло, и скука смертная, а ты паришь, летаешь, и сны приходят к тебе, грезы, и гадать начинаешь, ворожить о судьбе...»

Провожая человека в дальнюю дорогу, в старину говорили: «Одевайся потеплее, с печным теплом в дорогу не ездят». Однако сказочный печушник-лежебока Емеля-дурак опроверг эту истину, превратив русскую печь в комфортабельное по тем временам средство передвижения: и слезать с печи перед дорогой не надо, и тепло печное с тобой. Достаточно было только сказать: «По шучьему велению, по моему прошению, печка, ступай к царю!» Справедливости ради надо сказать, если сказочный ковер-самолет был предтечей современных воздушных лайнеров, то печь, на которой Емеля ездил на аудиенцию к царю, следует считать предшественницей паровозов и современных экспрессов.

Что и говорить, каждый не откажется погреться на печке, коли представится такая возможность. Даже не терпящая русского духа Баба Яга, не прочь была погреть свои косточки на русской печи. В одной народной сказке Иван-царевич вошел в избушку на курьих ножках и увидел такую картину: «На печи лежит Баба Яга — Костяная нога,

нос уперла в потолок и кричит оттуда: «Что здесь русским духом пахнет?» Он ей и кричит: «Вот я тебя, старую чертовку, ссажу с печки!» Она соскочила с печки, Ивана-царевича накормила, напоила и спать положила». В сказке не сказано, где Баба Яга уложила спать доброго молодца. Но, думается, вряд ли она могла уступить ему место на обожаемой ею печи.

Бывали случаи, когда преимуществу русской печи неожиданно признавались ее недоброжелателями. Об этом мне рассказал пожилой крестьянин: «Случай этот произошел во время оккупации немцами Смоленщины. Когда они вошли в деревню, то стали распахивать солдат и офицеров по избам. К нам подселили какого-то очкастого, вроде бы офицера. Я в их чинах не шибко разбираюсь. В избе нас проживало пятеро: трое ребятешек да дед с бабушкой. Немец оказался очень важным, на все морду морщит и носом брезгливо по углам водит.

— Чем обогреваетесь? — спрашивает он деда.

— Как чем, — отвечает дед, а само чело русской печки поглаживает, — вот она, родимая, всех нас и греет и кормит.

— фу, — говорит офицер, — эта печка для Ванюшки-дурака!

На другой день приволокли двое солдат чугунную печку. Установили ее за перегородкой и подвели к ней от самоварной вьюшки через всю избу железную трубу. Дровец в нее понабросали, подожгли, и она пошла гудеть как

самовар. Быстро жару нагнала. Немец радуется. Так и пошло. Утром солдаты дров принесут и топят печь, пока офицер завтракает. А как все они уйдут, мы тут же русскую печь затапливаем. Вечером солдаты опять дров принесут из нашего дровника и топят чугунку до тех пор, пока офицер не ляжет спать.

Так и жили. Мы всей гурьбой кто где: бабушка с нами у печи на полатах, а дедушка на печке. Немец на железной койке за перегородкой похрапывал. Под утро встанет, дрожит и, не дожидаясь солдат, говорит:

— Затапливай, дед, быстрее печь. И снова гудит чугунка, пока он не уйдет. Так жили до тех пор, пока не ударили на дворе лютые морозы. Днем еще терпимо, а вот ночью даже деревья за окном от холода растрескиваться стали. Да так громко, что немцы сначала подумали на партизан, но потом успокоились. Только мороз им все равно покою не давал. Нам-то что, деду на печи тепло, да и мы на полатах не горюем, правда, только ближе к печке жмемся. А немец внизу на своей железной койке кричит да с боку на бок переворачивается.

Как-то раз случилось, что дедушке среди ночи вдруг приспичило. Он слез с печки — полушубок на плечи, ноги в валенки и на двор. Когда вернулся в избу, сунулся на печку, а оттуда на него гер-офицер как зыкнет. Делать нечего, лег он внизу на лавку. Хоть на лавке не то, что на печке, да и насиженное место жалко, а все же (как потом говорил нам дедушка) гор-

дость за свою печку, которая передюжила чугунную ветродуйку, примирила его с таким сиротским положением. Утром, как только немец слез с печки, бабушка возьми да и спроси его:

— Как, батюшка, спалось?

А немец отвечает:

— Ванюшка-дурак — хитрый дурак.

— Может, батюшка, в печи попариться желаешь?

— А как это можно?

Тут ему и рассказали, как в русской печи вместо бани можно мыться и париться. Он удивился, однако попробовать сам не захотел. С тех пор так и повелось, как сильный мороз, он — шасть на печку. Да слава богу, что он слишком поздно печку оценил. Наши к тому времени пошли в наступление. Немцы удрали так быстро, что второпях даже деревню нашу спалить не успели».

***Хотя теплая лежанка русской печи была в крестьянской семье по душе каждому домочадцу, все же основное право лежать на ней принадлежало старикам и детям. О людях пожилых так и говорили: «И по летам и по годам одно место: печь»-.***

Молодых наставляли: «Корми деда на печи: сам там будешь». А осенью, когда только начинали топить печи, домочадцы незлобно шутили, что бабушка с дедушкой на зиму печь межуют. Детишкам всегда находилось место на печи даже среди бела дня.

Не было ничего лучшего, как, вернувшись с улицы, забраться на печь к бабушке или дедушке, как об этом написал поэт XIX века И. Сурков:

Весь ты перезябнешь,  
Руки не согнешь,  
И домой тихонько,  
Нехотя бредешь.

Ветхую шубенку  
Скинешь с плеч долой;  
Заберешься на печь  
К бабушке седой.

И начну у бабки  
Сказки я просить;  
И начнет мне бабка  
Сказку говорить,  
Как Иван-царевич  
Птицу-жар поймал,  
Как ему невесту  
Серый волк достал.

Слушаю я сказку —  
Сердце так и мрет;  
А в трубе сердито  
Ветер злой поет...

Сказки, рассказанные бабушкой или дедушкой на печи, глубоко входили в детское сознание, формируя поэтическое восприятие мира. Немало русских поэтов считали русскую печь своей поэтической колыбелью, кораблем, плывущим по волнам воображения. По этому поводу известный современный поэт Н.Тряпкин написал такие строки:

Ах ты, бабка Настасья!  
Что было бы нынче со мною,  
Если бы в детстве своем  
Я не видел, старушка, тебя?  
Вспоминаются долги зимы,  
Покрытые снежною мглою,

И твое воркованье  
У печного того корабля...

Мы с тобой на печи —  
И сладки нам любые морозы,  
И любая метель за стеной  
Навевает блаженные сны.  
Да к тому ж еще кот,  
Без единой крупиночки прозы,  
Между нами урчит  
Про кошачьи свои старины.

И уж если теперь  
Мои песни хоть что-нибудь значат,  
И уж если теперь я и сам  
Хоть на что-то гожусь —  
Ах, всему тому корень  
Тогда еще, бабушка, начат —  
Там у нас на печи,  
По которой и ныне томлюсь.

Бывало, что среди бела дня забиралась на печку погреться молодуха. Но не только погреться, а заодно сделать в тепле какую-либо несложную женскую работу. Бывало, что нужно было, например, довязать носок или заштопать порвавшуюся одежонку, а где надо и заплатку наложить. Но лежанка русской печи, особенно в морозные и ненастные дни, место опасное — того и гляди можно незаметно задремать. Недаром была широко известна поговорка: «Рукодельница Софья на печи засохла». И вот, чтобы не случилось конфуза, крестьянки Калужской губернии напевали песенку вроде этой:

На печке сижу,  
Посиживаю.  
Ой люли, люли,  
Посиживаю.  
Ой люли, люли,  
Приплачиваю.  
Мужа все браню,  
Прибраниваю...

Здесь же, на печи, рядом с матерью, устраивали свое кукольное хозяйство девочки. В укромном местечке они подвешивали лыковые люльки, куда укладывали сшитых из тряпок или сделанных из спеленатого полена кукол-пеленашек. Заигравшись, дети порой засыпали на теплой и уютной печке.

Однако в народе всегда осуждали здоровых и полных сил людей, которые лежат на печи в любое время, не зная меры. Их называли *печушниками-лежебоками*, *печепарами* или *печегнетами*. Негативное отношение к подобным людям отразилось в многочисленных пословицах и поговорках: «Лень, отвори дверь. И подай кочергу» (чтобы достать с печи до двери); «Замерзла тетка на печи лежа» (свинья дверь растворила, а ей лень было сойти и притворить); «Лежа на печи, прогладишь кирпичи»; «Хорошо на печи пахать, да заворачивать кру-

то»; «Кабы мужик на печи не лежал, корабли бы за море снаряжал».

***Особенно нетерпимыми к лентяям-печушникам были старобрядцы. Они даже отказывали в праве престарелому и больному человеку умереть на печке, утверждая: «Умереть на печи все одно, что с перепоею».***

Злоупотребление печью осуждалось и в русских народных духовных стихах XI—XIX веков. В одном из них есть такие гневные слова, осуждающие печушников:

Ленивый-ат, как тругень,  
По печи валяется,  
И спит он, не просыпается;  
Он и проснется,  
богу не помолится,  
Что и знает, да не прочтает.  
О, горе такому ленивому!

## **ПЕЧНАЯ НЕЖИТЬ**

Когда сатанинское воинство расплодилось на небесах так, что терпеть его было уже невмоготу, архангел Михаил низверг его на землю. В течение сорока дней падали с неба воины богопротивного сатаны. Где кому пришлось упасть — тот там и обосновался: леший нашел приют в лесу и стал там хозяином, водяной взял под свой контроль реки, озера и болота, полевому достались нивы и поля, домовый, кикимора, очаж-

ный бес, шуликаны и злыдни угодили в открытые печные трубы, поэтому и обосновались около печи. Так, согласно старинному преданию, появилась на земле нежить — существа, имеющие чело-веческий облик, но без плоти и души.

Из всей этой нежити лишь один домовый не только сжился с хорошими хозяевами, но и стал ревностным хранителем их семейного очага. Вся остальная злая и вред-

ная печная нежить постоянно делала пакости хозяину дома и его домочадцам, а также временами переметнувшись на их сторону домовому. Однако если хозяева обижали домового, он не только сам начинал строить всяческие козни, но и помогал всякой припечной нечисти. Не успеет хозяин опомниться, а в подпечек и за печку понабьется уйма мелких бесенят, а то и сам очажный бес с кикиморой пожалуют.

**Очажный бес.** При попустительстве домового очажный бес в первую очередь досаждал хозяикам. То горшок в печи опрокинет и загасит огонь, то горящие дрова из печи начнет ни с того ни с сего кидать, то дымоход ветошью заткнет, отчего изба наполнится едким дымом. Да мало ли что еще придумает от безделья очажный бес. Одна из его проказ очень красочно описана в романе С.Клычкова «Чертуханский балакирь»: «Очажный бес, бес — домосед, на улицу никогда не выходит, а если случится пожар, то сгорит вместе с избой. Живет он под печкой, где ухваты и клюшки, и похож на ухват, а потому и попадается часто хозяйке под руку вместо ухвата...

Схватит этого беса хозяйка за хвост и не заметит, а он в человеческих руках от испуга разинет рот до ушей, как у ухвата развилки, подхватит хозяйка этими развилками горшок с кашей или со щами чугуна и не успеет до огня в печку донести, как бес немного в бок потулится, потом от жары сильней шевельнется, хозяйка дернет беса за деревянный хвост,

думая, что поправляет за ручку ухват, а в это время замечется красными крыльями огонь по опечью и потянет далеко в трубу тонко выгнутую красную исчерна шею, обвитую паром, горшок выскочит из бесьих зубов, а хозяйка на всю избу чертыхнет».

**Кикимора.** Случалось, что печь пригревала злую кикимору (рис. 2). Некоторые крестьяне полагали, что эта нежить обитала за печью сама по себе, другие считали ее женой очажного беса или домового. Да и в самом деле, разве не бывает у доброго мужа вредная и злая жена? Днем она тихо сидела за печкой, а вечером и ночью проказила. Если сядут женщины за прялку, она им так ни с того ни с сего перепутает пряжу, что за неделю не распутать. А как только



Рис.2



все домочадцы ложились спать, кикимора начинала щипать малышей, спящих в люльках. Иногда она забиралась во вьюшку и грела там железным блинком и нахлобучкой. Особую неприязнь кикимора испытывала к мужчинам и при случае старалась всячески им навредить: то лапоть в дальний угол подпечка занесет, то шапку на полати забросит. Любила покуражиться кикимора и во дворе над разной живностью, особенно над курами. Порой среди ночи она устраивала в курятнике такой переполох, что перепуганная скотина будила своими криками хозяина. Отвадить кикимору от курятника было не так-то просто. Правда, считалось, что она панически боялась (как черт лада-на) камня, имеющего сквозное отверстие, называемого крестьянами куриным богом.

Хотя кикимора — невидимка, кое-кому все же удавалось увидеть ее. Она была похожа на маленькую исхудалую женщину в крестьянской потрепанной одежде, с куриной головой и ногами. Такой ее изобразил на своем рисунке художник XIX века И.Я. Билибин.

**Шуликаны (шульканы).** В сочельники перед большими церковными праздниками — Рождеством и Крещением темным вечером вылетают из открытой печной трубы маленькие бесенята. У одних в руках раскаленные кочережки, а у других — сковородки с раскаленными угольями. Этот суетливый и юркий народец крестьяне прозвали шуликанами. Они были одеты в домотканые

кафтаны, а на головах имели остроконечные колпаки. Обувь шуликанам не нужна, поскольку у них вместо ступней козлиные копыта. Если ограждали трубу крестом, прыткие шуликаны в избе долго не задерживались. Поэтому знающие хозяйки, готовя тесто для хлебов в сочельник, отщипывали от него два маленьких кусочка, скатывали из них жгутики и клали их крестиком на вьюшку. Если же неопытная хозяйка забыла принять подобные меры предосторожности, шуликаны уносили из подпечка кочергу, а также сковороду со сковородником. Мало того, они успевали наполнить сковороду пылающими угольями и раскалить докрасна кочергу. Со свистом и гиком вылетали бесенята через дымоход в печную трубу и разбегались кто куда. Одни отправлялись сразу в лес, другие собирались у прорубей и перекрестков дорог. Появившегося поблизости припозднившегося прохожего шуликаны подцепляли кочергой, жгли калеными угольями и топили в проруби. Видимо, таким способом они мстили людям за то, что они лишили их теплого места за печкой.

По поверьям славянских народов, иногда за печкой, как тараканы, заводились маленькие бесенята — злыдни. Злыдни приносили в дом одни только несчастья. При ссоре украинцы нередко говорили своим недругам: «Чтобы вас злыдни побили». По ночам плясали и хохотали бесенята, радуясь невздам, постигшим хозяина дома. Угломонить их мог только рассвет, как в стихах Н. Клюева:

В окне забрезжит луч —  
   волхвующая сказка,  
 И вербой расцветет ласкающий уют;  
 Запечных бесенят хихиканье и пляска,  
 Как в заморозки ключ,  
   испуганно замрут...

Лишь в предрассветный час лесной  
   снотворной влагой  
 На избяную тварь нисходит угомон.  
 Как будто нет судьбы, и про блины  
   с котягой,  
 Блюдя печной дозор, шушукает заслон.

### КТО В ТЕРЕМЕ ЖИВЕТ

«Стоит терем, в тереме ящик, в ящичке мучка, в мучке Жучка. Что это такое?» Подобные загадки про печь нередко загадывали в старину своим детям крестьяне. Действительно, русская печь, особенно если она расписана или облицована изразцами, сродни сказочному терему. Под «ящичком» в загадке подразумевалась горнушка — небольшое углубление в поде русской печи. В него хозяйки сгребали раскаленный уголь и засыпали сверху на ночь золой, чтобы сохранить огонь до следующей топки. Нетрудно догадаться, что «Жучка», сидящая в ящичке, — это раскаленные, пышащие жаром угли, а «мучка» — укрывающая их печная зола. Однако при отгадывании загадки ассоциации с теремом возникают еще и потому, что в печке, точнее, ее опечке, действительно, как в известной сказке, нередко обитают настоящие мышки-норушки. Если одни домашние мыши орудут под полом и на полу, другие — на чердаке и на потолке, третьи в кладовке и на кухне, то мышь-подпечница держит под контролем печку. Как только после очередной топки печь остынет, мыши осторожно пробираются ровную камеру между заслонкой и

кирпичами. Здесь можно найти хлебные крошки, подсохшую картошку и крупу, выпавшую из чугуна, и другие остатки варева. Особенно вольготно жилось мышам в ту пору, когда в печи сушились грибы, яблоки, морковь и другие овощи и фрукты. Все эти продукты находились в печи довольно долго при сравнительно невысокой температуре. В эту благодатную пору подпечной мыши не только удавалось наесться вволю, но и наполнить сушеными продуктами свои тайные кладовые. Однако выносить сухие продукты через устье печи на шесток бывало довольно опасно, поскольку здесь мышей могла подкараулить кошка. Поэтому более премудрые и хозяйственные мыши проделывали тайные ходы из подпечка прямо на под топливника, особенно в старых, долго простоявших печах. Под прикрытием заслонки мыши свободно разгуливали по поду жаровой камеры как в собственном амбаре. Иногда домочадцы слышали какой-то странный шорох со стороны печи, но не придавали ему особого значения. Напрасно кошка настораживала уши, поджидая воришек на шестке, а они спокойно уходили в свои гнезда по тайному ходу.

Смекалка и сообразительность подпечных мышей нашли отражение в русских народных сказках. Порой они помогали добрым людям в трудную минуту. Например, в одной из таких сказок мыш-подпечница не только спасла жизнь доброй и трудолюбивой девчужке, но и помогла ей стать богатой. Ночью вломился в избу медведь, сказывалось в сказке. «Ну-ка, девушка, — говорит, — туши огни, давай в жмурки играть». Мышка вбежала на плечо девицы и шепчет на ушко: «Не бойся, девица! Скажи: давай! А сама туши огонь да на печь полезай, а я стану бегать и в колокольчик звенеть». Разумеется, медведь не смог поймать юркую мышку и вынужден был утром прислать ей обещанный выигрыш — «воз добра и стадо коней». Мышка же вернулась в подпечек и стала там потихонечку жить себе да поживать. Считалось, что не только в сказке, но и в повседневной жизни живущая в подпечке мышь может оказать добрую услугу. Если у ребенка выпадал молочный зуб, его кидали в подпечек со словами: «Мышка, мышка, возьми зуб липяной, а дай костяной».

Подпечной мыши под силу было не только поменять молочный зуб на костяной, но и стать повитухой при рождении одного из героев русской народной сказки — Лутонюшки. Вот как об этом говорится в сказке: «В некоторой деревне жил старик со старухой; детей у них не было. Однажды старик поехал в лес за дровами; это было зимою. Ста-

рик нарубил дров, сколько нужно было, да срубил еще лутошку (липовое полено — Г.Ф.). Приехал домой, дрова на дворе оставил, а лутошку в избу принес и положил в подпечек. На третий день что-то в подпечке зашуршало, а потом кричит: «Тятя! Мама! Выньте меня». Старик поглядел в подпечек и увидел там небольшого мальчика. Вынул его оттуда, показал старухе, и назвали его Лутонюшкой...»

Однако кроме мышки-норушки в печном теремке постоянно проживали сверчок-старичок и друг сердечный — таракан запеченный. Им также по нраву было ласковое печное тепло, да и кормиться при печи не трудно: то останутся после выпечки хлеба крошки, то молоко из горшка выкипит. Особенно волновались усатые обитатели печи, когда в ней готовили что-нибудь вкусное. Совсем как в стихотворении С. Есенина:

Пахнет рыхлыми драченами;  
У порога в дежке квас,  
Над печурками точеными  
Тараканы лезут в паз.

В отличие от бледно-рыжих тараканов-прусаков, своих современных городских родственников, деревенские запеченные тараканы были более крупными и черными, как смоль. Разумеется, у чистоплотных хозяев тараканы встречались редко. Поскольку они не только следили за чистотой, но и вели борьбу с непрошеными гостями. Зимой тараканов вымораживали, а в другое время года выкуривали. И помогала им в этом

печь. Всем памятно то время, когда избы топились по-черному. Черные печи не имели труб, и дым сначала собирался под потолком, а потом выходил наружу через специальное волоковое окно. Поэтому в курных избах с черными печами не только не водились тараканы, но и другие вредные насекомые. Помня опыт прошлого, хозяева время от времени жарко топили свою «белую печь», выгребали из нее золу с остатками угля и сыпали на под конопляную мякину. Затем, плотно закрыв окна и дверь, они уходили ночевать к соседям. А в это время густой ядовитый дым наполнял избу, убивая наповал тараканов и других непрошенных «гостей». Однако даже после такой газовой атаки некоторые из них все же выживали. Порой невредимыми оставались другие постоянные жители печи — сверчки. Если верить известным поговоркам, то сверчки любили селиться за печью и перед устьем печи — на шестке: «Все сверчки по своим запечьям сидят» или «Знай, сверчок, свой шесток». Между тем поэт И. Никитин, живший в XIX веке, в одном из своих стихотворений свидетельствовал, что сверчок в их краях предпочитал обитать под печью или в подпечке:

И православных изб жилец,  
Известный на Руси певец,

Сверчок стрекочет одиноко  
Под печью.

К «известному на Руси певцу» крестьяне относились благосклонно. Заслышав его стрекотание, они говорили: «Сверчок поет, бога хвалит». Иногда сверчок оказывал хозяевам избы небольшие услуги, например предсказывал изменение погоды. Было подмечено, что если сверчок в морозный зимний день стрекочет слишком громко, то в ближайшие дни следует ожидать потепление и снегопад. Считалось, что сверчок может предупредить домохозяев о приближающемся несчастье. Обычно в этих случаях он покидал печь и начинал летать по избе.

В суровые зимы, когда на дворе стоял лютый мороз, к постоянным жителям печки прибавлялись вынужденные переселенцы. В подпечек поселяли какую-нибудь мелкую дворовую живность, например кур или кроликов. Вход подпечка закрывали решетчатой дверцей.

Все живое тянулось в стужу к печке. За печкой, в кутном углу, временно поселяли зимой и ранней весной только что появившихся на свет телят и поросят. Всем матушка-печь давала приют, и каждая дворовая живность хотя бы раз спасалась ее благодатным теплом.



часть  
2

Ряд  
за рядом



- **ОТ ЧЕРНОЙ ДО БЕЛОЙ ПЕЧКИ**
- **УСТРОЙСТВО ПРОСТОЙ РУССКОЙ ПЕЧИ**
- **ПЕЧКИ-ЛАВОЧКИ**
- **ЗАГОТОВКА МАТЕРИАЛОВ**
- **ПЕЧНОЙ ИНСТРУМЕНТ**
- **ПРИЕМЫ ПЕЧНОЙ КЛАДКИ**
- **СЛЕДУЯ ПОРЯДОВКАМ (КЛАДКА ПЕЧЕЙ)**
- **ГЛИНОБИТНЫЕ ПЕЧИ**
- **КЛАДКА ТРУБЫ**
- **ПРОСУШКА И ПРОБНАЯ ТОПКА**
- **ДЕКОРАТИВНАЯ ОТДЕЛКА ПЕЧЕЙ**
- **ИЗГОТОВЛЕНИЕ И КРЕПЛЕНИЕ ДЫМНИКОВ**



Без терпенья нет умения.

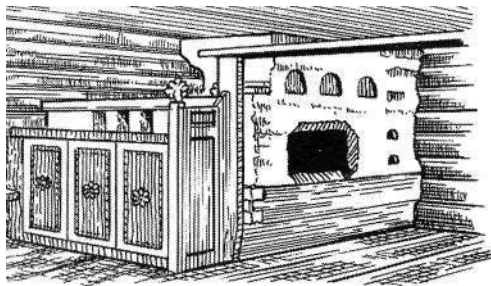
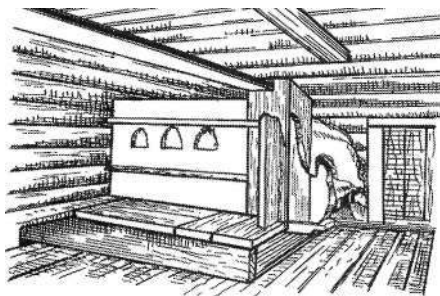
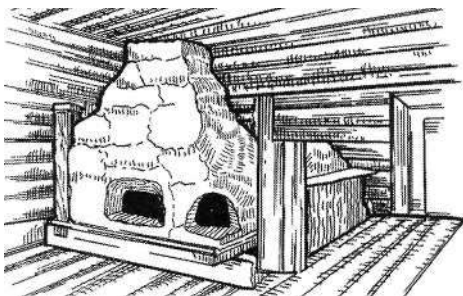
*Русская народная поговорка*

## ОТ ЧЕРНОЙ ДО БЕЛОЙ ПЕЧКИ

**В** стародавние времена русские печки, как, впрочем, и западноевропейские камины, топилась только по-черному. Немецкий исследователь Г. Грубе писал: «В средневропейском климате человеку необходим согревающий помещение огонь. Основой для каждого отопления помещения был открытый огонь, над которым готовилась еда и который служил для освещения. Для удоб-

ства и из-за опасности возникновения пожара огонь первоначально располагали в центре однокомнатной хижины. Дым, исходящий от горящего в огне дерева или торфа, выходил наружу через щели в крыше... Отсутствие вытяжки для дыма представляло не только угрозу для здоровья, но и служило частой причиной возникновения пожаров» (рис. 3, а—в).

В курных избах Восточной Евро-



**Рис. 3. Типы печей**  
а — печь с камельком в деревне Вокшезеро (по материалам автора);  
б — печь «козоно» в деревне Петров Наволок (по материалам Р.Ф. Тароевой);  
в — черная печь (по материалам Р.М. Габе)

пы, где для обогрева помещения и приготовления пищи использовалась русская духовая печь, дым выходил через волоковое окно, которое специально прорубали в верхних венцах сруба. Сам же огонь был надежно помещен в глубокой каменной или глинобитной нише, откуда ему было не так-то просто выбраться (рис. 4, а). Дым, который образовывался при горении, выходил через устье печи и поднимался вверх. Оказавшись под потолком, дым начинал искать выход наружу. При этом он окуривал потолок и несколько верхних венцов рубленой избы. Найдя волоковое окно, он изги-

бался книзу, чтобы попасть в него, а выйдя наружу, круто поворачивал вверх. В старинной загадке топка по-черному иносказательно изображается так: «Мать черна (печь), дочь красна (огонь), сын голенаст, изгибаться горазд (дым)». Совершая непосредственно в избе один оборот, выходящие из печи газы оставляли свое тепло в помещении, выпуская на волю уже охлажденный дым. Таким образом, печка, топящаяся по-черному, была достаточно экономичной.

Благодаря тому что во время топки изба не только окуривалась и одновременно проветривалась, из

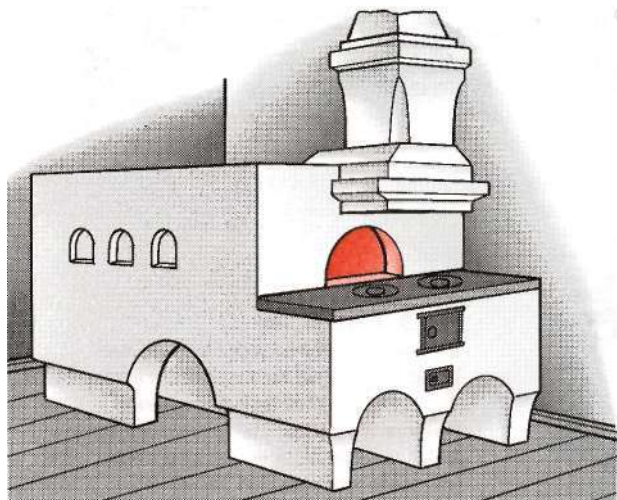


Рис 4. Печь с плитой на шестке



нее постоянно удалялась сырость. Когда же топка заканчивалась, волоковое окно закрывалось, и печь начинала отдавать накопленное тепло, нагревая уже чистый воздух. Установлено, что прокопченное дерево лучше противостоит гнилостным микробам, грибкам и насекомым, уничтожающим древесину. Оттого-то добротнo срубленная курная изба могла простоять, не разрушаясь, более ста лет. При топке по-черному сажа покрывала защитным слоем в основном потолок, а стены только до *воронцов* — полок, идущих вдоль стен и названных так за их черный цвет. Находясь высоко

под потолком, воронцы служили как бы границей между закопченной верхней и нижней чистой частью избы. Замечательно, что в курной избе никогда не было тараканов и клопов. Ученые полагают, что топка по-черному была в свое время очень эффективным средством борьбы с эпидемиями. Может быть, поэтому страшная эпидемия чумы, разразившаяся в свое время в Европе, менее всего коснулась Руси. О том, что дым «полезен при заплесневелом воздухе и эпидемии чумы», писал в одном из научных трактатов средневековый ученый и врач Амир-довлат Амаснаци.

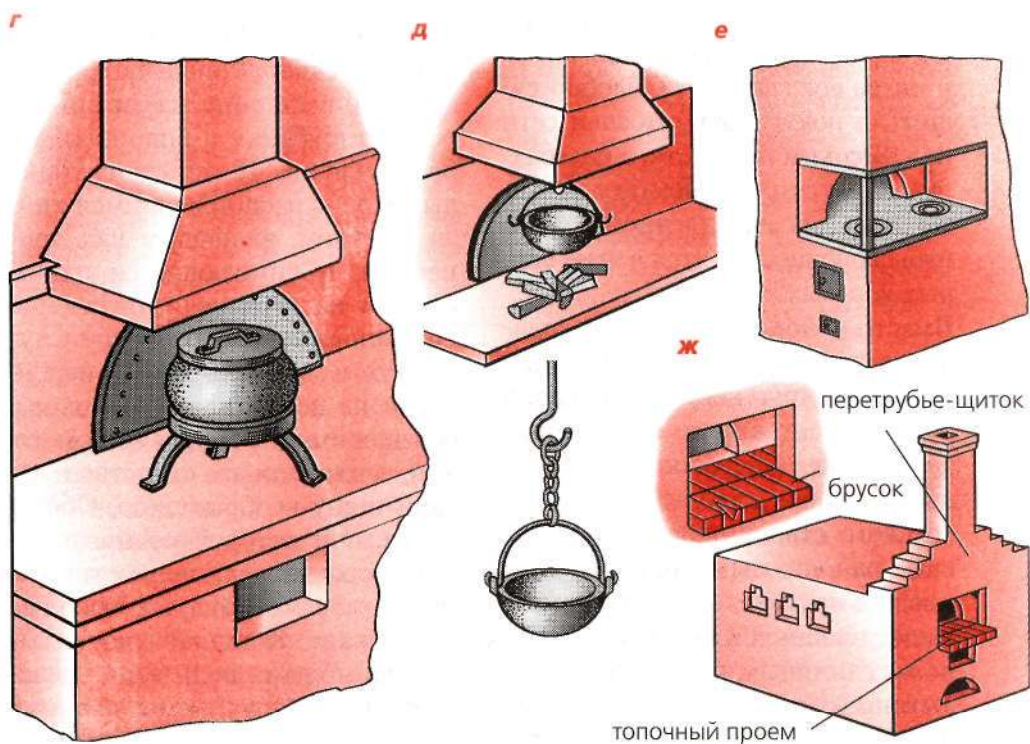


Рис. 4 (продолжение)

***Сыграв свою историческую роль, «черные» печи постепенно уступили место «белым» русским печам с глинобитной или кирпичной трубой.***

На русском Севере расставаться с беструбными печами не спешили. Например, в деревнях Приозерского района Архангельской области в 20-х годах XIX века пятая, а то и третья часть изб были курными. Е.М. Бломквист, изучавший постройки восточных славян, объяснял эту живучесть черных печей так: «Высокие сводчатые потолки, характерные для северных изб, дают много места наверху для дыма, и он не ест глаз, здесь удобно сушить и покуривать рыбачьи сети под высоким потолком, а благодаря сухому теплomu воздуху, характерному для истопленной черной избы вообще, дышится в этих черных хоромах легко».

Вместо волокового окна в чердаке и крыше курной избы нередко делали специальные отверстия, в которые вставляли деревянные трубы. Их либо сколачивали из досок, либо выдалбливали из пустотелого ствола дерева. В безлесных районах дымоходы плели из ивовых прутьев, а затем обмазывали с внешней и внутренней стороны глиняным раствором. Хотя дымники, так же как и обычные печные трубы, возвышались над кровлей, печь все так же продолжала топиться по-черному.

***Только после того, как дымоход был подведен непосредственно к топке печи, она стала топиться по-белому.***

Поскольку по трубе прямо из топки шли горячие газы, ее вынуждены были делать из огнеупорного материала — из битой глины или кирпича. Чтобы как можно лучше улавливать выходящий из печи дым, непосредственно перед устьем печи труба расширялась, образуя так называемый *кожух* (рис. 4, б). Когда-то на Руси об этом элементе дымохода была сложена следующая загадка: «Сидит барыня (баба) на печке в белой епанечке». «Епанечкой», или *епанчей*, в старину называли короткую шубейку в виде накидки без рукавов. И действительно, дымоход, с расширяющимся книзу кожухом, нависшим над припечком, и упирающийся одним концом на верх печи, отдаленно напоминал женскую фигуру. Случайные пятна, выбоины и неровности на поверхности дымохода, освещенные неровным светом лучин, усиливали это сходство и давали пищу воображению. Обстановка, при которой родилась загадка, практически полностью соответствовала той, при которой ее отгадывали. Когда же епанча вышла из моды и люди давно позабыли, как она выглядит, печники по-прежнему продолжали называть епанчей кожух-раструб над устьем печи.

Впоследствии для устойчивости епанчу стали подпирать снизу двумя стойками, которые опирались на припечек. Возможно, что именно эти шестики и дали новое название припечку, который стали называть *шестком*, но стойки не всегда были удобны. Например, в более современной комбинированной русской печи с подтопком на месте шестка часто располагается чугунная плита с двумя конфорками (рис. 4, в). Стойки здесь должны были бы опереться на плиту, что недопустимо. Поэтому печник нашел выход из положения и те же стальные стойки заделал в кладку печи в горизонтальном положении. Кожух по-прежнему опирается на них, но они уже не давят на плиту и не мешают хозяйке готовить.

***Упростой русской печи шесток в основном предназначается для горшков и чугунов, которые отсюда вносятся с помощью хватов в горнило печи.***

Во время варки чугуны время от времени выставляют на шесток, чтобы проверить степень готовности варева и добавить какие-либо необходимые специи. Сюда же хозяйка выдвигает их с пылу-жару в конце варки, перед тем как отправить на стол.

Хотя в основном шесток служил фактически подставкой для печной посуды, в некоторых случаях его использовали в качестве открытого камина (рис. 4, г). Скажем, нужно подогреть варево, а

печь давно остыла — не затапливать же из-за такой малости печь. Вот на выручку и приходил шесток. На нем размещали небольшую кованую треногу, называемую таганком. Сверху на обод таганка ставили чугунок, кастрюлю или чайник. Устье печи закрывали заслонкой таким образом, чтобы ее ручка была повернута в сторону топки. Открыв выюшку, под треногой разжигали небольшой костерок из коротких чурочек. Если таганком обзавестись не пришлось, из подпечка доставали два кирпича и ставили их на ребро на некотором расстоянии друг от друга. Между кирпичами также разводили костерок, а сверху ставили посудину с пищей или чайник с водой.

В одной очень старой пословице говорится: «Горшку с котлом не биться (не встречаться)». Действительно, в горшке издревле варили пищу в русской печи, а котел использовался для тех же целей в камине. Естественно, столкнуться они друг с другом не могли. Однако некоторые предприимчивые печеклады на деле опровергали утверждение, содержащееся в пословице. Во время кладки печи они закрепляли над шестком внутри кожуха железный крюк. Он не мешал нормальной работе печи, но зато на нем с помощью цепи можно было подвесить котел или котелок с водой или варевом (рис. 4, д). Подобные крюки были обязательной принадлежностью в крестьянских домах Западной Европы, где для варки пищи традиционно исполь-

зовались котлы. По сути дела, шесток русской печи вместе с кожухом превращались на это время в настоящий открытый камин. Недаром весь передок русской печи, состоящий из шестка и кожуха, в южных областях России, а также на Украине называли «комином». В переводе с латинского слово *caminus* означает «очаг».

Со временем шесток приобретал все более универсальный вид, становясь одновременно плитой с двумя конфорками, предназначенными для приготовления пищи в кастрюлях (рис. 4, е). Кожух как бы сливался с массивом печи, выполняя роль вытяжки пара и дру-

гих выделений, которые происходили во время приготовления пищи. Лишь один угол кожуха опирался на стальную стойку, а шесток становился полуоткрытым. Желание как можно лучше защитить помещение от проникновения в него дыма привело к тому, что шесток был закрыт со всех сторон. А для подачи в него чугунов, а также топлива в горнило впереди было оставлено специальное шестковое окно, или топочный проем (рис. 4, ж). Между тем кожух трансформировался в перетрубье, или щиток, поскольку он находился непосредственно перед трубой и защищал помещение от дыма.

## УСТРОЙСТВО ПРОСТОЙ РУССКОЙ ПЕЧИ

Несмотря на то, что русские печи в разных уголках России отличались необыкновенным разнообразием формы, основу их составлял единый, выверенный веками принцип устройства.

***Средние размеры простой русской печи были в основном следующие: ширина — два, длина — три, а высота от пола до перекрытия (проще говоря, лежанки) — два с половиной аршина. Как известно, аршин применялся в России до введения метрической системы и составлял 71 см. Достаточно перевести размеры в сантиметры, чтобы представить себе габариты старинной печи.***

На рисунке 4.1 показана конструкция традиционной печи. Такие печи были в основном распространены в центральных областях, например в Калужской, Московской и Смоленской губерниях. Подобные печи обогревали помещение, имеющее площадь примерно тридцать квадратных метров. Печь располагали в углу, который находился рядом с дверью напротив так называемого красного (красивого) угла, где висели иконы и горела лампада.

При закладке фундамента от стены, находящейся по левую или правую руку от двери, отступали примерно четверть аршина, то есть чуть более 17 см. В этом месте между печью и стеной образовывалось потом узкое пространство — *запечек*, в котором, соглас-

но известной поговорке, должен проживать «друг сердечный — таракан запечный». От стены, в которой была дверь, отступали на целых полтора аршина. Потом, когда печь была уже сложена, в этом закоулке делали из дерева *голбец*, бывший чем-то вроде чулана для хранения некоторых

продуктов и необходимых в хозяйстве вещей. Иногда в голбце находился вход в подполье, где на зиму был засыпан картофель. Печь клали на фундаменте из буттового (дикого) камня или перекаленного красного кирпича, выводя его до уровня пола. В стародавние времена фундамент не-

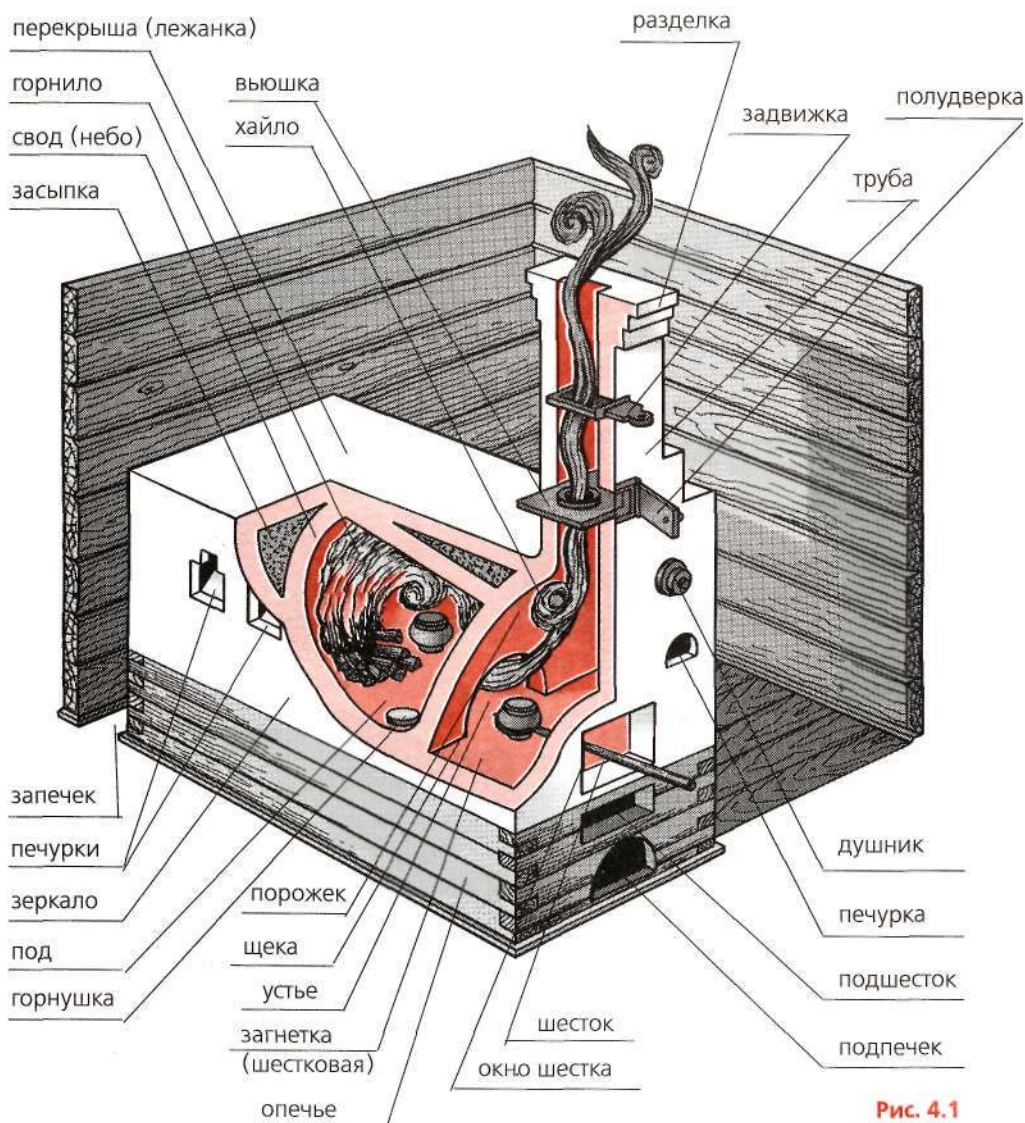


Рис. 4.1

редко рубили из толстых смолистых бревен хвойных деревьев или дуба.

Над фундаментом возводилось основание печи — *опечье*, или *опечек*. Для опечка также использовали доступные местные материалы: дерево, дикий камень, глину и кирпичи. Деревянные опечки чаще всего рубили из гладко отесанных брусьев, соединяя их «в лапу» (рис. 5, а). Если на сруб шли круглые бревна, то для их вязки использовали известный плотницкий прием рубки «в обло» (рис. 5, б). Пространство, ограниченное стенами сруба, называется *подпечьем*. В процессе рубки опечка между двумя верхними брусьями или бревнами выдалб-

ливали прямоугольное углубление — *подшесток*, называемый также *холодной печуркой*. В подшестке хранили мелкую посуду со специями, которые использовали при варке пищи. В двух нижних брусьях или бревнах выпиливали специальное окошко, ведущее в подпечье, — *подпечек*. В подпечье хранили печной инвентарь. В. Даль писал в Толковом словаре, что подпечье и подпечек — это «простор под русской печью и лаз туда; это место для помела, ухватов, кочерги, зимюю для кур, а вообще денной приют домового». Сверху опечек перекрывался накатом из тонких березовых или дубовых плах, так называемой *подиной*. Если была

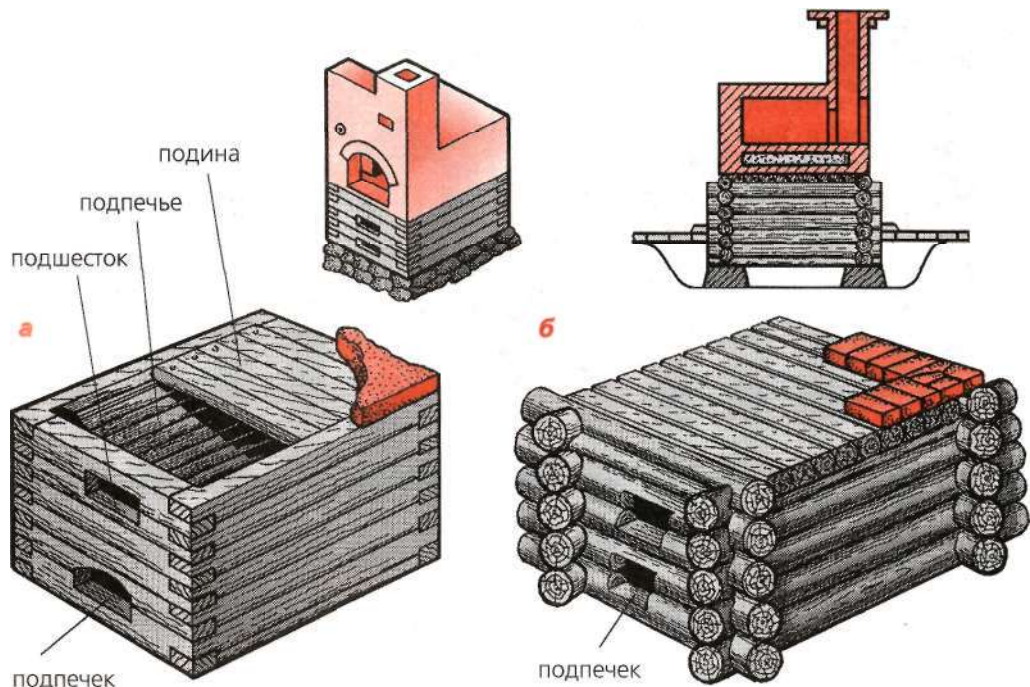


Рис. 5

такая возможность, то для прочности плахи прибавляли к верхнему венцу опечка большими гвоздями.

На подину клали сплошным слоем первый ряд печной кладки из кирпича или же из глины (если сооружалась глинобитная печь). Сверху располагали теплоизоляционный слой из глины, песка, гравия и битых кирпичей. На нем устраивали *под* — площадку, где при топке печи сжигают дрова и ставят чугуны. Для глинобитной печи под делали из густой глины, плотно утрамбовывая ее трамбовками и чекмарями. Под кирпичной печи выстилали кирпичом насухо, то есть не используя глиняного раствора. Для пода отбирали хорошо обожженные, не имеющие трещин кирпичи. Однако под получался более ровным, если его выстилали из специального подового кирпича, так называемого *подовика*. Он имеет квадратную форму и в два раза больше по площади обычного кирпича. Поэтому выложенный из него под имел в два раза меньше стыков (швов). А ведь известно, что печная посуда чаще всего разбивалась от того, что задевала за выступы, образующиеся на стыках кирпичей. Поэтому поверхность пода тщательно обрабатывали. Оставшиеся швы между кирпичами засыпали песком, перемешанным с просеянной золой. Затем готовый под шлифовали мягким красным кирпичом. Наиболее удобным считался под в виде ровной чугунной плиты, выпускаемый в свое время на литейных за-

водах вместе с другими печными приборами.

Устраивая под, печеклад не забывал сделать небольшой подъем в сторону задней стенки горнила (рис. 6, а). Этот конструктивный прием улучшал тягу в горниле и способствовал более быстрому и равномерному прогреванию печи. Кроме того, с наклонного пода удобнее сгребать уголья и сметать золу. В левом углу пода недалеко от устья делали небольшое углубление, в котором под слоем золы от топки до топки хранили раскаленные уголья.

***Почти во всех губерниях это хранилище угольев, а также закоулок, в котором оно было расположено, называли по-разному: горнушка, порсок, жарток, загнет, загнетка, загнивка, бабурка, зольник, бабка.***

Над подом сооружалась главная и очень ответственная часть печи — *варочная камера*.

Варочная камера также называлась *топливником, горнилом, жаровой, рабочей* или *духовой камерой*. Старые печники именовали варочную камеру жаровой тушей. В.И.Даль писал: «Жаровая туша (у печников) вся полость, нутро печи, где кладутся дрова; к ней принадлежат: топка, под, свод и хайло». Стены жаровой туши чаще всего клали толщиной в один кирпич, а сверху перекрывали *сводом*. Насколько большое значение имеет конструкция и форма свода для нормальной работы

печки, отмечал даже отец космонавтики К.Э. Циолковский. Один из его современников М.Е. Филиппов, хорошо знавший великого ученого, вспоминал: «Константин Эдуардович был необыкновенно наблюдательным человеком. Помнится случай. Однажды зимой, в сильный мороз, уходя от меня, он стал всматриваться внутрь топившейся печки и вдруг сказал, обращаясь к моей жене:

— Евгения Павловна, ваша печка не может печь хлеб.

— Да, Константин Эдуардович, не печет.

— Наверное, или низ хлеба не пропекается, или верх подгорает?

— Откуда вы это знаете, Константин Эдуардович?

— А как же. В устройстве печного свода не соблюден закон физи-

ки, — отвечал Константин Эдуардович, направляясь к двери...»

Видимо, печь, на свод которой обратил внимание ученый, клал горепечник. Сведущие печеклады свод делали с таким расчетом, чтобы он, подобно поду, также имел подъем в сторону задней стенки горнила. Благодаря этому усиливается тяга, причем горячие газы плавно огибают стенки и поверхность свода, равномерно передавая тепло всему массиву, печи, а также отражая его на печной под. Однако и такое устройство горнила некоторых печников все же не удовлетворяло. Интуитивно чувствуя влияние физических законов, действующих во время сжигания топлива, они пришли к выводу, что для горнила наиболее рациональна бочкообразная фор-

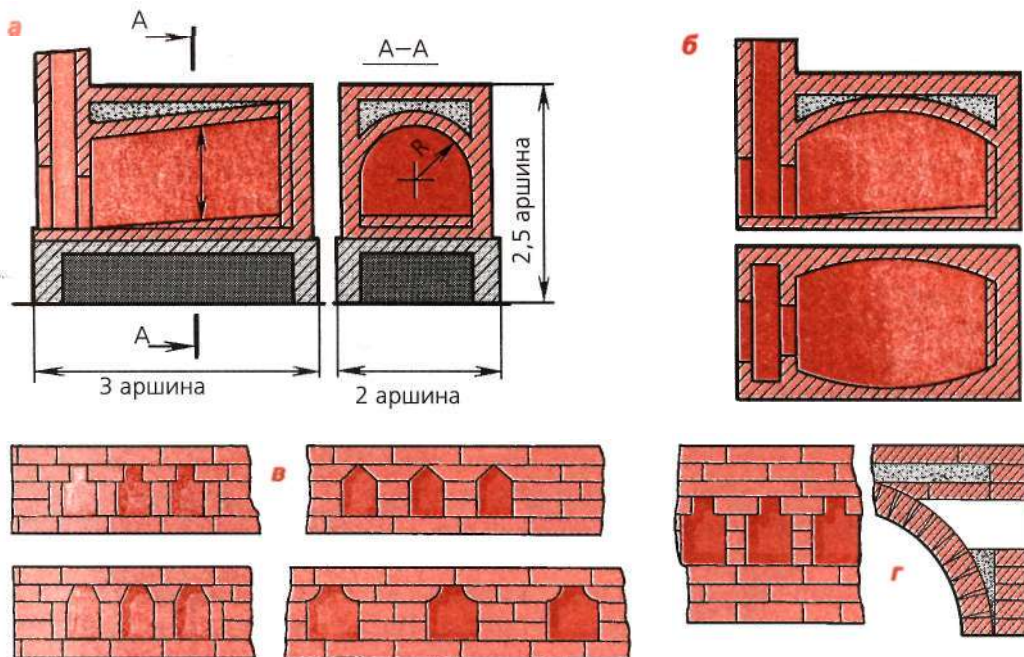


Рис.6



ма (рис. 6, б). Конечно, кладка такого свода требовала большого мастерства и отнимала много времени, но зато печь была намного экономичнее и работала с полной отдачей.

Очень важно, чтобы печь не только хорошо прогревалась, но и продолжительное время сохраняла тепло. С этой целью между стенками печи и сводом засыпали различные теплоемкие материалы, которые хотя и медленно нагреваются, зато долго держат тепло. Традиционно для засыпки применяли битое стекло, глиняные черепки, щебень, гальку, песок и осколки кирпича.

Со стороны лицевой поверхности, которую принято называть в печном деле *зеркалом*, как правило, устраивали на уровне засыпки специальные углубления — *печурки* (рис. 6, в). С помощью печурок увеличивается теплоотдача печи. Пожалуй, их можно было бы назвать тепловыми форточками: если печь хорошо протоплена, из печурок так и пышет теплом. Объясняется это тем, что в печурке нет теплоизоляционного слоя и ее торец отделяет от горнила стенка свода толщиной всего в полкирпича (рис. 6, г).

***Печурки использовались не только для ускорения нагрева помещения, но и в качестве сушилок.***

Вернувшись с улицы, в печурки клали сырые рукавицы, варежки, носки. Чем больше печь имеет пе-

чурок, тем быстрее нагревается помещение. Однако пропорционально этому печь остывает. Исходя из этой закономерности, печник вместе с хозяевами решал, сколько печурок нужно сделать и какой величины они должны быть.

Над печурками обычно клали еще два ряда кирпичей, а затем сверху настилали так называемую *перекрышу* — верхнюю горизонтальную площадку, перекрывавшую печь над тем участком, где находилось горнило. Горнило было отделено от шестка стенкой с прямоугольным или округлым проемом — *устьем*. Стенки, расположенные по бокам устья, называли щеками или скулами, а верхнюю — газовым порогом или порожек. Порожек задерживает горячие газы в горниле и оставляет значительную часть тепла.

После окончания топки устье печи закрывают металлической *заслонкой* (рис. 7, а). Чаще всего заслонки делали из листового металла (рис. 7, б). Зажиточные хозяева могли при желании купить отлитые из чугуна заводские заслонки. Они обычно были декорированы орнаментальным рельефом. Отдельные образцы таких заслонок с полным правом можно отнести к произведениям декоративно-прикладного искусства. Разумеется, чугунные заслонки были намного тяжелее листовых, поэтому чаще всего вместо одной они имели две ручки. Во время топки печи и приготовления пищи заслонку использовали как регулятор тепловых потоков. На-

пример, для того чтобы меньше тепла уходило в трубу, заслонкой прикрывали (заслоняли) часть устья. К концу топки, когда дрова в печи догорали, устье закрывали на две трети, оставляя лишь узкий проем. При полном закрывании печи заслонка должна плотно прилегать к устью. Если стенка, в которой находилось устье, была строго вертикальной, то между нею и заслонкой образуется щель. Но стоит заслонку плотно прижать к щекам устья, как она тут же упадет. Чтобы этого не происходило, опытные печники заранее стенку с устьем делали с наружной стороны с небольшим наклоном. В процессе топки дым из устья попадает в широкий расступ, который находится над шестком. Называют его *перетрубьем* или *щитком*. Первое название, как уже говорилось, объясняется его расположением непосредственно перед трубой, а второе — тем, что он защищает помещение от дыма. На щитке обязательно

устанавливается *душник* для самовара (рис. 8, б). Он состоит из втулки и заглушки. Втулка закрепляется в печной кладке с помощью стальной проволоки. В нее должна свободно входить труба, идущая от самовара. Когда самовар не ставят, душник закрывают заглушкой. Если фабричный душник приобрести не удалось, его изготовляли из кровельной стали. Причем нередко вместо цилиндрических мастерили прямоугольные, с квадратными заглушками.

***Внутренняя часть перетрубья, находящаяся непосредственно перед трубой, называется хайлом.***

Хайло «заглатывает» идущий из устья дым, словно огромная пасть какого-то чудища. Стенки его постоянно покрыты сажей. Чтобы печь не дымила, в хайле не должно быть резких выступов. Кирпи-

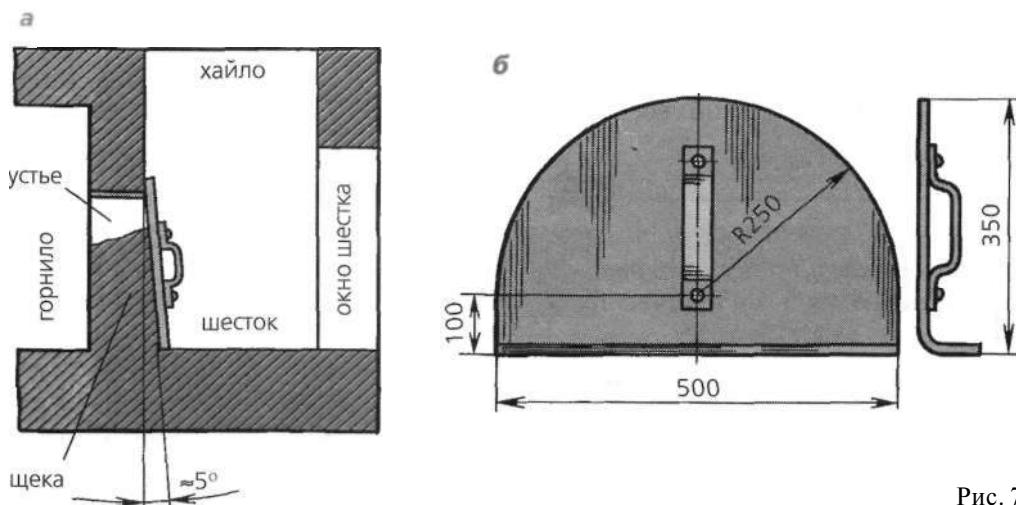


Рис. 7

чи старались стесать так, чтобы дым плавно огибал их и свободно проходил в трубу.

На границе между хайлом и трубой устанавливают *вьюшку* (рис. 9). Она предназначена для того, чтобы закрывать трубу после окончания топки печи, а также регулировать выход горячих газов из горнила. В старину встречались вьюшки, сделанные полностью из обожженной глины, но позже их стали отливать из чугуна. Традиционная чугунная вьюшка состоит из трех частей: *рамки*, *блинка* и *крышки* (рис. 9, а). Если две первые детали имели повсеместно одинаковые названия, то крышку всюду называли по-разному: *кол-*

*паком*, *противнем*, *нахлобучкой*, *ладкой* и *сковородой*. В отличие от обычной печной задвижки, вьюшка перекрывает трубу более надежно. При закрытии трубы в рамку сначала вставляется блинок, а потом сверху надевается крышка (рис. 9, б). Между крышкой и блинком образуется воздушная прослойка, а, как известно, воздух — прекрасный теплоизолятор. Стоит вспомнить хотя бы двойные стекла в зимних рамах или двойные двери в погребе. При отсутствии заводских чугунных вьюшек, их нередко изготавливали из листового металла. Причем отверстие рамки, а также форма блинка и крышки при этом

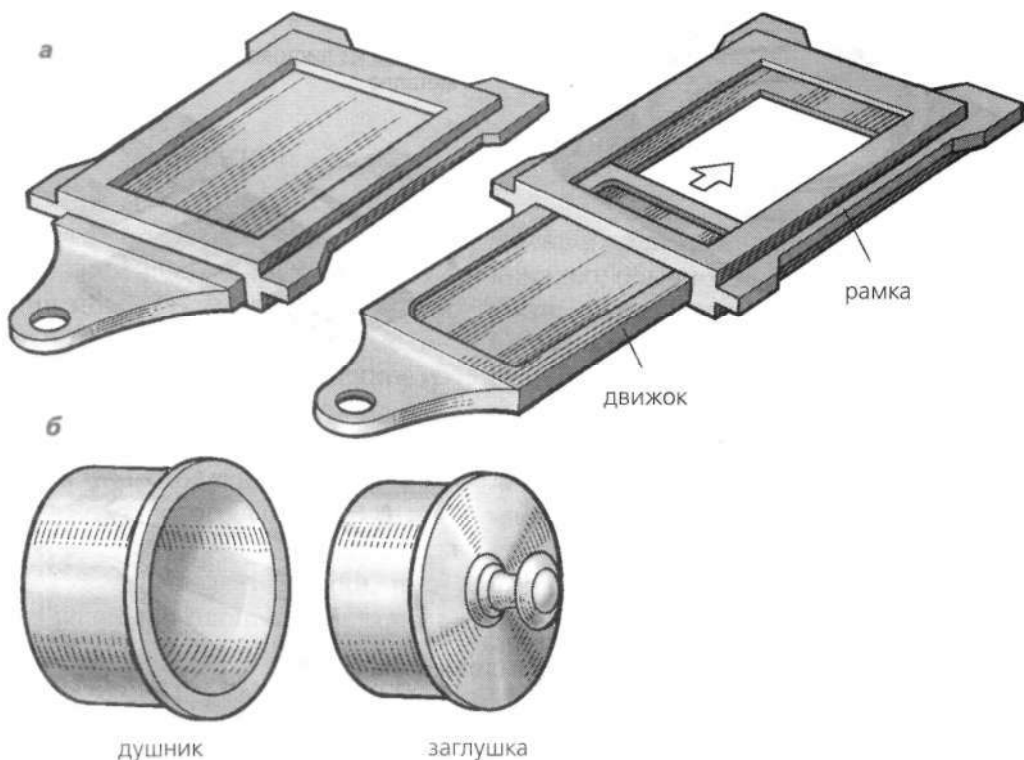


Рис. 8

могли быть прямоугольными (рис. 9, в). При их изготовлении руководствовались фактически-ми размерами дымохода.

Для того чтобы легко можно было проникнуть к выюшке, в печ-

ном щитке делали специальный проем, который закрывался полудверкой. В некоторых старинных печах ее заменяли выюшечным заслоном (рис. 9, г).

В стародавние времена на литей-

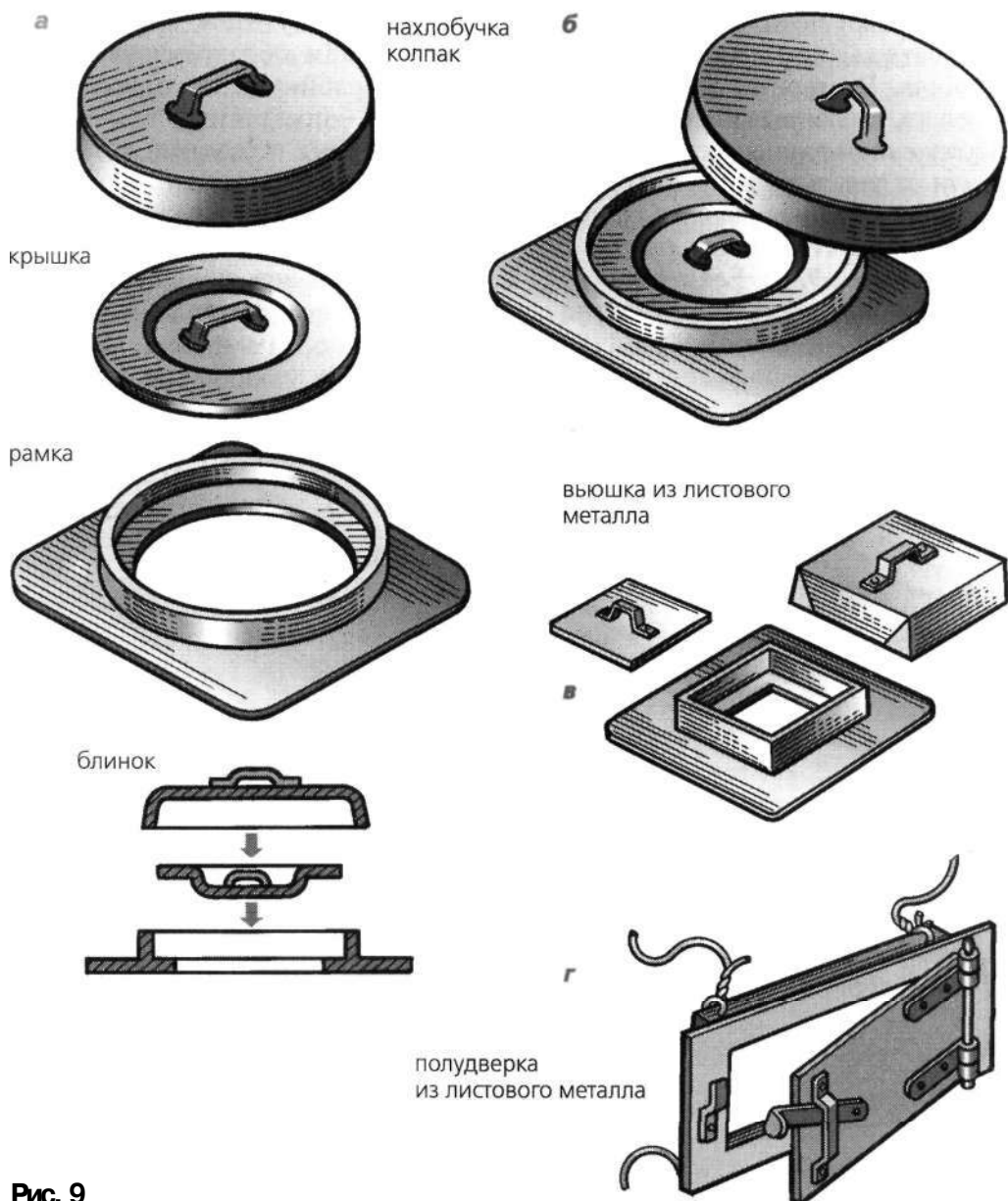


Рис. 9

ных заводах изготавливали специальные литые *полу дверки* и *заслоны*, имеющие оригинальные узорные рельефы. Они не только исправно выполняли свое прямое назначение, но и украшали печь. Однако бывало и так, что порой негде было приобрести даже простую чугунную полудверку. Тогда приходилось просить деревенского кузнеца сделать ее из листового металла.

*Полудверка использовалась не только для того, чтобы можно было проникнуть к вьюшке, но и для проветривания помещения. Если ее открывали при закрытой вьюшке, тогда застойный воздух уходил из помещения через трубу.*

## ПЕЧКИ-ЛАВОЧКИ

Когда печник заканчивал работу в избе и перебирался на чердак, хозяин мог заняться обустройством печи (рис. 10). Ведь в понятие печи входит не только сложенное из кирпичей или битое из глины «сооружение для отопления помещений и приготовления пищи» (см. Словарь русского языка). В ее ансамбль органически вплетались всевозможные перегородки, полки, лавочки, голбцы, приставные лежанки и лесенки. Все эти деревянные пристройки настолько тесно соприкасались с печью, что это вошло в поговорку. О людях,

Нередко над вьюшкой через три-четыре ряда кирпичей в трубе устанавливали дополнительно *задвижку* (рис. 8, а). Она перекрывала дымоход, ведущий к душнику, и поднимала выше к потолку столб холодного воздуха, который обычно опускается в трубу после ее охлаждения. К тому же во время топки печи, когда вьюшка полностью открыта, с помощью задвижки удобно регулировать тягу в трубе. Стандартная чугунная задвижка состоит из рамки, в пазах которой перемещается движок, открывающий и закрывающий дымовое отверстие. Задвижка обычно бывает самым верхним печным прибором, которым оснащена русская печь. Доведя трубу до потолка, печник выкладывал ступенчатую разделку.

имевших близкое, короткое знакомство, обычно на деревне говорили: «У них печки-лавочки». Самой крупной деревянной пристройкой был *голбец*. В нем делали полки и шкафчики для хранения всевозможных вещей, укрепляли различные вешалки, в том числе для одежды. Печная перекрыша, превращенная в лежанку, была тем самым местом, на котором любил полежать известный персонаж из русской народной сказки. Здесь же он возлежал, когда печь по щучьему велению выезжала из избы на улицу. Видя

это, деревенский люд говорил: «у него перекрыша поехала». Не от туда ли пришло в искаженном виде известное ныне выражение «крыша поехала»?

Однако на перекрыше не только тесновато, но и жарко: не каждый любитель печного пара такое выдержит. Поэтому поверхность перекрыши расширяли с помощью пристройки. На верху голбца вровень с ней настилали березовые или дубовые доски. Благодаря этому образовывалась просторная

лежанка. Постель на ней стелили так, чтобы ноги были в тепле, а голова находилась в относительно прохладном месте и не перегревалась. При необходимости, например при простудных заболеваниях, подушку всегда можно отодвинуть подальше от стенки и лечь так, чтобы не только ноги и спина оказались на горячей печи. Иногда, чтобы смягчить жар, доски стелили также на перекрышу печи. Теперь считается, что дуб и береза выбирались для лежанок потому,

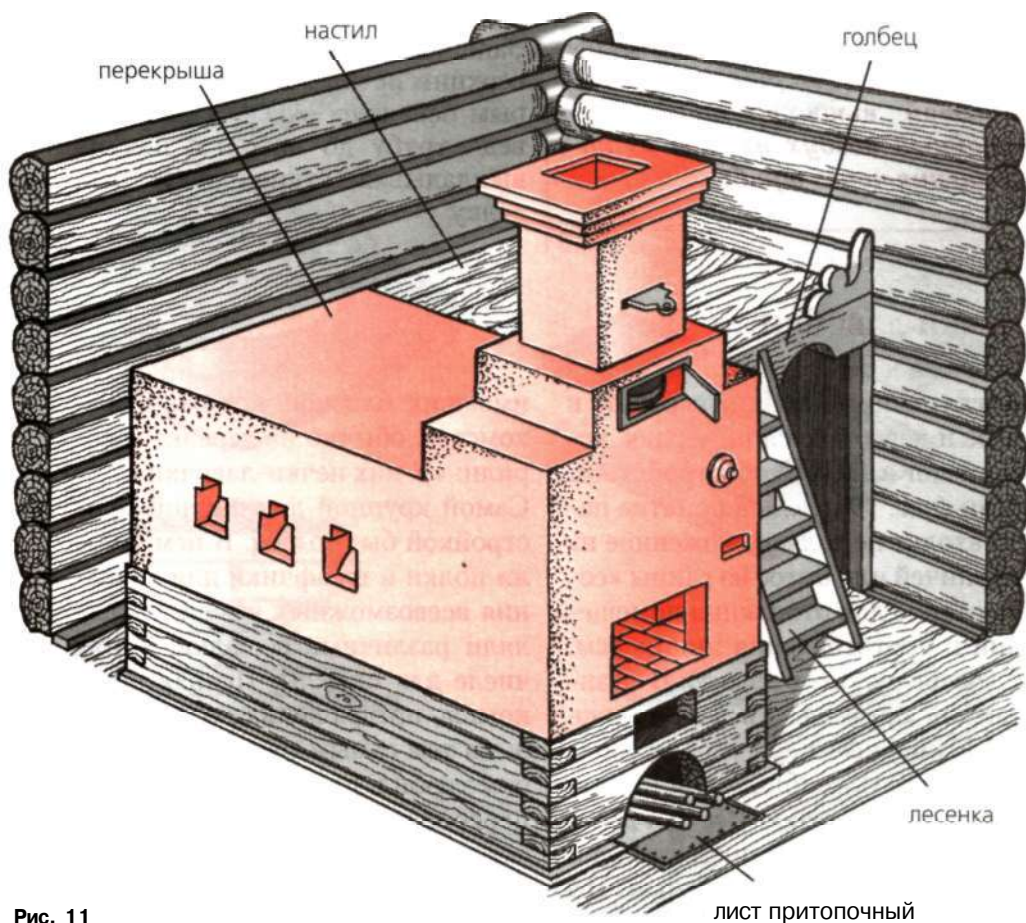


Рис. 11

лист притопочный

что эти деревья обладают подпитывающей биоэнергетикой и помогают человеку быстрее восстановить силы после тяжелого трудового дня. Однако прежде всего дуб и береза подходили для лежанки потому, что не имели смолы, которая со временем вытапливается из древесины. Очень важно было и то, что твердая древесина

не обугливается при очень высокой температуре.

Чтобы на лежанку можно было без труда забираться даже слабому старику, к ней приставляли небольшую удобную лесенку (рис. 11). Каждый хозяин делал ее на свой вкус и лад. Добротно сделанная лесенка надежно служила долгие годы.

### ЗАГОТОВКА МАТЕРИАЛОВ

Основные материалы, которые необходимы для кладки кирпичных печей, — *кирпичи* и скрепляющий их *кладочный раствор*. Ча-

ще всего в печных работах используется красный керамический кирпич. Его получают из глины путем обжига кирпича-

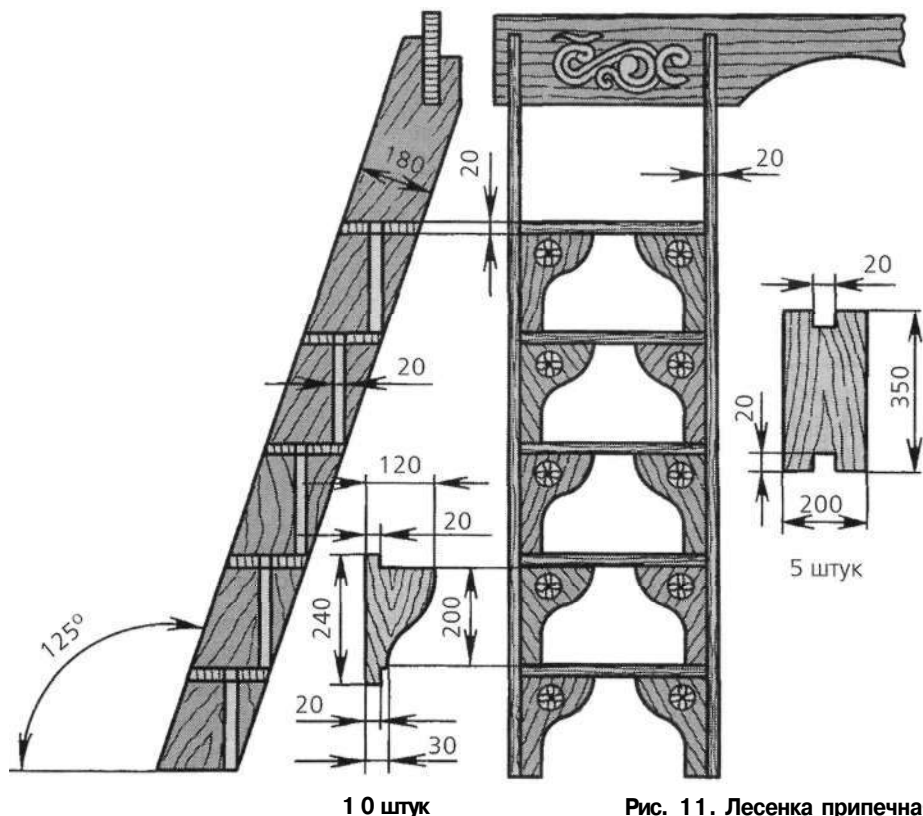


Рис. 11. Лесенка припечная

сырца в специальных печах при высокой температуре.

Однако для кладки печей наравне с керамическим нередко применялся необожженный кирпич, то есть кирпич-сырец. Для его производства не требовались специальные печи и много топлива. Наладить производство кирпича-сырца можно было на любом крестьянском дворе, была бы только неподалеку подходящая глина да песок. Уложенный в печной кладке, сырец ничем не отличается от обожженного кирпича. Правда, он боится сырости, поэтому из него можно класть печь только до трубы. При необходимости из сырца можно также выкладывать на чердаке стояк трубы, вплоть до самой крыши. Только над крышей трубу обязательно выкладывают из обожженного кирпича.

*Любопытно, что печи из сырца клали не только в крестьянских избах, но даже в царских хоромах. Правда, при этом их обязательно облицовывали изразцами.*

В книге «Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях» историк И.Е.Забелин писал: «Во всех жилых хоромах печи были изразцовые, или образчатые, цинные из синих изразцов и муравленные, или зеленые, из зеленых... Печи ставились четырехугольные и круглые, сырчатые, из кирпича-сырца особой формы, на ножках, с колонками, с карнизами и городками наверху; поэтому и форма изразцов была разнообраз-

разна». Кирпич-сырец для царских печей использовался отнюдь не от бедности. Скорее всего применение «кирпича-сырца особой формы» можно объяснить податливостью материала. Ведь подгонять изразец, имеющий сложную форму, к кирпичной кладке из обожженного кирпича не так-то легко. С сырцом все обстоит гораздо проще: при необходимости его можно без особого труда стесать с высокой точностью прямо в кладке, а также где надо подрезать, выбрать углубление. Что же касается прочности и влагонепроницаемости, то под панцирем из поливных изразцов кирпичу-сырцу не страшны ни сырость, ни механические повреждения.

Чаще всего кирпич-сырец использовался для кладки русских духовых печей. Однако с успехом его применяли и для кладки отопительных печей (голландок) и каминов. Кирпич-сырец привлекателен не только доступностью изготовления, но и широкими возможностями при декоративной отделке печей. На его гранях можно выполнять резьбу и делать рельефные оттиски. Кроме того, высохшие кирпичи легко пилятся ножовкой, обрабатываются циклями и шлифовальной шкуркой.

#### **Изготовление кирпича-сырца.**

Все современные печные приборы (дверцы, вьюшки, задвижки и т.д.) рассчитаны на применение в печной кладке стандартного кирпича, имеющего размеры 250 x 120 x 65 мм. Чтобы иметь возможность использовать подобные приборы в «сырчатых» печах,



тех же размеров придерживаются также при изготовлении кирпича-сырца.

Делают кирпич-сырец в деревянных формах — *пролетках* (рис. 12, а). Чтобы работа шла более споро, используют двойные пролетки, в которых одновременно формируются сразу два кирпича. При изготовлении пролетов обязательно учитывают, что любая глина при высыхании сильно сжимается. Причем сырец, отформованный из жирной глины (содержащей до 5% песка), уменьшается в объеме значительно больше, чем такой же кирпич из тощей глины (содержащей до 30% песка). То есть у каждого конкретно приготовленного раствора или взятой из карьера глины — своя определенная степень сжимаемости. Ее определяют опытным путем. Прежде всего проверяют готовность вымешанного раствора к формовочным работам. Глиняный раствор должен быть пластичным, податливым, достаточно твердым, к тому же не прилипать к рукам. Он должен напоминать приготовленный для лепки достаточно мягкий пластилин. Один из способов проверки глины на готовность состоит в следующем. Из приготовленной глины лепят стандартный кирпич, кладут его на круглую перекладину и уравнивают (рис. 12, б). Если примерно через минуту кирпич не согнется под своей тяжестью, то, значит, глина содержит примерно 20—25% влаги и имеет густоту, наиболее подходящую для формовки.

Для определения сжимаемости глины при высыхании требуется значительно больше времени. При этом современными мастерами используется особая технология со специальными таблицами. Из заготовленной глины лепят куб величиной 200 x 200 x 200 мм. На его гранях проводят кончиком ножа диагонали. В середине каждой грани по намеченным диагоналям прорезают ножом или полукруглым резцом бороздки длиной по 100 мм каждая (рис. 12, в). Куб ставят сушить в отопляемое помещение, а в летнее время в заветренное место под навесом. Сушат его не менее 10 суток. На это время заготовленную глину прикрывают влажной мешковиной или рогожкой, а чтобы влага не испарилась, сверху набрасывают полиэтиленовую пленку. Таким образом, глине предоставляется возможность хорошо вылежаться и тем самым улучшить свои пластические качества.

Когда срок, отведенный на сушку, пройдет, высохший куб станет намного легче и меньше. Чтобы определить процентное отношение сжимаемости глины, из которой сделан куб, измеряют длину проведенных на гранях крест-накрест желобков. Каждый миллиметр желобка соответствует 1%. Если желобки сократятся более чем на 10 мм, то такая глина слишком жирная и для производства кирпича не годится. Также непригодна для тех же целей глина, если на вылепленном из нее кубе желобки сократятся менее чем на 5 мм. Такая глина слиш-

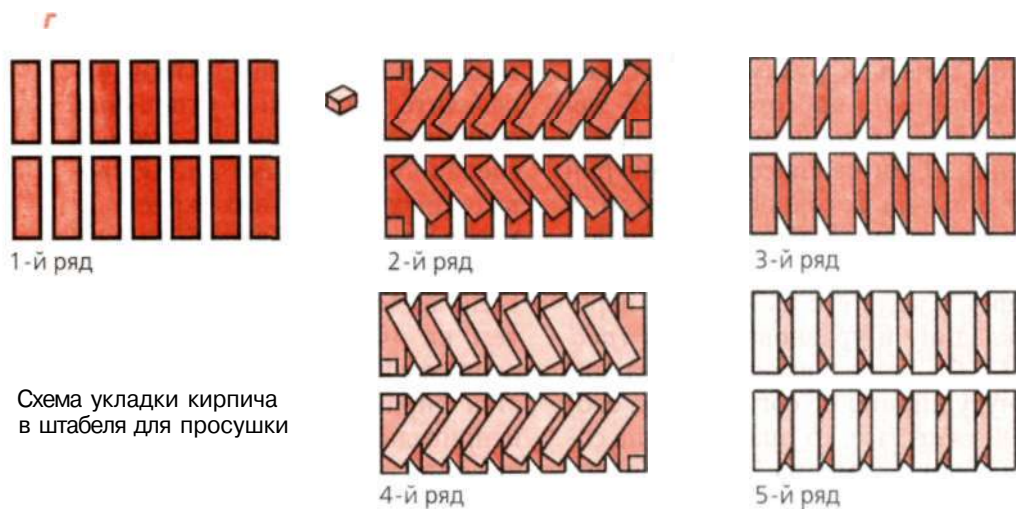
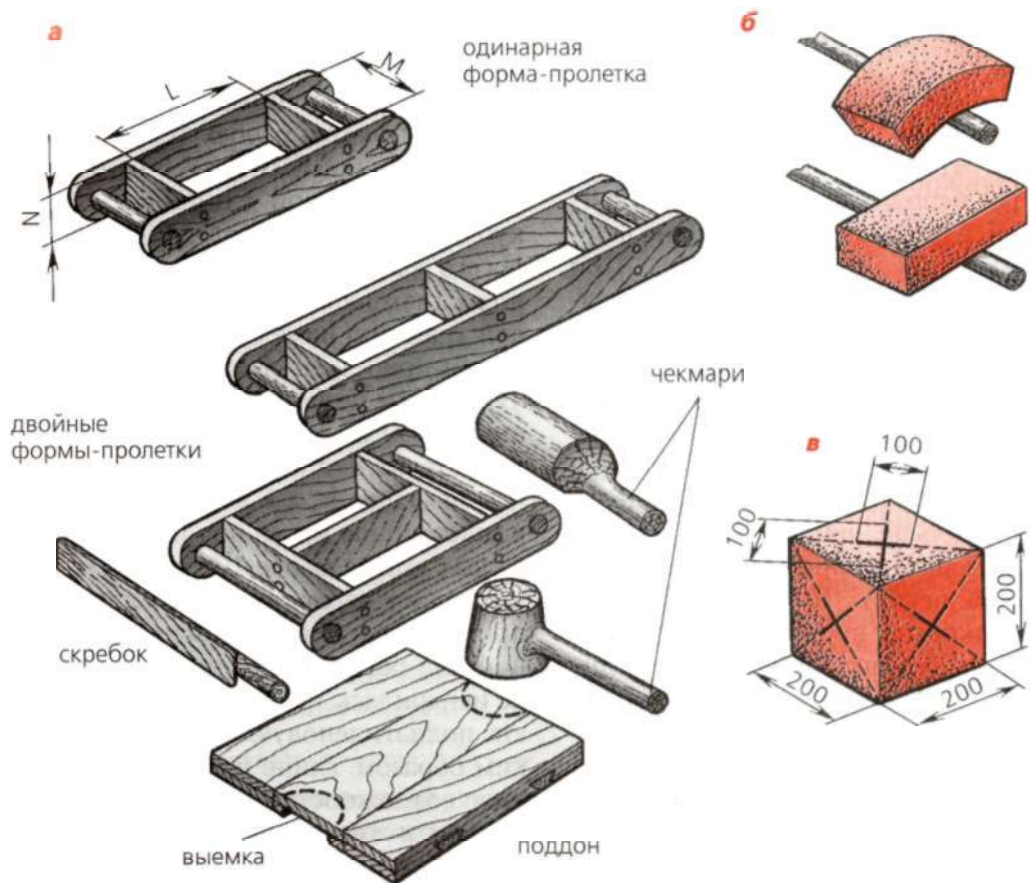


Рис. 12

ком тощая, а изготовленный из нее кирпич-сырец будет рассыпаться.

**Для изготовления кирпичей наиболее пригодна та глина, сжимаемость которой находится в пределах от 5 до 10%.**

Предположим, что желобки сократились ровно на 6 мм, значит, сжимаемость глины будет равна 6%. Заглянув в специальную таблицу, определяют, что для получения стандартного кирпича длина формы для данной глины должна быть 265 мм (L), ширина 127 мм (M) и глубина 69 мм (N).

*Таблица определения размеров форм*

Сжимаемость в %	Длина (L)	Ширина (M)	Глубина (N)
5,0	263,0	125,0	68,4
5,5	264,0	126,0	68,7
6,0	265,0	127,0	69,2
6,5	267,0	127,0	69,3
7,0	268,0	128,0	69,8
7,5	270,0	129,0	70,2
8,0	271,0	130,0	70,0
8,5	273,0	135,0	71,0
9,0	274,0	131,0	71,4
9,5	276,0	131,5	71,4
10,0	277,0	132,0	72,0

Для изготовления формы-пролетки используют хорошо просушенные березовые или сосновые доски толщиной от 20 до 25 мм. Все пласти и ребра досок тщательно строгают. Выполненные из них детали формы соединяют на шипах или же шурупами и гвоздями. При сборке детали соединяют так, чтобы наиболее гладкие и чистые поверхности были обращены внутрь формы. Внешние размеры формы могут быть произвольными. Например, ручки каждый мастер делает такие, которые для него наиболее удобны. А вот в полости формы, куда загружается глина, размеры

должны строго соответствовать тем, которые указаны в таблице. Каждая форма-пролетка должна иметь поддон, соответствующий ее пропорциям и размеру. Это гладкая доска или щиток, которую подкладывают снизу под пролетку при заполнении ее глиной, а также при переноске сырца на стеллаж. Чтобы поддон удобно было удерживать пальцами при переноске сырца в пролетке, с двух противоположных краев вырезают специальные выемки. В процессе формовки глина не должна прилипать к стенкам формы, а готовый сырец должен легко из нее извлекаться. Добыва-

ются этого с помощью мелкого сухого песка, просеянного через частое сито. Песок держат в ящике рядом со столом, на котором выполняют формовку. Здесь же ставят бак с водой для увлажнения формы и ящик с глиной.

В сарае или на крытом дворе заранее устраивают стеллажи, на которых сушат отформованный сырец. Каждую полку стеллажа через сито припудривают тонким слоем песка, чтобы не прилипал к ним отформованный влажный кирпич.

Приступая к формовке, лицевую сторону поддона обильно увлажняют мокрой тряпкой и, дождавшись, когда древесина впитает излишки воды, посыпают сверху мелким песком. Стряхнув излишки песка, поддон кладут на стол. В свою очередь мокрой тряпкой увлажняют внутренние поверхности формы-пролетки и тоже припудривают мелким песком. Затем, установив пролетку на поддоне, берут большой ком глины и обеими руками с силой вдавливают его в форму. При этом стараются распределить глиняную массу так, чтобы она хорошо заполнила все углы формы и плотно прилежала к ее стенкам. Добавив еще ком глины, форму заполняют доверху. Чтобы в глине не оставалось пустот, сверху ее утрамбовывают чекмарем — массивной деревянной колотушкой. Чекмарь делают из целой березовой плахи или же из обрезка древесного ствола с отходящим в сторону сучком. Трамбовка должна быть умеренной, иначе глина

станет выдавливаться снизу формы. После трамбовки выравнивают верх кирпича с помощью деревянного скребка. При выравнивании направляющими служат края формы. Уравняв с ними верхний слой глины, пролетку несут на стеллаж вместе с поддоном. Над полкой ее переворачивают, снимают поддон и слегка встряхнув за ручки, выдавливают отформованный сырец, оставив его лежать плашмя. Таким же образом формируют все последующие кирпичи. Обычно форма и поддон долгое время сохраняют необходимую влажность и нет надобности вторично смачивать их водой. Перед формовкой следующего кирпича достаточно лишь припудрить их поверхности песком.

Примерно через пять-шесть часов все отформованные кирпичи переворачивают на другую сторону. Это необходимо для равномерного их высыхания. А еще через пять-шесть часов подсохшие кирпичи можно уже укладывать для окончательной сушки в штабеля, которые устраивают на ровной площадке, защищенной от дождя, солнца и ветра. Площадку застилают досками и посыпают песком. В штабеля кирпичи ставят друг на друга ребром (рис. 12, г). Промежутки между кирпичами должны быть такими, чтобы едва просовывалась ладонь, то есть примерно 30—35 мм. Такая плотная укладка обеспечивает более равномерное высыхание сырца. Если же расстояние между кирпичами увеличить, то они высохнут гораздо быстрее, но при этом

могут покрыться многочисленными трещинами. В результате получится много брака, и почти вся предыдущая работа пойдет насмарку.

На приведенной в книге *схеме* кирпичи в каждом ряду для наглядности окрашены в разные цвета. В первом ряду поставленные на ребро кирпичи образуют прямоугольник, величина которого будет зависеть от размеров площадки и общего количества приготовленных к сушке кирпичей. Сверху на них ставят второй ряд, каждый кирпич в котором располагается наискосок с таким расчетом, чтобы его концы опирались сразу на два нижних кирпича. В третьем ряду положение кирпичей должно быть таким же, как и в первом. В четвертом кирпичи снова ставят наискосок, но только изменив направление угла. В пятом и последующих рядах кирпичи располагаются в том же порядке. Обычно штабель состоит из 7—8 рядов кирпичей. Укладывая кирпичи в штабель, на каждом четвертом ряду на свободные уголки кладут по небольшому кусочку кирпича. Делается это для того, чтобы у крайних кирпичей верхних нечетных рядов была дополнительная опора. И еще одно условие стараются соблюдать при укладке кирпичей в штабеля: чем выше ряд, тем меньше расстояние должно быть между кирпичами.

В теплые летние дни кирпичи сушат в тени не менее недели. Но когда на дворе стоит прохладная погода, то время сушки увеличи-

вают до двух недель, а то и более. Если же к концу сушки установится солнечная погода, то ее завершают «обжигом» кирпичасырца на солнце. Кирпичи раскладывают на ровной площадке так, чтобы как можно больше солнечных лучей падало на них в течение дня. Обожженный на солнце сырец практически становится сухим. Но в отличие от обожженного в печи он все же содержит влагу, химически соединенную с частицами глины. Так, например, сухой сырец весит 4 кг, в то время как обожженный в печи такой же кирпич стандартных размеров весит 3,5—3,7 кг.

Высушенный сырец отправляют на хранение в сухое помещение, где кирпичи укладывают на ребро плотными рядами.

*Чтобы влага не проникала в заготовленные кирпичи, штабель сверху накрывают полиэтиленовой пленкой.*

#### **Декоративный кирпич-сырец.**

Наряду с обычным кирпичом-сырцом в формах-пролетках изготавливают и декоративные кирпичи, имеющие на одной или двух гранях рельефное изображение.

*Рельефный кирпич используется для декоративной отделки различных частей печей: разделок, карнизов, «зеркал», чела русской печи и многого другого.*

Формуют рельефный кирпич в пролетке, имеющей внутри формы специальные пазы, в которые вставляется резная доска с обратным изображением рельефа (контррельефом). Доска должна свободно входить в пазы (12.1, а). О том, как вырезать контррельеф, подробно рассказано в разделе «Пряники печатные». И это не случайно, ведь контррельефы резной формы для изразцов, рельеф-

ного кирпича и пряничных досок имеют много общего. И недаром в старину все подобные работы были нередко сосредоточены в руках одного резчика по дереву. При изготовлении формы-пролетки для рельефного кирпича обязательно учитывают толщину резной доски (К), которую прибавляют к ширине формы (М), взятой из таблицы. Чтобы доска свободно вкладывалась и вынима-

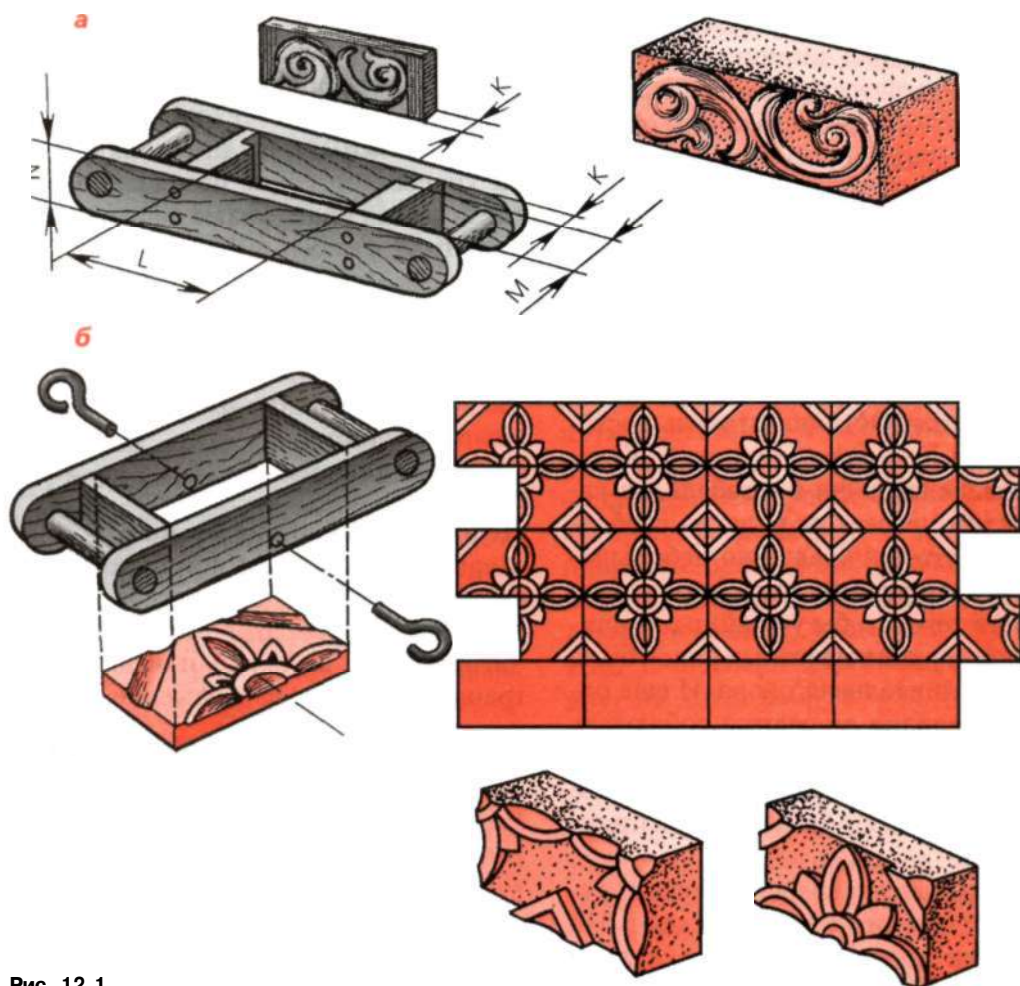


Рис. 12.1

ласть, даже будучи сырой, пазы делают на 2—3 мм шире ее толщины.

Можно также изготовить пролетку, с помощью которой формируют кирпичи, имеющие рельеф на широкой грани (12.1 б). Чтобы из кирпичей, поставленных на ребро, можно было бы выложить так называемый ковровый орнамент, необходимо сделать две вставные доски с контррельефами, соответствующими раппортам узора, то есть основным повторяющимся элементам.

Формовку декоративного кирпича выполняют в следующей последовательности. Смачивают влажной тряпкой или губкойлицевую сторону поддона, внутренние стенки формы и контррельеф резной доски. Затем смоченные поверхности опудривают мелким сухим песком. Пролетку ставят на поддон и вкладывают в ее пазы резную доску. Затем заполняют форму глиной, утрамбовывают и выравнивают верх скребком. Заполненную форму вместе с поддоном переносят на стеллаж. Здесь ее переворачивают, снимают сверху поддон и вываливают отформованный кирпич на полку вместе с резной доской. Как только кирпич окажется на полке, резная доска с контррельефом легко отделяется от него, оставляя на одной из граней четкий рельефный отпечаток. В той же последовательности формируют все остальные кирпичи. Сушат кирпичи, имеющие рельеф, так же, как и обычные кирпичи.

При соединении рельефных кир-

пичей на углах применяют пилу с мелкими зубьями (рис. 13, а).

Обычно для отделки печи изготавливают несколько видов кирпичей, рельефы на которых соответствуют разработанному заранее эскизу орнамента. Например, разделка печи, показанная на рисунке, выполнена из трех видов кирпича (рис. 13, б). На грани одного из них расположен рельеф «завиток», другого — «овы», третьего — «бусины». В разделке они образуют три пояса, которые сливаются в единую орнаментальную композицию.

Согласно замыслу, рельефную разделку можно использовать в самых различных частях печи. Например, на ее «зеркале» можно набрать так называемый ковровый орнамент, используя всего лишь два вида кирпича (рис. 13, в).

### ***Выполнение рельефной разделки происходит непосредственно во время кладки печи.***

### **Кладка печей из кирпича-сырца.**

Из кирпича-сырца можно полностью сложить любую печь. Но если есть такая возможность, все же кое-где в самых ответственных местах стараются использовать не только обожженные кирпичи, но и огнеупорные. Сам процесс кладки печи из сырца такой же, как и при работе с обожженным кирпичом. Но если обожженный кирпич можно долго держать перед кладкой в воде, кирпич-сырец быстро окунают в ведро с водой и так же быстро сажают на раствор.

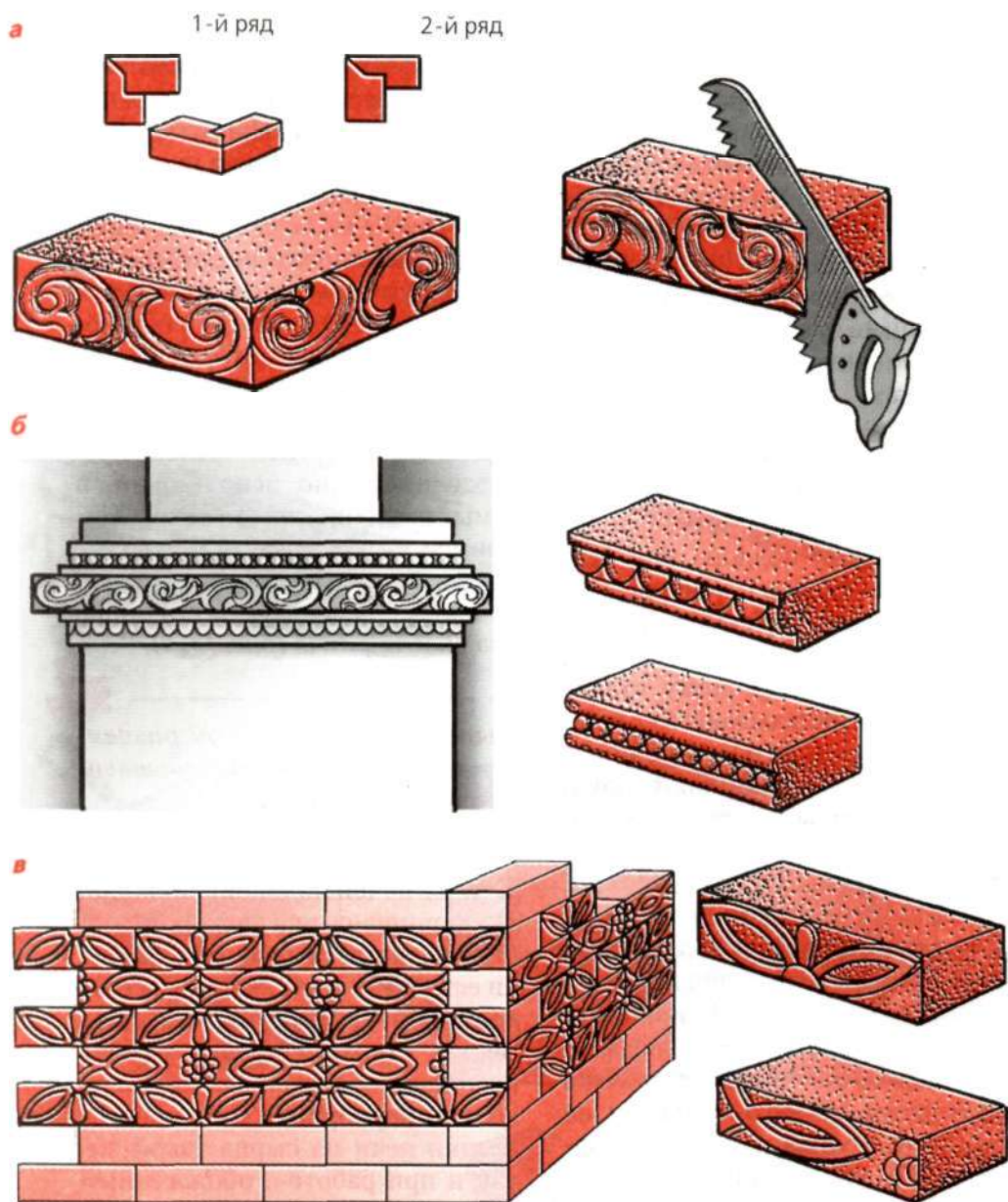


Рис. 13



Кирпич почти мгновенно всасывает влагу, и, если промедлить, она уйдет внутрь и сцепления между сырцом и глиняным раствором может не произойти.

Чтобы кладка была аккуратной, кирпичи не раскалывают, как обычно, печным молотком, а распиливают ножовкой.

Когда кирпичи полностью уложены в кладку, а раствор подсох, внимательно осматривают рельеф и удаляют сальным скребком, ножом или стамеской всевозможные неровности и наплывы. Отдельные шероховатости снимают шлифовальной шкуркой различной зернистости. Плоские поверхности печи притирают без воды теркой из обожженного красного кирпича. Изготавливают сразу две терки следующим образом. Подбирают две половинки кирпича, имеющие однородную структуру, и трут друг о друга до тех пор, пока трущиеся поверхности не станут совершенно ровными. Одну из терок, приготовленных таким образом, прикладывают к поверхности печи и, мягко нажимая на нее, выполняют шлифовку сырцовой кладки. После хорошей притирки швы между кирпичами становятся незаметными и печь кажется монолитной, словно вырезанной из единого куска глины.

***Обнаруженные после притирки всевозможные трещины и вмятины сразу же заделывают глиняным раствором. Предварительно трещины прорезают кончиком ножа так,***

***чтобы на их месте образовались желобки шириной примерно 4—5 мм. Желобки обильно смачивают водой с помощью губки или мочальной кисти и замазывают глиняным раствором так, чтобы на месте бывших трещин возвышались небольшие бугорки. После высыхания глина «садится» и бугорки исчезают.***

Обычную отделку печи внутри помещения завершают традиционной побелкой. Украшенная рельефами русская печь после побелки ассоциируется с древнерусской архитектурой, с ее белокаменной резьбой. Наиболее выразительно рельефное узорочье печи смотрится при боковом освещении. И это обстоятельство надо учитывать при размещении рельефного декора. То есть разместить рельеф на тех поверхностях печи, которые имеют боковое освещение, когда свет из окна скользит по ним, а не падает под прямым углом. Однако если использовать естественный свет для усиления выразительности рельефа нет возможности, его глубину можно зрительно усилить с помощью окраски определенных элементов в монохромные (одноцветные) тона. Делается это так: рельеф полностью закрашивают в какой-нибудь темный цвет, скажем, темно-серый. Когда краска немного подсохнет, выступающие части рельефа окрашивают в светло-серый цвет, а отдельные элементы — в белый. Благодаря такой контраст-

ной окраске выступающие элементы рельефа кажутся освещенными, а углубленные утопают в тени. Создается впечатление очень высокого рельефа.

Но все же белая печь — это не самоцель. Каждую печь следует окрасить с учетом интерьера помещения, в котором она находится. В зависимости от этого могут быть использованы клеевые краски, имеющие серые, светло-коричневые, охристые и другие спокойные оттенки.

**Красный кирпич.** В стародавние времена кирпич-сырец крестьяне сообща обжигали в специальных печах. После обжига благодаря присутствию в глине окислов железа он приобретал оранжево-красный цвет. Но главное, он становился твердым как камень и не боялся влаги. Процесс обжига кирпича был весьма длительным и трудоемким, при этом сжигалось достаточно много дров. Однако если обжиг выполнялся под руководством опытного мастера, кирпичи получались монолитными и без трещин. С такими кирпичами печнику было работать одно удовольствие. Печным молотком или кирочкой он при желании мог придать им любую форму, не опасаясь, что они расколются в самом неподходящем месте. Между тем современному печнику приходится иметь дело с кирпичом, производимым на современных заводах. И не всегда он бывает высокого качества. Чтобы уметь отличать хороший кирпич от плохого, следует хотя бы вкратце ознакомиться с технологией его производства. Для формовки обычного красного

кирпича используют очищенную и хорошо вымешанную глину, содержащую определенное количество песка. После формовки глиняные бруски сушат в течение 10—12 суток, а затем они поступают на обжиг в печь. В печи они должны находиться 8—10 суток, пройдя последовательно через три основные стадии обжига. На первой стадии, называемой *выкуркой* или выпариванием, из кирпича-сырца удаляется гигроскопическая влага, находящаяся между частицами глины. Она начинает выходить из глины в виде пара, как только температура в печи поднимется выше 100°C. Создается впечатление, что кирпич дымится, отсюда и название первой стадии обжига — выкурка.

*Во время выкурки мастера заботятся о том, чтобы кирпич не запарился и не «поплыл», теряя первоначальную форму. Поэтому они постоянно поддерживают в печи хорошую тягу, позволяющую быстро удалить выделяющийся из кирпичей пар.*

Если свободная влага полностью удалена из кирпича и он перестал «дымиться», наступает вторая стадия обжига — *дегидратация* (полное обезвоживание). Температуру в печи постепенно поднимают до 700°C, при которой из кирпичей удаляется вода, связанная с глиной химически, а также находящиеся в ней летучие вещества, то есть происходит выгора-

ние частиц угля, серы и других веществ. Одновременно закись железа переходит в окись. При этом постепенно изменяется цвет кирпича: из бурого он становится желтым, а затем оранжевым.

На последнем этапе обжига при температуре 900—1000°C происходит спекание кирпича. Находящиеся в глине вещества начинают плавиться, приобретая постепенно красный цвет. Если по какой-либо причине температура на последней стадии обжига была в печи выше тысячеградусной отметки, кирпич перекаляется, его поверхности оплавляются и в отдельных местах покрываются стекловидной пленкой. Такой кирпич темнеет и становится лилово-бурым. При ударе по нему молотком он издает высокий резкий звук. Перекаленный кирпич, или *железняк*, не боится влаги и отличается высокой прочностью, но для кладки печей его применяют ограниченно, поскольку к нему плохо пристаёт глиняный раствор. К тому же он плохо поддается раскалыванию и обтесыванию. А вот для фундамента и трубы, где кирпич должен противостоять влаге, а связующим является цементный раствор, железняк — один из лучших материалов.

Полная противоположность железняку — недожженный кирпич, так называемый *недожог*.

***Недожог имеет светлую розовато-бурю окраску, по которой его сразу же можно отличить от других кирпичей.***

Опытный печник без труда может определить недожог даже с завязанными глазами. Ему достаточно постучать слегка по нему молотком. Кирпич-недожог издает низкий глухой и отрывистый звук. При этом молоток слегка вязнет в мягком кирпиче, легко оставляя на нем достаточно глубокие вмятины и царапины. Благодаря большой пористости недожог как губка впитывает воду. Перенасыщенный влагой, он легко разваливается на мелкие куски. Между тем печи, сложенные из кирпича-недожога, прочные и долговечные. Это объясняется тем, что в печной кладке кирпичи не подвергаются воздействию влаги. Перед кладкой кирпич-недожог не вымачивают, а лишь на несколько секунд опускают в воду. Однако самый лучший материал для кладки печей — кирпич, обожженный при оптимальной температуре, не превышающей 1000°C, имеющий однородную структуру и гладкие четкие грани красно-оранжевого цвета. Хотя такой кирпич имеет высокую прочность, в то же время он достаточно легко обтесывается печной кирочкой и раскалывается только по линиям, намеченным печным молотком. При постукивании по нему молотком раздается четкий звук. Если случится такому кирпичу упасть на землю или на пол со скамьи, то он, как правило, остается целым.

После окончания обжига кирпичи постепенно остывают в печи примерно в течение 10 суток. Если же это условие нарушено и

кирпич с целью экономии времени вынут из печи раньше установленного срока, то брак неминуем. Из-за резкого охлаждения кирпич покрывается густой сетью глубоких трещин. Бывает достаточно незначительного толчка, чтобы он рассыпался на мелкие части. Разумеется, класть печь из такого кирпича — сплошная мука. Если, к примеру, печнику необходимо всего-навсего стесать небольшой угол, кирпич неожиданно раскалывается пополам, а отвалившаяся половина, упав на пол, рассыпается на мелкие куски. Даже бывалый печник не в состоянии справиться с таким материалом, почти половина уходит в отходы.

Во время топки русской печи внутри топливника возникает порой такая высокая температура, что ее не выдерживают даже хорошо обожженные красные кирпичи. Когда они разрушаются от высокой температуры, приходится делать ремонт, заменяя разрушенные кирпичи новыми.

***В наше время некоторые печники выполняют так называемую футеровку (облицовку) внутренних поверхностей топливников огнеупорным кирпичом.***

Изготавливают огнеупорный кирпич из специальных тугоплавких глин. Крупнейшее месторождение таких глин находится близ подмосковного поселка Гжель. Кирпич, производимый из гжельской глины, имеет белый цвет с

легкой желтизной. Он выдерживает температуру от 900 до 1000°С. Однако применять огнеупорный кирпич для горнила русской печи, которое одновременно является варочной камерой, нежелательно. В последнее время ученые установили, что, под воздействием высокой температуры, огнеупорные кирпичи выделяют вредные вещества. В варочной камере русской печи такие вещества могут легко проникнуть в пищу и пикантное варево «с дымком», вкуснейшая «шестковая стряпня» может вместо пользы принести только вред, последствия которого еще не изучены. Так что лучше постараться обойтись без огнеупоров, как издревле обходились без них народные мастера. Сложенные ими печи могли работать без ремонта многие десятки лет. Секрет такого успеха заключается в том, что для топливника тщательно отбирали самые лучшие кирпичи с чистыми и гладкими гранями; даже мельчайшие трещины считались недопустимыми.

**Кладочный раствор.** Кирпичи в печной кладке связывают с помощью кладочных растворов. Для кладки печи в помещении применяют глинопесчаный раствор, а для кладки фундамента и дымовых труб над кровлей — цементный раствор. Как следует из названия, в качестве вяжущего материала в глинопесчаном растворе применяется глина, а наполнителем — песок. Для печных работ можно применять как горный или овражный, так и речной песок. Если посмотреть через уве-

личительное стекло на песок, собранный на берегу реки, то нетрудно убедиться, что в нем каждая песчинка обкатана речным течением и имеет округлые формы. Поэтому у речного песка высокая сыпучесть. Если с тем же вниманием разглядеть щепоть песка, взятого из ямы, вырытой на склоне оврага, то песчинки окажутся угловатыми, с шероховатой поверхностью. Именно такой овражный, или горный, песок больше всего ценится печниками, поскольку он обеспечивает более надежное сцепление с вяжущим материалом, то есть с глиной или цементом.

Особенности печной кладки состоят в том, чтобы шов между кирпичами был как можно тоньше (не более 2—3 мм). Добиться этого невозможно, если в раство-

ре будут встречаться мелкие камешки, щепки и другие инородные включения. Поэтому перед приготовлением раствора песок просеивают через сито, имеющее ячейки 3 x 3 мм. Некоторые печники своеобразное калибровочное решето делают из листа кровельной стали (рис. 14). Металлический лист кладут на торец пенька из мягкой породы дерева, например липы или ивы, и гвоздем толщиной 3 мм пробивают в нем сквозные отверстия так, чтобы между ними оставались узкие перемычки. Постепенно из перемычек образуется своеобразная сеточка с круглыми ячейками. Однако, когда отверстия пробивают одним гвоздем, дело идет довольно медленно. Поэтому вместо одного берут сразу несколько гвоздей. Их должно быть

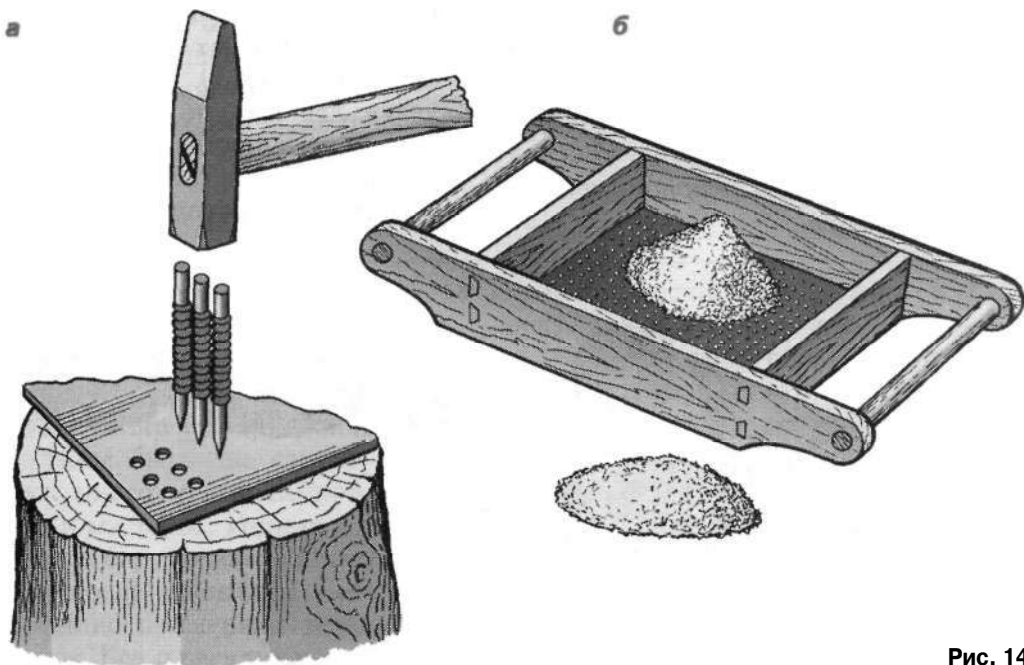


Рис. 14

нечетное число: три, пять или семь. Срубив шляпки, гвозди переплетают между собой мягкой проволокой толщиной 1—1,5 мм (рис. 14, а).

Готовую металлическую сетку прибавают к деревянной рамке, сбитой из широких досок, или к грохоту, снабженному для удобства в работе специальными ручками (рис. 14, б).

Глину, которую используют в качестве связующего для кладочного раствора, обычно добывают где-нибудь недалеко от селения или просто в яме, вырытой на усадьбе. Если весь поселок или деревня брали глину из одного места, печники хорошо знали ее свойства и без всякой предварительной проверки добавляли в нее нужное количество песка. Качество получаемого при этом кладочного раствора проверено временем. Однако если дело имеют с незнакомой, впервые используемой глиной, то обязательно надо проверить ее свойства. Она может оказаться *жирной*, *средней* или *тощей*.

*Жирная глина отличается тем, что в ней не более 2—3, 5% песка, благодаря чему она имеет высокую пластичность. Если нажать на комок такой глины пальцем, на ней останется четкий отпечаток. Жирная глина напоминает пластилин. В средней глине около 15% песка, потому она менее пластична. В тощей глине песка около 30% — пластичность ее еще ниже.*

Составляя глиняный раствор для кладки печи, мастер должен определить пластичность глины, чтобы знать, сколько в него нужно добавить песка. Наиболее простой способ определения пластичности глины состоит в следующем. Берут кусок мягкой глины, которая не прилипает к рукам, и раскатывают его между ладонями (рис. 15, а). При этом получают лепешку, по которой судят о пластичности глины. Если лепешка вышла гладкой и без трещин — она состоит из жирной

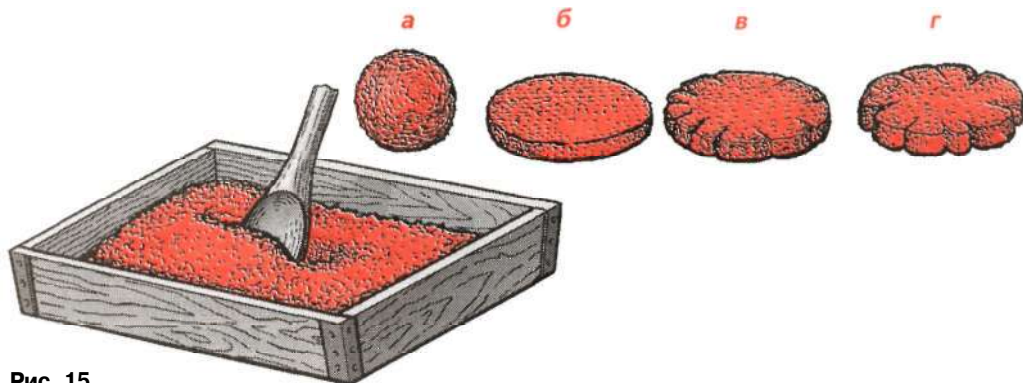


Рис. 15

пластичной глины (рис. 15, б). Появление на испытуемом образце мелких трещин говорит о глине, имеющей среднюю пластичность (рис. 15, в). Если же у лепешки окажутся рваные края, то глина — тощая (рис. 15, г).

Обычно, составляя кладочный раствор, на ведро глины берут в среднем два ведра песка. Но, учитывая проведенный анализ, в жирную глину дополнительно добавляют еще полведра песка (всего 2,5 ведра). В среднюю глину достаточно добавить 1,5—2 ведра песка, а в тощую — всего одно ведро.

**Приготовление глинопесчаного раствора** выполняют в следующей последовательности. В широкий деревянный ящик кладут несколько ведер глины. Глину тщательно измельчают лопатой, заливают водой и оставляют отмокать на сутки. Впрочем, чем больше глина будет оставаться в воде, тем лучше. Когда глина отмокнет и размягчится, в нее добавляют необходимое количество

песка и тщательно перемешивают лопатой до образования однородного теста. Песок добавляют не сразу весь, а порциями по полведра или ведру. Например, высыпав одно ведро песка и перемешав его с глиной, высыпают следующее. И так до тех пор, пока не будет добавлено в раствор необходимое количество песка. В остальном качество кладочного раствора будет зависеть от того, насколько тщательно будет перемешана глинопесчаная смесь.

Хорошо приготовленный раствор должен быть однородным, мягким, податливым, легко сползать с лопаты, не прилипать к ней. Качество раствора можно также определить на ощупь. Если раствор плохо перемешан, в нем прощупываются сгустки нерастворившейся глины и песочные комки. Когда же рука ощущает однородную глинистую массу с равномерным распределением в ней песчинок, раствор готов к употреблению.

## ПЕЧНОЙ ИНСТРУМЕНТ

Набор инструментов, который используют при выполнении печных работ, не так уж и велик. Когда печник отправляется класть печку, в его сумке прежде всего должны быть два самых основных инструмента: печной молоток и мастерок. Иногда дополнительно берут с собою кирочку, хотя многие печеклады вместо нее успешно применяют печной молоток. Вот и весь так называемый

технологический печной инструмент. Как и в любом другом ремесле, приходится также довольно широко применять контрольно-измерительные инструменты: правило, уровень, угольник, ватерпас и отвес.

Печной молоток обычно сельские кузнецы выполняли непосредственно по заказу печника (рис. 16, а). Руководствуясь своим опытом и навыками, печник объ-

яснял кузнецу, каким он хотел бы видеть молоток — инструмент, с которым ему придется работать не один год. В наше время промышленность выпускает стандартные печные молотки. Их иногда еще называют молотками-кирочками, поскольку одна часть инструмента представляет собой боек обычного молотка, имеющего в сечении прямоугольник, а другая — широкую лопасть, как у кирки, предназначенной для тески камня. Печной мо-

лоток имеет универсальное назначение. Например, без него нельзя обойтись не только при кладке новой печи, но и при разборке старой. Печным молотком раскалывают и обтесывают кирпичи, выпрямляют монтажную проволоку, сколачивают деревянные кружала и выполняют множество самых разнообразных и необходимых работ.

Для колки и тески кирпича используются также специальные инструменты с двумя лопастями —

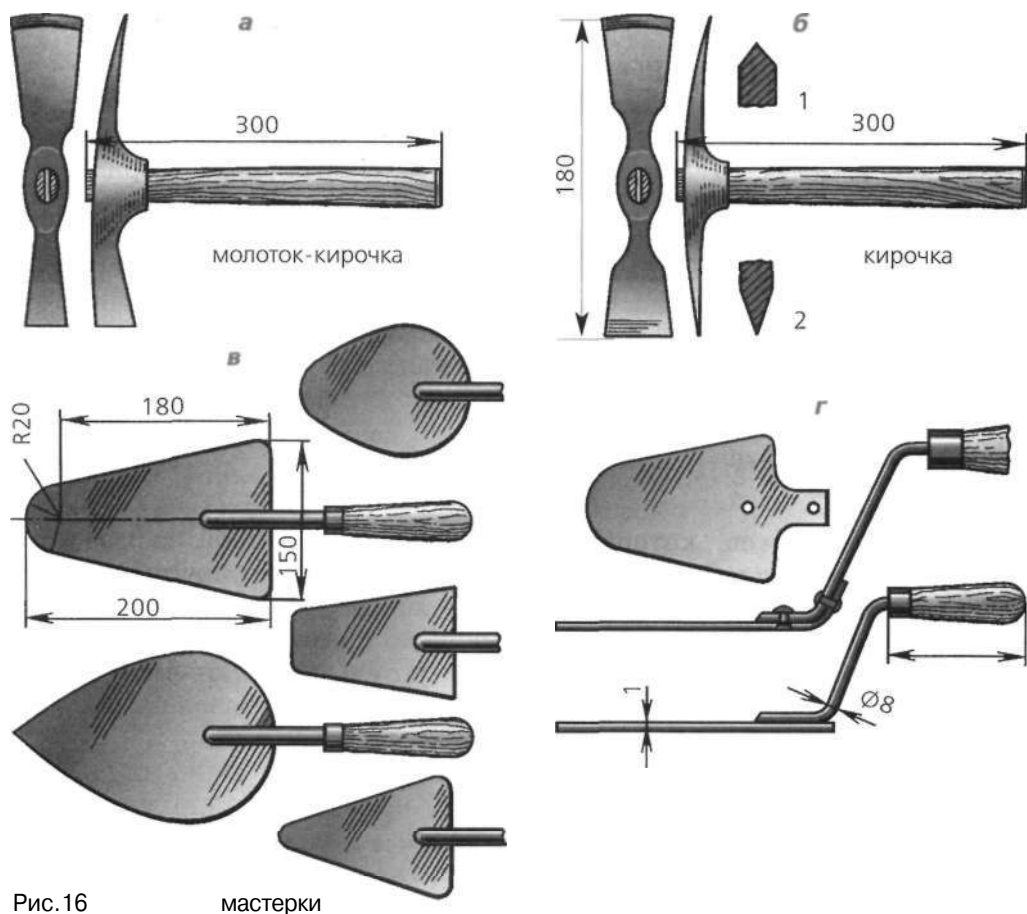


Рис.16

мастерки



кирочки (рис. 16, б). Лопастей отличаются друг от друга тем, что их режущие рабочие части имеют разные углы заточки. Одной лопастью кирочки выполняют грубую черновую теску и колку кирпича (рис. 16, б1). Другая лопасть, имеющая более острый угол заточки, дает возможность получать при обтесывании кирпича более чистую поверхность (рис. 16, б2).

Другой не менее важный инструмент — мастерок (рис. 16, в).

*Довольно часто мастерок, особенно в строительстве, называют на немецкий лад кельмой. Однако многие старые печники это название предпочитают не употреблять.*

Мастерок обычно используют в печном деле для расстилания раствора на кирпичной кладке, а также для подрезки раствора, выступаю-

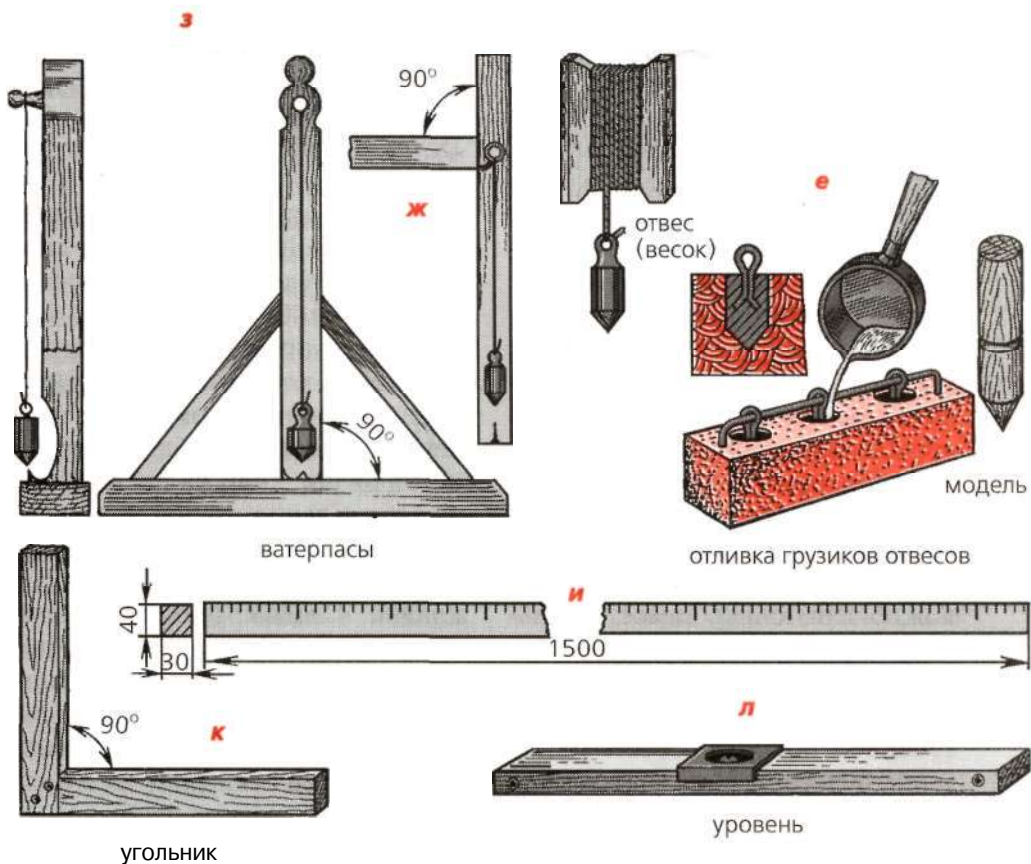


Рис. 16 (продолжение)

шего из швов. Вместе с тем все подобные операции многие печники предпочитают выполнять руками. При необходимости мастерком дополнительно перемешивают в ведре раствор, чтобы сделать его более однородным. Форма мастерков может быть самой разной. Если, скажем, печник привыкает к мастерку, имеющему, например, трапециевидную форму, то он уже не признает никаких других, считая их неудобными. Словом, мастерок каждый выбирает себе сам. При необходимости мастерок любой формы можно сделать своими руками (рис. 16, з). Для этого нужно иметь пластинку листового металла размером 200 x 150 и толщиной 1 мм, а также стальной пруток диаметром 8 мм и длиной примерно 200 мм. Деревянную рукоятку для мастерка вытачивают на токарном станке. Один из самых важных контрольно-измерительных инструментов, которые обязательно используют в печном деле, — *отвес*, или *весок* (рис. 16, д). С его помощью печник проверяет вертикальность печной кладки. Отвес представляет собой прочный тонкий шнур, на конце которого укреплен металлический грузик с заостренным кончиком. Такой грузик можно изготовить самостоятельно (рис. 16, е). Из круглой палки вырезают модель грузика и вдавливают ее в глиняный брусок. Полученное таким способом углубление будет служить формой при отливке грузика. В бруске нужно сделать несколько таких углублений, ведь подобные грузики понадобятся также для ватерпасов. Во

все формы опускают проволочные петельки и каждую заливают расплавленным свинцом.

Горизонтальность рядов кирпичной кладки в стародавние времена проверялась с помощью простейших инструментов — ватерпасов. Печники мастерили их самостоятельно из деревянных планок. *Традиционный ватерпас* с подкосами используют для контроля нижних рядов кладки (рис. 16, з). Угловой ватерпас дает возможность проверять горизонтальность рядов печной кладки вплоть до самого потолка (рис. 16, ж). В наше время вместо ватерпасов используют деревянные *уровни* с встроенными в них стеклянными трубочками-визирами.

Печник всегда должен иметь при себе *правило* — длинную прямую рейку, выструганную из сухой выдержанной древесины, а затем пропитанную горячей олифой (рис. 16, и). С помощью правила проверяют правильность лицевой плоскости кладки, в сочетании с уровнем, ватерпасом и отвесом вертикальность и горизонтальность рядов. Если на правиле нанесены деления, то оно может использоваться также для разметки и проверки размеров в процессе кладки. Словом, оно заменяет в этих случаях складной метр. К мерительным инструментам относится также *угольник* (рис. 16, к), которым проверяют правильность кладки углов печи (рис. 16, л).

По ходу работы, при необходимости, печник применяет также другие инструменты, используемые в слесарном и столярном деле.

## ПРИЕМЫ ПЕЧНОЙ КЛАДКИ

Печнику во время кладки печи нужно уметь не только правильно уложить кирпичи на раствор, но при необходимости точно расколоть и аккуратно обтесать каждый из них.

**Современные кирпичи имеют стандартные размеры 250 x 120 x 65 мм.**

У каждой грани кирпича есть свое название (рис. 17). Самая большая грань называется *постелью*, или *пластью* (А), самая маленькая — *тычковой гранью*, или *тычком* (Б), а средняя — *ложковой гранью*, или *ложком* (В). Ребра кирпича принято называть *усенками* (Г).

**Колка и теска кирпича.** Разумеется, при кладке печи в дело идут в основном целые кирпичи. Однако для того чтобы в печной кладке соблюдались правила перевязки кирпичей, некоторые из них приходится специально раскалывать на различные части. Кирпич, состоящий из трех четвертей от целого кирпича, называется *трехчетверкой* (рис. 18, а). На специальных *чертежах-порядовках*, используемых в печном деле, такой укороченный кирпич обозначается тонкими пересекающимися линиями, проведенными с угла на угол прямоугольника. Одна четвертая часть кирпича называется *четверкой* (рис. 18, б). Иногда от кирпича приходится откалывать *одну треть* (рис. 18, г). При этом другая оставшаяся

часть кирпича будет равна *двум третям* (рис. 18, в). Гораздо чаще кирпич раскалывают пополам (если, разумеется, в наличии нет специально заготовленных половинок). При этом получают две одинаковые *половинки* (рис. 18, д). На *чертеже-порядовке* их изображают в виде квадрата, два противоположных угла которого соединены тонкими линиями. В некоторых случаях кирпич раскалывают пополам не поперек, а вдоль (рис. 18, е). Такие половинки кирпича на порядовках также отмечают проведенной по диагонали тонкой линией. Кроме того, кирпичи часто приходится раскалывать под разными углами к его граням, получая при этом всевозможные *клинья*, *уторы* и *замки* (рис. 18, ж).

*Если кирпич обожжен на заводе с нарушением технологии, он обычно бывает покрыт множеством мельчайших трещин, едва заметных глазу. Расколоть такой кирпич по намеченной линии почти невозможно. Даже от незначительного удара трещины тут же увеличиваются и кирпич распадается не там, где нужно. Также трудно расколоть перекаленный кирпич, который только тупит лезвие кирочки или молотка. Поэтому для колки нужно специально отбирать кирпичи, имеющие однородную структуру, в меру обожженные и без трещин.*

При колке кирпича левую ногу ставят на какое-нибудь возвышение (рис. 19). Кирпич берут в левую руку и, опершись на полусогнутую ногу, легкими короткими ударами кирочки или молотка на ложковой грани кирпича вырубают узкую неглубокую бороздку, то есть выполняют так называемую насечку (рис. 19, а). Затем кирпич поворачивают и такую же насечку делают на широкой грани, то есть на пласти (рис. 19, б), затем и на второй ложковой грани (рис. 19, в). На четвертой грани насечку не делают, а резко ударяют в этом месте лезвием молотка или кирочки (рис. 19, г). При этом кирпич должен расколоться точно по нанесенным на его гранях насечкам.

В процессе кладки печи кирпичи приходится не только колоть, но и тесать. Например, теску применяют при кладке арки (рис. 20). Первый кирпич свода называется *пятой* (рис. 20, а). Его получают из стандартного кирпича, который стесывают только со стороны верхней пласти. На пяту опираются все остальные *клино-*

*видные* кирпичи свода (рис. 20, б). Самым последним вытесывают так называемый *замковый* кирпич, или *замок* (рис. 20, в). Чтобы получить клиновидный кирпич, его пласти стесывают с двух сторон. Так же как и при колке, обтесываемый кирпич опирают на левую полусогнутую ногу. Отеску кирпича начинают с грубой обработки тем лезвием кирочки, которое имеет более тупой угол заточки. Обтесав кирпич черне, острым лезвием кирочки выравнивают отесанные поверхности. При выкладывании свода горнила русской печи обтесывают только пяту, а вместо клиновидных используют обычные кирпичи. Однако при этом свод получается менее прочным.

**Техника печной кладки.** От того, как уложены кирпичи в кладке и как перевязаны их швы, во многом зависит прочность и надежность работы печи. В печной кладке кирпич может занимать самые различные положения (рис. 21). Его укладывают *плашмя*, или *впашку* (рис. 21, а), *на ребро* (рис. 21, б) и *стоймя*, или *тычком* (рис. 21, в). Кроме того, кирпич может занимать в печной кладке наклонное положение.

Изменяя положения кирпичей в кладке, можно получить стены печи самой различной толщины. Самая тонкая стенка получается из кирпичей, положенных на ребро (рис. 21, е). У русских печей стены чаще всего кладут *плашмя в полкирпича* (рис. 21, г), а если хотят, чтобы они дольше держали тепло, то стены делают *в три*

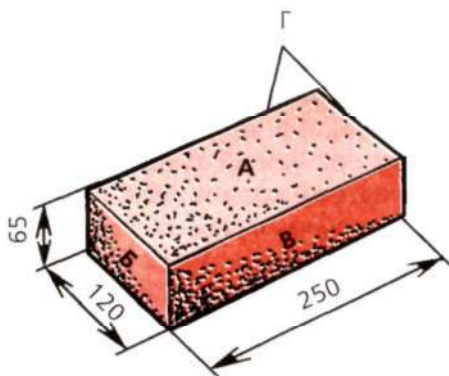


Рис. 17

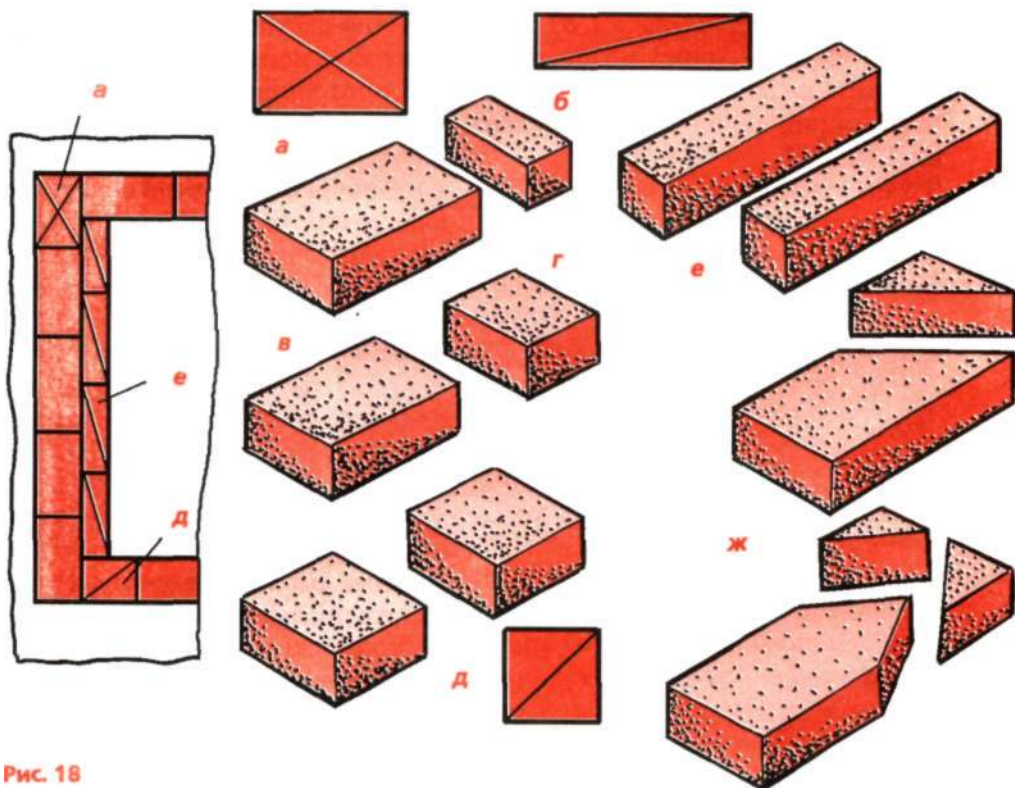


Рис. 18

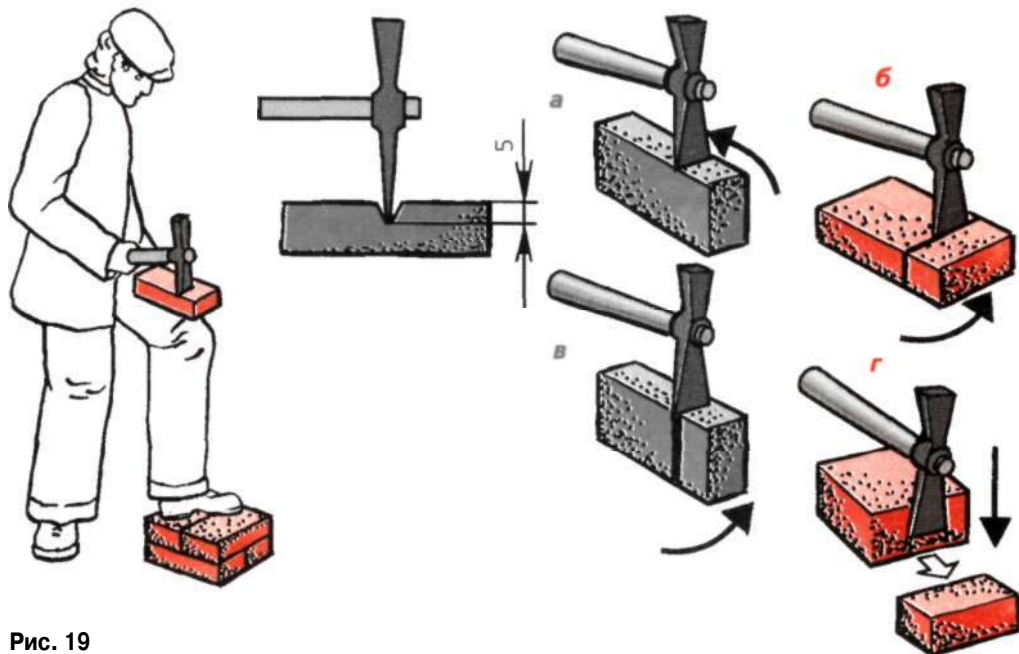


Рис. 19

четверти кирпича (рис. 21, д). Такой толщины стенку можно получить при одновременной укладке кирпичей на ребро и в полкирпича.

Чтобы сцепление между кладочным раствором и кирпичами было более прочным, их предварительно вымачивают несколько минут в воде или же просто опускают в нее на несколько секунд.

*Процесс вымачивания кирпичей: непосредственно перед кладкой несколько кирпичей опускают в ведро с водой, в которой печник обмывает руки и держит тряпку для смачивания кладки. После того как грани кирпичей в кладке смочены влажной тряпкой и положен раствор, очередной кирпич вынимают из ведра и на его место кладут новый.*

Обычно раствор во время кладки печи многие наносят рукой. Вынув пригоршню раствора из ведра, его расстилают на смоченной поверхности кладки (рис. 22, а). Затем берут намоченный кирпич, кладут его на раствор и притирают, двигая из стороны в сторону (рис. 22, б). Когда кирпич займет нужное положение, его с силой прижимают к кладке. При этом лишний раствор выдавливается из-под кирпича. Иногда кирпич сверху слегка подбивают молотком (рис. 22, в). Выступивший из швов раствор снимают руками или мастерком (рис. 22, г). Все остальные кирпичи укладываются в той же последовательности. Выполняя кладку, постоянно проверяют ее точность, пользуясь правилом, отвесом, угольником, уровнем и метром. С их помощью проверяют горизонтальность кирпичных рядов, правильность углов и вертикальность кладки.

## СЛЕДУЯ ПОРЯДОВКАМ (кладка печей)

Пожалуй, мало найдется, казалось бы, столь немудреных по своей сути сооружений, подобных печам, к которым предъявлялось бы так много самых разнообразных требований. Само собой разумеется, что печь должна прежде всего быть жаркой: достаточно быстро нагреваться и долго держать тепло. Но в то же время желательно, чтобы она потребляла как можно меньше дров. У хорошей печи должна быть умеренная тяга, а дым не должен захле-

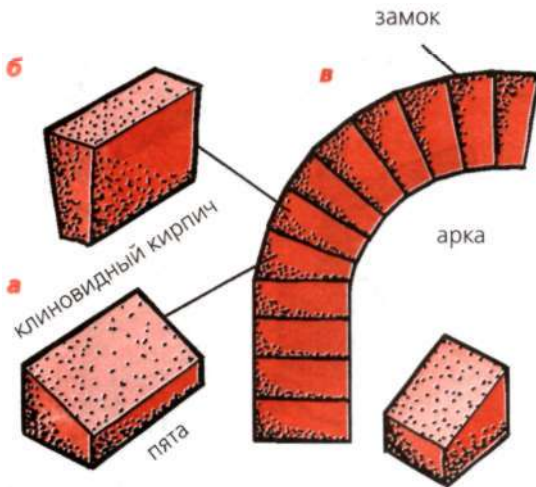


Рис. 20

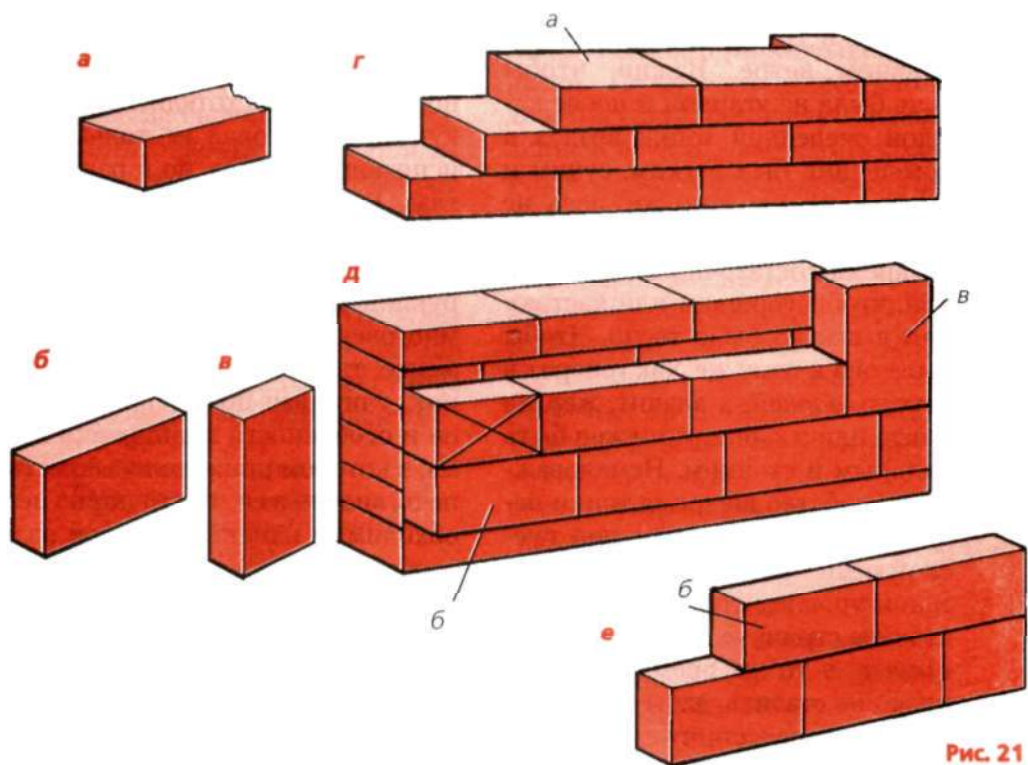


Рис. 21

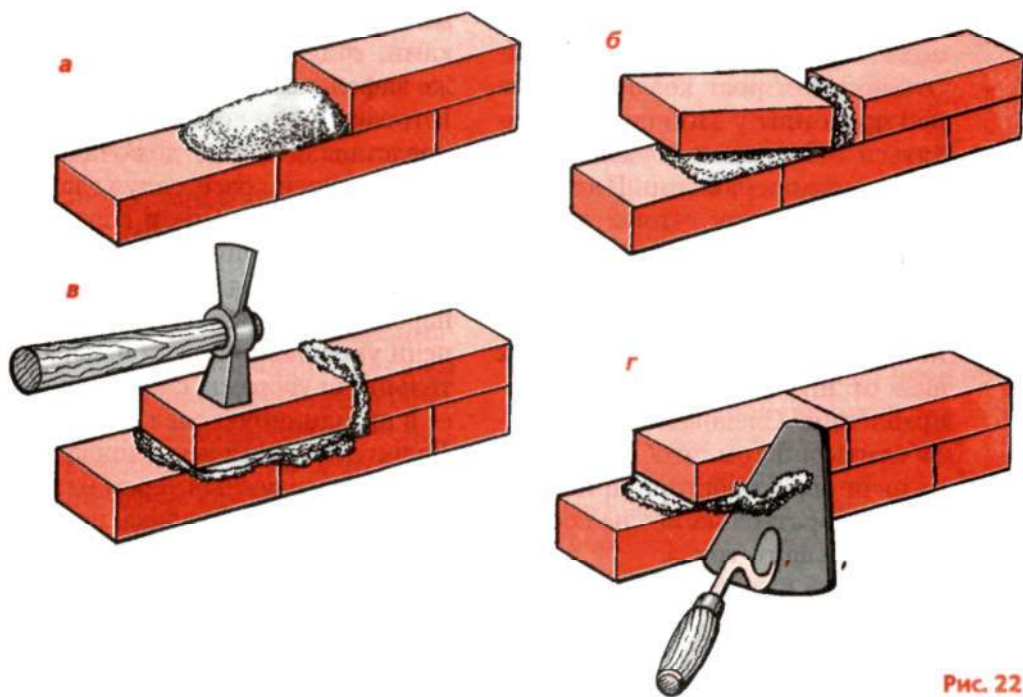


Рис. 22

стывать в трубу даже при очень сильном ветре. Важно, чтобы печь была не угарной и после каждой очередной топки воздух в помещении был легким, сухим и чистым. И, конечно же, печь не должна быть громоздкой, но в то же время достаточно вместительной, чтобы горшкам или кастрюлям в ней не было тесно. Чтобы была она к тому же, как говорят в народе, *варкой*, а значит, жар на плите или в горниле должен быть сильным и стойким. Немаловажно и удобство во время топки печи. Плиту шведки или под русской печи нужно расположить на таком уровне, чтобы чугуны и кастрюли стряпухе высоко не поднимать, в то же время слишком низко не ставить, дабы понапрасну не гнуться и спину лишней раз не утруждать. Хотя и есть определенные нормы подъема плиты от пола, но хороший печник обязательно учтет рост хозяйки, которой предстоит у этой печи управляться с чугунами и ухватами, с кастрюлями и бачками. Подтопок он разместит так, чтобы к нему удобно было подойти, и место для дров не забудет предусмотреть. Печурки же у русской печи разместит так, чтобы теплый воздух шел от них в определенном направлении. Следовало также позаботиться о том, чтобы лежанка на печи была просторной и удобной, а забраться на нее не составляло большого труда.

К тому же каждый хозяин хочет, чтобы печь была сложена в самый короткий срок и служила исправно долгие годы.

Поскольку русская печь всегда стоит на видном месте, немудрено, что хозяева хотели иметь такую печь, которая не только бы исправно работала, но и радовала глаз. В различных краях России бытовали свои, наиболее распространенные типы печей, конструкция которых была проверена многовековой практикой. Тем не менее талантливый мастер-печник, учитывая пожелания хозяина и особенности планировки дома, в котором приходилось класть печь, вносил в ее конструкцию необходимые изменения. Иной раз, сообразуясь со своими эстетическими представлениями, печник менял пропорции и конфигурацию отдельных частей. При необходимости он украшал печь в процессе кладки и последующей отделки всевозможными фигурными карнизами, поясками и филенками, отделявал изразцами или же кафельными плитками.

Готовая печь у хорошего печника представала перед домочадцами во всей своей красе, радуя глаз совершенством формы и соразмерностью пропорций. Там же, где существовали давние традиции народной росписи по штукатурке, печи украшали яркими и выразительными узорами, словно одевая ее в праздничную одежду.

Ладно сложенная печь стояла в избе, словно чудесный терем или белая сказочная лебедушка, не только излучая в жилище благодатное тепло, но и озаряя его светом красоты, создавая особый домашний уют. Недаром в народе говорили: «Печь-краса — в доме чуда».



Разумеется, сыскать мастера, умеющего класть подобные чудо-печи, всегда было довольно трудно. А если таковые и находились, то заказов у них — хоть отбавляй. Хороший печник всегда полностью отвечал за качество своей работы и гарантировал исправную работу печи на многие годы вперед, как, например, делал Ивушка-печник из известного стихотворения А. Твардовского:

Золотые были руки,  
 Мастер чество дорожил.  
 Сколько есть печей в округе —  
 Это Ивушка сложил.

И с хваткою привычной,  
 Затопив на пробу печь,  
 Он к хозяевам обычно  
 Обращал такую речь:  
 — Ну топите, хлеб пеките,  
 Дружно, весело живите.  
 А за печку мой ответ:  
 Без ремонта двадцать лет...  
 И на каждой печке новой,  
 Ровно выложив чело,  
 Выводил старик бедовый  
 Год, и месяц, и число.

В старое время в каждом селе и в каждой деревне обязательно был свой печник, который клал печи по заказу. Известны были целые деревни, жители которых занимались профессионально печным делом. Как только заканчивались посевные работы, отправлялись деревенские печники в отхожие промыслы — класть печки в основном горожанам. В таких деревнях секреты печного ремесла передавались от отца к сыну, от мастера к ученику. В голове опытного мастера, как в памяти компьютера, хранились многочислен-

ные сведения о различных типах печей. Позже, чтобы сохранить для будущих поколений накопленный веками опыт старых мастеров и разработанные ими уникальные конструкции печей, стали составлять специальные чертежи. Чертежи дают представление о внешнем виде печи. На них изображены наиболее важные вертикальные и горизонтальные разрезы, представляющие возможность как бы заглянуть внутрь печи и детально рассмотреть ее устройство. Горизонтальные разрезы, так называемые порядовки, с высокой точностью показывают раскладку кирпичей в каждом последующем ряду, начиная с первого ряда, положенного непосредственно на фундамент, и кончая верхним рядом дымохода, расположенного у самого потолка. Точно следуя порядовкам, даже начинающий печник-любитель может с успехом сложить печь не только простой, но и сложной конструкции.

#### **Кладка простой русской печи.**

Об устройстве и принципе работы простой русской печи уже было подробно рассказано ранее.

*Для изготовления русской печи потребуется 1650 штук кирпича, вьюшка с полудверкой, задвижка (с отверстием 260 x 240 мм), а также глина и песок на 70—80 ведер раствора.*

Пользуясь приведенными в книге чертежами, можно приступить к кладке печи. На чертежах пока-

зан внешний вид печи и три основных ее разреза, позволяющих получить полное представление о ее конструкции (рис. 23). На разрезе А—А хорошо видно, что под и свод горнила должны быть наклонены в сторону устья, показаны места расположения основных печных приборов — выюшки,

полудверки и задвижки. Разрез Б—Б дает возможность увидеть дымоход, по которому проходит дым от самовара. Здесь же виден специальный порожек-выступ, который препятствует попаданию искр из горнила печи в трубу, а также собирает выходящую из печи сажу. При рассмотрении

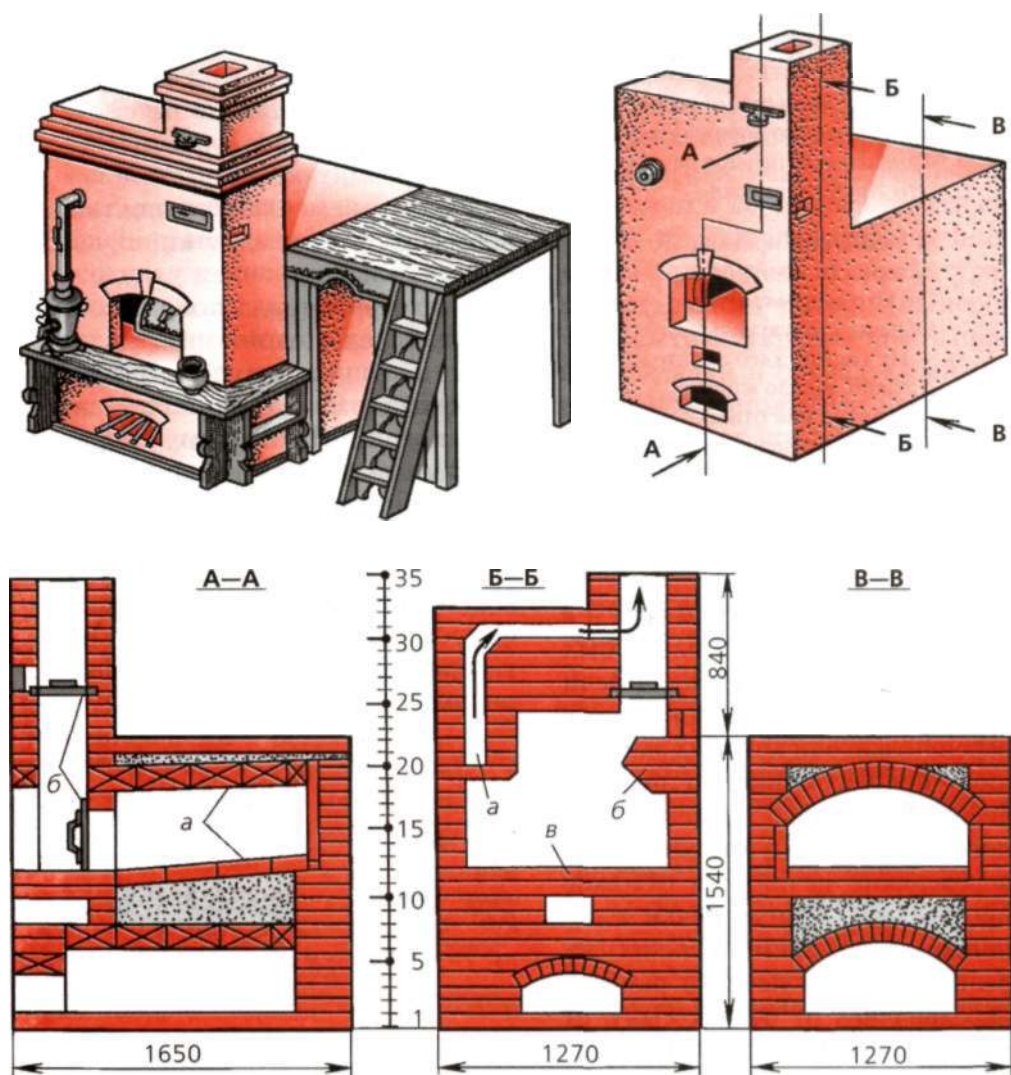


Рис. 23

третьего разреза **В—В** печеклад может получить представление о форме сводов топливника и подпечья. Кроме того, на всех разрезах указаны габаритные размеры печи и специальная шкала, показывающая уровень каждого кирпичного ряда.

Однако при непосредственной кладке печи основными помощниками являются горизонтальные разрезы, то есть порядовки. Они дают полное представление, как выкладывать очередной ряд, в каких случаях применять целые кирпичи или отдельные их части; как и где устанавливать специальные вспомогательные приспособления из дерева, а также металлические печные приборы (рис. 24).

*Первый ряд* печи выкладывают на фундаменте из дикого камня или кирпича, скрепленного цементным раствором. Прежде чем начать укладывать кирпичи первого ряда, стелят листы из толя или рубероида, служащие в качестве гидроизоляции.

**Для первого ряда желательно использовать перекаленные кирпичи, которые более устойчивы к воздействию влаги.**

Чтобы обеспечить правильную перевязку швов в последующем ряду, на всех углах первого ряда укладывают по три кирпича-трехчетверки (1, а). Одну из трехчетверок и примыкающий к ней кирпич скашивают под углом так,

чтобы они плотно прилегали друг к другу (1, б).

Начиная со *второго ряда*, выкладывают стенки опечка. Чтобы избежать совпадения швов, на передней стенке опечка в *третьем ряду* используют четыре трехчетверки (2).

*Четвертый ряд* полностью выкладывают из целого кирпича. У двух кирпичей, которые должны находиться у входа в подпечье, скашивают углы так, чтобы они могли стать опорами, или так называемыми *пятами* будущей арки.

В проем подпечка устанавливают деревянную опалубку и, выложив арку, приступают к кладке *пятого ряда*. Чтобы швы двух смежных рядов не совпадали, на углах кладут по три трехчетверки (как в первом ряду). Особенность этого ряда заключается в том, что 20 кирпичей боковых стенок скашивают под углом, чтобы превратить их в пяты — опоры будущего свода подпечья.

В *шестом ряду* боковые стенки опечка выкладывают толщиной в один, а заднюю и переднюю — в два кирпича. Затем между внутренними стенками опечка вставляют опалубку с полукруглым верхом, соответствующим форме будущего свода подпечья. Опалубку заранее изготавливают с таким расчетом, чтобы ее можно было после использования легко разобрать на отдельные части и затем вынуть через подпечек, то есть проем, ведущий в подпечье. Разборная опалубка состоит из двух боковых рамок (а), на шты-

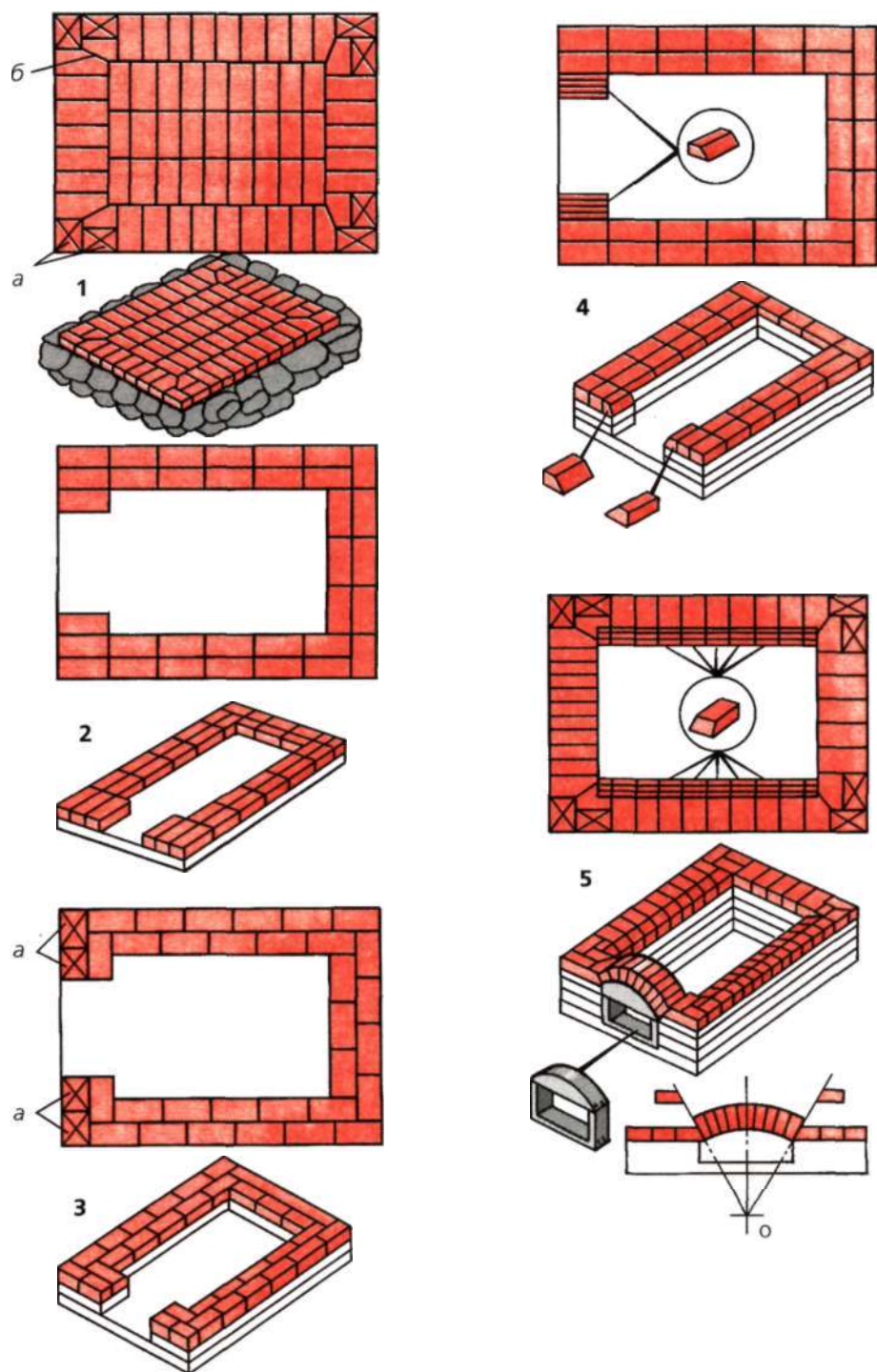
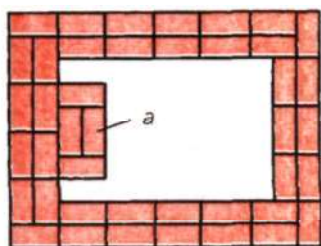
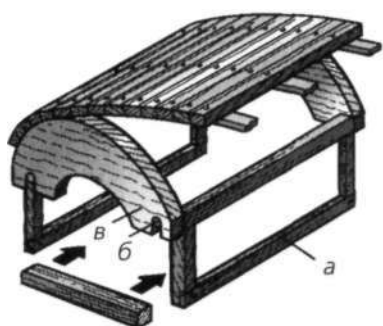
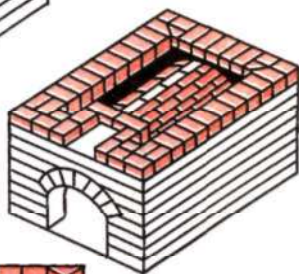
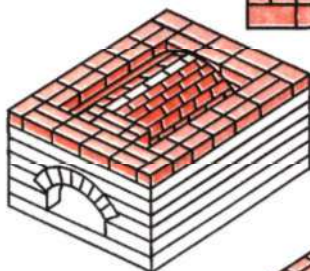
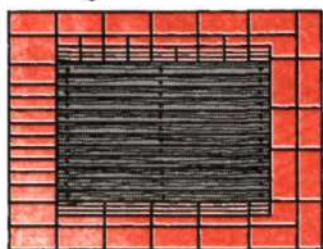


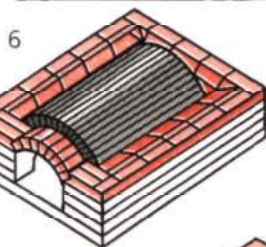
Рис. 24



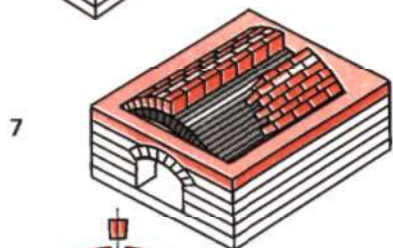
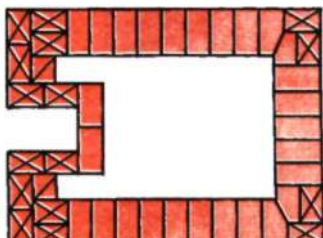
8



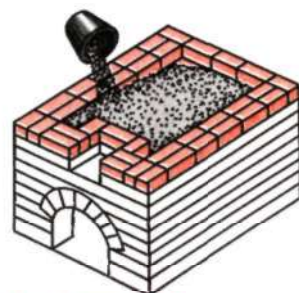
9



6



7



10

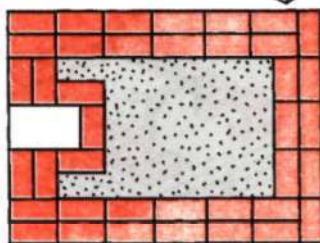
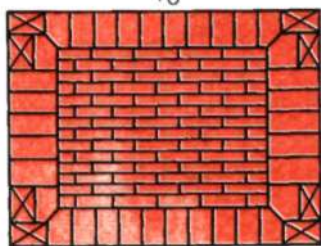
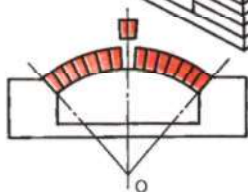
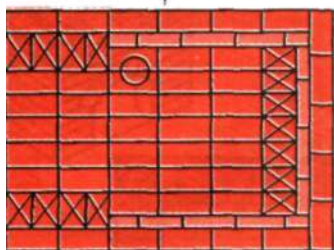
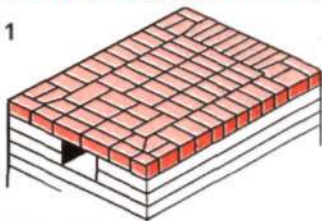


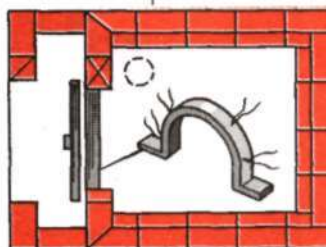
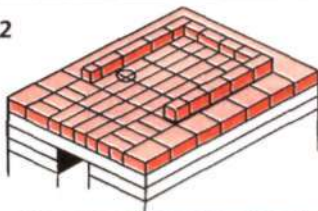
рис. 24 (продолжение)



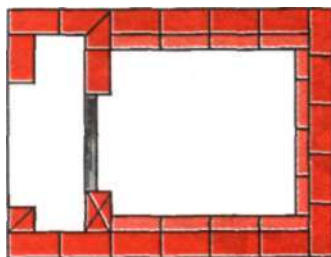
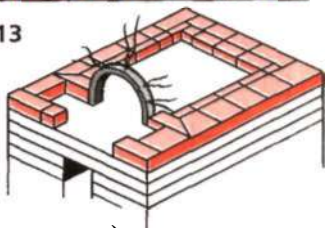
11



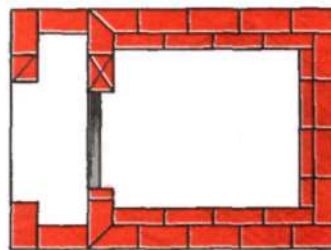
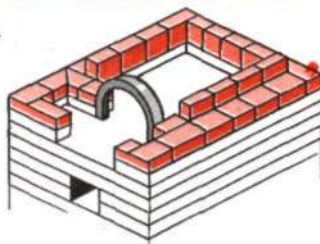
12



13



14



15

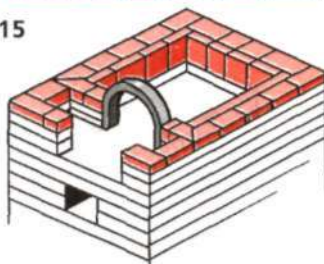
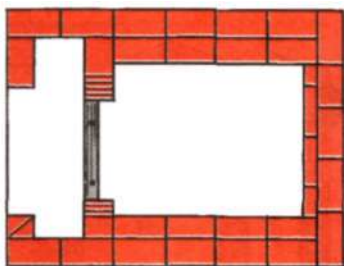
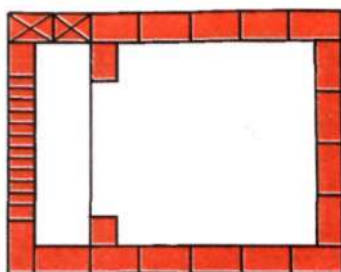


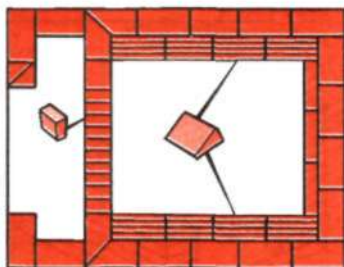
Рис 24 (продолжение)



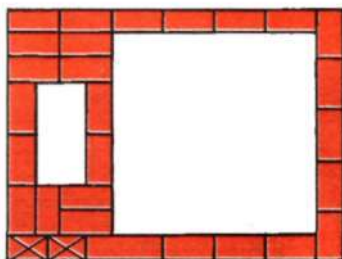
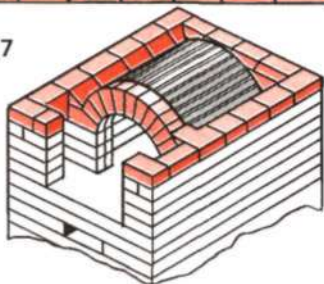
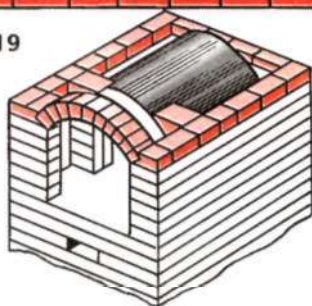
16



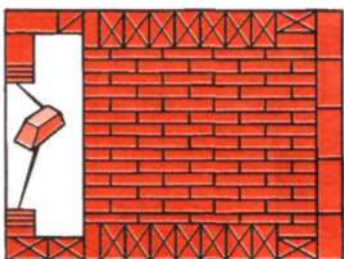
19



17



20



18

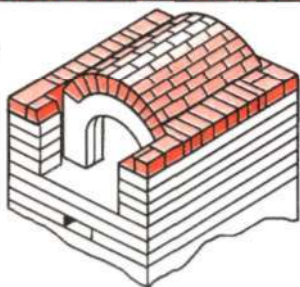
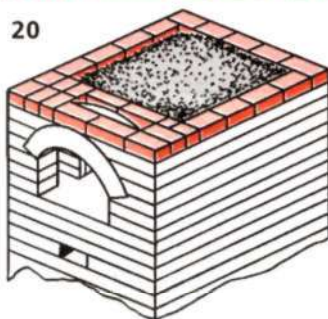
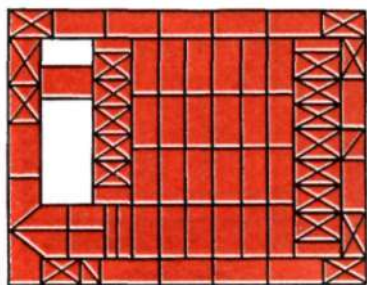
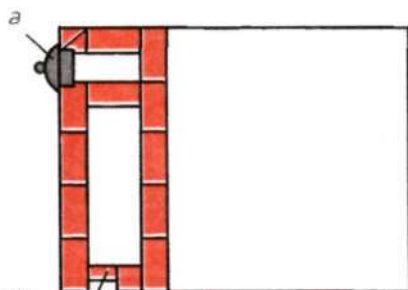
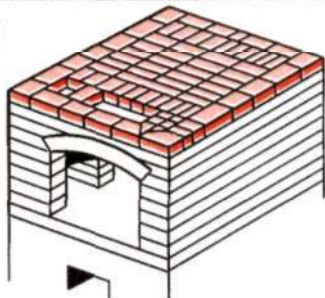


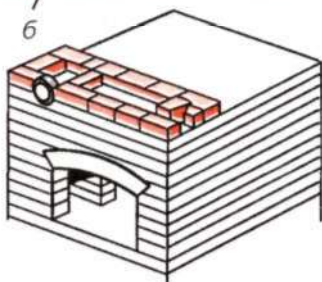
Рис 24 (продолжение)



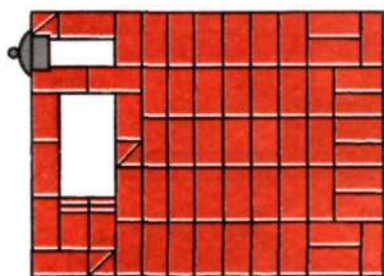
21



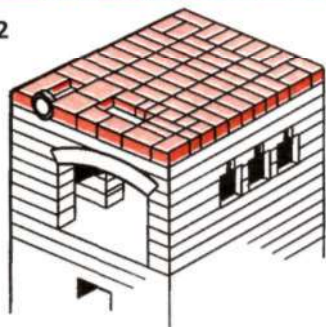
23



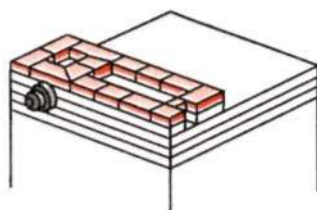
6



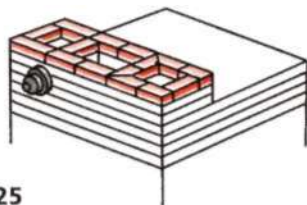
22



24



25





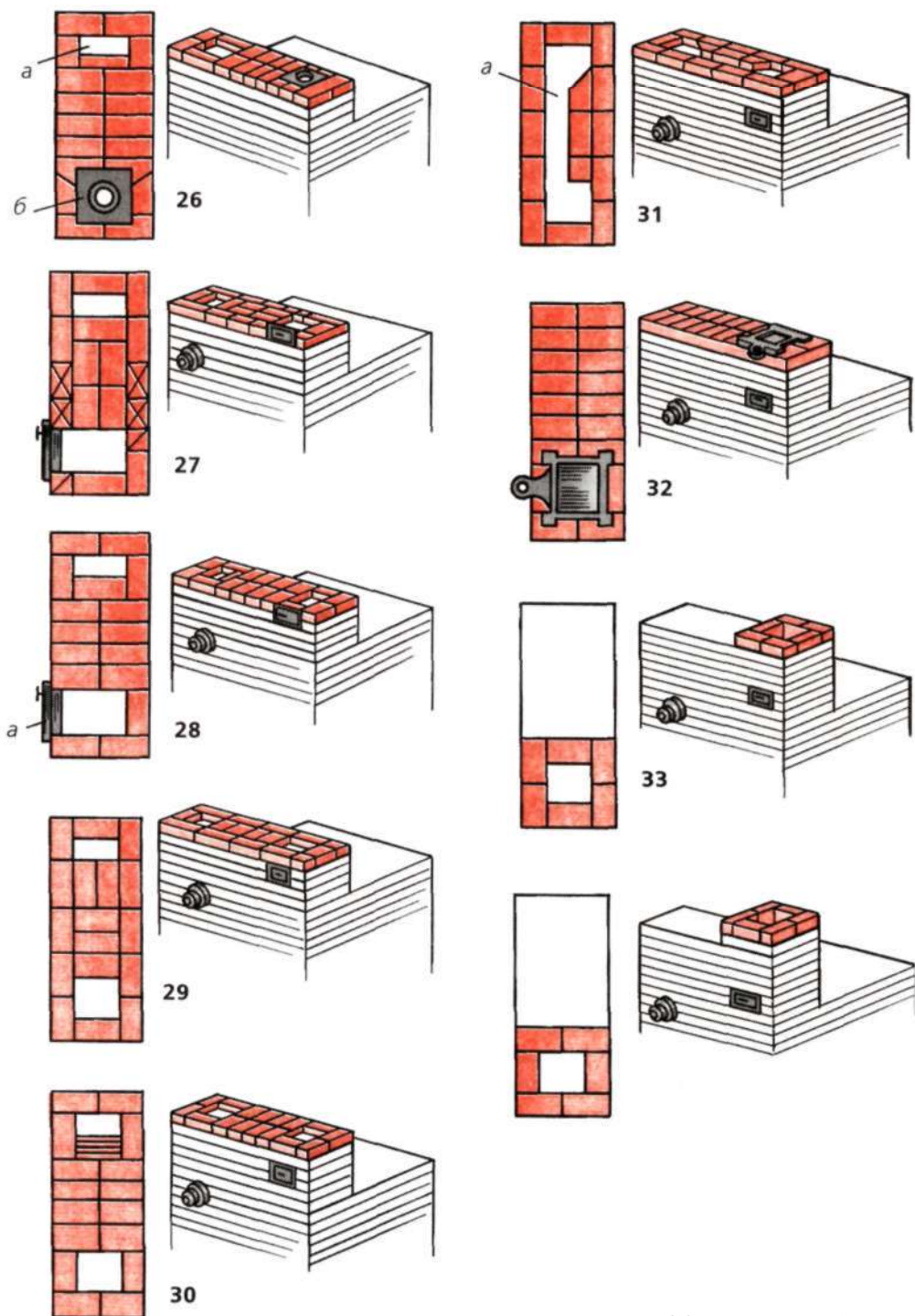


Рис. 24 (продолжение)

ри (б) которых опираются *кружала* — две доски с закругленными верхними ребрами (в). Чтобы рамки плотно прилегали к стенкам подпечья, между ними вставляют одну или две распорки (а). Сверху на кружала кладут настил из узких досок, скрепленных вместе с помощью двух-трех ремней, сделанных из какого-нибудь гибкого материала.

После установки опалубки приступают к кладке свода. Раньше кирпичные заводы выпускали специальные клинообразные кирпичи, из которых можно было выложить свод, имеющий не только тонкие швы и гладкую поверхность, но и высокую прочность. Такие кирпичи можно получить скалыванием, а затем стесыванием кирочкой их граней. Однако для такой обработки годятся только умеренно обожженные кирпичи с однородной структурой и без трещин. Часто такой материал найти не удается, поэтому свод выкладывают из целых обычных кирпичей. При этом нижние усенки (ребра) кирпичей, поставленных на ребро, должны плотно соприкасаться друг с другом, а между верхними ребрами делают одинаковые зазоры, которые заполняют кладочным раствором. Прочность такого свода намного увеличивается, если в зазоры между кирпичами вдавить подходящие по размеру осколки кирпича.

Закончив кладку свода подпечья, настилают следующий, *седьмой ряд* кирпичной кладки. Чтобы перевязка была правильной, на ка-

ждом углу используют по четыре кирпича-трехчетверки. Вслед за седьмым кладут *восьмой ряд*. Он полностью состоит из целого кирпича. В этом же ряду выкладывают площадку для холодной печурки (а).

Начиная с *девятого ряда*, выкладывают стенки печурки. Чтобы сделать правильную перевязку швов, на углах применяют трехчетверки и половинки кирпичей. *Десятый ряд* выкладывают полностью из целого кирпича. Затем между стенками печи доверху насыпают сухой песок. *Одиннадцатым рядом* кирпичей полностью перекрывают холодную печурку и засыпку.

В *двенадцатом ряду* выкладывают шесток и под печи.

***Все кирпичи скрепляются кладочным раствором, кроме тех, из которых устраивается под.***

Ограничивающие под кирпичи располагают в печной кладке на ребро. Подовые кирпичи укладываются без раствора, а щели между ними засыпаются песком. Во время топки печи песок смешивается с древесной золой и заполняет зазоры между кирпичами плотной массой. В левом углу пода делают небольшое углубление, предназначенное для хранения раскаленных угольев, — горнушка, или порсок. Выложенный под тщательно выравнивают, шлифуя его половинкой или четвертушкой красного кирпича.

Начиная с *тринадцатого ряда*,

закладывают стенки горнила (варочной камеры) и шестка. Одновременно между шестком и горнилом устанавливают дугу из полочки металла, соответствующую форме и размерам будущего устья печи. В ней предварительно сверлят на некотором расстоянии друг от друга несколько отверстий. В них вставляют отоженную стальную проволоку, которую затем закрепляют в кладке печи.

Выкладывая *четырнадцатый, пятнадцатый и шестнадцатый ряды*, продолжают наращивать стенки шестка и горнила.

В *семнадцатом ряду* в стенки горнила укладывают восемь кирпичей, специально обколотых и отесанных. Эти кирпичи, называемые *пятами*, будут служить упорами при кладке свода горнила. После такой предварительной подготовки в горнило опускают деревянную опалубку. Перед тем как приступить к кладке свода, над устьем кладут арку из половинок кирпичей.

***Кладка свода горнила ничем не отличается от кладки свода опечка.***

Когда свод будет закончен, кладут *восемнадцатый ряд* кирпичей. По краям шесткового окна закрепляют две пяты, на которые будет опираться небольшая арка, которую кладут с помощью деревянной опалубки.

Выложив арку, приступают к *девятнадцатому*, а затем и *двадцатому*

*тому ряду* кирпичей. В пространство, образованное стенками печи и сводом, насыпают сухой песок, перемешанный с осколками кирпича, стекла и щебня. Над шестком оставляют открытый проем для перетрубья.

*Двадцать первый ряд* кирпичей наглухо закрывает горнило вместе с засыпкой. Следующий за ним *двадцать второй ряд* делает это перекрытие более плотным и прочным. Называют его *перекрышей*. Именно на перекрыше устраивается лежанка русской печи.

В следующем, *двадцать третьем ряду* продолжают наращивать стенки щитка или перетрубья, в которых укрепляют душник для самовара (*а*). В правой стороне перетрубья устраивают проем для чистки сажи, прикрыв его поставленной на ребро половинкой кирпича (*б*). Когда после многочисленных топок печи сажа накопится на специальной площадке, кирпич выбивают и производят чистку. После чистки кирпич смачивают в воде, обмазывают кладочным раствором и закрывают им отверстие до следующей чистки. По углублению, которое остается на поверхности печи, можно в любое время легко и быстро найти место чистки. Иногда вместо кирпича вставляют специальные металлические заглушки.

При кладке *двадцать четвертого, двадцать пятого и двадцать шестого рядов* перетрубью постепенно перекрывают, оставив только два отверстия: одно для самоварного дымохода, другое для вьюшки (*б*).

Выкладывая два последующих ряда, то есть *двадцать седьмой* и *двадцать восьмой*, в проеме напротив выюшки укрепляют так называемую полудверку, то есть узкую дверцу, через которую закрывают и открывают выюшку (*a*).

В *двадцать девятом* и *тридцатом* рядах продолжают наращивание стенок перетрубья. При этом не забывают соблюдать правила перевязки швов.

В *тридцать первом* ряду у одной из стенок выкладывают дополнительный ряд из трех кирпичей, чтобы через оставшийся узкий желоб дым из душника проходил в трубу. После этого перетрубье в *тридцать втором* ряду перекрывают сплошным слоем из целых кирпичей. Лишь справа в перетрубье оставляют отверстие, над которым крепят задвижку. Начиная с *тридцать третьего* ряда, вверх наращивают только один дымоход, каждый ряд которого должен состоять из шести кирпичей.

Непосредственно у самого потолка выполняют разделку с напуском кирпичей. Разделка дает возможность удалить от трубы деревянные части потолка, в то же время плотно закрыть потолочный проем. Кроме того, разделка, несомненно, украшает печь. Поэтому печники нередко пользуются этим приемом не только при кладке трубы. Разделку делают во время кладки печи в местах перехода опечка к горнилу, но чаще всего в верхней части щитка. Однако применение разделки — это не всегда стремление печника к украшательству.

***За счет разделки увеличивается поверхность печи, а значит, и возрастает отдача тепла.***

Этот принцип используется в современных батареях центрального отопления. Тем самым подтверждается старая истина, что у хорошего мастера красота и польза неотделимы друг от друга.

**Усовершенствованная русская печь (с плитой и обогревательным щитком).** У каждой традиционной старинной печи, кроме проверенных веками достоинств, есть также свои недостатки. Не обошлась без них и русская печь. Поскольку топливник печи находится достаточно высоко, пол в помещении прогревается очень слабо. К тому же в этой печи нельзя сжигать дающий много тепла каменный уголь. Приготовить пищу в обычной кастрюле тоже невозможно. Многие поколения печников ломали голову над тем, как усовершенствовать русскую печь, сделать ее более универсальной. Приспосабливая печь к новым условиям современной жизни, они старались сохранить ее неповторимые достоинства и самобытность. Трудно сказать, кто первый догадался уложить на шестке русской печи чугунную плиту с конфорками, а внизу устроить топливник с дверцей, а также колосники с поддувалом. Теперь, когда в доме было тепло, пищу можно было готовить на плите в кастрюлях. Затем с одного боку печи стали класть

отопительный щиток с многоколленными дымооборотами. В зимнее время, когда хозяйка начинала готовить на плите, она открывала одну из задвижек, и горячие газы вместе с дымом поступали в отопительный щиток, отдавали ему значительную часть тепла и только после этого, уже охлажденные, уходили в трубу. В летнее и весеннее время задвижку, наоборот, закрывали, и теплые газы уходили сразу же в трубу.

Постепенно было разработано множество самых разнообразных конструкций русских печей, которые вобрали в себя все самые значительные достижения печного мастерства. В наши дни в крестьянской избе не редкость встретить русскую печь, нагревающую воздух в помещении с помощью радиаторов, установленных под окнами, как в городских квартирах с центральным отоплением.

Предлагаемая вниманию читателей русская печь (рис. 25) имеет обогревательный щиток, плиту с двумя конфорками и бак для горячей воды. Обогревательный щиток универсальной печи располагают так, чтобы он выходил в ту комнату, которую нужно нагревать в первую очередь, например спальню, гостиную и т.д.

***Чтобы выложить печь до трубы, необходимо иметь не менее 2000 штук кирпичей. При этом придется использовать примерно 100 ведер кладочного раствора.***

Потребуются следующие печные приборы: чугунная плита с двумя конфорками (лучше составная), колосниковая решетка (260 x 280), вьюшка с диаметром отверстия 220 мм, полудверка, две дымовые задвижки с отверстием (260 x 240), топочная дверка (140 x 250), поддувальная дверка (130 x 130), водогрейная коробка из оцинкованной стали с краном и полукруглой крышкой (400 x 160 x 280) и самоварник (душник). Кроме того, потребуется кровельное железо, а также угловая и полосовая сталь.

Внимательно изучив устройство печи, показанное на разрезах, и четко представив себе, как работает такая печь, можно приступить к ее кладке на заранее сооруженном фундаменте с помощью чертежей-порядовок (рис. 26).

*Первый ряд*, как правило, всегда бывает сплошным. Его выкладывают из целого кирпича. Однако с целью экономии хорошего материала из целого кирпича выкладывают порой только рамку, на которую падает основная нагрузка, а в середине используют кирпичный бой: половинки, трехчетверки и четверки.

*Второй ряд* полностью выкладывают из целого кирпича. Он состоит из двух стенок толщиной в один кирпич (а) и двух площадок толщиной в два кирпича. На одной площадке будет располагаться плита с подтопком и перетрубьем (б), а на другой — обогревательный щиток (в). Между ним расположится горнило (варочная камера) и перекрыша (лежанка).

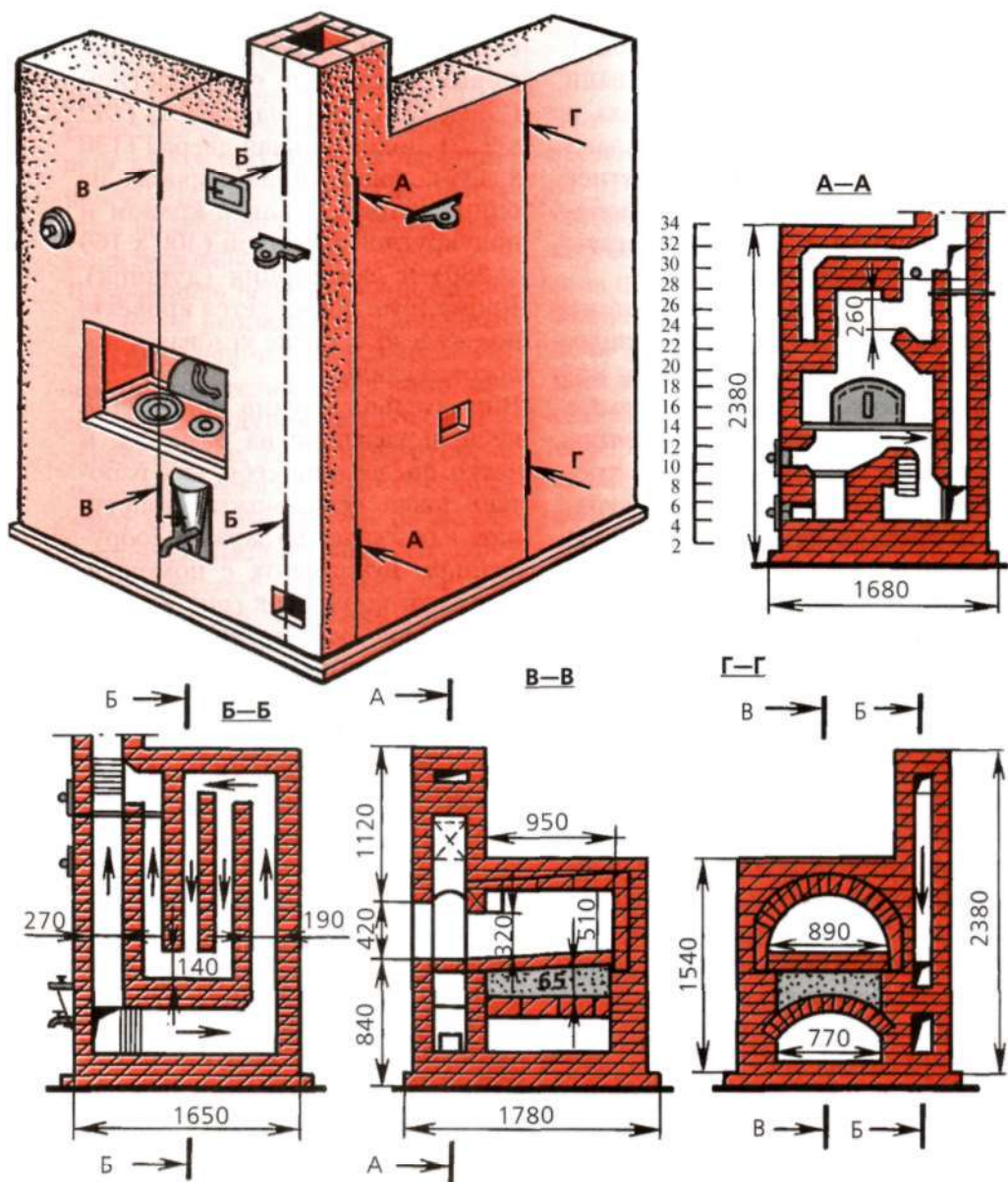
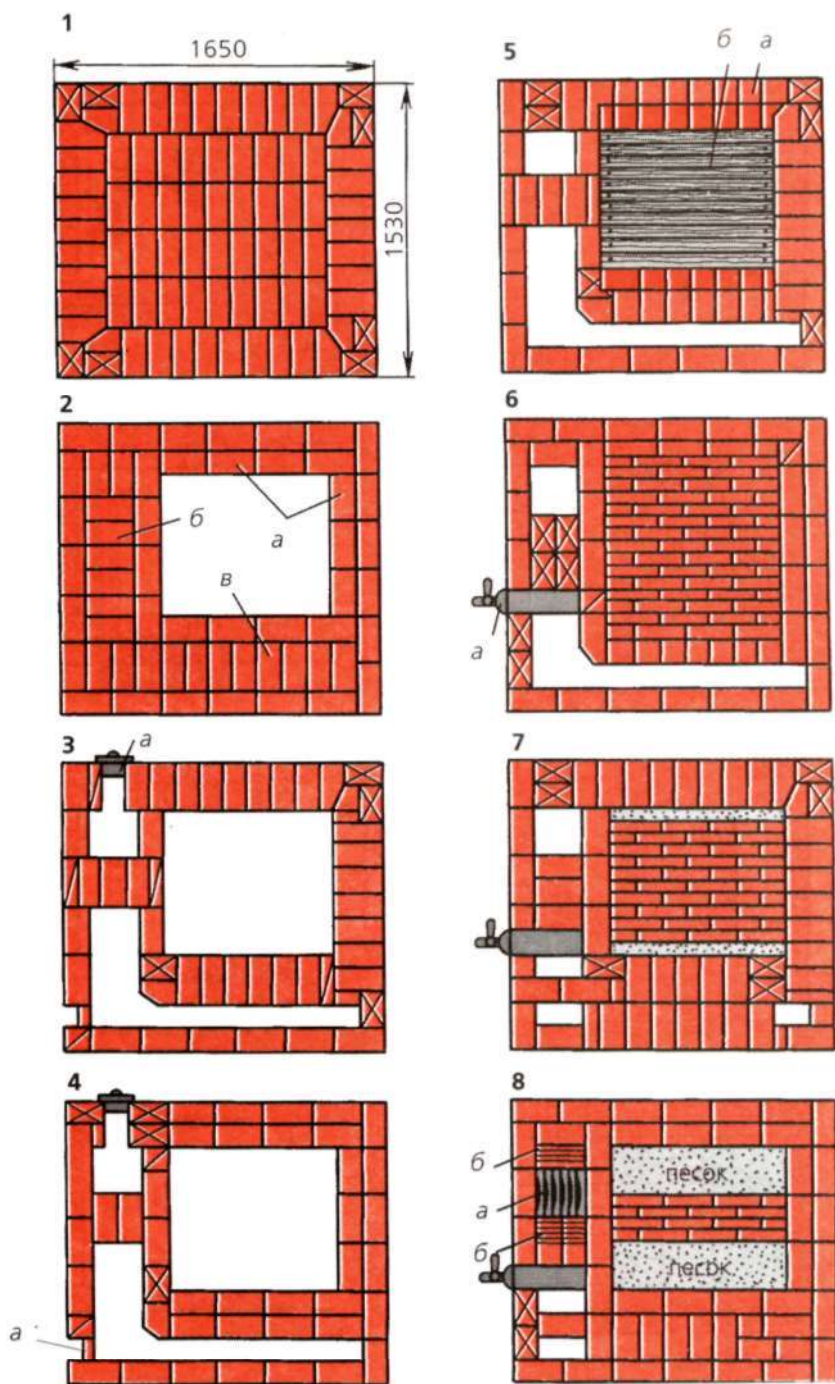


Рис. 25



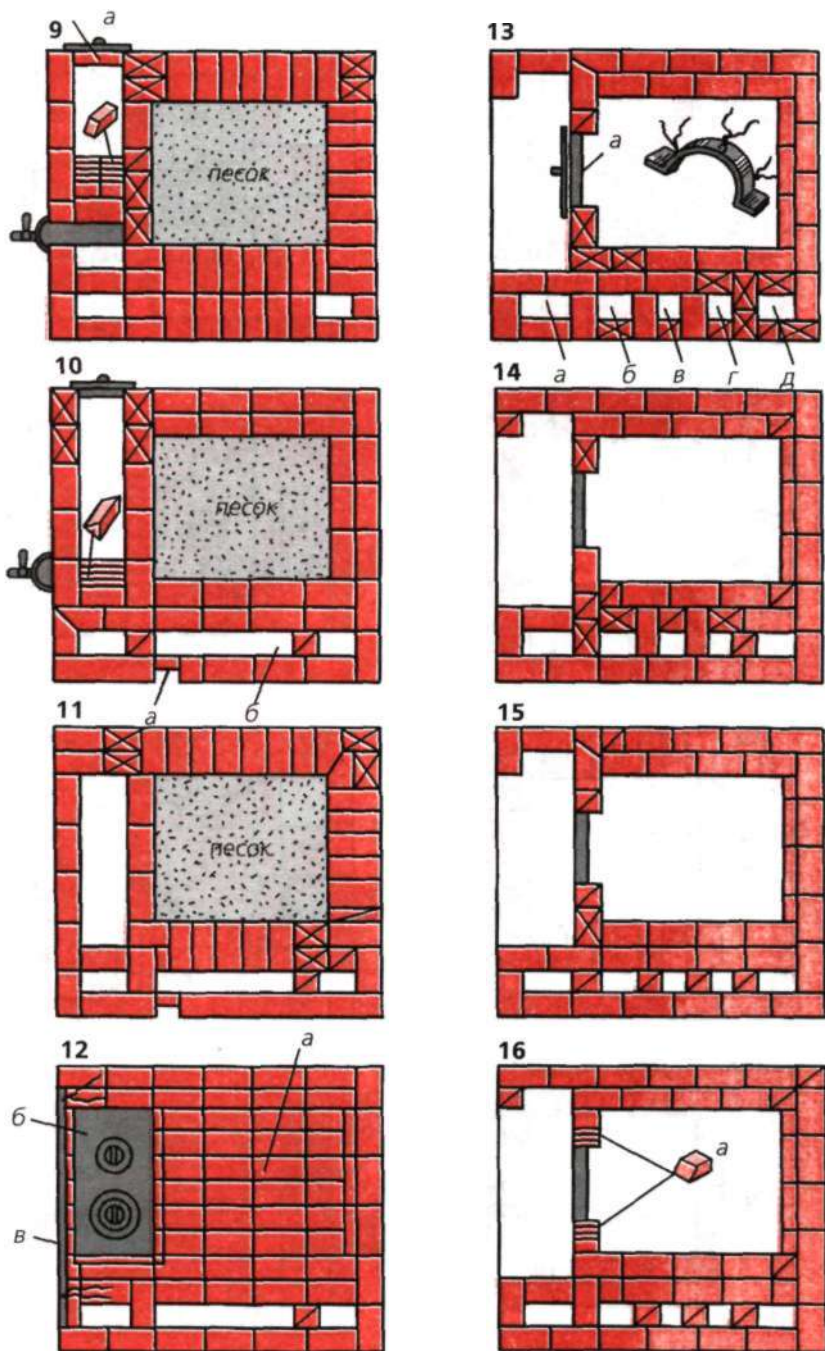


Рис. 26 (продолжение)



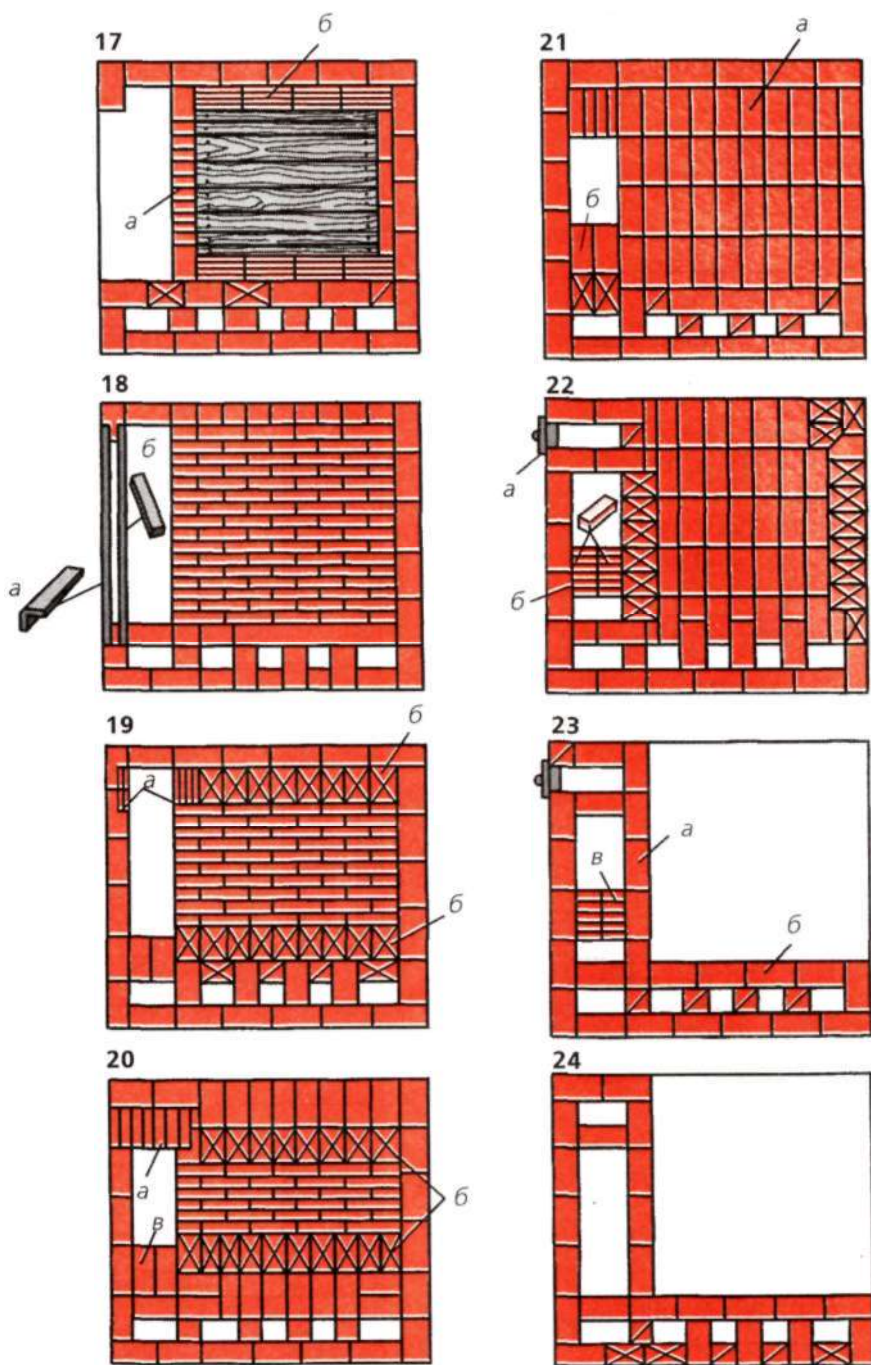


Рис. 26 (продолжение)

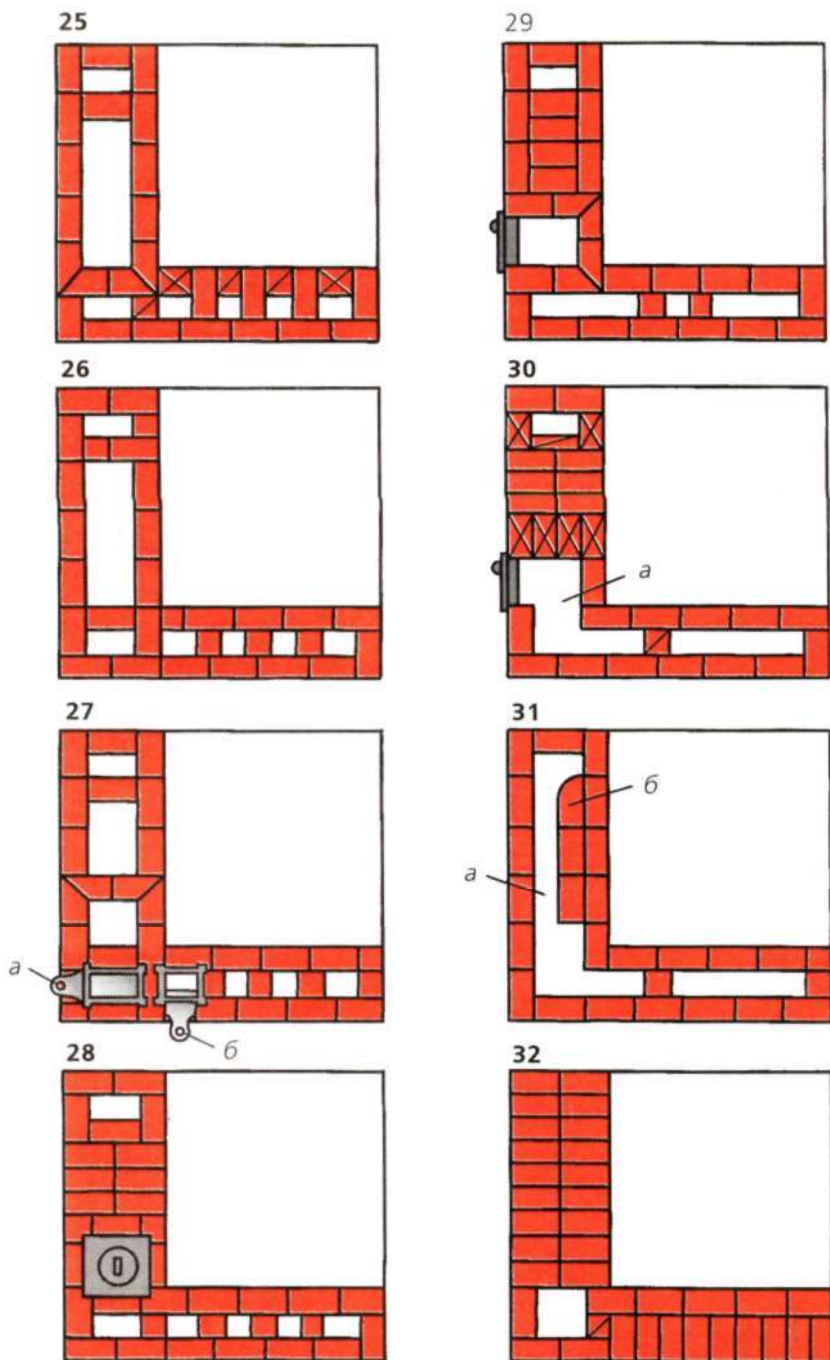


Рис. 26 (продолжение)

В *третьем ряду* устанавливают поддувало (зольник), закладывают топливник и начинают выкладывать горизонтальный канал. При кладке *четвертого ряда* наращивают стенки и закрывают чистку половинкой кирпича (а). В *пятом ряду* уложенные по бокам кирпичи скалывают под углом, чтобы сделать из них пяты — опоры для будущего свода (а). Затем в полость подпечья опускают опалубку с дощатым полукруглым настилом (б). Уложив кирпичи *шестого ряда*, устанавливают водогрейную коробку (а), а также выкладывают свод подпечья. Кирпичами *седьмого ряда* перекрывают горизонтальный канал внизу обогревательного щит-

ка. В *восьмом ряду* укладывают колосниковую решетку (а) и стесывают по ее бокам кирпичи, чтобы уголь и зола скатывались вниз на колосники (б). При желании можно уже насыпать часть песка на выложенный свод. В *девятом ряду* ставят топочную дверцу и укладывают кирпичи согласно порядовкам.

В *десятом ряду* закладывают чистку (а) для горизонтального канала обогревательного щитка (б). В этом же ряду сколотым под углом  $45^\circ$  кирпичом перекрывают водогрейную коробку. Из массива печи должны выступать только ее полукруглая крышка и коническая часть корпуса со сливным краном.

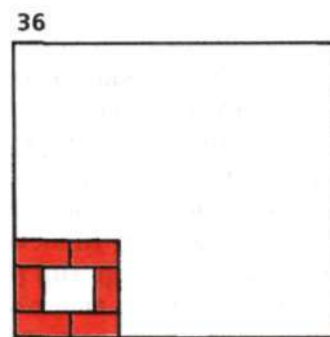
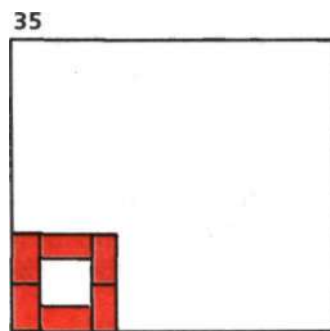
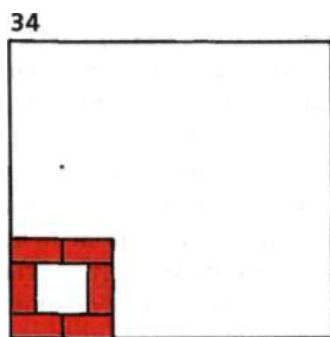
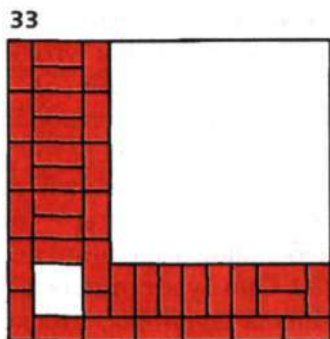


Рис. 26 (продолжение)

В следующем, *одиннадцатом ряду* продолжают наращивать стенки печи, ориентируясь на порядовки. Песок засыпают между стенками печи, а затем утрамбовывают так, чтобы его поверхность была наклонена в сторону устья. В *двенадцатом ряду* на наклонной песочной поверхности выкладывают печной под (а). Закончив полностью кладку всего ряда, над топкой в вырубленные углубления вкладывают чугунную плиту (б). Между краями углубления и плитой должен быть зазор не менее одного сантиметра. При этом плита должна лежать свободно. Щели между ней и кирпичами раствором не замазывают, а засыпают золой или песком. Дело в том, что при нагревании плита расширяется; и если не сделать зазора, то кирпичная кладка может постепенно разрушиться.

***Чтобы угол перед плитой не разрушался от случайных ударов посуды и печного инвентаря, его закрывают стальным уголком.***

В *тринадцатом ряду* устанавливают согнутую полукругом стальную полосу, служащую опалубкой и защитой устья печи (а). Затем перекрывают горизонтальный канал обогревательного щитка так, чтобы получилось пять прямоугольных отверстий (а, б, в, г, д). От них пойдут вверх вертикальные каналы обогревательного щитка, вплоть до двадцать восьмого ряда.

С *четырнадцатого по шестнадцатый ряд* включительно стенки печи выкладывают аналогично, разумеется, с соблюдением правил перевязки швов. В *шестнадцатом ряду* над металлической опалубкой устья устанавливают две пяты, то есть кирпичи, стесанные под определенным углом (а). В *семнадцатом ряду* над металлической опалубкой устья выкладывают арку (а). Кирпичи, положенные у внутреннего края горнила, стесываются под углом. На них в дальнейшем будет опираться свод горнила. Как обычно, перед тем, как начать выкладывать свод, в горнило опускают деревянную опалубку с цилиндрическим верхом. Закончив работу над сводом, кладут кирпичи *восемнадцатого ряда* и перекрывают шесток с плитой стальным уголком (а) и стальной полоской (б).

При кладке *девятнадцатого ряда* слева в стенках перетрубья стесывают ребра кирпичей так, чтобы образовались пяты — опоры для небольшого арочного перекрытия (а). Оно будет отделять шесток от канала душника. Поскольку засыпка над сводом печи не предусмотрена, на него сверху в *девятнадцатом и последующем рядах* постепенно напускают кирпичи-трехчетверки.

В *двадцатом ряду* выкладывают небольшое арочное перекрытие (а), используя подготовленные в предыдущем ряду пяты. Одновременно с правой стороны на полкирпича сужают перетрубье (в). В *двадцать первом ряду* перекрывают пространство над сводом

горнила ровной площадкой из целых кирпичей. Одновременно сокращают длину перетрубья еще на четверть кирпича (б).

*Двадцать второй ряд* формирует перекрышу печи (лежанку). Горизонтальность поверхности перекрыши проверяют с помощью правила и уровня, а затем перекрышу тщательно шлифуют половинкой красного кирпича. В этом же ряду закладывают душник (а), а также «ящик» для сбора сажи из двух стесанных под углом кирпичей (б).

В *двадцать третьем ряду* продолжают класть перетрубье и отопительный щиток с пятью вертикальными каналами (б). Здесь же кладут последние кирпичи «ящика» для сбора сажи (в). Стенки перетрубья и отопительного щитка с *двадцать четвертого по двадцать седьмой ряд* кладут одинаково, но с полным соблюдением правил перевязки швов.

В *двадцать седьмом ряду* ставят две задвижки. Одна задвижка открывается, если нужно топить только плиту, например в летнее

время (а). В зимнее время открывают другую задвижку (б). Тогда горячие газы из топливника идут не напрямую в трубу, а через дымообороты отопительного щитка, и воздух в помещении станет постепенно нагреваться.

В *двадцать восьмом ряду* перекрывают перетрубье и укрепляют вьюшку, а в *двадцать девятом ряду* устанавливают полудверку для вьюшки.

В *тридцатом ряду* объединяют дымовые каналы перетрубья и обогревательного щитка (а). В *тридцать первом ряду* выкладывают горизонтальный канал, идущий от душника (б).

В *тридцать втором ряду* перетрубье и обогревательный щиток полностью перекрывают, оставив только прямоугольное отверстие для трубы.

Кирпичами *тридцать третьего ряда* наглухо перекрывают верх обогревательного щитка и перетрубья. Начиная с *тридцать четвертого ряда*, начинают класть трубу.

## ГЛИНОБИТНЫЕ ПЕЧИ

Как уже говорилось, прототип духовой, или русской, печи, относящийся к III тысячелетию до новой эры, был глинобитным, то есть целиком вылепленным из густой глины. Такую печь древние печники лепили примерно так же, как гончары лепили керамическую посуду до изобретения гончарного круга. В некоторых рай-

онах России глинобитные печи продолжали сооружать чуть ли не до середины XX века.

***Глина, применяемая для изготовления глинобитной печи, должна была иметь минимум влаги, в то же время не терять необходимую пластичность.***

Печи обычно «били» в теплое время года, в начале или конце лета. Поэтому глиняный раствор быстро высыхал. И надо было торопиться бить печь, как говорят, одним духом, желательно в один день. Разумеется, одному человек и даже двум-трем справиться с подобной работой в столь короткий срок было не под силу. Поэтому глинобитные печи в отличие от кирпичных сооружали *помочью*, призывая на помощь соседей и знакомых.

Накануне *печебитья* хозяин заходил в каждый дом, где жили холостые парни и незамужние девицы, и приглашал их помочь ему сладить глинобитную печь. А если же кого-нибудь из них встречал на улице, то непременно говорил: «Прошу, пожалуй на печебитье!» Между тем хозяин должен был загодя приготовить в доме рабочее место и все необходимое для предстоящей коллективной работы: щиты, доски, бревна, различные деревянные шаблоны для формовки печурок, вьюшек и душников; кружало, с помощью которого формовали свод топливника и горнила; подготовить фундамент с *опечком*. Он обязан был запасти также необходимые инструменты (рис. 27). Инструменты для битья печи требовались самые простые — деревянные массивные колотушки двух видов. Одна колотушка представляла собой пест с длинным хватистым черенком и массивным набалдашником на конце (рис. 27, а), другая, называемая *чекмарем*, была по сути дела большим дере-

вянным молотком (рис. 27, б). Из прочного дерева изготавливали также *трамбовку* (рис. 27, в) и *пест* (рис. 27, г). Для выравнивания печных стен использовали *скребок* (рис. 27, д) и *терку* (рис. 27, е). Необходим был также большой нож, которым при необходимости срезали глину.

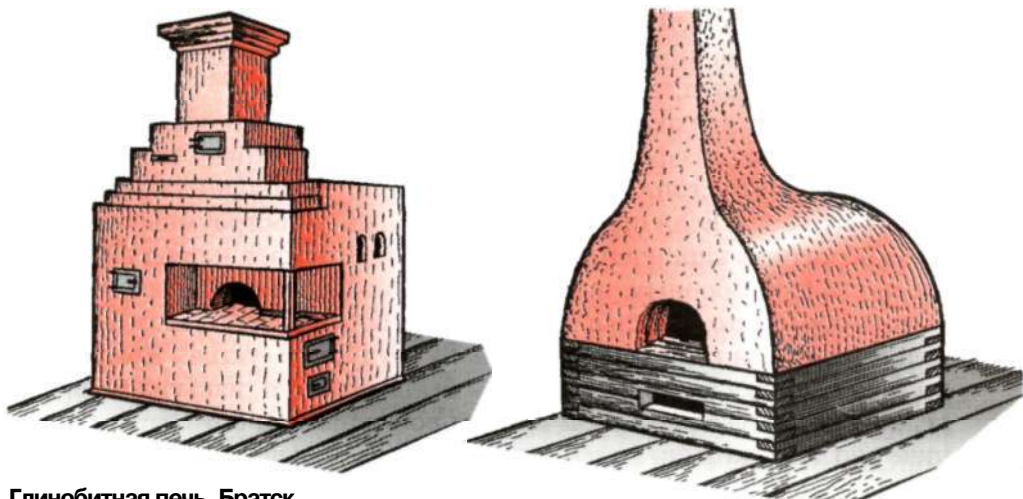
На следующее утро под руководством хозяина или же специально приглашенного мастера-печебоя молодые люди приступали к делу. Все начиналось с того, что привозили во двор глину и песок. Мастер-печебой определял пластичность привезенной глины по скатанному из нее и смятому между ладонями шарик, а также по жгутикам, обернутым вокруг деревянной скалки. В зависимости от результатов испытаний по его указанию добавляли в глину песок, затем лили воду и тщательно перемешивали лопатами. Полученный раствор разминали трамбовками и мяли ногами. Ритм работы сливался с ритмом песен, которые пели молодые люди. Когда глина с песком были хорошо перемешаны, монотонную подготовительную работу сменяла другая, более разнообразная, требующая не только силы, но также смекалки и сноровки. Работы хватало всем: одни носили на носилках глину, другие под присмотром мастера-печебоя устанавливали дощатые опалубки, затем закладывали в них глину и тщательно утрамбовывали, используя трамбовки, колотушки, песты и чекмари. Готовый корпус печи выравнивали скребками и разгла-

живали терками. Заканчивали печь битые выведением трубы. После завершения работы хозяин обязан был устроить вечеринку, на которой девушек угощали пряниками, а парней вином.

*Глинобитные печи сооружались двумя способами: формовой в деревянных опалубках и*

*«сбиванием» из брусков глинобита — глины, содержащей незначительную долю влаги.*

**Изготовление печи в деревянной опалубке.** Если заранее уже было сделано деревянное или каменное опечье, то на нем прежде всего устраивали под. Настил из деревянных плах покрывали слоем



Глинобитная печь. Братск.  
(Восточная Сибирь)

Глинобитная печь с деревянным опечком.



Инструменты для формовки и отделки глинобитной печи:  
чекмари, колотушки, нож, терка, скребок, трамбовка и пест.

глины и утрамбовывали как можно плотнее. Сверху насыпали гальку или щебень и укладывали новый слой глины. Затем поверхность пода утрамбовывали как можно сильнее, уплотняя глину настолько, насколько это было возможно. При этом следили за тем, чтобы поверхность пода имела небольшой наклон в сторону будущего устья. На готовый под устанавливали *кружало*, называемое также *свинкой*. Кружало представляло собой очень прочный ящик с округлым полуцилиндрическим верхом. От него полностью зависела форма и размеры будущего топливника и форма его свода. Если при кладке русской печи из кирпичей кружало делалось разборным и вынималось после того, как был выложен свод, то для глинобитной печи такое кружало применялось редко. Ведь при глинобитной технике оно должно было выдержать значительные нагрузки от ударов чекмарей и трамбовок. При этом глина настолько прочно входит в различные неровности и щели, имеющиеся в древесине, что извлечь кружало бывает довольно сложно. Поэтому, когда делали кружало для глинобитной печи, заранее учитывали, что оно должно сгореть при обжиге печи.

В тех губерниях России, где не было леса и доски были дороги, кружало для свода глинобитной печи выплетали из ивовых прутьев. Это было подобие большой корзины, повторяющей формы стенок топливника и его полуцилиндрического свода. Плете-

ные кружала использовались уже в древности. Во время археологических раскопок в одной из землянок древнего Киева, построенной еще в XIII веке, была обнаружена глинобитная печь, духовая камера которой сделана с помощью каркаса, сплетенного из ивовых прутьев: их отпечатки были хорошо различимы на внутренних поверхностях глинобитных стенок. Под духовой камеры был выслан черепками от керамической посуды и обмазан сверху глиной.

Известны случаи, когда для формирования духовой камеры применяли довольно-таки оригинальный и остроумный способ. Вместо кружала на под печи клали большой мешок с речным песком, обращенный узлом в сторону будущего устья. Когда печь была сбита и наступало время просушивать и обжигать топливник, узел мешка развязывали и высыпали часть песка в ведра и ушаты. После этого мешок «худел», и его можно было легко вытащить из топливника вместе с оставшимся песком. На месте бывшего мешка в печи оставалась полость с полуцилиндрическим сводом. Оставалось только залезть внутрь топливника, выровнять ножами и скребками его стены и углы, подправить свод так, чтобы он приобрел дугообразную форму.

Вслед за кружалом на поду и вокруг пода устанавливали дощатую опалубку, с помощью которой формовали стенки печи. Опалубка состояла из дощатых щитов.



Между ними и кружалом закладывали небольшими порциями глину, одновременно тщательно утрамбовывая ее. Когда уплотненной глиной кружало закрывали, сверху наращивали достаточно толстый слой глины. Ее утрамбовывали сначала колотушками-пестами, а потом чекмарями так, чтобы образовалась ровная горизонтальная площадка — лежанка печи. Будущую лежанку старались обработать как можно более тщательно, выравнивая и выглаживая ее поверхность всевозможными терками и скребками.

На следующем этапе формовали *перетрубье* с дымоходом. Полость дымохода получали с помощью гладкого бревна и досок. Бревно ставили вертикально на том месте, откуда должен был начинаться дымоход (чаще всего на шестке), обкладывали с четырех сторон досками и на некотором расстоянии от них устанавливали опалубку. По мере того как перетрубье росло, доски опалубки поднимались все выше и выше к потолку. Как только перетрубье оказывалось на уровне потолка, бревно через отверстие в нем вытаскивали на чердак. Доски, которыми было обложено бревно, оставляли внутри. По окончании работы и просушки печи их выжигали вместе с кружалом.

В боковых стенках печи ножом и широкими стамесками вырезали всевозможные ниши, так называемые печурки, используемые для сушки различных мелких вещей, например носков и рукавиц. На челе делали печурки для хране-

ния огнива или спичек, то есть всего того, что необходимо для разжигания огня. А впереди сооружали полукруглое устье.

Начиная с потолка, трубу на чердаке выкладывали из кирпичасырца. Но как только она поднималась над крышей, в ход шли уже обожженные кирпичи, способные противостоять воздействию влаги.

Если на дворе стояла сухая теплая погода, печь просушивали при открытых окнах и дверях в течение нескольких недель. Затем начинали понемногу протапливать. При первой топке прежде всего выжигали находящееся внутри печи кружало и оставшиеся в дымоходе доски. В прорезанное устье закладывали растопку и сухие дрова. Когда дрова разгорались, вслед за ними занималось кружало, а затем постепенно начинали выгорать находящиеся в дымоходе доски. Кочергой сбивали угли от сгоревшей древесины, освобождая от них свод печи.

***С каждой очередной топкой глина высыхала все больше и больше, а стенки топливника при высокой температуре обжигались и становились прочными, как камень.***

Старые глинобитные печи делали чаще всего без применения каких-либо металлических деталей. Исключение составляли лишь заслонка и вьюшка. Однако в Сибири до конца XIX века трубу после топки вместо металлической

вьюшки закрывали плоским камнем, так называемым плитняком. Закрывали трубу каменными задвижками не в избе, а на чердаке. Для этого там, в трубе, устраивалось специальное углубление. Разумеется, природный камень, имеющий шероховатую поверхность, не мог плотно прилегать к трубе. Поэтому, чтобы тепло не выходило из печи, каменную задвижку, перекрывающую дымоход, дополнительно засыпали сверху толстым слоем сухого песка. Ящик или кадка с песком всегда находились рядом с трубой.

**Печь из глиняных брусьев.** Глинобитные печи можно возводить без деревянной опалубки из глиняных брусьев, содержащих минимальное количество влаги (рис. 28). Этот способ успешно используется и в наше время. Отдельные

его приемы были, несомненно, заимствованы у плотников и каменщиков. Густой, но достаточно пластичный раствор глины выкладывают ровным слоем на щите из толстых досок и утрамбовывают до тех пор, пока не получится плита толщиной примерно 150 мм. Обрезав неровные края, плите придают прямоугольную форму (рис. 28, а) и разрезают на полосы шириной 200—250 мм. Каждую полосу делят на отдельные брусья длиной 300—500 мм (рис. 28, б). При необходимости срезы делают под прямым или острым углом. Остроугольные брусья соединяют друг с другом «на ус», как это принято в плотницком деле. Другой плотницкий прием — «на шип» используется для соединения брусьев на углах печи (рис. 28, в).

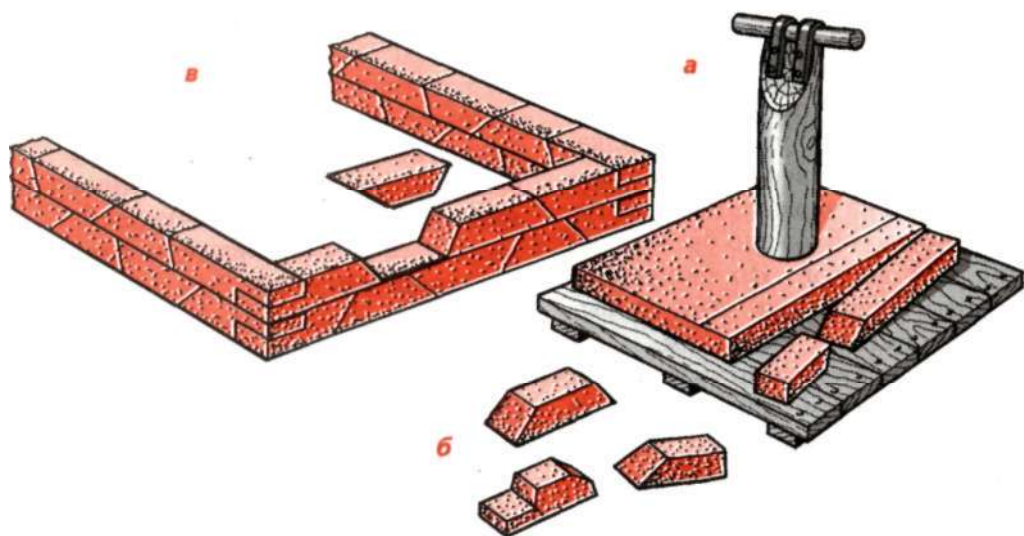


Рис. 28

*Выкладывая из брусьев стенки печи, печеклады обязательно следят за тем, чтобы швы верхнего и нижнего рядов не совпадали, то есть соблюдают правила перевязки швов, принятые в кирпичной кладке.*

Чтобы соединить брусья друг с другом, нет необходимости смачивать их жидким раствором или водой. Для этого достаточно каждый укладываемый брус поколотить плоской колотушкой. Сильные удары колотушкой наносят как сверху бруса, так и по его бокам. После такой обработки брусья соединяются настолько прочно, что образуют единый монолит. Во время работы постоянно проверяют вертикальность стенок и горизонтальность укладываемых рядов брусьев.

### **КЛАДКА ТРУБЫ**

Для вывода наружу дымовых газов и образования хорошей тяги в русских печах используют так называемую надсадную трубу, которая опирается непосредственно на перетрубье. Всю тяжесть трубы печь принимает на себя. Один участок трубы, находящийся в помещении, состоит из шейки и распушки. Другой участок трубы, расположенный на чердаке, называется стояком. Часть трубы, возвышающаяся над крышей, состоит из выдры, шейки и оголовка.

Если вдруг возникает необходимость прервать работу до следующего дня, то верхние ряды кладки временно закрывают влажными тряпками, а затем полиэтиленовыми пленками. Эти меры позволяют сохранить в глине необходимую влажность. На следующий день защитные покровы с печи снимают и продолжают дальше бить печь. В стародавние времена подобную печь полностью выкладывали из брусьев, включая под и трубу. В наше время, как правило, под и трубу кладут из обожженного красного кирпича.

Стены готовой печи выравнивают скребком и затирают жидким глиняным раствором. Затем вырезают печурки и всевозможные декоративные элементы: ниши, филенки, балясины, а также, если входит в замысел, выполняют декоративную резьбу, а после сушки окрашивают и расписывают.

Все части трубы находятся в различных условиях, поэтому для их кладки применяют разные кладочные растворы и различные способы отделки.

На всех участках труба должна быть строго вертикальной, а стенки внутри дымохода гладкими. Раствор, выступающий из пазов внутри дымового канала, удаляют, а остатки тщательно разглаживают. Дым должен свободно продвигаться по дымоходу, не встречая на своем пути даже ма-

лейших препятствий. От этого во многом зависит хорошая тяга печи. Во время кладки трубы кирпичи наиболее гладкой стороной кладут в сторону дымохода. Если же возникает необходимость в каком-то ряду кладки использовать колотый кирпич, то в сторону дымового канала всегда должна быть повернута его гладкая грань.

**На всем своем протяжении каждый ряд трубы русской печи в основном состоит из шести кирпичей. Исключение составляет распушка (разделка), выдра и оголовок трубы.**

**Распушка трубы.** У самого потолка дымовая труба постепенно расширяется до тех пор, пока кирпичная кладка не упрется в стенки сквозного квадратного проема в чердачном перекрытии. Как уже говорилось ранее, это постепенное расширение трубы у потолка называют распушкой (рис. 29). Благодаря распушке деревянные части потолка не соприкасаются непосредственно со стенками трубы. Согласно правилам противопожарной безопасности, расстояние от «дыма», то есть дымового канала, должно быть не менее 1,5–2 кирпичей (а). Количество рядов самой широкой части распушки зависит от толщины чердачного перекрытия. Между кирпичами распушки и деревянными частями чердачного перекрытия прокладывают изоляционный слой из

войлока, пропитанного жидкой глиной (б).

При кладке распушки, кроме целых кирпичей, применяют также трехчетверки и половинки. На чертежах-порядовках показаны *два ряда* шейки трубы. Каждый ряд состоит из шести кирпичей и положен с соблюдением правил перевязки швов. Вообще же, количество подобных рядов зависит от высоты перетрубы и потолка. Начиная с *третьего ряда*, распушка трубы расширяется на все четыре стороны ровно на четверть кирпича. Это достигается тем, что у самого дымохода кладут долевые половинки, полученные раскалыванием кирпича в продольном направлении. Выложить *четвертый ряд* не представляет большого труда, поскольку в нем используются только целые кирпичи. Но чтобы выложить *пятый ряд* распушки, печеклад должен потратить достаточно много времени, ведь, кроме целых кирпичей, в нем используются долевые и поперечные половинки, а также трехчетверки. Зато при кладке *шестого и седьмого ряда* в дело идут только целые кирпичи, и работа продвигается значительно быстрее. Начиная с *восьмого ряда*, выкладывают стояк, часть трубы, которая идет от чердачного перекрытия до крыши.

**От потолка до крыши (стояк).** Чтобы выложить на чердаке стояк трубы, достаточно лишь соблюдать установленные правила перевязки швов и не забывать проверять его вертикальность. Упрощает дело и то, что в стояке ис-

пользуют только целые кирпичи. Верхний ряд стояка должен точно оказаться в середине прямоугольного проема, заранее размеченного и вырезанного в кровле.

*Чтобы во время топки печи в стояке не образовывался конденсат (жидкость из пара, осевшего на холодных стенках дымохода), его утепляют с помощью штукатурки, имеющей толщину не менее 5 см.*

Чтобы штукатурка не осыпалась, на стояке укрепляют арматуру из металлической сетки. Штукатурный раствор составляют из 1-й части глины, 1-й части цемента и 3 частей шлака или керамзита. Перед тем как наносить штукатурку, поверхности стояка покрывают жидким слоем глины. Штукатурку наносят и разравнивают мастерком, начиная снизу и постепенно продвигаясь вверх. Оштукатуренные поверхности затирают раствором, в который вместо шлака добавляют песок. Ког-

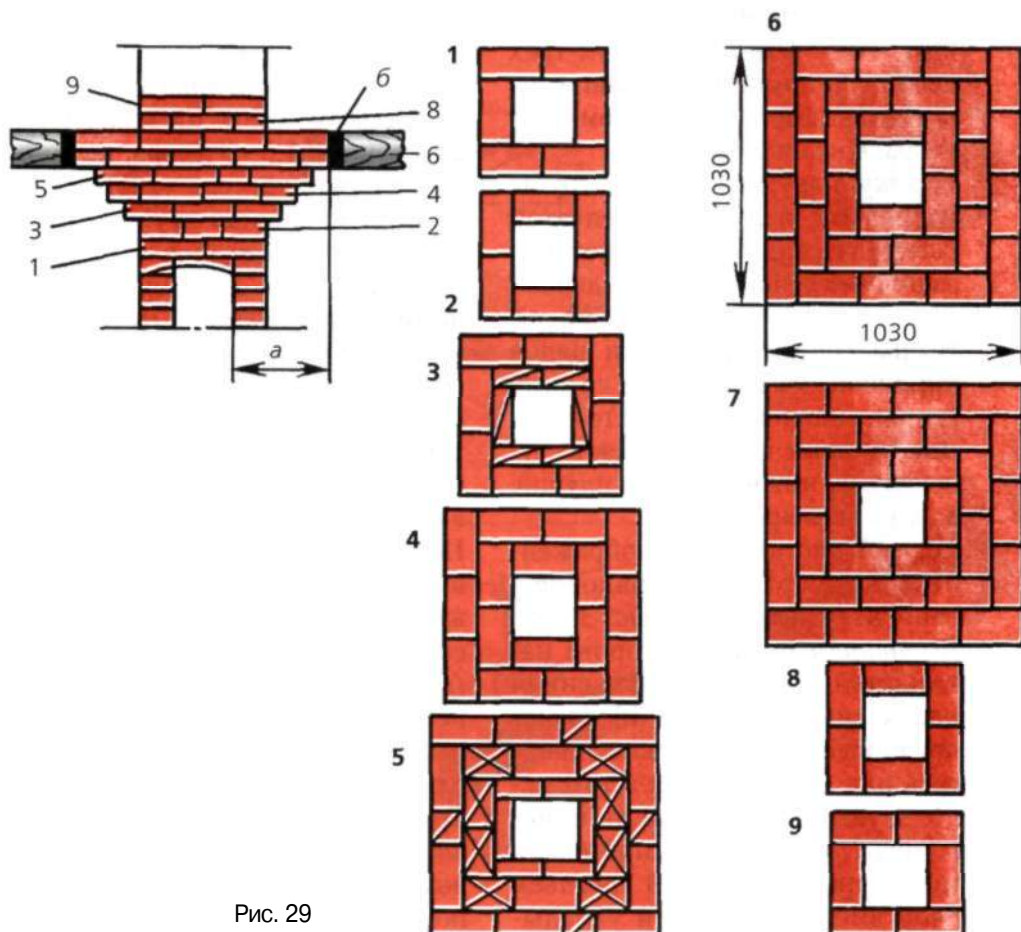


Рис. 29

да штукатурка подсохнет, стояк белят известью, в которую добавляют поваренную соль.

**От крыши до оголовка.** С чердака печеклад перебирается на крышу, где предстоит класть самую сложную и ответственную часть трубы (рис. 30). Она состоит из ступенчатой распушки, или выдры (рис. 30, а1), головки (рис. 30, а2) и оголовка (рис. 30, а3). Чтобы удобно было класть трубу, на скате крыши располагают две стремянки — прочные широкие доски, на которые прибивают короткие поперечные планки. На стремянки опирается помост — щит, сколоченный из двух-трех досок. На помосте располагается печеклад вместе с запасом раствора, воды и кирпичей.

Кладку наружной части трубы начинают с выдры — ступенчатой распушки над кровлей, которая защищает стояк трубы от дождевой и талой воды (рис. 30, в). Выдра состоит из шести рядов кирпичей, края которых со всех сторон нависают над стояком. Два боковых напуска имеют ступенчатые нижние края, идущие вдоль ската кровли.

*Первый ряд* кладки, изображенный на чертежах-порядовках, относится к стояку (рис. 30, в). Во *втором ряду*, с которого начинается непосредственная кладка выдры, кирпичи, расположенные слева, должны нависать над стояком. Для этого используют продольные и поперечные половинки кирпича, а также трехчетверки. В *третьем ряду* вместе с другими уклады-

вают два кирпича, у которых кирпичкой осторожно вырубает небольшие прямоугольные уступы. Такие же кирпичи используют в *четвертом* и *пятом рядах*. *Шестой* и *седьмой ряды* завершают кладку выдры. Следующий за ними *восьмой ряд* состоит из шести кирпичей. С него начинается кладка головки трубы. Высота головки, а значит, и самой трубы зависит от того, на каком расстоянии от конька крыши она расположена (рис. 30, г). Если от трубы до конька по горизонтали не более полутора метра, то оголовок трубы должен быть на полметра выше конька (1). Оголовок (верх) трубы, находящийся от конька на расстоянии 1,5—3 метра, не должен быть ниже его уровня (2). Если от конька до трубы свыше 3-х метров, то оголовок не должен быть ниже воображаемой линии, проведенной от конька под углом 10° к горизонтали. Эти условия при кладке труб необходимо соблюдать, чтобы ветер не задувал в трубу, или, как говорят печники, не опрокидывал дым, ухудшая тягу в печи.

Построив трубу до необходимой высоты, на ее вершине выкладывают оголовок, состоящий из нескольких ступенчатых выступов (рис. 30, д). При кладке оголовка используют вставки из продольных половинок, а также тонкие пластинки кирпича.

Труба — единственная часть печи, которая находится на открытом воздухе и подвергается постоянному воздействию солнечных лу-

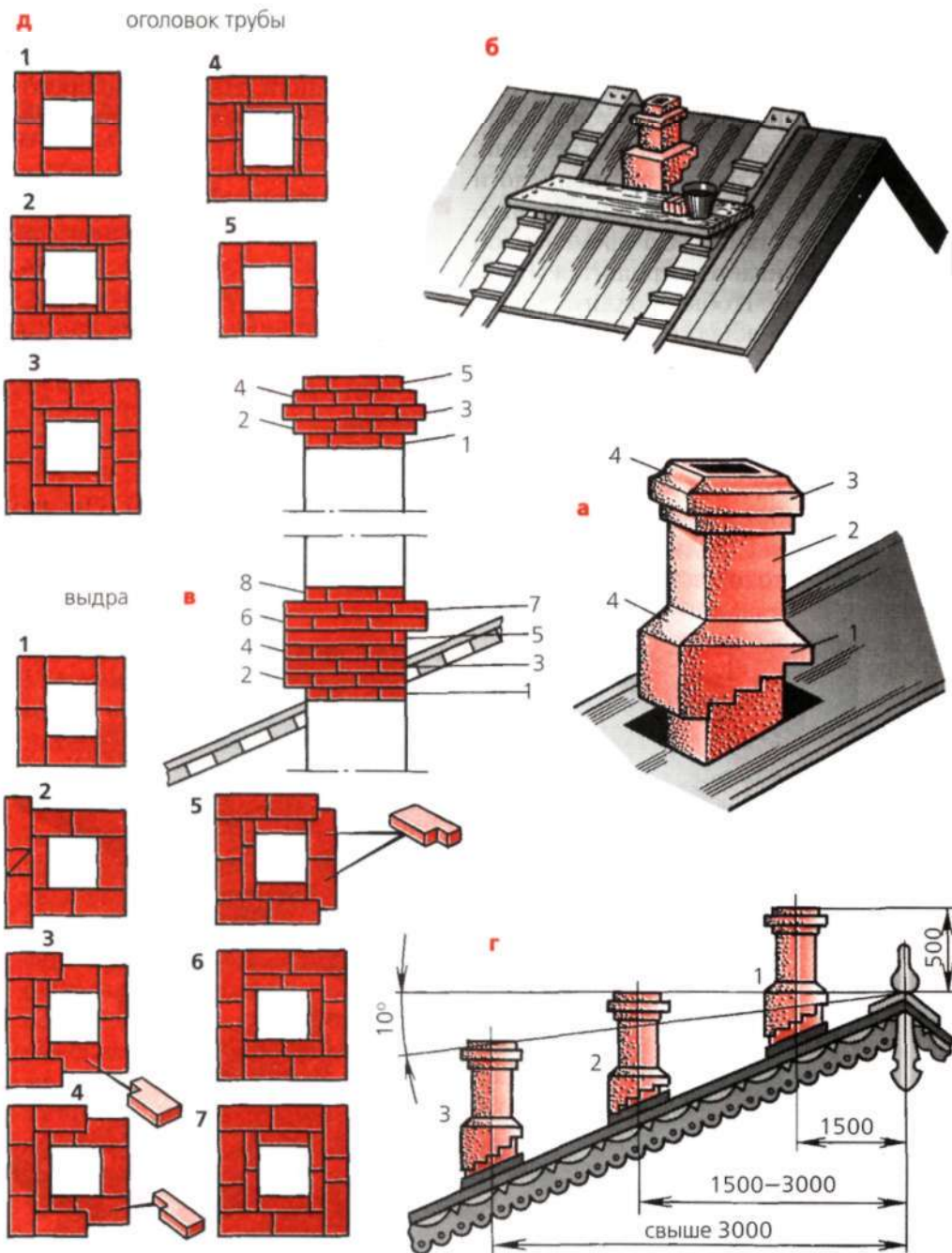


Рис. 30

чей, ветра, снега, дождей и мороза. Если она сложена на глиняно-песчаном растворе, то рано или поздно швы разрушаются, а на их месте образуются глубокие щели. Однако не только раствору, **но и** кирпичу так же трудно противостоять стихиям. Со временем он растрескивается, крошится и рассыпается. Чтобы продлить жизнь трубы, ее кладут на цементном растворе, а затем штукатурят таким же раствором. На верхних выступах оголовка и выдры кладут толстый слой раствора и выравнивают его мастерком так, чтобы образовались наклонные скаты (рис. 30, а4). К тому же сверху оголовков закрывают кол-

паком из кровельной стали, а над дымоходом укрепляют специальные дымники. Иной раз добросовестно сделанные трубы даже переживают печь.

*Когда приходит пора перекладывать обветшалую печь, опытный печник старается сохранить трубу, находящуюся в хорошем состоянии. Для этого трубу временно «подвешивают».*

«Подвешивание» трубы. Однако решение о подвешивании трубы принимается не только на том ос-

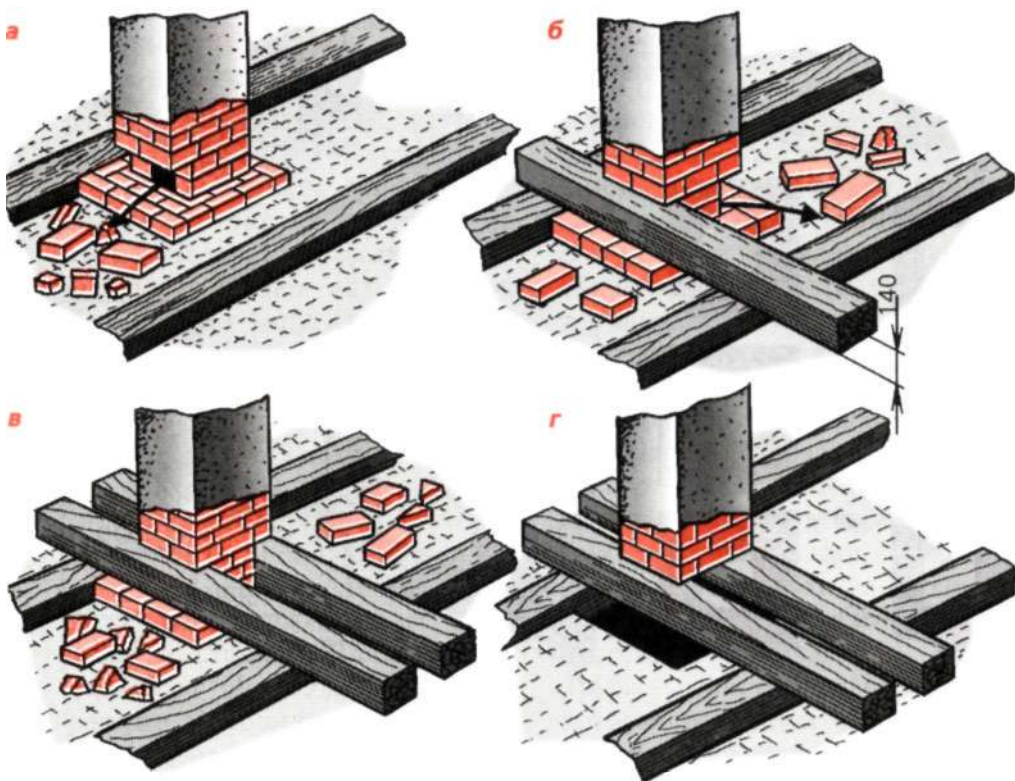


Рис. 31



новании, что она хорошо сохранилась. Очень важно, чтобы расположенные рядом с нею балки-матицы были прочными. Нельзя пытаться подвешивать трубу, если древесина балок гнилая или же изъедена древесными вредителями.

***Чтобы убедиться в добротности древесины, по ней слегка постукивают молотком. Крепкая древесина от удара издает четкий и ясный звук, а трухлявая отрывистый и глухой. От здоровой древесины молоток отскакивает, а в трухлявой — вязнет.***

Убедившись в прочности балок, между ними измеряют расстояние. Затем подбирают два прочных бруса такой длины, чтобы она примерно на треть превышала расстояние между балками. Толщина каждого бруса должна быть равной толщине двух стандартных кирпичей с небольшим припуском, то есть примерно 140 мм. Вместе с брусьями на чердак берут также острый топор, на случай если брусья окажутся слишком толстыми и их нужно будет подтесать.

Если труба на чердаке оштукатурена и побелена, то прежде всего у ее основания сбивают штукатурку, обнажив три-четыре ряда кирпичей (рис. 31, а). Один из заготовленных брусьев кладут на две соседние балки и придвигают вплотную к трубе. Может оказаться так, что боковая грань бруса с первого раза точно совпа-

дет с одним из рядов кирпичной кладки. Если же этого не произошло, брус либо слегка приподнимают, подложив под балки подходящие по толщине дощечки, либо, наоборот, опускают, слегка подтесав снизу. Затем пригнанный брус отодвигают в сторону и печным молотком осторожно выбивают из кладки трубы четыре кирпича. Разумеется, если кладка добротная, то не всегда можно выбить кирпичи целиком, да это не беда, ведь основная задача — сделать в трубе паз глубиной в полкирпича. После удаления кирпичей паз очищают как можно тщательнее от глиняного раствора и, слегка постукивая молотком, загоняют в него брус (рис. 31, б). Таким же способом с противоположной стороны трубы вставляют второй брус (рис. 31, в). Чтобы ненароком брусья не сместились, до того как на них навалится громада трубы, их с двух сторон прибивают к балкам гвоздями. Гвозди забивают не до конца, чтобы можно было их потом легко вытаскивать клещами. Надежно закрепив брусья, печник приступает к разборке разделки трубы, находящейся ниже брусьев. Постепенно, кирпич за кирпичом вынимают из кладки. Как только будет полностью разобран первый верхний ряд разделки, труба теряет всякую связь с печью и, опираясь только на брусья, как бы висит в воздухе (г). Теперь можно спускаться вниз и приступать к разборке печи внутри помещения.

Когда старая печь будет разобрана, а вместо нее сложена новая, ее трубу доводят до потолка и, как обычно, выкладывают распушку. Затем печник забирается на чердак и кладет последний ряд распушки, подводя его кирпичи под брусья, удерживающие ста-

рую трубу. Вставив между брусьями по два кирпича, один брус удаляют и в этом месте кладут на растворе кирпичи. Затем удаляют осторожно второй брус и на его месте так же кладут кирпичи, стараясь строго соблюдать перевязку швов.

## ПРОСУШКА И ПРОВНАЯ ТОПКА

Глинобитные, а также кирпичные печи содержат очень много влаги. Достаточно хотя бы вспомнить, сколько ведер воды пришлось использовать во время кладки для смачивания кирпичей, а также для составления раствора. Сразу удалить такое количество воды, находящейся в массиве печи, невозможно, да и опасно, поскольку печь может растрескаться. Поэтому ее нужно просушивать постепенно. Например, утром на поду или колосниковой решетке разводят небольшой огонь и поддерживают его в течение 1,5–2 часов. Обычно в начале растопки печь сильно дымит,

поскольку в сырой трубе возникает воздушная пробка. Чтобы ее удалить, открывают полудверку и на вьюшке разжигают небольшой костерок из сухих щепок, стружки, бумаги или бересты. Когда костерок прогорит, вьюшку открывают, сняв нахлобучку с блинком, и только после этого растапливают печь.

После топки вьюшку и задвижку оставляют открытыми до следующей топки. Ближе к вечеру печь протапливают еще раз и оставляют на ночь трубу открытой. Умеренную топку производят до тех пор, пока на поверхностях печи не исчезнут темные полосы,

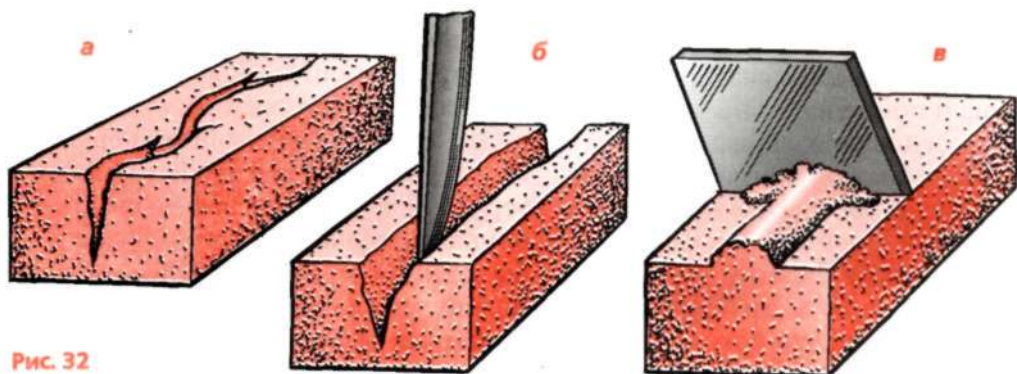


Рис. 32

идущие вдоль швов, и печь приобретет ровный светло-бурый цвет. В это же время на вьюшке и задвижке должны исчезнуть следы конденсата, то есть они перестанут покрываться влагой.

*Ежедневную топку продолжают примерно в течение недели, постепенно увеличивая количество сжигаемого топлива.*

Правильно высушенная печь не должна иметь трещин. Если все же отдельные трещины появятся, их нужно уметь правильно заделывать (рис. 32, а). На месте каждой трещины ножом прорезают глубокую канавку (рис. 32, б), смачивают ее водой и заполняют густым глиняным раствором. Затем мастерком или стальной циклей снимают с поверхности печи излишки раствора (рис. 32, в).

## ДЕКОРАТИВНАЯ ОТДЕЛКА ПЕЧЕЙ

Русская печь всегда находилась на виду, и от ее внешнего вида не в малой степени зависела красота и уют жилища. Небрежно сложенная печь с неровными бугристыми поверхностями вряд ли может радовать глаз. Поэтому хороший печник большое значение придавал отделке печи. Стенки печи тщательно выравнивали притиранием или же покрывали тонким ровным слоем штукатурки, затем белили. В южных районах России печи окрашивали в различные цвета и расписывали яркими узорами. Их также покрывали изразцами и кафельными плитками. Печи, сделанные из глинобита, легко поддавались пластической обработке. Поэтому перед побелкой и росписью в их стенках вырезали всевозможные ниши, филенки, балясины, а иногда отдельные части отделяли резьбой. Позже для отделки таких печей использовали также

кирпич-сырец с рельефом на тычковой и ложковой гранях.

**Притирание.** Если печь была выложена аккуратно, да к тому же из хороших кирпичей, то выровнять ее стенки можно было с помощью притирания. Притирку выполняли половинкой или четвертушкой кирпича. Перед притиркой поверхность печи смачивали водой, затем кирпичом круговыми движениями равномерно шлифовали один участок печной поверхности за другим. В процессе притирания выступающие участки кирпичной кладки постепенно стирались, а образующийся при этом порошок смешивался с размягнутой глиной. Образовавшаяся мастика заполняла всевозможные трещины и углубления в кирпичах, а также швы между ними. После окончания притирки поверхность печной кадки разглаживали мокрой тряпкой. В результате такой обработки печь не только становилась глад-

кой, но и приобретала красно-коричневый цвет. После полного высыхания печь становилась буро-оранжевой. Однако такой цвет мало кого устраивал, и печь после притирания белили, нанося на ее поверхность два-три тонких слоя побелки.

**Штукатурка.** Гораздо чаще для выравнивания поверхностей печей вместо притирания использовали штукатурку. Штукатурить печь можно только после того, как она полностью просушена. Перед тем как начать штукатурить, печь протапливали так, чтобы ее поверхности стали теплыми.

*Для штукатурки применяли растворы следующих составов:*

*1-й раствор (1 часть глины и 2 части песка);*

*2-й раствор (1 часть глины, 1 часть извести и 2 части песка);*

*3-й раствор (1 часть глины, 1 часть цемента и 2 части песка).*

Приготовив один из растворов, приступали к штукатурке. Раствор наносился на поверхность печи в два приема. Одну часть приготовленного раствора разводят в отдельной посудине до консистенции густой сметаны. Предварительно смочив поверхность печи, наносили на нее тонким слоем жидкий раствор с помощью мочальной кисти. Затем поверхность печи покрывали более густой штукатуркой, тщательно

разравнивая ее мастерком. Толщина штукатурки должна быть минимальной, то есть 5–6 мм, и только лишь в глубоких впадинах она может доходить до 10 мм. Когда штукатурка подсыхала, ее гладили тряпкой, нанося сверху жидкий раствор этого же состава.

**Побелка и окраска.** В средней полосе и северных районах России декоративная отделка печи завершалась ее побелкой. Печь должна была сверкать белизной, словно ее только что вылепили из чистого белого снега. Считалось, что белый цвет защищает семейный очаг и самих домочадцев от дурного глаза и других напастей. Как известно, белый цвет был характерен для одежд христианских святых. А в представлениях смоленских крестьян белые одежды носил даже хранитель очага домовой, являющийся представителем языческого племени. У него была также белая борода, и звали его Белуном. Считалось большим грехом пачкать печь, нанести на нее какие-либо надписи и рисунки. Уроженец русского Севера художник XIX века В.М. Максимов, автор известной картины «Приход колдуна на деревенскую свадьбу», вспоминал, как в детстве он был высечен за то, что разрисовал беленую печь древесным углем.

К побелке печи крестьяне относились с особой ответственностью. Они избегали белить как новую, так и старую печь в понедельник, субботу, а также в те дни, когда месяц был на ущербе. Нарушение подобного запрета, согласно по-

верью, могло принести в дом несчастье.

Белили печь побелкой, которую готовили из толченого и просеянного мела, смешанного со снятым (обезжиренным) коровьим молоком. Для того чтобы убрать желтизну, в меловой раствор добавляли немного бельевой синьки или какого-либо другого синего красителя, например чернила, краски для ткани и т.п. Молочно-меловая побелка используется с успехом и до сих пор.

***Готовят побелку также из гашеной извести, в которую в качестве закрепителя вместо молока добавляют поваренную соль. На 1000 г гашеной извести требуется 35 г поваренной соли.***

Чтобы избежать в будущем появления трещин, перед побелкой на поверхность печи наклеивают один или два слоя марли. На подобную грунтовку равномерно ложится не только побелка, но и клеевые краски. Кое-где печи красили также масляной краской. Однако этот способ применяли крайне редко, поскольку перегоревшая олифа распространяла в помещении неприятный запах.

Побелку наносили на оштукатуренную поверхность квачом — кистью, сделанной из мочала. Кисть для побелки лучше, чем мочальная, вряд ли можно найти. Да и сделать ее не так уж и трудно. В крестьянском хозяйстве мотки мочала всегда висели где-

нибудь на чердаке или во дворе под навесом. Мочальная кисть и в наше время не утратила своего значения, было бы только мочало. Обычно изготавливаются сразу две мочальные кисти (рис. 33). Моток мочала сжимают (рис. 33, а) и перевязывают в двух местах прочной бечевкой, а затем разрезают пополам (рис. 33, б). В результате получают две готовые кисти (рис. 33, в). Каждую кисть размачивают в воде, кладут на торец пенька и проколачивают деревянным молотком или колоутушкой, чтобы мочало расщепилось на более тонкие волокна (рис. 33, г). Полученные таким способом кисти становятся мягкими и упругими. В наше время наряду с мочальными для побелки используются также капроновые и щетинные кисти.

Окрашивают печь в два приема. Вначале ее торцуют, то есть наносят побелку торцом кисти (рис. 34, а). Нанося второй слой побелки, поверхность печи как бы разглаживают кистью, постепенно продвигаясь сверху вниз (рис. 34, б). Следует заметить, если мазки наносить только вертикально, то на стене с боковым освещением будут видны даже мельчайшие бороздки, оставляемые кистью. Чтобы этого не происходило, мазки наносят сначала в вертикальном (рис. 34, б1), а потом в горизонтальном направлении (рис. 34, б2). Не секрет, что белая печь слишком маркая. Проходило какое-то время, и она постепенно грязнелась и покрывалась копотью. Между тем аккуратная хозяйка по-

стоянно поддерживала белизну печи, время от времени подбеливая ее. Чаще всего печь белили к праздникам, особенно к таким, как Пасха и Рождество. Перед Пасхой белить печь можно было только в Чистый четверг на Страстной неделе. В это же время мыли с песком пол и деревянный потолок.

**Роспись печей.** На севере Урала и в средней полосе России декоративной отделкой печей в крестьянских избах была в основном побелка, но зато с особой любовью здесь расписывали ее дере-

вянные пристройки: голбец, коник, печной столб, лавку, полки, шкафчики и другие деревянные пристройки, входящие в печной ансамбль.

А в богатых городских домах и в усадьбах в XVII веке печи щедро украшали ярким «красочным письмом». Историк И. Забелин в книге «История города Москвы», рассказывая об устройстве Патриаршего дома, писал: «В каждой келье была поставлена печь, и все три печи были расписаны травами, и употреблены разные краски, и особенно киноварь и лазорь



Рис. 33

(красная и темно-синяя, то есть лазурь — Г.Ф.), и свежие яйца, из желтков которых и составлялось красочное письмо».

Позже красочное письмо в городах вытеснили изразцы. Однако в южных областях России и на Украине роспись печей настолько прочно вошла в народный быт, что встречается и в наше время.

*Для росписи печей применяют анилиновые текстильные красители, разводимые, как и встарь, на яичном желтке.*

В зависимости от замысла и с учетом формы печь расписывали полностью или только отдельные ее части. Нередко, чтобы композиционно связать печь с интерьером хаты, расписывали также расположенную над печью матицу. Обычно роспись состояла из причудливо извивающихся побегов с яркими цветами и обильной листвой. Как правило, выполнялась она без предварительного рисунка. Народный художник (чаще всего художница), постоянно импровизируя, искусно расписывал отдельные детали печи, исходя из их формы. Поэтому свободная манера письма, которая традиционно использовалась для росписи печей, покоряет зрителя своей живостью и непосредственностью.

Узоры на поверхность печи самодельные художники наносили с помощью кисточек, изготовленных из шерсти домашних животных, свиной щетины, куриных и

гусиных перьев. Применяли также тампоны — укрепленные на деревянных рукоятках тряпицы, набитые ватой или мехом. Из репы, картофеля и свеклы вырезали штампы, с помощью которых на поверхности печи можно отпечатать листья, лепестки, сердечки, кружочки, ромбики и прямоугольники. Из маленького недозрелого вилка капусты делали специальный штамп. В качестве рукоятки штампа служила кочерыжка, а сам вилочек разрезали пополам под прямым углом к ней. Место среза смазывали краской и прижимали к плоскости печи. Когда штамп отнимали, на ее поверхности отпечатывалось изо-

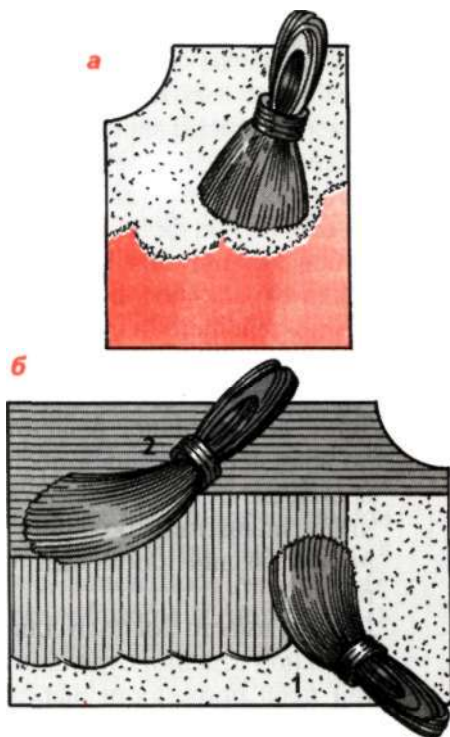


Рис. 34

бражение, чем-то напоминающее розу.

При выполнении росписи используются два основных приема. В первом случае на плоскости печи сначала рисуют стебли и ветки фантастических растений, на них располагают яркие и пышные цветы, а потом уже и листья. В самом конце росписи выполняют разделку цветов и листьев, нанося тонкой кистью и тампоном всевозможные кружки, точки и штрихи, имитирующие прожилки и иные мелкие детали растений. Другой прием росписи заключается в том, что на плоскости печи вначале рисуют крупные цветы, которые затем объединяют стебли с ветвями. Затем на ветвях рисуют или штампуют листья, а оставшиеся пустые пространства заполняют всевозможными завитками и другими декоративными элементами.

Если в стародавние годы роспись выполнялась только на светлом, то есть белом, фоне, имеющем голубоватый оттенок, то позже печи стали окрашивать в коричневый, темно-зеленый и темно-синий цвета. Роспись по такому фону выполняли светлыми красками. Такое декоративное решение стало возможным лишь в последнее время, когда в крестьянском жилище появились большие окна, пропускающие в помещение много света.

Иногда вместо росписи для декоративной отделки отдельных частей печи применяли вырезки из цветной бумаги. Их наклеивали на тех поверхностях печи, которые не нагревались сильно, на-

пример на кожухе, щитке и карнизах. Если хозяева не в состоянии были сами изготовить такие вырезки, их свободно можно было купить на базаре или у знакомой мастерицы.

Существует и еще один способ нанесения красочных узоров на поверхность печи — с помощью трафарета. Чтобы воспользоваться им, не нужно иметь художественные способности. Однако трафаретное оформление печи — менее живописно, поскольку исчезает живость рисунка и его неповторимость, которая присуща свободной росписи.

**Изразцовая облицовка.** В X—XII веках керамические облицовочные плитки использовались в Киевской Руси в основном для отделки дворцов и храмов. Наряду с ними в XI веке гончарные мастерские стали выпускать специальные красные изразцы для облицовки печей в царских палатах и боярских покоях.

*Красными называли изразцы из обожженной красножгущейся глины без поливы. Из такой глины обычно делали кирпичи.*

Другое название подобных керамических изделий *терракота*, что в переводе с итальянского означает «обожженная земля». Каждый такой изразец украшался рельефом, оттиснутым в специальной деревянной форме. Эти рельефы отличались большим разнообразием. Они изображали сцены охоты и битв, эпизоды из сказок, ба-



сен и былин, а также фантастические сюжеты, среди которых чаще всего встречались — птица радости Алконост и птица печали Сирин. По сути дела, чуть ли не каждый изразец был произведением искусства. Изготавливались также изразцы, которые составляли лишь небольшую часть орнаментальной композиции.

Однако красные терракотовые изразцы были все же малопрактичны из-за пористости материала. Они пропускали угар в помещение, легко загрязнялись и постепенно темнели. Чтобы устранить подобные недостатки, рельефные изразцы стали покрывать защитным слоем прозрачной глазури, обычно зеленой, так называемой муравой. Для муравленых изразцов применялась более тонкая разделка деталей. Скапливаясь в углублениях рельефа более толстым слоем, зеленая полива в этих места казалась более темной. Насыщенная тональность глазури в углублениях зрительно подчеркивала рельеф, придавая декоративным деталям особую выразительность.

XVII век стал периодом расцвета русских изразцов, вслед за муравлеными стали изготавливать так называемые ценинные изразцы, отличающиеся праздничным многоцветьем. Для их росписи применяли поливы пяти цветов: белую, желтую, коричневую, синюю и зеленую. Подобные изразцы декорировались в основном растительными узорами из причудливых листьев, цветов и плодов с переплетающимися стеблями.

Необыкновенно яркую радужную керамику изготавливала мастерская Новоиерусалимского монастыря под Москвой. Керамическими промыслами занимались в Великом Устюге, Ярославле, Сольвычегодске, Тотьме и других российских городах.

*Печной изразец состоит из двух частей — плиты с рельефным изображением или росписью и рамки, укрепленной на его тыльной стороне, так называемой румпы (печники ее называют «рюмкой»).*

В процессе изготовления изразца в румпе делают небольшие отверстия, с помощью которых изразец крепят в кирпичной кладке печи. Для создания на поверхности изразца рельефа применяют способ пластического формования оттиска в специальной форме. Румпу на тыльной стороне образца выполняют способом свободной лепки либо в специальной форме. Известен также старинный способ формовки цилиндрической румпы на гончарном круге. Русские мастера обычно формовали изразцы в деревянных формах, на дне которых был вырезан обратный рельеф (контррельеф). Здесь уместно вспомнить, что подобным же образом в деревянных формах (пряничных досках) формовались из теста знаменитые русские пряники. По сути дела, пряничные доски и деревянные формы для оттиска керамических изразцов имеют много общего.

Нередко их изготовлением занимались одни и те же резчики по дереву. Деревянные формы отличались прочностью и высокой надежностью. Сложность их изготовления заключалась в том, что резчик должен был обладать умением мысленно представить будущий рельеф, который при оттиске должен получиться на изразце. О технике изготовления деревянной формы с контррельефом читайте в разделе «Пряники печатные».

Позже появился другой способ формовки изразцов — в гипсовой форме. Преимущество гипсовой формы заключается в том, что мастер вначале лепит точную модель изразца и уже в процессе лепки видит, как будет выглядеть изразец после его формовки. Гипсовые формы менее долговечные. Однако они вполне оправдывают себя, если требуется небольшое количество изразцов для декоративной отделки только одной печки. При осторожном обращении с гипсовой формой в ней можно отформовать до двухсот изразцов.

**Лепка глиняной модели.** Лепку глиняной модели начинают с плинтуса. Он может иметь самую различную форму.

***Плинтус изготавливают следующим образом: комок пластичной глины расплющивают так, чтобы получилась округлая лепешка, из нее, в зависимости от необходимости, ножом вырезают квадрат или прямоугольник.***

Верхнюю сторону плинтуса тщательно выравнивают правильцем, вырезанным из листового металла.

Когда плинтус подготовлен, на его ровную поверхность наносят контурный рисунок рельефа. Затем вдоль всего контура прокладывают на высоту предполагаемого рельефа скатанные или нарезанные из глины валики. Работая над деталями, постоянно следят за тем, чтобы их конфигурация позволяла гипсовой форме свободно отделяться от изразца.

Лепку производят в основном пальцами, но там, где необходимо получить более четкие формы или создать определенную фактуру, применяют скульптурные стеки. Их вырезают из древесины твердых пород (самшита, яблони, бука, клена, березы) и пропитывают горячей олифой. Для нанесения фактурных бороздок на поверхность глины применяют специальные стеки с зубчиками на рабочей части. Стеки-петельки используются для срезания лишней глины. Их выгибают из стальной проволоки или полоски, например из пружины от старого будильника.

Завершают лепку разделкой рельефа, стеками-петельками выбирают углубления. Одновременно придают деталям более четкую и выразительную форму. Окончательно выглаживают поверхность модели мягкой тряпочкой, смоченной водой.

**Изготовление гипсовой формы** (рис. 35, 36). Глиняную модель размещают в опалубке, изготов-

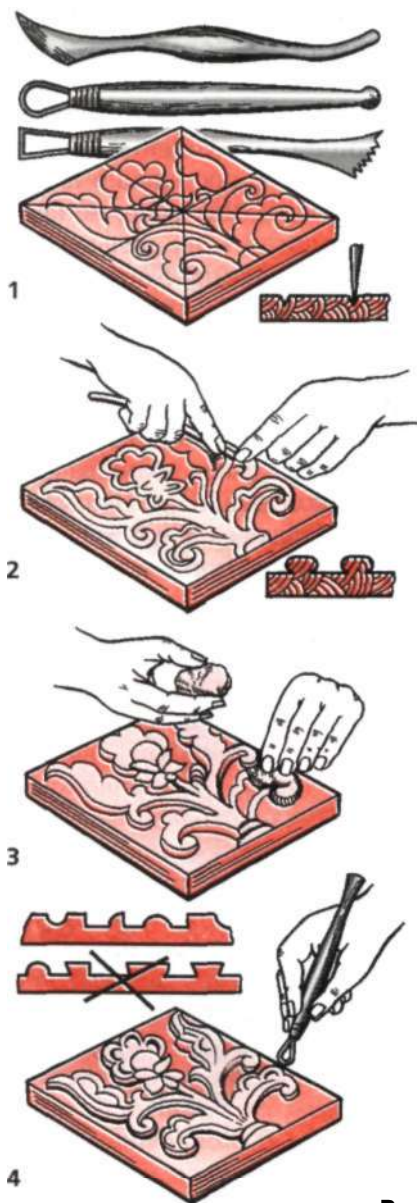


Рис. 35

Последовательность выполнения модели:

- 1 — нанесение на глинтус вспомогательных лент и контурного рисунка;
- 2 — лепка валиков вдоль контуров;
- 3 — лепка деталей рельефа;
- 4 — окончательная разделка рельефа.

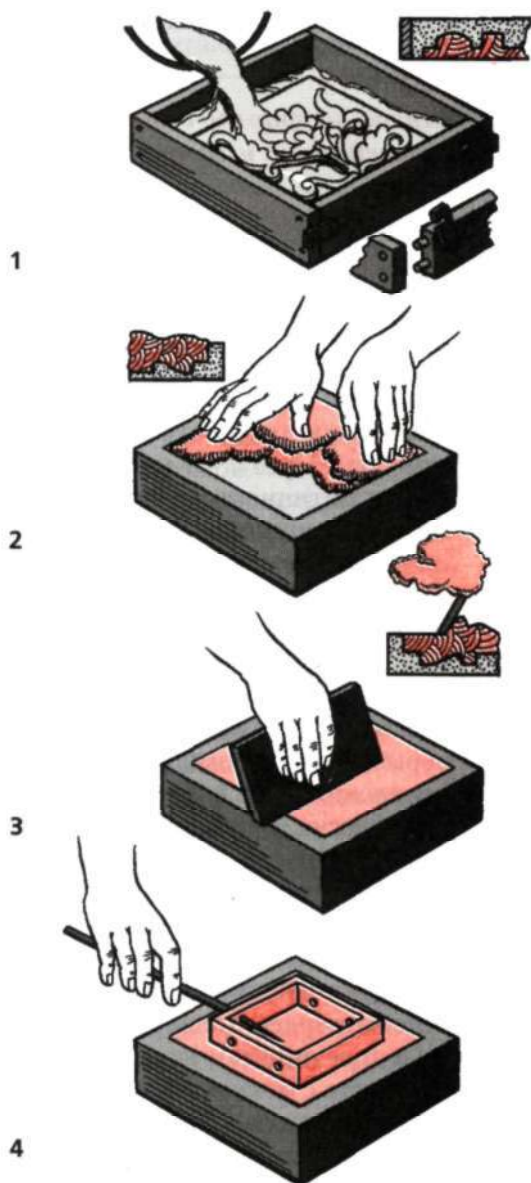


Рис. 36

Изготовление формы и формовка изразца:

- 1 — заливка гипса в опалубок;
- 2 — набивка формы гладкой массой;
- 3 — выравнивание тыльной стороны изразца скребком;
- 4 — сверление отверстий в румпе.

ленной из тонких дощечек, и заливают гипсовым раствором.

***Гипсовую форму готовят из 7 частей гипса и 10 частей воды.***

В гипсовку, сделанную из половинки резинового мяча, вначале вливают воду, а затем, постоянно помешивая, высыпают постепенно гипс. При этом помнят, что гипсовый раствор сохраняет необходимую текучесть только 2—3 минуты. Через 7—8 минут он теряет пластичность, а через 15—20 минут окончательно затвердевает. Поэтому работу надо делать довольно быстро.

Заливают модель жидким гипсом в следующей последовательности: смачивают глиняную модель чистой водой из пульверизатора или обрызгивают с помощью кисти до появления на ее поверхности легкого блеска. Затем наносят на модель тонкий слой гипса так, чтобы все ее участки были полностью закрыты. Только после этого выливают оставшийся гипс, заполнив опалубку до краев. Как только гипс затвердеет, опалубку снимают и просушивают гипсовую форму вместе с моделью в течение нескольких часов. При высыхании глина уменьшится в объеме и легко отделится от гипса. Освобожденную от глиняной модели гипсовую форму тщательно промывают водой и высушивают, положив на печь или на солнце.

**Формовка изразцов.** Хорошо просушенную гипсовую форму кладут на стол и заполняют заранее

приготовленной глиной. Вначале на все участки формы кладут тонкий слой мягкой глины, вдавливая ее пальцами как можно плотнее в мельчайшие углубления контррельефа. Затем постепенно накладывают следующие слои, не переставая уплотнять их пальцами, а потом и ладонями. Когда форма будет заполнена глиной доверху, правилом выравнивают тыльную сторону будущего изразца. Если изготавливается обычный изразец, предназначенный для облицовки стен, то на этом его формовка закончена. При формовке печного изразца на его тыльную сторону нужно укрепить румпу, или рюмку. С ее помощью изразец крепится в печной кладке.

***Делают румпу так: из глиняного пласта вырезают четыре прямоугольных бруска одинакового сечения. На тыльную поверхность изразца наносят стеклой сетчатые насечки (для лучшего сцепления) и, смочив водой или еще лучше жидкой глиной (шликером), прикрепляют брусками так, чтобы они образовали прямоугольный ящичек, то есть румпу. В двух или четырех местах румпы сверлят небольшие отверстия. В дальнейшем в них будут вставляться металлические стержни из толстой проволоки, с помощью которых осуществляется крепление изразца в печной кладке.***

Обычно изразцы прикрепляются к печи одновременно с укладкой кирпича при ее строительстве.

На этом формовка заканчивается. Остается только подождать, чтобы изразец слегка подсох, а потом легким встряхиванием от-

делить его от гипсовой формы. Отформованные изразцы сушат, а затем обжигают и расписывают.

## РЕЗЬБА ПО ГЛИНОБИТУ

В течение нескольких дней, пока верхние слои глинобитной печи не потеряли пластичности, можно с успехом выполнять любую резьбу, в том числе и плоскорельефную (рис. 37). При выполнении резьбы используются простейшие инструменты, изготовленные из листовой стали (рис. 38). Один из основных инструментов, которым

работает мастер, — резак или нож-косяк. Он незаменим при выполнении всевозможных контурных прорезей и отделке выступающих элементов рельефа (рис. 38, а). С помощью так называемых петелек срезают лишнюю глину и проводят всевозможные желобки (рис. 38, б). Примерно в тех же целях используют стамески-клюкарзы (рис. 38, в). Стамески с плоским лезвием применяются для выравнивания фона (рис. 38, г). Формовку на поверхностях печи всевозможных валиков осуществляют с помощью стальных циклей с фигурными выемками (рис. 38, д). Рельефный узор, опоясывающий печь по периметру, выполняют в следующей последовательности (рис. 39). Из тонкой фанеры или плотного картона вырезают шаблон основного повторяющегося элемента узора. Чтобы предохранить шаблон от разрушающего воздействия влаги, его пропиты-

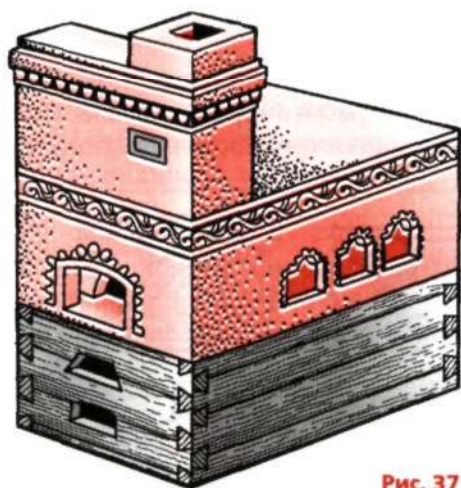


Рис. 37

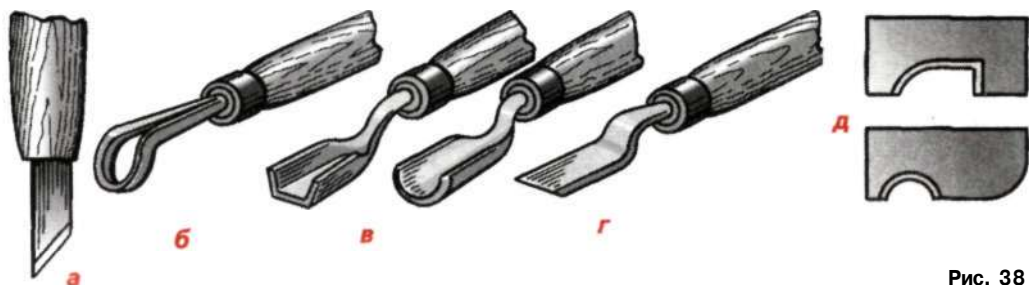


Рис. 38

вают горячей олифой. С помощью правила резаком проводят две горизонтальные линии, в пределах которых будут размещаться элементы будущего узора. Приложив между этими линиями шаблон к плоскости печи, обводят его кончиком резака или шилом (рис. 39, а). Затем шаблон снимают и по намеченным линиям делают резак-ом прорези, соответствующие глубине будущего рельефа (рис. 39, б). На следующем этапе выбирают стамеской лишнюю глину между элементами узора, одновременно опуская фон (рис. 39, в). Завершают работу над рельефом

детальной проработкой выступающих элементов узора с помощью резака, петелек и полукруглых стамесок (рис. 39, г).

В такой же последовательности выполняют резьбу вокруг устья печи и печурок (рис. 40, а, б). Узкие рельефные пояски на перетрубье выполняют с помощью фигурных циклей и шаблонов (рис. 40, в). Вначале с помощью циклей формируют валики, на которые накладывают шаблоны и обводят шилом. В дальнейшем используются уже известные приемы резьбы, о которых было рассказано выше.

## ИЗГОТОВЛЕНИЕ И КРЕПЛЕНИЕ ДЫМНИКОВ

В конце XIX века листовой металл становится самым распространенным материалом в боль-

ших и малых городах. И, как всегда, в работе с ним сказалась извечная потребность народных ма-

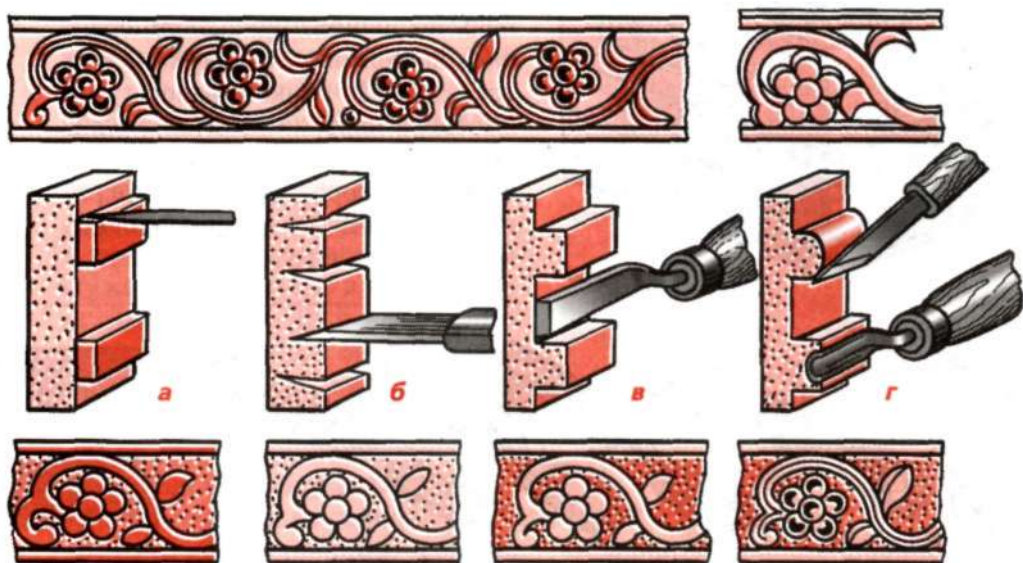


Рис. 39

стеров творить красоту. Если дом украшали резным декором, то нередко ему в лад создавали не менее выразительное убранство крыши из кружевной жести. Дополняя деревянный декор, оно усиливало художественную выразительность архитектурного сооружения. Вдоль конька на самом верху крыши мастера укрепляли ажурный гребень, по краям которого устанавливали иногда миниатюрные башенки с флюгерами. Кружевной просечкой украшались воронки водосточных труб.

И конечно же, без внимания не могли быть оставлены самые высокие точки дома — печные трубы.

***Чтобы дождь не размывал кирпичную кладку, на их оголовки надевали специальные колпаки из кровельного железа.***

А чтобы дождь и снег не попадали внутрь трубы, над отверстием дымохода укрепляли сделанные с

большой выдумкой и любовью *навершия*, или *дымники*. Порой дымники напоминали сказочные терема. И это не случайно. Ведь видимый издали дымник служил как бы своеобразной визитной карточкой дома. Как и настоящие архитектурные сооружения, дымники могли иметь самые разнообразные формы крыш: двускатную, шатровую, вальмовую (четырёхскатную), сводчатую (полуцилиндрическую), шпилеобразную, четырёхщипцовую (с четырьмя фронтонами, или щипцами) и с крестовым сводом. На дымниках довольно часто укрепляли флюгера, указывающие направление ветра. Их также вырезали из кровельного железа. Поскольку они находились довольно высоко, а значит, и далеко от глаза наблюдателя, силуэтное изображение старались делать обобщённым, без излишних мелких деталей. Оно должно было четко вырисовываться на фоне светлого неба, оставаясь хорошо различимым. Обычно вырезали силуэт человека или животного.

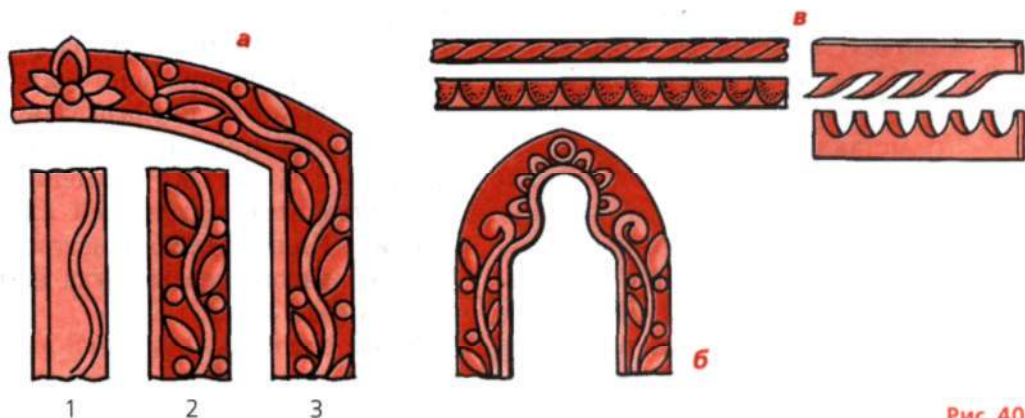


Рис. 40

При легком дуновении фигурки тут же поворачивались в сторону, противоположную ветру. Традиции художественной обработки листового металла продолжают жить и в наше время. На крышах домов можно встретить современные дымоходы, сделанные с большой выдумкой и любовью. Однако нередко встречаются печные трубы, увенчанные импровизированными дымоходами из старого перевернутого чугуна, ведра и даже молочной фляги (рис. 41, а). Хотя они не украшают трубу, однако предохраняют от задувания ветра и немного улучшают тягу. Но все же их лучше использовать временно, пока не будет изготовлен по всем правилам настоящий дымоход.

Конечно, в обязанности печника-профессионала не входит необходимость делать для трубы колпак или дымоход. Все это, как и печные приборы, предоставляет заказчик. Однако если читатель, незнакомый доселе с печным делом, все же смог с помощью чертежей-порядовок, приведенных в этой книге, сложить добротную печь, то и освоить азы жестяного дела для него не составит особого труда. Начинать нужно с подготовки нужных инструментов и листового металла.

Колпаки и оголовки печных труб, а также дымоходы и воротники выполняются из тонкой листовой стали, называемой в быту кровельным железом (рис. 41, б). Обычно лист кровельной стали имеет толщину 0,35—0,8 мм, ширину 510—1250 мм и длину — 710—2500 мм.

Поскольку в кровельном металле содержится очень мало углерода, он обладает достаточно высокой пластичностью — легко гнется, режется ножницами, вытягивается выколочными молотками и чеканами, просекается обычными стамесками или специальными стальными сечками. Кроме обычной стали, для оформления печных труб может применяться также оцинкованная, имеющая высокую антикоррозийную стойкость. В случае отсутствия хорошей кровельной стали, ее можно заменить листовым металлом от старых ведер, корыт, бидонов и другой подобной утвари, пришедшей в негодность. Словом, при заготовке материала каждый должен проявить определенную смекалку.

Для работы с листовым металлом потребуются следующие инструменты: кровельный молоток, ножницы по металлу, кровельные клещи, плоскогубцы, киянка, стальная чертилка и кромкогибщики.

Не всегда есть возможность купить специальные инструменты, изготовленные на заводе. Однако приобретать для разовой работы профессиональные инструменты вовсе нет необходимости. Например, вместо специального кровельного молотка, так называемого подсекальника (рис. 42, а), можно с успехом применить обычный четырехгранный слесарный. Киянку делают из твердого и вязкого дерева: бука или березы (рис. 42, е).

Ручные ножницы для резки листового металла бывают левые и правые. На рисунке изображены



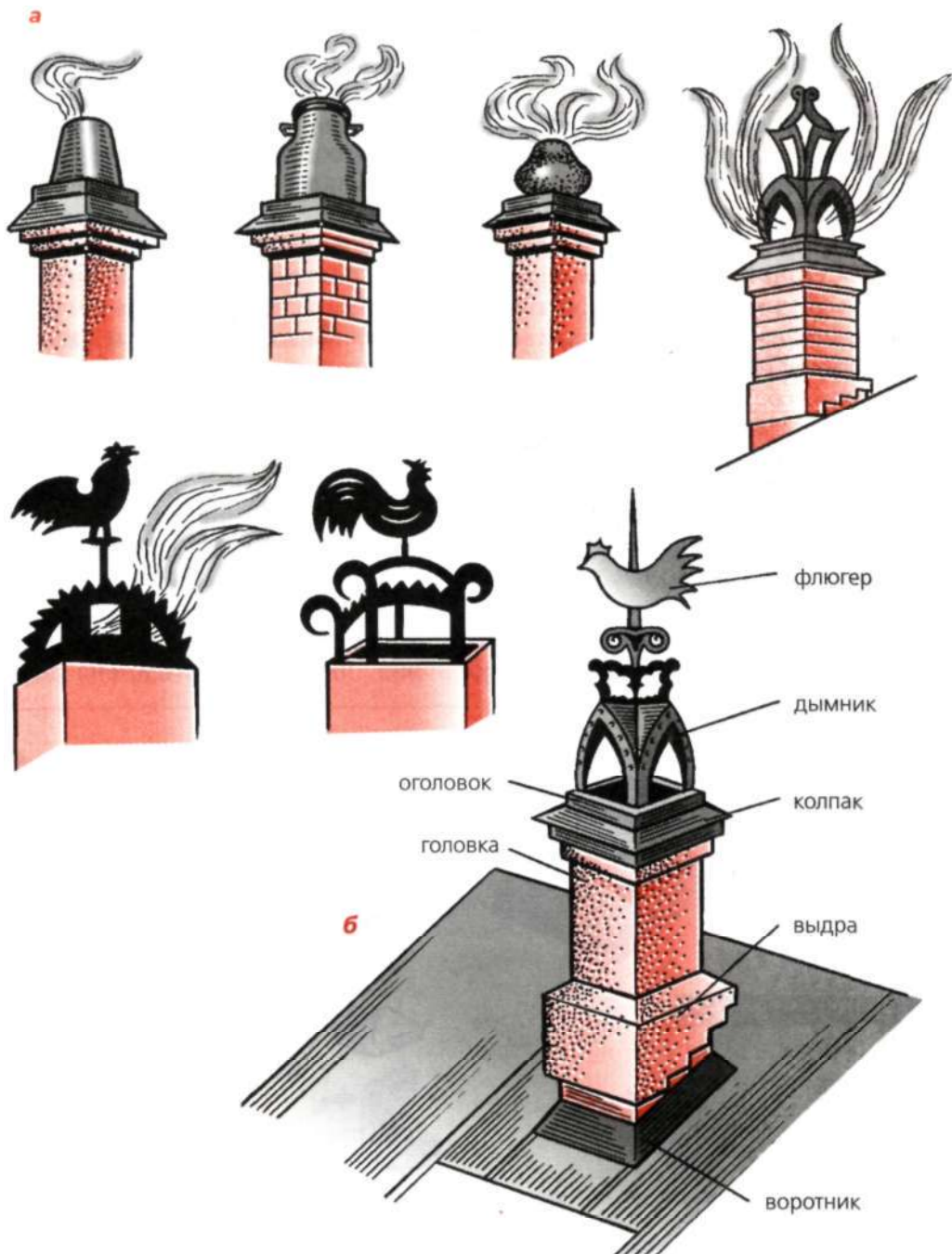


Рис. 41

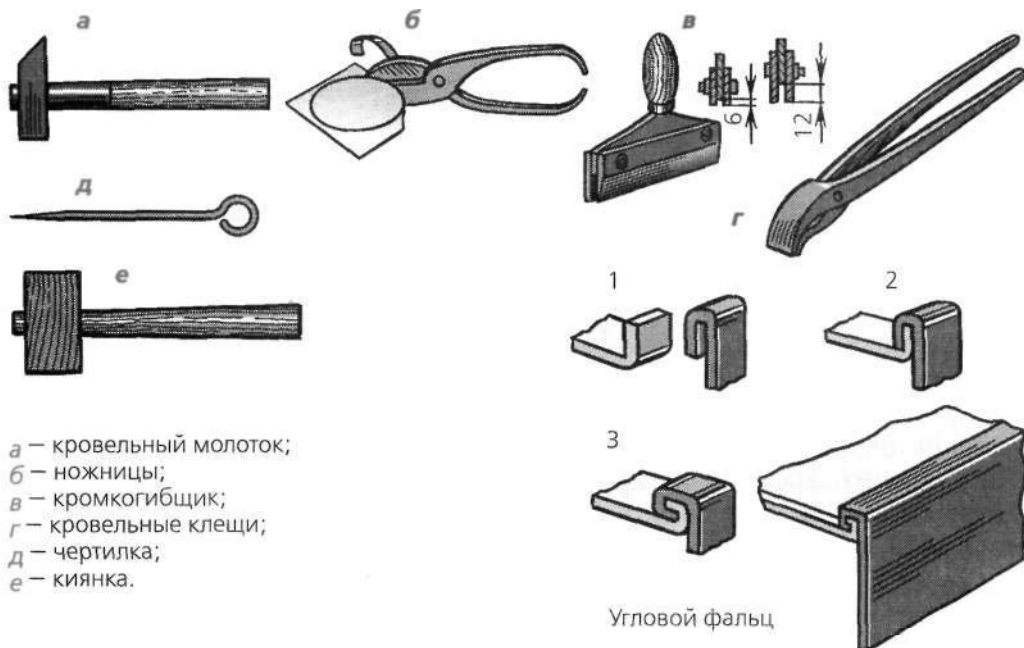
правые ножницы (рис. 42, б). Тот или иной вид ножниц применяют в зависимости от обстоятельств.

**Если линия (риска), по которой нужно разрезать металл, находится слева, то удобнее использовать правые ножницы. Их лезвия не заслоняют риску, и она хорошо видна. В случае расположения риски справа используют левые ножницы.**

Конечно, при определенном навыке металл достаточно точно можно разрезать даже одним типом ножниц, при любом расположении рисок. Но сделать это гораздо труднее.

Для отгибания кромок листового металла профессиональные кро-

вельщики используют специальные кровельные клещи (рис. 42, г). Но если подобные работы выполняются эпизодически, от случая к случаю, то вполне можно обойтись обычными плоскогубцами. Наравне с этими инструментами используют специальные кромкогибчики (рис. 42, в). Они бывают постоянными, с вырезами, строго соответствующими ширине сгибаемой кромки, и универсальные, у которых глубина вырезов регулируется в зависимости от необходимости. Любой из этих инструментов легко изготовить своими руками. Универсальный кромкогибщик состоит из трех стальных пластин, имеющих толщину 2,2—3 мм, соединенных друг с другом двумя болтами. Средняя пластина имеет хвостовик, на который насажена дере-



а — кровельный молоток;  
б — ножницы;  
в — кромкогибщик;  
г — кровельные клещи;  
д — чертилка;  
е — киянка.

Угловой фальц

вянная рукоятка. Меня боковые пластинки, отгибают кромки необходимой ширины. Скажем, для того чтобы соединить два листа, у одного из них нужно отогнуть кромку шириной 6 мм, а у другого — 12 мм. Соответственно и боковые пластинки должны выступать относительно средней именно на эти величины.

Для нанесения различных разметочных рисок при раскрое листового металла используют чертилки, изготовленные из стальных спиц или же пришедших в негодность надфилей (рис. 42, д).

Кроме перечисленных инструментов, применяются и мерительные: угольники, линейки и циркули.

**Фальцевые соединения.** Шов, полученный при соединении двух металлических листов, при-

нято называть фальцем. Фальцы бывают лежачими, стоячими и угловыми. В зависимости от сложности их изготовления, они могут быть простыми и двойными. Чаще всего применяются простые — *одинарные*, но в тех случаях, когда требуется особая прочность соединения, делают *двойные* фальцы.

Чтобы набить руку в изготовлении различных типов фальцев, используют всевозможные обрезки кровельного железа и даже жечь от консервных банок. Сгибать кромки можно также с помощью деревянной киянки. Но для этого на краю верстака или стола нужно прикрепить шурупами стальной уголок (рис. 42, ж). Лист или его обрезок кладут на верстак так, чтобы риска, проведенная на нем вдоль края, совпа-

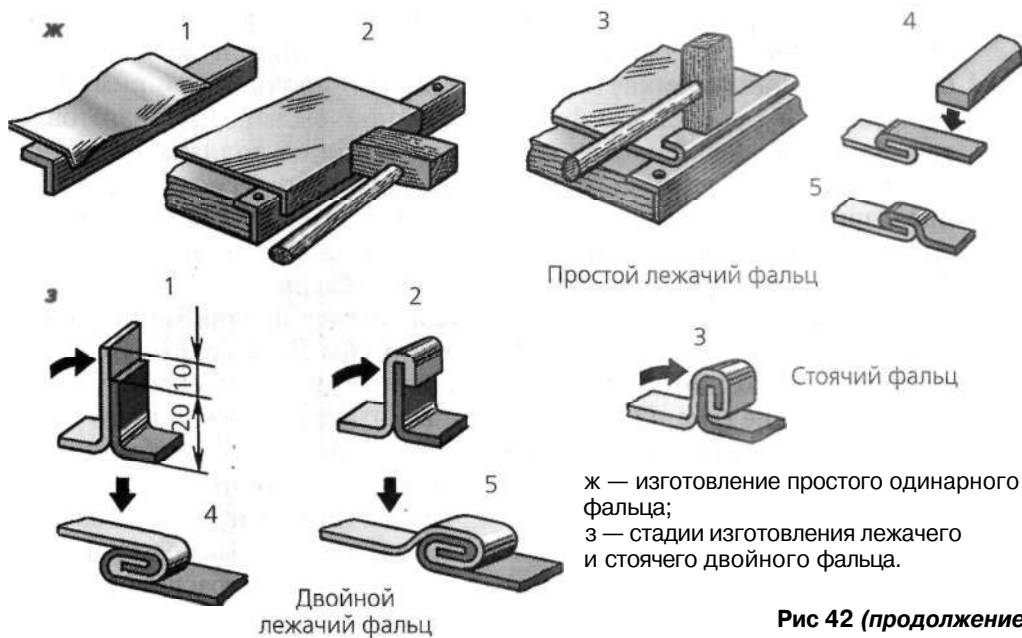


Рис 42 (продолжение)

ла с ребром уголка. Двумя сильными и точными ударами киянки кромку отгибают сначала на противоположных краях листа, а затем и посередине (рис. 42, ж 1). Лист, отогнутый в трех местах, более надежно фиксируется в заданном положении. Такие отгибы кровельщики называют *маячными*. После выполнения маячных отгибов кромку отгибают уже не спеша по всему краю листа (рис. 42, ж 2). Когда кромка окажется под прямым углом к листу, его переворачивают и *сваливают* киянкой кромку, то есть сгибают ее так, чтобы она оказалась параллельной плоскости листа (рис. 42, ж 3). Между листом и отогнутой кромкой должен оставаться зазор, достаточный для того, чтобы в него можно было бы просунуть кромку другого листа. Таким же способом отгибают и заваливают кромку второго листа и заводят ее за кромку первого (рис. 42, ж 4). Однако полученный таким способом замок легко разомкнуть. Чтобы этого не произошло, фальц тщательно проковывают, а затем на уголке *подсекают* молотком, предварительно положив сверху ровную металлическую планку. После подсечки фальца соединенные листы окажутся в одной плоскости, и, чтобы отделить их друг от друга, необходимо довольно большое усилие (рис. 42, ж 5). Как уже говорилось, двойные фальцы намного прочнее одинарных. Они бывают двух видов: стоячий и лежащий. Выполняют такие фальцы в следующей последовательности. Вначале отгибают

на краях листов кромки. При этом у одного из соединяемых листов отгибаемая кромка должна быть шире, а у другого — уже (рис. 42, з 1). Затем кромки прижимают друг к другу и край более широкой из них огибают вокруг узкой (рис. 42, з 2). Полученный фальц уплотняют и сгибают одновременно обе кромки (рис. 42, з 3). Фальц уплотняют, подставив сбоку металлическую планку. Такие фальцы называют *стоячими*, их используют при покрытии листовой сталью скатов крыши, для которой необходима не только прочность, но и жесткость фрагментов кровли. Стоячий фальц легко можно превратить в лежащий, свалив его на одну сторону (рис. 42, з 4), а затем выполнив с помощью стальной планки и молотка подсечку (рис. 42, з 5).

Мастер выбирает тот или иной вид фальца, исходя из практической целесообразности. Там, где, по его мнению, нужна дополнительная прочность, применяют двойной фальц. Для изготовления дымохода, колпака и воротника чаще всего используется одинарный фальц. Кроме того, отдельные детали соединяют с помощью клепки.

**Изготовление воротника дымоходной трубы.** Надевать на трубу металлическую «одежку» начинают с воротника. Прежде всего необходимо добиться, чтобы дождевая вода не проникала по трубе на чердак. Воротник состоит из двух частей, так называемых фартуков — нижнего, расположенного на скате крыши ниже трубы, и,

соответственно, верхнего, укрепляемого выше за трубой. В свою очередь каждый из фартуков состоит из трех частей, соединенных друг с другом с помощью фальцев. Детали фартуков изготавливают на основе точных измерений ствола готовой трубы (рис. 43, а). Путем обмеров устанавливают размеры сечения трубы плоскостью крыши. Также измеряют угол наклона крыши относительно вертикальных ребер трубы (рис. 43, б). На основании полученных размеров вычерчивают развертки деталей. А поскольку

труба трубе рознь, на наших чертежах указаны лишь постоянные при изготовлении фартуков любых видов кирпичных труб. Так, например, у нижнего фартука предусматривают перехлест шириной 20 см.

Готовые фартуки устанавливают на крыше в следующем порядке. Сначала крепят нижний фартук с таким расчетом, чтобы он находился на ниже лежащий лист кровли не менее чем на 20 см, а затем устанавливают верхний фартук, который своими нижними краями должен находить на края ни-

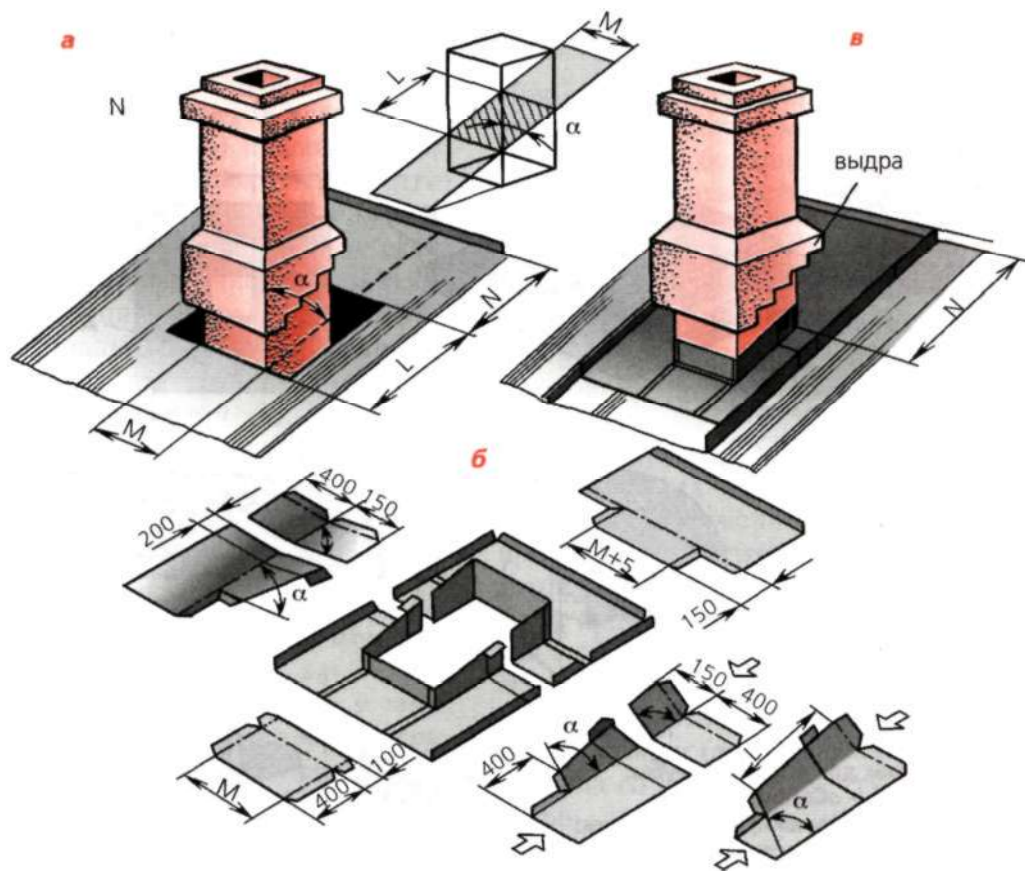


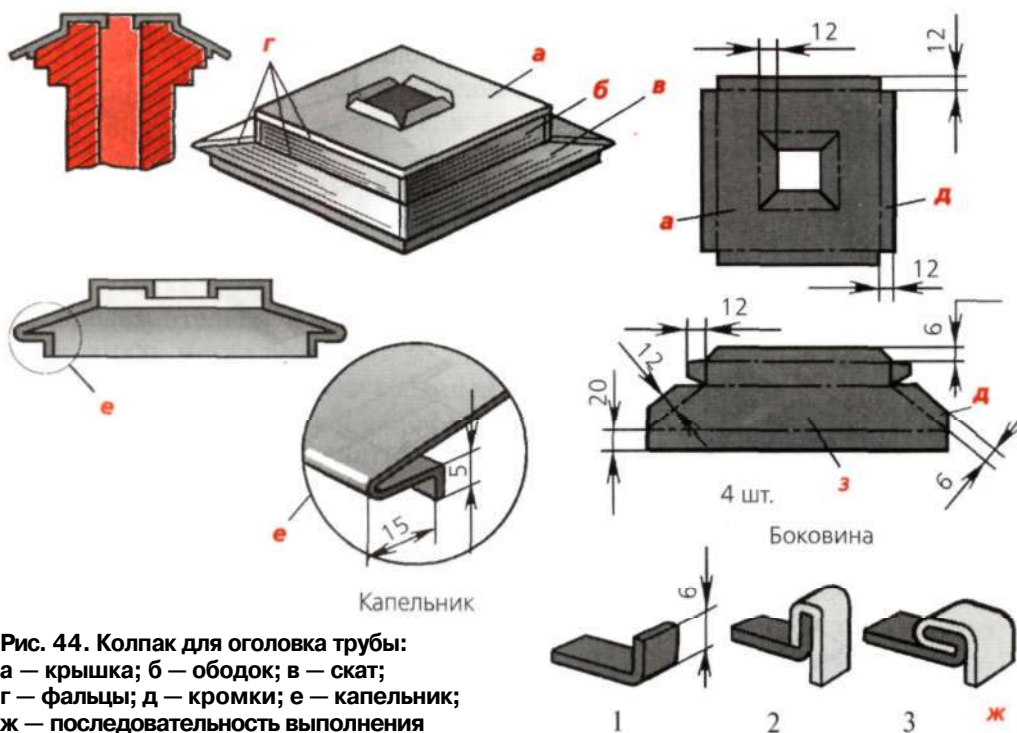
Рис. 43

железащего фартука. Благодаря этому дождевая вода стекает вниз, не попадая в стыки.

Установленные фартуки воротника соединяют с кровлей с помощью стоячих фальцев (рис. 43, в). Труба может выходить из крыши на самом различном расстоянии от конька. Если конек окажется рядом с трубой, то верхний край фартука соединяют непосредственно с ним. В тех местах, где край одного листа накладывается на другой, заранее наносят слой густой масляной краски.

Колпак для оголовка трубы. Колпак предназначен для защиты

оголовка трубы от дождя, а также для крепления на нем дымохода. Собирается он из отдельных деталей, которые крепятся с помощью угловых фальцевых соединений (рис. 44). Всего деталей пять: четыре боковины (рис. 44, з) и крышка (рис. 44, а). Чтобы точно установить размеры деталей, тщательно измеряют оголовок трубы и вырезают из картона шаблоны для боковин и крышки. В местах предполагаемых соединений оставляют кромки определенной ширины (рис. 44, д). Непосредственно на оголовке трубы еще раз проверяют точность изгото-



**Рис. 44.** Колпак для оголовка трубы:  
 а — крышка; б — ободок; в — скат;  
 г — фальцы; д — кромки; е — капельник;  
 ж — последовательность выполнения  
 углового фальца.

товления шаблонов и лишь только после этого накладывают их на листовую металл и обводят чертилкой. Одновременно наносят риски, служащие ориентиром при отгибании кромок. Затем детали вырезают и приступают к их сгибанию. Прежде всего нижние края боковин изгибают так, чтобы получился выступ, отходящий в сторону не менее, чем на 15 мм (рис. 44, е). Так как этот выступ предназначен для отвода от трубы дождевых капель, его называют *капельником*. Затем боковины изгибают под углом, установленным с помощью примерки их к оголовку. Достаточно установить угол сгиба лишь одной детали, чтобы у трех остальных сделать точно такой же угол между ободками (рис. 44, б) и скатами (рис. 44, в). В последнюю очередь отгибают кромки. У ободка кромки сгибают под углом  $45^\circ$ , а у ската примерно под углом  $60^\circ$ . Для соединения деталей используют специальный *угловой фальц*, отличающийся предельной простотой (рис. 44, ж 1—3). После того как боковины будут собраны в единое целое, их соединяют также с крышкой с помощью углового фальца.

***Когда ствол трубы и оголовок надежно защищены от дождя, неплохо позаботиться о том, чтобы влага не попадала в трубу, то есть изготовить из кровельного железа специальный дымник.***

Дымники очень разнообразны по форме и конструкции. Задача мастера состоит прежде всего в том, чтобы определить, какой тип дымника более подходит для определенной трубы и определенного строения.

***Дымники со сводчатой крышей.*** Наиболее простые дымники, защищающие трубу от попадания в нее дождя и снега, имеют сводчатую крышу (рис. 45).

***Простой дымник состоит из пяти очень простых деталей: прямоугольного листа, согнутого дугой, и четырех стоек.***

Прямоугольную развертку вырезают с таким расчетом, чтобы она с достаточно большим запасом перекрывала отверстие в трубе. По краям сводчатой крыши можно сделать простейшее традиционное украшение. Для этого на двух противоположных краях листа выполняют на одинаковом расстоянии друг от друга небольшие надрезы, слегка наклоняя их то в правую, то в левую сторону (рис. 45, а). На углах прямоугольника с помощью заклепок прикрепляют четыре стойки, изготовленные из стального уголка. Если подобрать такие уголки не удалось, их изготавливают из нескольких слоев кровельной стали (рис. 45, б). После того как развертка крыши будет надежно соединена со стойками, ее сгибают дугой. Затем кровельными клещами или плоскогубцами трапециевидные пластинки поочеред-

но отгибают то в одну, то в другую сторону (рис. 45, в). Каждый отогнутый элемент располагают под прямым углом к поверхности сводчатой крыши. Полученный таким образом простейший узор очень выразительно смотрится на фоне светлого неба. Именно это обстоятельство, а также простота исполнения сделали этот вид дымохода популярным у народных мастеров. Довольно часто сводчатую крышу дымохода венчали силуэтные изображения человеческих фигурок, а также зверей и птиц, среди которых наиболее популярным был петух, символизирующий время. Все дымоходы, в том числе и со

сводчатой крышей, обычно прикрепляют с помощью заклепок (рис. 45, г) к колпаку трубы (рис. 45, д), а также к его кромкам, отогнутым внутрь трубы. Стойки дымохода загибают так, чтобы их концы с просверленными или прибитыми загодя отверстиями плотно прилегали к кромкам дымового отверстия в колпаке. Колпак с крышей надевают на верх трубы, сажают на раствор и закрепляют в нескольких местах штырями или длинными гвоздями. Обычно сводчатая крыша не мешает, когда возникает необходимость почистить трубу. Тем не менее клепки, соединяющие две соседние стойки с крышей дымо-

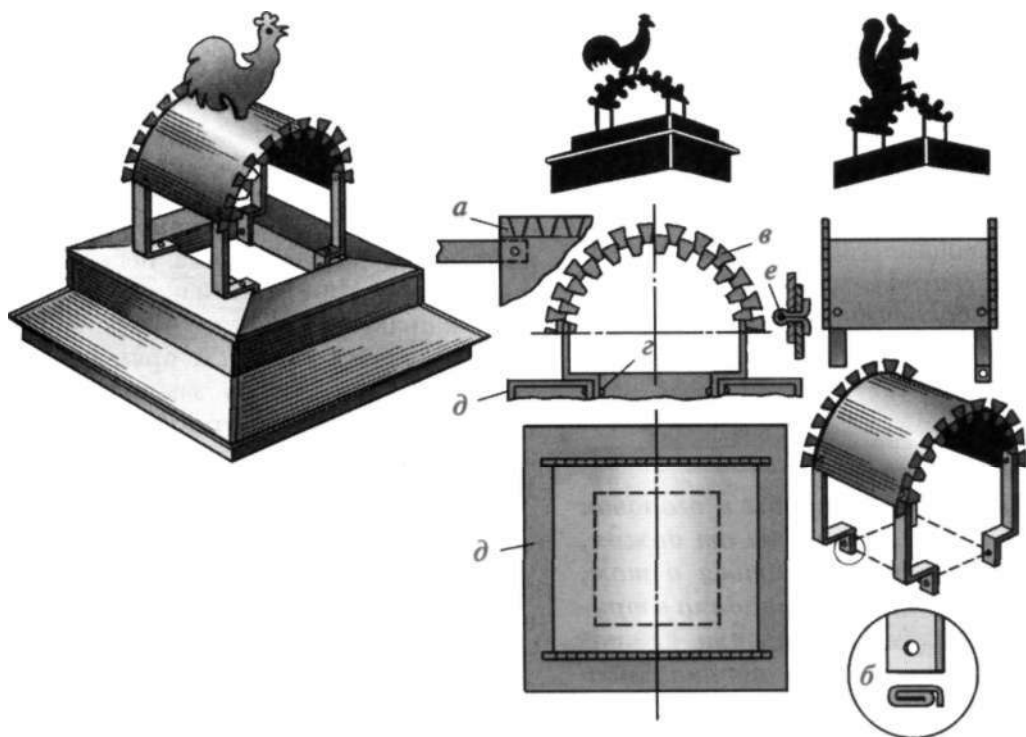


Рис. 45



ка, можно заменить на болты с гайками. Во время чистки болты вывинчивают и отводят сводчатую крышу в сторону.

**Дымники с шатровыми крышами.** Подобные дымники чаще всего называют зонтиками, поскольку они действительно напоминают раскрытые над трубой зонтики (рис. 46).

**Зонтики могут быть как коническими, так и пирамидальными.**

Развертка пирамидальных зонтиков состоит из четырех равнобедренных треугольников (рис. 46, а). Чем уже основание этих треугольников, тем круче будут скаты у зонтика. По краям развертки оставляют кромки, которыегибают и проковывают. Иногда в оставленные кромки закатывают проволоку толщиной 3—4 мм (рис. 46, б). Это способствует уплотнению краев и делают конструкцию более жесткой. Готовую развертку укладывают на верстак и с помощью киянки проковывают ребра (ОК, ОЛ, ОМ). Разверткугибают и соединяют простым лежащим фальцем (рис. 46, в). К каждому из четырех скатов приклепывают стойку, которую в свою очередь крепят в трубе с помощью металлических штырей или длинных гвоздей. Иногда наверху зонтика укрепляют флюгер, к стойкам крепят сетку или ажурную загородку, чтобы защитить трубу от попадания в нее птиц и осенних листьев.

Над круглыми металлическими трубами обычно устанавливают конические зонтики. Чтобы построить развертку зонтика, имеющего небольшую конусность, на листе кровельной стали чертят круг (рис. 46, г). Через его центр проводят две взаимно перпендикулярные осевые линии. Ножку циркуля ставят в одну из точек пересечения этих линий с окружностью (О). Затем раствором циркуля, равным радиусу, делают на окружности засечку. Полученную точку Б соединяют с центром. Сегмент АОБ будет равен  $1/12$  части круга. Если же желают сделать конус более крутым, то сегмент должен быть равным  $2/12$  частям круга. Чтобы получить из развертки конус, сегмент вырезают, но не полностью, а оставив две кромки для фальцевого соединения. К вершине конуса прибавляют гвоздем выточенную из дерева маковку, придающую дымнику законченный вид.

**Дымники с четырехщипцовой крышей.** Дымник, крыша которого имеет четыре щипца, или фронтона, отличается особой декоративностью и выразительностью силуэта (рис. 47). Украшенный деталями из просечного железа, он напоминает сказочный теремок. Чтобы изготовить дымник с подобной крышей, необходимо вырезать из кровельной стали две заготовки. Одна из них, более крупная, представляет собой равносторонний треугольник (рис. 47, а). Через его центр из вершины проводят риски — линиигиба заготовки. Через одну

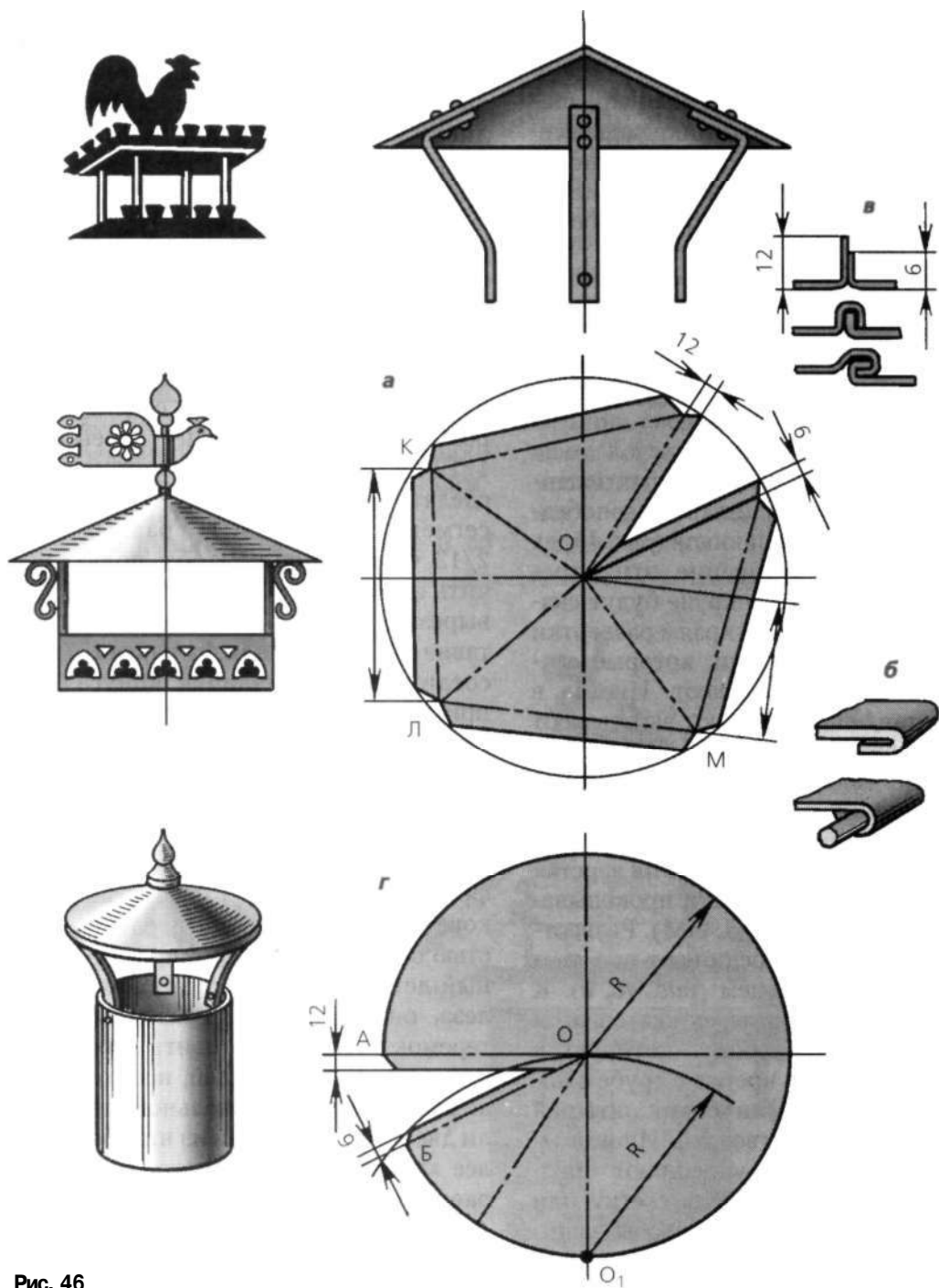


Рис. 46

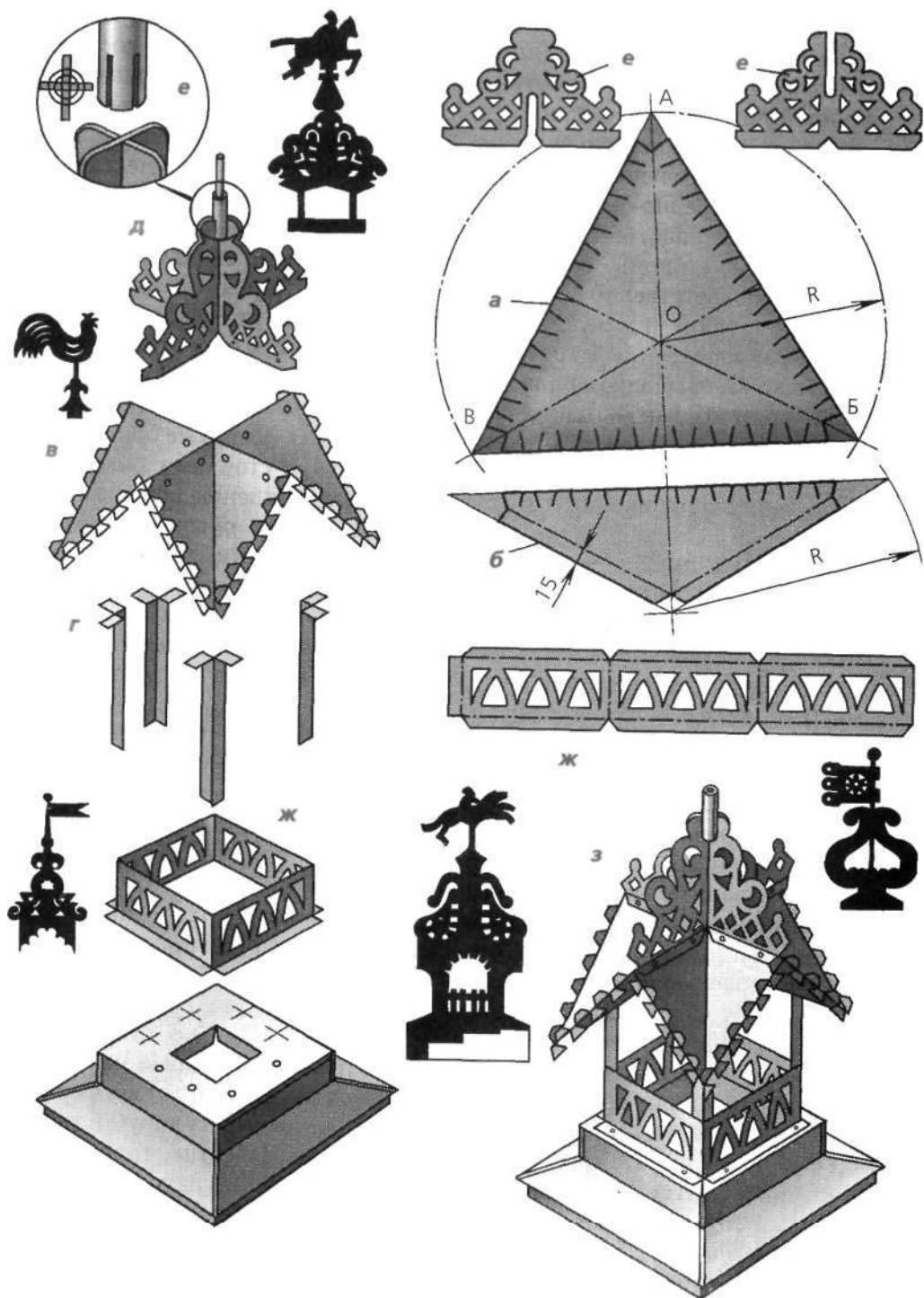


Рис. 47

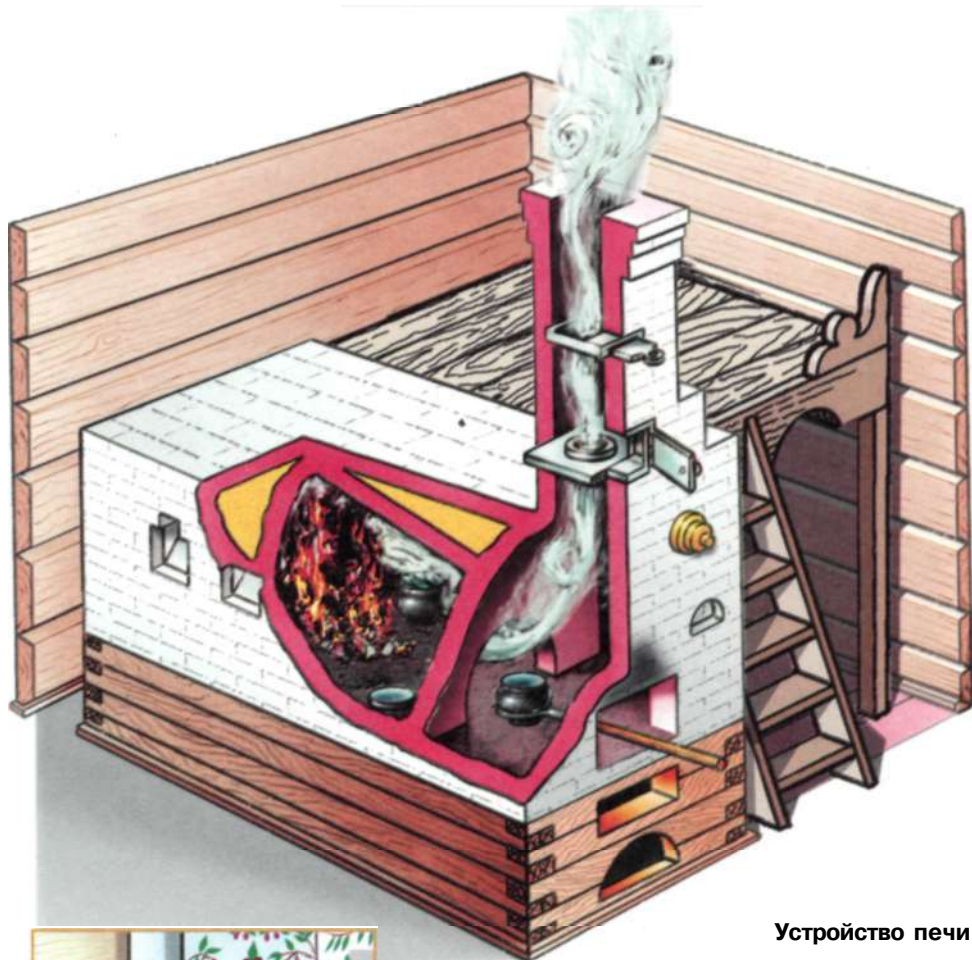
из вершин треугольную заготовку разрезают по прямой линии до центра. Края украшают таким же простейшим узором, как и сводчатую крышу. То есть края надрезают предварительно ножницами, а затем поочередно отгибают трапециевидные пластинки в противоположные стороны. Вторая заготовка соответственно в три раза меньше первой и представляет собой равнобедренный треугольник (*рис. 47, б*). Надрезы для узоров делают только на одной стороне, а с двух других оставляют кромки, предназначенные для скрепления заготовок друг с другом.

На верстаке, имеющем металлический уголок, заготовки сгибают киянкой точно по нанесенным на металле рискам. Края заготовок совмещают и скрепляют клепками (*рис. 47, в*). К готовой крыше прикрепляют заклепками четыре стойки (*рис. 47, г*), а сверху — ажурные гребни (*рис. 47, д*). Верх гребней скрепляют замком из металлической трубки, вдоль которой предварительно пропиливают крест-накрест два паза одинаковой глубины. Надетая на вершину пересекающихся гребней, трубка не только надежно стягивает их, но при необходимости может служить также основанием для укрепления на крыше дымника флюгера или просто какой-либо фигурки (*рис. 47, е*).

Обычно у готового дымника к стойкам прикрепляют ажурные бортики (*рис. 47, ж*). Их можно сделать из одной, двух или четырех заготовок: все зависит от того,

есть ли в распоряжении мастера лист кровельной стали достаточной длины. Если заготовка всего одна, то достаточно лишь одного фальцевого соединения. При двух заготовках количество соединений удваивается. На худой конец, заготовок может быть четыре, то есть столько, сколько бортиков. Перед тем как соединить заготовки между собой, на них наносится просечной узор (о технике выполнения такого узора подробно рассказано в конце этого раздела). Ажурные бортики соединяют со стойками дымника с помощью заклепок, которые можно сделать из обычных гвоздей. Готовый дымник соединяют с колпаком оголовка и крепят вместе с ним на трубе (*рис. 47, з*).

**Ветрозащитные дымники.** До сих пор речь шла о дымниках, основное назначение которых — защищать трубу от попадания в нее дождя и снега. По сути дела, эти простейшие приспособления было бы более справедливо назвать не дымниками, а дождевиками или снеговиками. Но, вероятно, когда давалось это название, учитывалось не функциональное назначение, а то, что находится дымник в клубах густого и горячего дыма. Однако существуют конструкции, которые не только оберегают трубу от атмосферных осадков, но и регулируют тягу в дымоходе. Известно, что сильный ветер может задувать в трубу, давя на выходящие из нее горячие газы. При этом тяга резко падает, часть дыма из топливника не попадает в трубу, а захлестывает за



Устройство печи



Печная роспись



Дымник



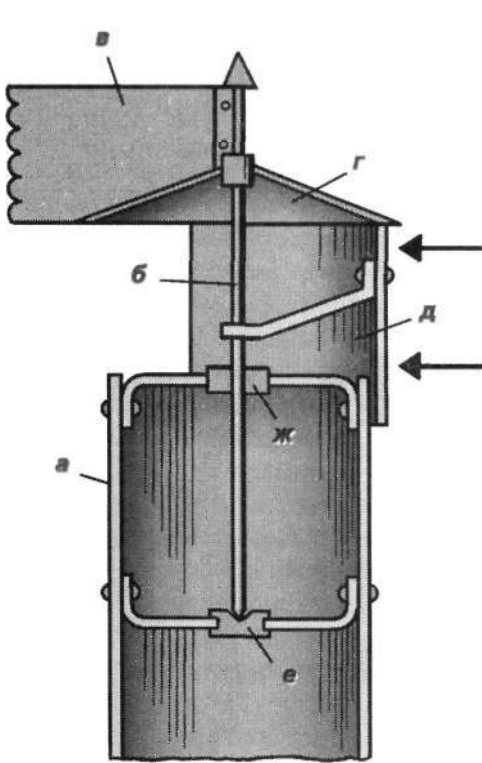
Старинные изразцы XVII - XVIII веков



Печь, облицованная рельефными изразцами.  
80-е гг. XVII в. Музей-заповедник "Коломенское"

чело печи и проникает в помещение. Если же на пути ветра около трубы установить преграду, то прежняя тяга восстановится. Но ветер даже в течение одного часа может несколько раз менять направление. Следовательно, и преграда, защищающая трубу от ветра, тоже должна перемещаться в зависимости от направления ветра. Если бы обязанность перемещать такой ветровой заслон взял

на себя хозяин дома, то ему пришлось бы во время топки печи залезать на крышу не один раз. И тогда было найдено простое и хитроумное решение — заслонять трубу от ветра должен сам ветер с помощью мощного флюгера (рис. 48). Дымник с ветрозащитным устройством состоит из крыши (рис. 48, г), полуцилиндрической ширмы (рис. 48, д) и полотна флюгера (рис. 48, в), жестко уста-



а — труба;  
 б — ось;  
 в — полотно;  
 г — крыша;  
 д — полуцилиндр;  
 е — подпятник;  
 ж — подшипник.

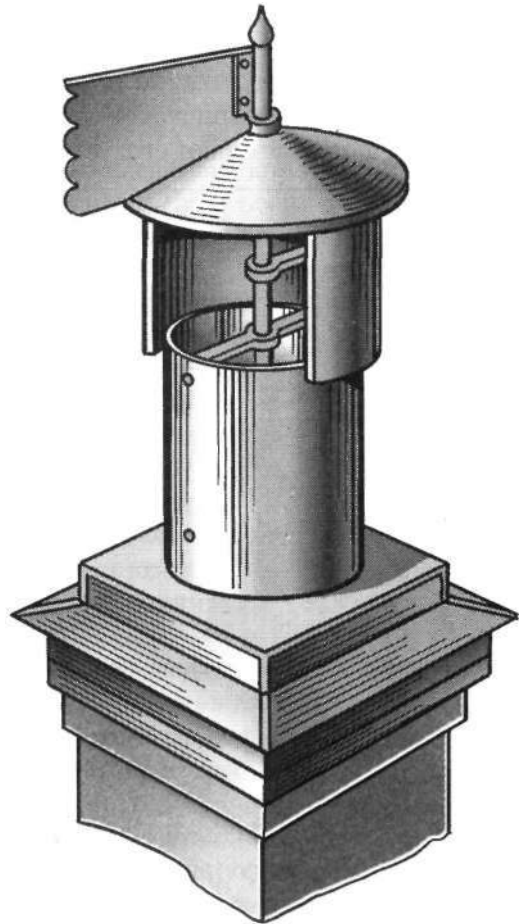


Рис. 48

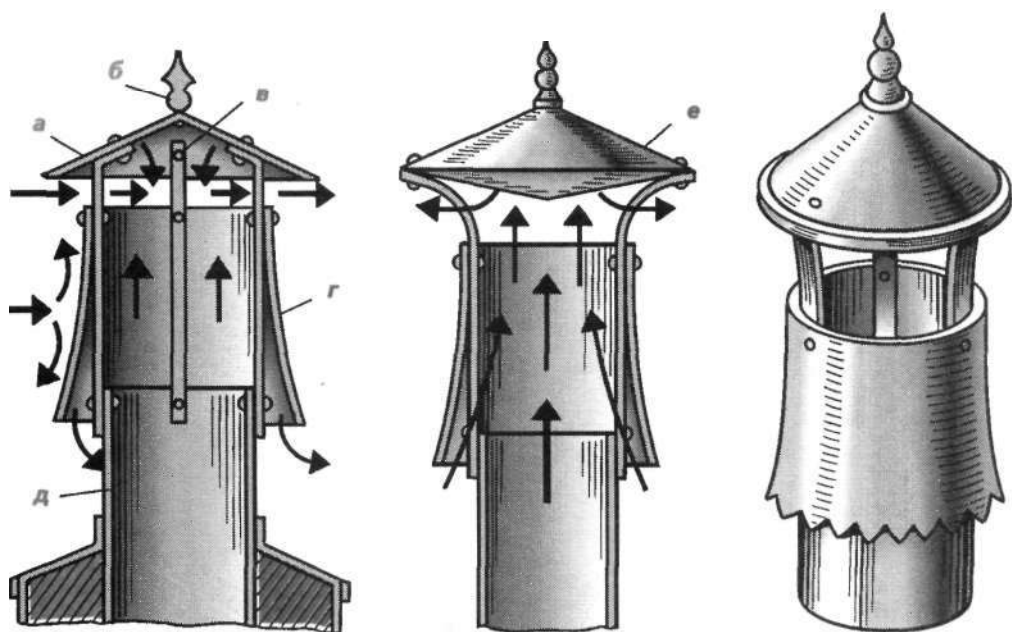


новленных на вертикальной оси (рис. 48, б). Ось вместе с ними вращается на подшипниках, укрепленных во время кладки трубы на двух уровнях (рис. 48, е, ж). Нижний подшипник, или подпятник, служит упором для оси. При изменении направления ветра флюгер поворачивается, а вместе с ним и штора, которая заслоняет от ветра дымоход трубы. Благодаря этому дым свободно выходит с подветренной стороны, не встречая на своем пути препятствия. Мало того, струи ветра не только не тормозят свободное прохождение дыма из трубы, но и, скользя по полуцилиндрической поверхности, подсасывают его, усиливая

тем самым тягу в печи. Все как будто хорошо, но ветрозащитное устройство требует тщательного ухода.

*Чтобы флюгер вместе со шторой легко и свободно вращался, его подшипники надо постоянно смазывать, а зимой сбивать наледи, которые образуются при конденсации пара, выходящего вместе с дымом из трубы.*

Поэтому подобные дымоходы больше оправдывают себя в южных районах, где больше солнечных дней и менее суровы зимы.



а — крыша;  
б — навершие;  
в — стойки;  
г — верхний стакан;  
д — нижний стакан.

Рис. 49

В северных районах чаще всего используют дымоход с ветрозащитным устройством, не имеющим подвижных деталей, так называемый *дефлектор*. Название это происходит от латинского слова *deflectere* — «отклонять». Именно на принципе отклонения потоков воздуха основана работа этого устройства (*рис. 49*). Дефлектор состоит из двух цилиндров, так называемых *стаканов*, и укрепленного над ними конусообразного зонтика. Нижний стакан имеет цилиндрическую форму (*рис. 49, д*). Его функции обычно выполняет металлическая, керамическая или асбестовая труба, на которой монтируется дефлектор. К нижнему стакану крепится на трех-четырёх стойках (*рис. 49, в*) расширяющийся книзу верхний стакан (*рис. 49, г*) и зонтик (*рис. 49, а*). Действует дефлектор следующим образом. Струи воздуха, ударившись о стенки верхнего стакана, огибают его с боков. Другая часть воздушных потоков, скользя по поверхности, заворачивает вверх, подсасывая выходящий дым как снизу, так и сверху. При этом движение в трубе становится более интенсивным, увеличивается тяга в печи. Если же ветер дует не горизонтально, а под углом, сверху вниз или же, наоборот, — снизу вверх, то он также способствует усилению тяги. Дуть наискосок, он проникает снизу в верхний стакан через зазоры и подсасывает поступающий в трубу дым. Когда дует низовой ветер, проявляется один недостаток, который

присущ всем видам дымоходов: под сводом крыши возникают вихри, которые замедляют выход дыма. Поэтому у более совершенных дефлекторов снизу под зонтиком устанавливают конус, который отражает потоки воздуха с дымом, рассекая их и выводя сразу же наружу.

**Короны и венцы.** В больших и малых городах России, реже в селах можно было встретить довольно много дымоходов-наверший, имеющих форму венцов и корон (*рис. 50*). Их устанавливали на оголовках труб в качестве декоративных элементов, венчающих самую высокую точку дома. Красота и выразительность так называемых корон и венцов зависит прежде всего от таланта мастера, владеющего искусством просечного железа, поскольку основу этих элементов декоративного убранства печных труб составляет ажур (*рис. 51*). В других же дымоходах ажур используется лишь для украшения отдельных деталей: бортиков, гребней и т.п. Поэтому каждый желающий украсить трубу своего дома короной или венцом должен освоить хотя бы азы техники просечного металла.

**Узоры на листовой стали.** Приемы выполнения ажурных просечных узоров можно рассматривать на примере изготовления гребня для четырехщипцовой крыши дымохода. На листе плотной бумаги в натуральную величину вычерчивают гребень вместе с контурами ажурного рисунка (*рис. 51*). Затем приступают к переведению

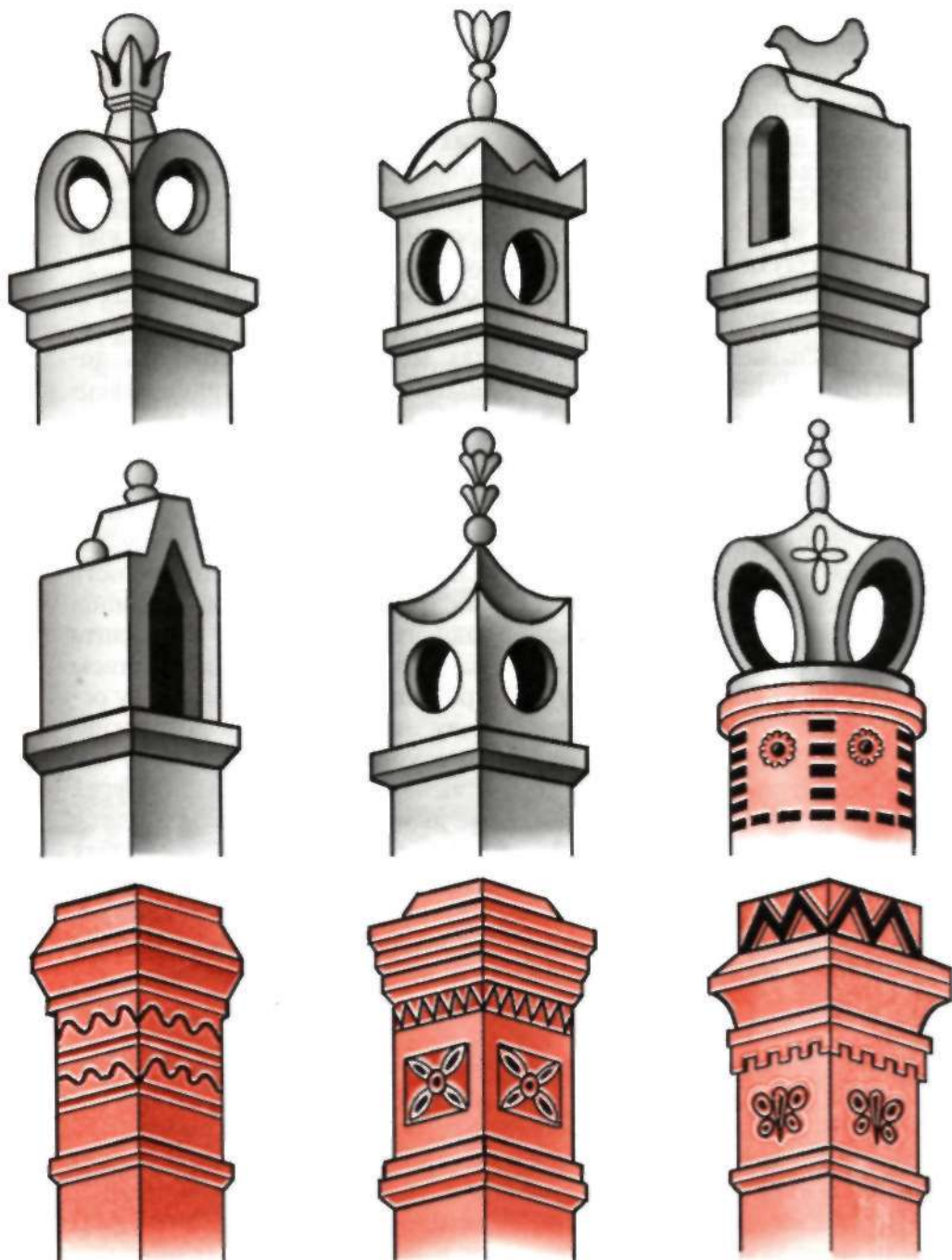


Рис. 50

рисунка на кровельное железо. Бумагу прикрепляют по краям железного листа кусочками пластилина или же приклеивают быстросохнущим клеем. И с помощью керны переводят рисунок. Поставив боек кернера на линию рисунка, быстро наносят резкий, но не сильный удар. Затем, переместив кернер вдоль линии, наносят точно такой же удар; и так — до тех пор, пока не будет переведен весь рисунок. Достаточно, чтобы на поверхности металла оставалась небольшая вмятина-точка (кern). Расстояния между точками изменяют в зависимости от характера линий. Например, перенося на металл прямые или слегка изогнутые длинные линии, интервал между точками можно

делать достаточно большим. Но там, где нужно с бумаги перенести более сложные контуры мелких деталей, расстояние между кернами уменьшают. Затем переносят угловые точки разверток, а также центры дуг и окружностей. Закончив кернение и сняв бумагу с металла, с помощью стальной чертилки и линейки соединяют угловые точки развертки. Затем проводят окружности и дуги циркулем, имеющим на обоих концах стальные иглы.

Неоднократно повторяющиеся узоры переводят на кровельное железо с помощью шаблонов, которые вырезают из тонкой фанеры или плотного картона. Шаблоном может служить одна из готовых ажурных деталей, изготовленная

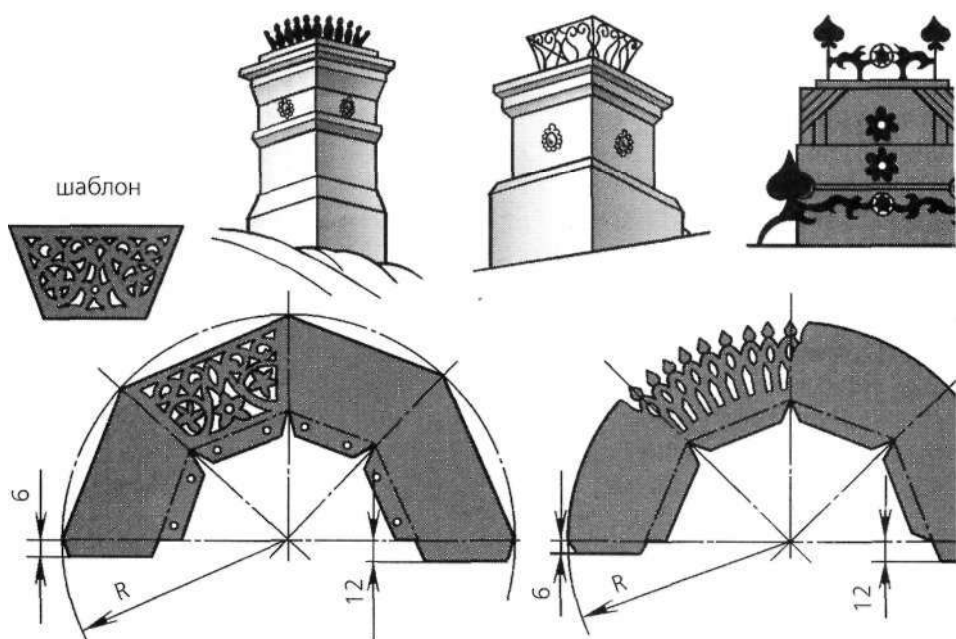


Рис. 51

из кровельного железа. Шаблон представляет собой раппорт, то есть повторяющийся неоднократно элемент заранее разработанного орнамента в натуральную величину. Если выполняют узор в полосе, то его обводят последовательно, перемещая вдоль заранее проведенной прямой линии. Для

обводки используют стальную чертилку или жировой карандаш типа «Стеклограф».

*Жировые карандаши можно изготовить своими руками, составив пишущую массу из 4 ее-*

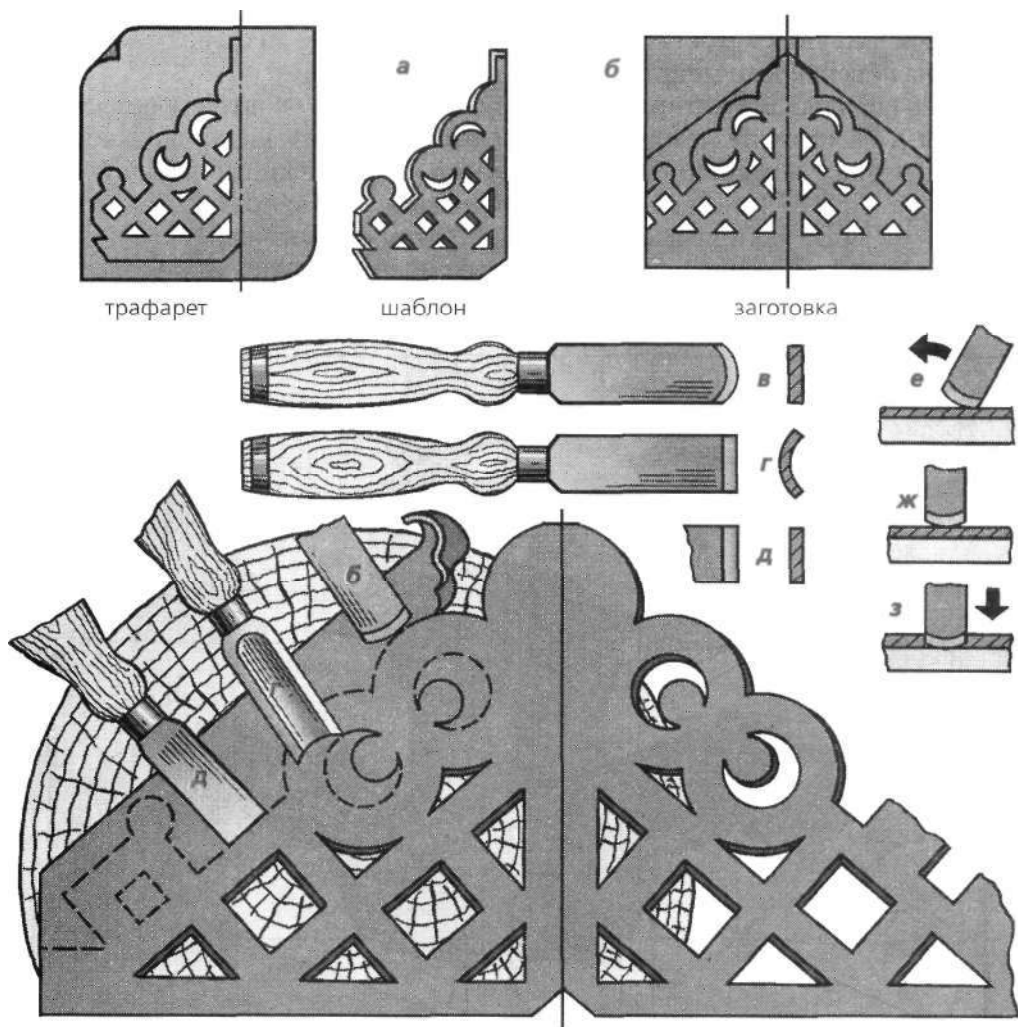


Рис. 52

*совых частей воска, 1 части топленого сала (можно взять кулинарный жир) и 2 частей черной порошковой краски или печной сажи. В расплавленный воск добавляют все остальные компоненты, тщательно перемешивают и выливают жидкую массу в трубочки, вырезанные из высушенных полых стволов бурьянных трав, например дудника, купыря и т.п. Вместо них можно использовать трубочки, скатанные из нескольких слоев бумаги. Когда восковая масса застынет, из нее образуется стержень, имеющий достаточно большую твердость, необходимую для того, чтобы свободно проводить четкие линии на листовом металле.*

Ажурные узоры в листовом металле просекают сечками. Их изготавливают из инструментальной стали У8 и У10. Рабочую часть каждой сечки после ее изготовления закаливают. Рукоятки вытачивают из бука, клена или березы. Чтобы предотвратить раскалывание древесины от ударов молотка, сверху на рукоятку набивают металлическое кольцо (рис. 52). Для просечных работ используют несколько сечек с различной формой лезвий: прямой (рис. 52, д), полукруглой (рис. 52, в) и же-  
лобковой (рис. 52, г). Наравне со специальными сечками используют обычные долота и стамески. Фигурные проемы просекают в листовом металле на торце тол-

стого массивного кряжа, который обычно используется для рубки дров, или на топчане. Просекание листового металла выполняют в следующей последовательности. Кончик лезвия сечки (или долота) устанавливают на контур рисунка (рис. 52, е). Чтобы удобнее было следить за кончиком лезвия, сечку слегка наклоняют. Убедившись, что лезвие установлено правильно, не отнимая его от поверхности металла, придают сечке вертикальное положение (рис. 52, ж) и ударяют по торцу рукоятки молотком или киянкой (рис. 52, з). Сила удара должна быть таковой, чтобы кровельная сталь рас-секалась с одного раза. Убедившись, что металл просечен насквозь, сечку передвигают и снова устанавливают наклонно с таким расчетом, чтобы кончик лезвия слегка находил на уже просеченный участок. Затем сечку вновь выравнивают и наносят удар по торцу рукоятки. Так продолжают до тех пор, пока не будет полностью просечен намеченный участок контура. Сечки с полукруглыми лезвиями отличаются от сечек с прямыми лезвиями тем, что они имеют более высокую маневренность. Особенно удобно ими просекать контуры, имеющие сложную конфигурацию. При этом края просекаемого металла получаются плавными, без ступенчатости и заусениц. Полукруглыми сечками, имеющими широкие лезвия, просекают прямые или же незначительно скривленные линии, а узкими — мелкие проемы со сложными кривыми

линиями. Сечками с прямыми лезвиями (рис. 52, д) удобно просекать металл по прямым линиям и особенно уголки ажурных проемов. Желобчатыми сечками (рис. 52, з) просекают часто повторяющиеся закругленные мелкие детали и круглые отверстия.

**Окраска дымников, колпаков и воротников.** Чтобы защитить от коррозии стальное убранство печных труб, металлические части грунтуют олифой, смешанной с тертым суриком. Грунтовку составляют из 10-ти частей олифы и 1-й части сурика. Вместо сурика можно использовать охру или

просеянную через мелкое сито сухую глину. Грунтовку равномерно втирают в металл, следя за тем, чтобы на нем не оставалось даже самых незначительных пробелов. Примерно через сутки грунтовка высохнет, тогда изделия окрашивают масляной краской. Воротник и колпак обычно окрашивают в тот же цвет, который имеет кровля дома, скажем коричневый или зеленый. Дымник лучше сразу окрасить в черный цвет, потому что через месяц-другой после того, как начнут топить печь, он все равно почернеет от дыма.



часть  
**3**

# Обращение с печью





- ПЕЧЬ И ПОГОДА
- ДРОВА ДРОВАМ РОЗНЬ
- ЗАГОТОВКА ДРОВ
- ВСЕГДА ПРИ ПЕЧИ (ПЕЧНОЙ ИНВЕНТАРЬ)
- ОБРАЩЕНИЕ С РУССКОЙ ПЕЧЬЮ
- РУССКИЙ ПРЯНИК
- СУШКА В ВОЛЬНОЙ РУССКОЙ ПЕЧИ
- СЛУЖЕНИЕ ремеслам
- ИЗБЯНАЯ ФАБРИКА



Обращение с печью — святое дело;  
оно освящено столетиями.

*Д.С.Лихачев*

## ПЕЧЬ И ПОГОДА

**П**ринято считать, что печи топят только зимой, а летом они находятся как бы не у дел. Подобное представление отразилось даже в старинной народной загадке: «Чего нет летом холоднее, а зимой теплее». Не трудно догадаться, что речь идет о печи. Хотя по сути своей загадка верна, но бывают исключения, когда в самый разгар лета в топливнике печи весело потрескивают дрова и исходит благодатное тепло. Ведь лето на лето не приходится: бывает, что даже в июле могут неожиданно завернуть холода. Но даже в теплое, но дождливое лето желательно время от времени протапливать печь, чтобы удалить из помещения лишнюю влагу, а заодно приготовить пищу, испечь пироги, быстро высушить грибы, ягоды, а мало ли какие дела можно приурочить к топке печи.

Еще чаще приходится топить в осенние дни, когда, как говорят, семь погод на дворе: сеет, веет, крутит, мутит, ревет, сверху льет и снизу метет. Вернувшись вечером с промозглой и сырой улицы, хорошо погреться на лежанке, послушать пение ветра в печной

трубе. Вспоминая свой дом с русской печью, Сергей Есенин писал:

Я любил этот дом деревянный,  
В бревнах теплилась грозная мощь.  
Наша печь как-то дико и странно  
Завывала в дождливую ночь.  
Голос громкий и всхлипень зычный,  
Как о ком-то погибшем, живом.  
Что он видел, верблюд кирпичный,  
В завывании дождевом?

В воображении поэта «верблюд кирпичный» видел экзотические дальние страны, «сон другой и цветущей поры». Крестьянину-землепашцу, имеющему практический склад ума, печь прежде всего помогала «увидеть» признаки изменения погоды на дворе. Каждый наблюдательный хозяин знает, когда и как поет печная труба и о чем говорит каждый ее звук: к примеру, высокий и протяжный — мог предупреждать о смене погоды, низкий и порывистый — о затяжном ненастье. По сути дела, для крестьянина русская печь была чем-то вроде своеобразной домашней метеостанции. Однако определение погоды по звукам в трубе — это лишь один из многочисленных спосо-

бов получения нужных метеорологических сведений. Так, о погоде на завтра и даже на много дней вперед судили по форме и направлению дыма, идущего из трубы, по цвету огня и углей в печи, по характеру горения дров и многому другому. Мало того, с помощью печи можно довольно точно определить атмосферное давление. Оно становилось известным, как только начинали растапливать печь. При низком давлении тяга в трубе плохая и дрова горят вяло, а дым, идущий из топливника в дымоход, захлестывает за чело русской печи. Не дай бог, если используются к тому же сырые дрова: едкий дым расползется постепенно по всей избе. Все это верный признак того, что завтра будет ветреная и дождливая погода, а в зимнее время можно ожидать оттепель или метель. Чтобы уточнить этот прогноз, выходят на улицу, чтобы взглянуть на дым, идущий из трубы. Если он выгибается коромыслом и стелится по земле, то это верное подтверждение грядущего ненастья. Ну а если дрова в печи хорошо разгораются и горят весело с легким потрескиванием, а дым из трубы поднимается вверх, то на завтра непременно будет тихий и солнечный день. Если в доме напротив топится печь, то не обязательно даже выходить на улицу, чтобы понаблюдать за поведением дыма, достаточно лишь взглянуть в окно.

Известно, чем больше совпадает различных примет, тем точнее прогноз погоды. За три-четыре

часа, пока топится печь, хозяйка может проверить не одну народную примету. Даже уголь, оставленный с вечера в загнетке под слоем золы, становится источником информации. Открыв вьюшку и задвижки, хозяйка вынимала заслонку и выгребала раскаленные угли на под печи, поближе к устью. Если уголь начинал разгораться сам собой, то на следующий день стоило ожидать усиления мороза. Но вот на уголь положены кусочки бересты и лучинки, а сверху сухие дрова. Весело загоралась, береста с лучинками, а за ними и дрова, положенные колодцем или шалашиком. И это было верным признаком того, что завтрашний день будет морозным. Если же дрова будут гореть вяло и даже гаснуть, то в ближайшие дни следует ожидать оттепель.

В особые приметные дни по дыму узнавали о том, какая предстоит зима: лютая, с трескучими морозами, или сиротская, то есть мягкая, с частыми оттепелями. Разумеется, это наиболее сильно волновало тех хозяев, которые не смогли вовремя запастись необходимым количеством дров. Такой долгосрочный прогноз можно было попытаться сделать первого октября, проследив за направлением дыма, выходящего из трубы. Если дым тянется на запад, зима будет суровой, на восток — мягкой. Уже через день должны подуть так называемые астафьевы ветры. Если дым на Астафьев день (3 октября) относит ветром на юг — ближайшие дни будут студеными, на север —

жди потепления, на восток — к слякоти и дождю, на запад — к ясной солнечной погоде.

Более или менее постоянно печи начинают топить примерно с Покрова (14 октября), когда до обеда на дворе осень, а после обеда — зима. По этому случаю деревенские старики говорили: «В октябре с солнцем распрощайся, ближе к печке подбирайся». Но никакая печь не сможет надежно обогреть помещение, если оно как следует не утеплено. Именно об этом напоминает дошедшая до нас старинная поговорка: «Батюшка Покров, натопи печь без дров». К этому дню дальновидные хозяева старались привалить завалинку, утеплить двери, заделать щели в полу, законопатить пазы между бревнами в тех местах, где весной птицы повыдергали мох и паклю на подстилку для гнезд, промазать замазкой и оклеить бумажными полосками оконные рамы. При этом приговаривали: «Батюшка Покров, покрой нашу избу теплом, а хозяина добром».

Считается, что за Покровом идет зима, хотя по календарю этот праздник приходится на середину осени. По приметам в этот день должен выпасть снег и покрыть землю белым покровом, который порой украшался золотым узором из опавших листьев. Ведь нередко бывало так: ночью или утром выпал снег, а к обеду поднялся ветер, сорвал оставшиеся листья с деревьев и украсил ими снежную гладь. Недаром в народе говорят: «Покров кроет землю то снежком, то листком».

Правда, бывают и исключения: снег в этот день не выпадает. И это давало основание делать заключение: «Каков Покров — такова зима». Но и в этот день с помощью топящейся печки хозяева получали более точные сведения о предстоящей зиме. Если дым из трубы относил в южную сторону — следовало ожидать холодную зиму, на север — теплую. Если же дым относил ветром на восток — зима должна быть снежной. А коли дым крутило-вертело, бросая то в одну, то в другую сторону, такой же непостоянной должна быть и грядущая зима.

После Покрова уже не редкость небольшие морозы.

Они сопровождаются сильными ветрами и кажутся более лютыми, чем те, которые трещат в разгар зимы. Считается, что самый сильный разгул ветров приходится на 24 ноября, один из последних дней календарной осени. Видимо, осень старается показать напоследок наступающей зиме, что и она не лыком шита. В народе этот день называют Федор-Студит. «Федор-Студит землю студит, в окошко стучит». «Со дня Федора-Студита станет холодно и сердито». «На Студита стужа — что ни день лютей да хуже». «Федоровы ветры голодным волком воют». Носятся ветры вокруг избы, ищут щели, через которые можно было бы проникнуть в помещение, опускаются с воем в печную трубу, бьются в бессилии о закрытую выюшку либо задвижку и с тоскливым стоном возвращаются наверх к оголовку.

Горе тому хозяину, у которого у печи неисправна вьюшка или же не совсем до конца задвигается задвижка. Лютые федоровские ветры основательно выстудят печь, а вместе с нею и избу. Тем же, кто хорошо подготовил печь к зиме, промозглые ветры не страшны. Как любили говорить в стародавние времена: «На печке да около горячих шей и в Студитов день не застудишься».

Но самые серьезные испытания ждут печь и ее хозяев впереди, когда один за другим установленной чередой затрещат на дворе настоящие морозы.

***В народном календаре таких коренных морозов насчитывается всего девять: Введенские (4 декабря), Никольские (19 декабря), Рождественские (7 января), Васильевские (с 7 по 13 января), Крещенские (19 января), Афанасьевские (31 января), Сретенские (15 февраля) и, наконец, Благовещенские (7 апреля).***

Морозы, как верстовые столбы, расставлены на заснеженном пути русской зимы, а самый последний из них приходится даже на начало второго месяца весны.

В промежутках между коренными морозами в течение всей зимы стихийно возникают, если можно так сказать, незапланированные морозы. И чтобы они не застали врасплох, их тоже нужно было предугадать. И тут на выручку приходила все та же печка-много-

знайка. Многим с детства памятные строки С. Маршак:

Снег на крыше, на крылечке,  
Солнце в небе голубом.  
В каждом доме топят печки,  
В небо дым идет столбом.

Хотя в четверостишье мороз напрямую не упоминается, дым, идущий столбом, говорит о том, что поэт изобразил именно морозный день. Ведь в нашем подсознании живут общеизвестные приметы: «Дым столбом — к морозу, дым волоком — к ненастью», «Дым из трубы стелется по земле в безветрие — к снегу». Особое значение придается подобным приметам в периоды коренных морозов.

Первые коренные морозы, называемые Введенскими, как бы вводят природу в царство зимы по ледяным мостам. Недаром говорят: «Наложило Введенье на воду толстое леденье». К этому времени замерзает в реках, прудах и озерах вода, намерзает такой лед, по которому можно ходить и ездить. Между тем часто Введенские морозы бывают не только слабыми, но кратковременными, а иногда даже завершаются оттепелью. И тогда справедливой бывает другая поговорка: «Введенье ломает леденье». Создается впечатление, что Мороз-воевода взглянул на денек-другой лишь только для того, чтобы дать людям возможность проверить, насколько хорошо они подготовились к предстоящей зиме и смогут ли противостоять ожидающим их впереди настоящим стро-

гим морозам: надежно ли утеплена изба, насколько хорошо греет и достаточно ли долго держит тепло печь, много ли жару дают заготовленные дрова.

Оттепель часто длится чуть ли не до Никольских морозов. Кажется, что зима отступила. Зная капризы матушки-зимы, старые люди между тем говорили: «Все тепло да тепло, погоди — придет Варвара, заварварят и морозы». Именно с Варвары начинались вторые морозы — Никольские. «Пришла Варюха: береги нос и ухо». На Варвару печки начинают топить более основательно — два раза на день. На Варварин день присматривались к дыму, идушему из трубы. Если он изгибается коромыслом, прибавается к земле — в ближайшее время наступит оттепель, тянется вверх столбом — жди сильного мороза. Известно, что эта примета верна для краткосрочных прогнозов в любой день года. Но на Варварин день ей придается особое значение, ведь впереди ожидалась первые серьезные морозы. Декабрьские морозы, в том числе и Никольские, отличались своей лютостью. О них в народе говорили: «В декабре мороз ночью по дворам ходит, стучит в избы и гонит баб с раннего утра печи топить». За Никольскими следуют более суровые Рождественские морозы. Если теплая изба с хорошей печью да жаркими дровами сможет уберечь человека от самой жестокой стужи, то озими и фруктовым деревьям не сдобровать. В старину крестьяне полагали, что моро-

зы приносят злые духи. Они бегают по садам и полям, дуют в кулак и утаптывают пятками снег. Из-под пяток раздается треск, и трескучий мороз сковывает все вокруг. Когда же духи дуют в кулак, поднимается сильный ветер и начинается метель, которая наметает огромные сугробы на дорогах и выдувает снег с полей и садов: земля же промерзает так, что гибнут озими.

Чтобы предотвратить несчастье, в сочельник (перед Рождеством) крестьяне по традиции совершали обряд заклятия мороза. И не случайно основным местом исполнения этого обряда была русская печь. Мороз заклинали либо в открытую печную трубу, либо в *волоковое окно*, находящееся в стене рядом с печью. Обычно через него при топке по-черному выходил на улицу дым. Старик или самый старший в семье мужчина забирался на печь с деревянной ложкой, наполненной киселем, просовывал голову в волоковое окно и говорил: «Мороз! Мороз! Приходи кисель есть. Мороз! Мороз! Не бей наш овес, лен да коноплю в землю вколоти». Когда же, закрыв окно, старик начал слезать с печи, старшая в доме женщина внезапно обливала его водой, чтобы проклятие замерло на его устах. Считалось, что после такого угощения мороз становился добрым и уходил во свояси.

На Руси самыми сильными издревле считались Крещенские морозы, когда печь приходилось топить чуть ли не весь день. Осо-

бенно жарко топили в деревнях русскую печь любители купаться в «иордани» — проруби с освященной водой. «Очень нередко случается, — пишет об этом обычае один из авторов XIX века, — что кто-нибудь, по окончании обряда, разденется донага и бросится в прорубь, где при пении «Спаси, господи, люди твоя» был погружен крест; разумеется, что окунувшись раз, он сейчас же выскакивает из воды, накидывает тулуп, стремглав бежит в жилье и прямо вскарабкивается на печь, где обтирается и надевает чистое белье. Кажется, не было примера, чтобы кто-нибудь поплатился горячкой или хоть малейшею простудой: все сходит благополучно». Само собой разумеется, что в благополучном исходе купания в ледяной воде при тридцатиградусном морозе все же решающую роль играла русская печь.

Самые последние коренные морозы — Благовещенские. Хотя они и не отличаются особой строгостью, однако приносят много хлопот сельским жителям. Печники между тем предупреждали тех хозяев, которые, обманутые мимолетным теплом и ласковым солнцем, собирались переключать старые печи: «Не ломай печей — еще апрель у плечей». Действительно, апрель — непостоянный месяц — то ветер, то дождь, то тепло, то холод. По народной примете после Благовещения бывает еще сорок холодных утренников, которые прекращаются только в мае. В это время хотя и

не очень сильно, но топить печи все же было необходимо.

Даже приготавливаемая пища в печи-многознайке и печная посуда давали возможность опытной хозяйке судить о предстоящей погоде. Как только была растоплена печь и дрова начинали жарко гореть, вокруг огня размещали горшки и чугушки. Наблюдая за ними, внимательные хозяйки приметили: «Горшки легко перекипают через край — к ненастью, вьюге или метели». Даже каша, приготовленная в печи, давала возможность судить о предстоящей погоде. На русском Севере из уст в уста передавалась старинная примета: «Каша в печи румянится летом к дождю, а зимой — к снегу».

Когда же печка была уже протоплена и наступала пора закрывать трубу, хозяйки обращали внимание на раскаленные угли. Если они продолжали жарко пылать и долго не покрывались пеплом, то следовало ожидать морозов, когда же они начинали быстро обметываться пеплом, то в скором времени должна наступить оттепель.

Дополнительные сведения о предстоящей погоде можно было получить, поставив самовар. Коли дрова в самоваре горят вяло — к потеплению, а если весело, да еще так, что стенки его содрогаются от гула, — к морозу.

Порой в роли оракула выступал поселившийся за печкой сверчок. Как только в сильные морозы после долгого молчания сверчок немужно начинает трещать, то скоро

ожидается потепление, во время которого должен пройти тихий и обильный снег.

Всем известно, что все кошки любят понежиться у теплой печки. Но бывают моменты, когда они проявляют к ней особый интерес, даже забывая выходить на охоту. Если кошка свернулась калачиком и лежит большую часть дня у печки или на лежанке, а то даже залезает в печурку или на шесток, то в скором времени следует ожидать крепких морозов. В народе так и говорили: «Кошка в печурку — стужа во двор».

Когда на дворе стояло глухозимье и светало очень поздно, в старину печь начинали топить при лучинах. Такие же березовые лучины использовали и для растопки печи. Горящая лучина считалась хорошей указчицей погоды. Если примечали, что она горит с треском, оставляя много нагару, то делали выводы о том, что не за горами сильные морозы. Лучина,-metaющая при горении искры, предвещала скорое ненастье.

## ДРОВА ДРОВАМ РОЗНЬ

Писатель М.М. Пришвин в одном из своих рассказов вспоминал курьезный случай, произошедший с хозяйкой, у которой ему пришлось когда-то квартировать. Однажды в самый разгар зимы она купила у заезжего торговца пять сажен березовых дров. Шел снег, и старичок-торговец, чтобы не тревожить хозяйку, вызвался сам уложить дрова в поленницу.

Когда костер в печи окончательно разгорится, дальнейшие наблюдения за ним дают возможность подтвердить или опровергнуть предыдущие приметы:

«Сильная тяга в печи — к морозу, слабая — к оттепели».

«Если дрова горят с треском — к морозу».

«Если пламя стремится в трубу и дрова горят с шумом — к бурану». Даже цвет пламени мог сказать многоопытной хозяйке. Давно подмечено, что красный огонь в печи — к морозу, а белый — к оттепели.

Чем сильнее на дворе трещали морозы, тем больше расходовалось дров, чтобы согреть избу. Печь казалась хозяевам ненасытным и прожорливым существом:

Стоит Матрена,  
Здорова, ядрена,  
Пасть открывает,  
Что дают — глотает.

Даже самые богатые и запасливые хозяева в сильные морозы говорили с грустной усмешкой: «На дворе мороз, а в кармане денежки тают».

Пока на дворе стояла относительно теплая погода, хозяйка старалась топить печь оставшимися еще с прошлого года осиновыми дровами. Но «...в декабре, когда начались настоящие морозы, — вспоминает писатель, — как мы ни топили осиновыми дровами, прохолодило дом сразу.

— Ну, — сказала однажды хозяйка, — с завтрашнего дня принима-



емся за березовые дрова, эти уж не подведут, а осина — не дрова, осина — прах».

Однако у поленницы, сложенной торговцем, выяснилось, что вместо березовых в ней уложены осиновые дрова, припорошенные для маскировки снежком. «Итак, — заключает писатель, — благочестивый старик целых пять сажень осиновых дров расписал под березовые».

Чтобы можно было представить потери, понесенные доверчивой женщиной, следует напомнить, что до введения метрической системы сажень была равна трем аршинам, или 2 м 13,4 см. В быту довольно часто применяли так называемую *маховую сажень*, равную расстоянию между пальцами широко распахнутых рук. Разумеется, такая сажень зависела от роста человека и у каждого была своя.

*Сажень дров* — это поленница, имеющая высоту в одну сажень и такую же ширину. Глубина же поленницы определяется количеством рядов, выложенных из поленьев, имеющих стандартную длину, то есть три четверти (54 см). Дрова, уложенные в поленницу в один ряд, называли швырковыми, в два — двойником, а в три — тройником. Судя по всему, в рассказе речь идет о швырковых дровах, а поленница, проданная торговцем, имела длину 10 м 76 см при высоте 2 м 13,4 см.

Известно, что дрова дровам рознь. Одна сажень осиновых дров дает почти вдвое меньше тепла, чем березовых. Для того что-

бы жарко натопить печь, достаточно сжечь всего одну хорошую вязанку березовых дров, в то время как осиновых потребуется не менее двух вязанок. К тому же осиновые дрова горят не так дружно, как березовые, и дают много золы, препятствующей горению. В народе так и говорили: «Осиновые дрова не варки — мало жару дают». Круглый год такими дровами топили печи только бедные, вроде тех, которые упоминались в шуточной масленичной припевке:

Жили-были дед и баба  
На осиновых дровах  
Три полена в головах!

Березовые дрова отличаются от осиновых не только составом древесины, но и плотностью, они намного тяжелее их.

***Чем выше плотность древесины, тем больше дает она тепла при сгорании.***

Из таблицы видно, что один кубометр абсолютно сухой березовой древесины весит 570 кг, кубометр осины 370 кг. Соответственно, тепловорная способность одного кубометра березы чуть ли не вдвое выше, чем у осины. Конечно же, когда говорится о тепловорной способности древесины, то в расчет не входит ее кора. У березы же одна береста чего стоит! Она легко и быстро воспламеняется и дает гораздо больше тепла, чем древесина, имеющая ту же массу. Поэтому березо-

вое полено не идет ни в какое сравнение с другими. Каждое полено, покрытое берестой, имеет при себе свою растопку. Ведь в печи сначала загорается береста, а уже потом с ее помощью и все полено. Березовые дрова горят дружно, отчего в топливнике быстро возникает высокая температура, а раскаленные угли помогают удерживать в нем устойчивый жар. Во время топки печи легкий приятный аромат горящих березовых дров распространяется по избе. Поэтому-то на Руси так любили березовые дрова.

Поскольку теплота сгорания кубометра дров различна, то обязательно при назначении цены учитывается их порода. В то же время массовая теплота сгорания, зависящая от состава древесины, у большинства деревьев почти одинаковая. Скажем, 10 кг березовых дров дают примерно столько же тепла, сколько осиновые, еловые и дубовые, имеющие тот же вес. Исключение, пожалуй, составляет сосна: она дает чуть больше тепла за счет содержащейся в ней смолы.

-----  
***Чем меньше плотность древесины, тем она быстрее загорается, но так же быстро сгорает. Причем горение сопровождается треском и разбрасыванием искр. Твердая древесина, наоборот, загорается медленно, но зато горит мощным и спокойным пламенем. Есть и еще одно существенное различие при горении древесины твердых и мягких пород. Умяг-***

***кой древесины языки пламени короткие, а у твердой — длинные. Поэтому твердую древесину предпочтительнее сжигать в больших просторных топливниках.***

Как известно, когда-то в Средней Азии дрова продавались на вес, за исключением хвороста, счет которому вели вязанками. Покупатели мало обращали внимание на породу древесины, лишь бы она давала нужное количество тепла. Казалось бы, продавай пришвинтский старичок дрова на вес, то путь к мошенничеству у него был бы отрезан. Но не тут-то было, и при этом способе торговли также не исключается возможность обмана. Плутоватые южные торговцы дровами при случае не прочь были обвести покупателя вокруг пальца. Правда, они не маскировали тополь под дуб или бук, а просто-напросто загодя насыщали древесину влагой. Дрова вымачивали несколько суток в арыке или ручье, затем давали обсохнуть сверху и только после этого везли на продажу. Для покупателя такие дрова невыгодны вдвойне: мало того, что приходилось платить за находящуюся в них воду, но самое главное, такие дрова плохо горят и мало дают тепла. Чем выше влажность древесины, тем ниже ее теплотворная способность. Эта зависимость показана в приведенной ниже таблице. Для сравнения в таблицу включены антрацит, бурый и каменный уголь, которыми русские печи не

топят. Самую высокую калорийность имеет антрацит, но точно такая же температура сгорания у древесного угля. Это значит, что с помощью древесного угля в топличнике русской печи можно создавать очень высокую температуру.

*Теплотворная способность  
некоторых видов топлива*

Виды топлива	Теплота сгорания ккал/кг
Дрова сухие	
с влажностью:	
до 25%	3300
до 30%	3000
до 50%	2800
Торф кусковой	
влажн. 30%	3000
Торф брикетный	4000
Бурый уголь	4700
Каменный уголь	7000
Антрацит	8000
Древесный уголь	8000

Сжигая сухие дрова, температуру в топличнике можно поднять только до 1000°C, хотя жаропроизводительная способность дуба и березы, как показали исследования, свыше 1500°C. Но такую температуру при сжигании дров в печи достигнуть невозможно исключительно из-за различных тепловых потерь, обусловленных конструкцией бытовых печей. Много жару дают так называемые *жаровые дрова*. В прошлом их использовали для плавки металла. Получали такие дрова из сухостойных деревьев, простоявших на корню не менее года. При массовых заготовках деревья специ-

ально сушили на корню, снимая весной у комля по кругу полоску коры. Высохшие за лето деревья рубили осенью.

Однако практика показала, что пересохшую древесину так же невыгодно использовать для топки бытовых печей, как и влажную, поскольку она очень быстро сгорает и значительная часть тепла уходит в трубу.

*В народе давно подметили, что наилучшая отдача происходит от сгорания дров, которые хранились в специальной поленице или в сарае-дровнике. Такие дрова принято называть воздушно-сухими.*

Древесина разных пород деревьев различна по химическому составу. Одна порода при горении выделяет больше летучих веществ, другая меньше. Если в древесине избыток летучих веществ, они не успевают сгореть в топличнике, поднимаются в дымоход и, оседая там, образуют сажу. Сажа или аморфный углерод — продукт химического недожога летучих веществ, и при определенных обстоятельствах она горюча. Сажа, осевшая толстым слоем в дымоходе, может загореться и вызвать пожар. Высококалорийные березовые дрова, к сожалению, выделяют очень много сажи. Если печи топят березовыми дровами, то их необходимо чистить как можно чаще. Жарко, и почти не выделяя сажи, горят ольховые дрова. Их исстари использовали для

топки печей в богатых городских домах, дворянских усадьбах и даже в царских палатах. В народе ольховую древесину называли *царскими дровами*. Много жару дает древесина дуба, ясеня, ильма, а также фруктовых деревьев: яблони, груши, сливы и вишни. Особенно жарко и бездымно горят яблоневые дрова. Кстати, цену этим дровам хорошо знали немецкие оккупанты. Там, где им пришлось зимовать, на дрова были вырублены все яблоневые сады. В южных областях России древесину засохших яблонь обязательно заготавливали на дрова. На топливо шли даже выкорчеванные корневища. В Тамбовской губернии был обычай на Покров (14 октября) топить печь только яблоневыми дровами. Согласно поверью, в тех домах, где этот обычай соблюдали, всю зиму было тепло.

В северных районах на топку идут также сосна, ель и лиственница. Тяжелая и плотная древесина лиственницы имеет такую же высокую калорийность, как у дуба и яблони. Однако при горении древесина хвойных пород «стреляет». Поэтому во время топки за печью необходимо постоянно следить, чтобы выпавшие при «стрельбе» угольки не попали на легко воспламеняющиеся предметы.

Жарко и без копоти горят все виды ив, но они очень быстро сгорают. Поэтому ивовых дров на одну топку уходит больше, чем каких-либо других.

Любопытно, что сжигать древеси-

ну некоторых деревьев и кустарников было запрещено по разным причинам. Например, нельзя было жечь клен потому, что, по поверьям древних славян, в это дерево был когда-то «закрыт» (превращен) человек. В подтверждение этого указывали на ветви и сучья, имеющие супротивное расположение и напоминающие вскинутые вверх руки. К тому же листья клена представлялись суеверному человеку ладонями с растопыренными пальцами. Верили также, что неприятности ожидают тех, кто в качестве топлива использует древесину бузины. Считалось, что под кустом бузины, в ее корнях обитает сам черт, а также бесенята всех мастей, поэтому они не прощают, когда их любимое растение пускают на дрова. В Западной Европе бузину считали проклятым деревом, что якобы на ней повесился Иуда. Тот, кто нарушал этот запрет, навлекал в свой дом маленьких непрошенных гостей — блох и клопов. Конечно, эта кара не кажется слишком суровой по сравнению с той, которая обещана тем, кто вздумает топить печь рябиновыми дровами. Поскольку рябина повсюду считалась очень мстительным деревом, нарушавшего запрет ожидала неминуемая смерть. И надо только порадоваться, что деревья, на сожжение которых наложено табу, большого значения как топливо не имеют.

Однако вернемся к рассказу М.Пришвина. Из него следует, что зимой хозяйка, у которой он квартировал, топила печь березо-

выми дровами, а в межсезонье — поздней осенью и, видимо, ранней весной — осиновыми дровами. И в этом есть глубочайший смысл. За зиму, пока печь топится березовыми дровами, дымоход довольно изрядно зарастает сажей. Когда же с потеплением печь переводят на осиновые дрова, сажа в дымоходе начинает постепенно исчезать. Этот феномен объясняется тем, что осиновые дрова не только сами не образуют сажу, но способствуют удалению из дымохода той сажи, которая образовалась от сжигания других дров.

При полном сгорании древесины в печи остается зола, состоящая из минеральных веществ. Древесина одной породы дает больше золы, а другой меньше. Это свойство древесины специалисты называют *зольностью*. Высокая зольность дров ухудшает их горение и способствует образованию головешек, называемых специалистами механическим недожогом. Когда в процессе горения постоянно образуется много золы, она препятствует доступу кислорода к древесине и не дает ей гореть. Высокую зольность имеет мягкая древесина лиственных пород, например тополя и ивы. Чтобы золистые дрова сгорали полностью, за ними необходим особый присмотр: их чаще шуруют кочергой, стряхивая образующуюся золу, и вынимают из золы утонувшие в ней головешки.

Постепенно дрова в современных бытовых печах уступают место более высококалорийному топ-

ливу — каменному углю и газу. Однако, как считают ученые, явление это временное, поскольку эти горючие полезные ископаемые невозполнимы и запасы их с каждым годом истощаются. Наступит пора, когда подземные кладовые окажутся совсем пустыми. В то же время дровяному топливу такая участь не грозит, его можно возобновлять бесконечно до тех пор, пока над землей светит солнце. Например, быстрорастущая ива может давать ежегодно двенадцать тонн древесины с гектара. Когда-нибудь об этом придется вспомнить. Так что столь привычные всем дрова — не только топливо прошлого, настоящего, но и будущего.

**Травянистое топливо.** В безлесных районах России топить русские печи дровами могли позволить себе лишь очень состоятельные люди. В основном же в качестве топлива использовалось то, что давала местная природа. Чаще всего это были травянистые растения. Во время жатвы заготавливали солому, связывая ее в тугие снопы. Весной, летом и осенью собирали на пастбищах, дорогах, выгонах и всюду, где проходил скот, кизяки и «яблоки» (засохший коровий и конский навоз). В некоторых районах навоз смешивали с рубленой соломой, глиной и угольной пылью. С помощью деревянных пролетов из этой массы формовали брикеты, которые сушили на солнце, а затем убирали под навес. Осенью заготавливали тростник и бурьян. О таком несколько непривычном

для жителей лесных краев топливе В. Даль писал: «Бурьян, крупноствольные травянистые сорные растения, кустовая трава на залежах и задворках. Бурьян косят на топливо... Бурьянистое растение — крупное и деревянистое, кустистая коренастая трава, многолетняя от корня». Среди «бурьянистых» растений наиболее пригодны для топки печей деревянистые стволы репейника или лопуха, который, видимо, не зря в старинных загадках сравнивается даже с дубом: «Стоит дуб вялый, в нем сидит черт-дьявол; кто ни подойдет, так не отойдет». На топливо шли также стебли чернобыльника (полыни обыкновенной), купыря, дудника, кипрея (иванчая), крапивы, чертополоха, борщевика и других высокорослых травянистых растений. Высушенные стебли связывали в плотные пучки толщиной примерно 15—20 см. Чтобы они имели одинаковую длину, обрубали лишние концы на колоде. Хранили травянистое топливо в штабелях в сараях, под тростниковым или соломенным навесом. Иногда бурьян заготавливали на зиму даже в тех местах, где была возможность топить печи дровами. Правда, там он использовался как хорошая растопка. Во многих южных районах в качестве топлива использовали также тростник — высокий злак с деревянистым трубчатым стеблем и густой метелкой на вершине. Тот самый злак, о котором в известной народной песне поется: «Шумел камыш, деревья гнулись...» Вопреки правилам бо-

таники, тростник в обиходе довольно привычно называют камышом. Другим травянистым топливом, заменяющим дрова, и не только в безлесных районах, в течение многих столетий был торф. Уже в XII—XIII веках была налажена добыча торфа — топлива, состоящего из погибших растений, частично разложившихся в условиях болота.

***Торф использовался не только в русских печах, но также в отопительно-варочных печах, так называемых голландках и шведках, топливники которых не имели поддувала. По теплотворной способности торф приближается к дровам.***

Озабоченный проблемой отопления жилых помещений на южных окраинах России, Петр I писал в одной из своих инструкций азовскому губернатору: «В азовских лугах и иных местах, в ближних и дальних, по крайней мере искать торфу, которое зело будет использовать в тамошних бездровных местах; также и людей приучать (пока торф не сыщется), чтобы употребляли камыш (которого зело много) вместо дров...» Но и в лесных районах Петр I рекомендовал «искать всемерно торфу, чтобы было подспорье дровам».

В степных районах Украины для топки печей широко использовалась солома. Печи ею топили не только в крестьянских избах, но и в домах помещиков.

Например, соломенное отопле-

ние было у прославленных Н. Гоголем старосветских помещиков Афанасия Ивановича и Пульхерии Ивановны: «Комнаты домика, в котором жили наши старички, были маленькие, низенькие, какие обыкновенно встречаются у старосветских людей. В каждой комнате была огромная печь, занимавшая почти третью часть ее. Комнатки эти были ужасно теплы, потому что и Афанасий Иванович и Пульхерия Ивановна очень любили теплоту. Топки их были все проведены в сени, всегда почти до самого потолка наполненные соломою, которую обыкновенно употребляют в Малороссии вместо дров. Треск этой горящей соломы и освещение делают сени чрезвычайно приятными в зимний вечер...»

## ЗАГОТОВКА ДРОВ

Народная поговорка гласит: «В лес не съездишь, так и на печке замерзнешь»; «Не хочешь холоду, полюбишь лес смолоду» — вторит ей другая. У хорошего хозяина всегда был запас топлива на два, на три года, а то и больше. Дрова, аккуратно уложенные в поленницы, за это время высыхали настолько хорошо, что в печи быстро загорались и выделяли при горении много жару. Те же, кто не имел запаса дров, вынуждены были топить печь «сырником», то есть дровами из свежесрубленных деревьев. Разумеется, такие дрова с трудом разгорались и горели как бы нехотя, дымили, а по-

Как топливо солома не утратила своего значения и по сей день. В Западной Европе из соломы даже стали производить прессованные брикеты для отопления жилых помещений. Это топливо оказалось выгодным во многих отношениях: во-первых, один кубометр соломенного брикета дает столько же тепла, сколько 30 литров дизельного топлива; во-вторых, солома является экологически чистым топливом, поскольку не выделяет при сжигании вредных для человеческого организма веществ, и, наконец, намного дешевле, чем дизельное топливо, газ, уголь и дрова; в-третьих, в отличие от них, соломенное топливо можно постоянно возобновлять.

рой и гасли: так что особого тепла от них ждать не приходилось. Однако большинство сельских хозяев все же заготовливали дрова вовремя и впрок. Мало того, заготовку топлива производили не когда придется, а в определенное время года.

Считалось, что начинать валить лес на дрова надо с середины осени, когда большинство лиственных деревьев расстались со своей листвой и приготовились к зимней спячке. До самой весны так называемая «древесная влага» чуть ли не полностью уходила из древесных стволов. В лесу исчезала надоедливая мошкара. Но

главное, у крестьян были закончены все полевые работы и появлялось много свободного времени. Начинали рубить дрова на Якова-древопильца, то есть 22 октября. Собирая дрова, опытные дровосеки говорили: «Осеннее и зимнее полено жарче горит, вешнее и летнее ему не чета».

Рубить дрова можно было только в так называемых *дровяниках*, где росли береза, осина, кривоствольные сосны и ели, ива и ольха. Именно в таких лесах отводилось место для рубки дров, называемое в старину *дровосечищем* или *дровенищем*. Дровосечище часто находилось в низких болотистых местах, куда на телеге в теплое время года не доберешься. Отсюда дрова можно было вывозить только после того, как подморозит и выпадет снег.

И хотя до санного пути было еще далеко, старались загодя повалить деревья, отмеченные на делянке лесником, а затем не спеша отрубить сучья, а если надо, то и распилить стволы на бревна.

В старое время лес валили в основном с помощью топора. Поэтому в страдную пору лесозаготовок, говоря словами поэта, в осеннем и зимнем лесу чаще «раздавался топор дровосека» и реже слышались звуки пилы. На топор была вся надежда, и любой крестьянин мог с уверенностью сказать: «Кабы бог не дал топора, так бы топиться давно пора». Чтобы повалить дерево, от дровосека требовались сила, сноровка и выносливость. То есть работать нужно было в согласии с известной

поговоркой: «Лес сечь — не жалеть плеч».

Поваленные деревья также разделяли топором. Толстые сучья складывали в одно место, тонкие четки (хворост) — в другое, а хлысты (освобожденные от сучьев стволы) оставляли пока на месте. Когда рубка заканчивалась, хлысты с помощью лошадей выволакивали на поляну, просеку или опушку леса. Там их укладывали небольшими штабелями, комлями (толстой частью ствола) в сторону дороги, идущей в деревню и по которой хлысты предстояло переправлять волоком.

Однако дрова заготавливали также попутно и при заготовке строевого леса. Лесорубы *раскряжевывали* хлыст, то есть распиливали его на бревна (кряжи) длиной от 4 до 9 метров. Обычно его делили на три бревна: комлевое (расположенное ближе к корню), срединное и вершинное. Наиболее прочными и ценными считаются комлевые и срединные бревна. Они шли на строительные нужды, а также для изготовления мебели. Вершинное бревно обычно бывает тонким и искривленным, поэтому, так же как и сучья, оно шло на дрова.

Как только выпадал постоянный снег и налаживался санный путь, приступали к вывозу заготовленных дров и хвороста. Вывозили хлысты с помощью волокуши, бревна — на дровнях (в санях без кузова), а хворост — на розвальнях (широких развалистых санях). Каждому с детства знакомы



пушкинские строки из «Евгения Онегина»:

Зима!.. Крестьянин, торжествуя,  
На дровнях обновляет путь;  
Его лошадка, снег почуя,  
Плетется рысю как-нибудь...

Но почему крестьянин торжествует, до конца было понятно только сельским жителям. Именно в эту пору можно было наконец вывезти заготовленные дрова из леса. А чтобы дрова не завалило большими снегами, их старались привезти в деревню как можно быстрее. Поэтому в эту пору в деревнях устраивались так называемые *дровницы*, когда соседи по очереди помогали друг другу доставлять дрова из леса. Согласно уговору, каждый привозил в деревню по возу дров. Когда работа была окончена, хозяин обязан был угостить всех участников своеобразного трудового праздника.

Из леса привозили все, что удалось заготовить, не оставляя там даже единого прутика. Один старый печник, детство которого прошло в маленькой ярославской деревне, рассказывал: «Бывало, в нашей деревне, как дадут делянку, так мы под самый комель деревья подрубим, каждый прутик подберем и домой свезем, а то еще и пни выкорчуем — сухой пень и корень много жару дают. Дома, само собой, дров напилим, наколем. А хворост, бывало, пучками навяжем и отдельно недалеко от поленницы положим. Как придет пора затапливать печь, пойдешь, в корзину дров напихаешь, а свер-

ху два-три пучка хворосту положишь. Если ветки к тому времени хорошо просохли, то лучшей растопки и не надо, она и березовой лучине не уступит. Не все, конечно, ветки на растопку пускали, какая-то часть еще раньше на дело шла. Бывало, березовых веников навяжем пол подметать, метелок понаделаем — двор мести. А была у нас старушка, которая сушила березовые веники, а потом обмолачивала и почки собирала. Лекарство из них хорошее получалось. Мазь со сливочным маслом варила, отвары разные готовила... Сама лечилась и других лечила». В наше время, как и много лет назад, селяне своими силами рубят лес на дрова. В определенном участке леса лесники помечают затесами те деревья, которые можно рубить на дрова. На каждом затесе масляной краской пишут порядковый номер делянки. Обычно рубке подлежат деревья, которые имеют какие-либо изъяны и мешают расти другим более сильным и здоровым деревьям. Фактически работники леса проводят руками селян так называемую *рубку ухода*. Все помеченные деревья делят на делянки-паи, в которые входят 20—30 стоящих недалеко друг от друга деревьев. Если стволы деревьев, входящих в делянку, относительно толстые, их в делянке будет чуть больше двадцати, а то и меньше. Тонкоствольных деревьев в делянке набирается около тридцати. На каждую крестьянскую семью положена одна делянка. Все, кто заплатил деньги заранее, внесены лес-

никами в специальный нумерованный список.

В назначенный час все, кто купил себе делянку, собираются недалеко от древесечища, где лесник объявляет, кому какой номер достался. Если, скажем, кому-то достался номер «12», то это значит, что он может рубить только те деревья, на которых стоит эта цифра. Объявив номера, лесник ведет новоявленных лесозаготовителей между деревьями и показывает каждому его делянку. Кто-то остается доволен доставшимися ему деревьями, а кто-то ворчит, что слишком много досталось осины. Однако на всех не угодишь, и каждый вынужден довольствоваться тем, что ему досталось. С этого дня деревья на корню переходят в собственность каждой купившей их семьи. Их владелец теперь может в любое время прийти в лес, чтобы рубить или пилить свои деревья.

Зима словно нарочно приспособлена для заготовки дров. Каждому заготовителю хорошо видны номера на деревьях, относящихся к его делянке. Зимой деревья помечают зеленой масляной краской, чаще всего окисью хрома. В летнее время такие пометы были бы закрыты листьями кустарников, растворились в буйстве зелени. Зимой можно подойти и подъехать к каждому дереву даже там, где была трясина и кочкарник. В зимнее время природа меньше страдает от деятельности лесозаготовителей, когда в лесу толчется множество народу, стрекочут колесные и гусеничные

трактора, выволакивая на просеку хлысты. Только толстый снежный покров сможет защитить лесную почву от разрушения, а покрывающие ее растения от гибели. В наше время хлысты, а также целиком срубленные деревья вместе с сучьями и ветками доставляют в близлежащие деревни волоком. Обхватят тройку или пяток стволов (в зависимости от толщины) у самого комля петлей из стального троса, прикрепленного к трактору. Едет трактор в деревню, а за ним волочатся несколько деревьев, похожие на гигантскую метлу. Его колеса или гусеницы кладут следы на снегу, а метла их заметает.

В деревню деревья прибывают целиком, а в лесу остаются только пни. Теперь около дома можно спокойно обрубить сучья с ветками. Хорошему хозяину никогда не придет в голову выбросить их или сжечь как мусор. Из толстых ветвей можно нарубить чурочек для самовара и для чугунной печки — «буржуйки». Мелкие чурочки хранят навалом где-нибудь под навесом или в уголке дровяного сарая. Так же как и в старое время, из веток вяжут при необходимости метлы и веники. Но в основном тонкие ветки идут на растопку. Собранные в пучок ветки разрубают на торце толстого кряжа с таким расчетом, чтобы их длина была примерно равна длине заготавливаемых поленьев, то есть 35—50 см. Нарубленные ветки связывают пучками, имеющими толщину около 20 см. Для связывания используют березовые

или ивовые вицы, крученые жгуты из тонких веток, тонкие ветки сохранившие высокую гибкость. Иногда их специально для этого вымачивают. Пучки хвороста стягивают как можно туже. Чем плотнее пучки, тем меньше места занимают они в поленнице, в то же время горят в печи значительно дольше ровным и жарким пламенем. Это особенно важно, если хворост используется не только как растопка, но и как самостоятельное топливо, заменяющее дрова.

**Пиление дров.** Разделавшись с сучьями и ветками, приступают к пилению дров. Вначале хлысты распиливают на бревна (кряжи). При определении длины бревна исходят из того, чтобы в немместилось кратное число чураков. В свою очередь каждое бревно распиливают на чураки.

Истари бревна распиливали на простейших подставках, сколоченных из толстых жердей, — *козлах*. Конечно, кое-кто в наше время процесс пилки дров механизировал, используя для этих целей небольшую пилораму, электроили бензопилу. Но большинство людей все же пелят дрова, как в старые годы, на козлах обычной двуручной пилой. Козлы напоминают двух рогатых животных, которые стоят, отвернувшись друг от друга, и смотрят в разные стороны. Они состоят из горизонтально расположенного бревна диаметром 20—25 см, укрепленного на четырех ножках, сделанных из четырех перекрещивающихся толстых жердей. Выступа-

ющие кверху концы, называемые рогами, прочно удерживают распиливаемые бревна на козлах (рис. 53). Если бревна часто приходится распиливать на короткие чурки, то в горизонтальном основании врезают дополнительные «рога». Чтобы пилить было удобно, высоту козел делали с учетом роста пильщиков. Она должна быть такова, чтобы верх распиливаемого бревна находился на уровне локтя.

Длину пилы также выбирают в зависимости от роста. Поэтому промышленность выпускает пилы самой различной длины.

***Самая короткая двуручная пила имеет длину 1 метр, а самая длинная, рассчитанная на ростовых людей, — 1 м 75 см.***

Чем выше рост человека, тем длиннее рука, для которой требуется более длинная пила. Только в этом случае при пилении будет рационально использован весь размах пилы, от ручки до ручки. Ручки пилы должны иметь удобную форму и хорошо лежать в руке, иначе можно быстро набить мозоли. Практикой установлено, что всем этим требованиям соответствуют ручки, слегка изогнутые в сторону середины полотна. Такие хватистые ручки легко сделать из изогнутого ствола ивы, березы, черемухи или клена.

Чтобы в процессе пиления древесины не зажимала полотно пилы, ее зубья поочередно разводят в

разные стороны: один вправо, другой влево и т.д. При разводке, а также при точке пилу закрепляют на верстаке с помощью клиньев (рис. 54). Для разводения зубьев используют специальные разводки. Простейшая из них — это металлическая пластинка, в которой сделаны различной глубины пропилы. Если зубья будут разводены слишком сильно, то пропил в бревне будет получаться чрезмерно широким. Между тем, переводя при этом много древесины в опилки, пильщики к тому же будут вынуждены прилагать лишние усилия.

Когда пила хорошо разводена и заточена, бревно кладут на козлы и приступают к распиливанию его на чураки, равные длине будущих поленьев. Поленья должны быть не очень короткими и не очень длинными, а в самый раз, иначе говоря, оптимальной длины. Иные пильщики разрезают бревно «на глазок», полностью полагаясь на глазомер. Известно, что пилить дрова в охотку можно только когда их немного, но если их заготавливают на всю зиму, то пилить большое количество бревен тяжело и мучительно. Когда рука начинает уставать, она невольно

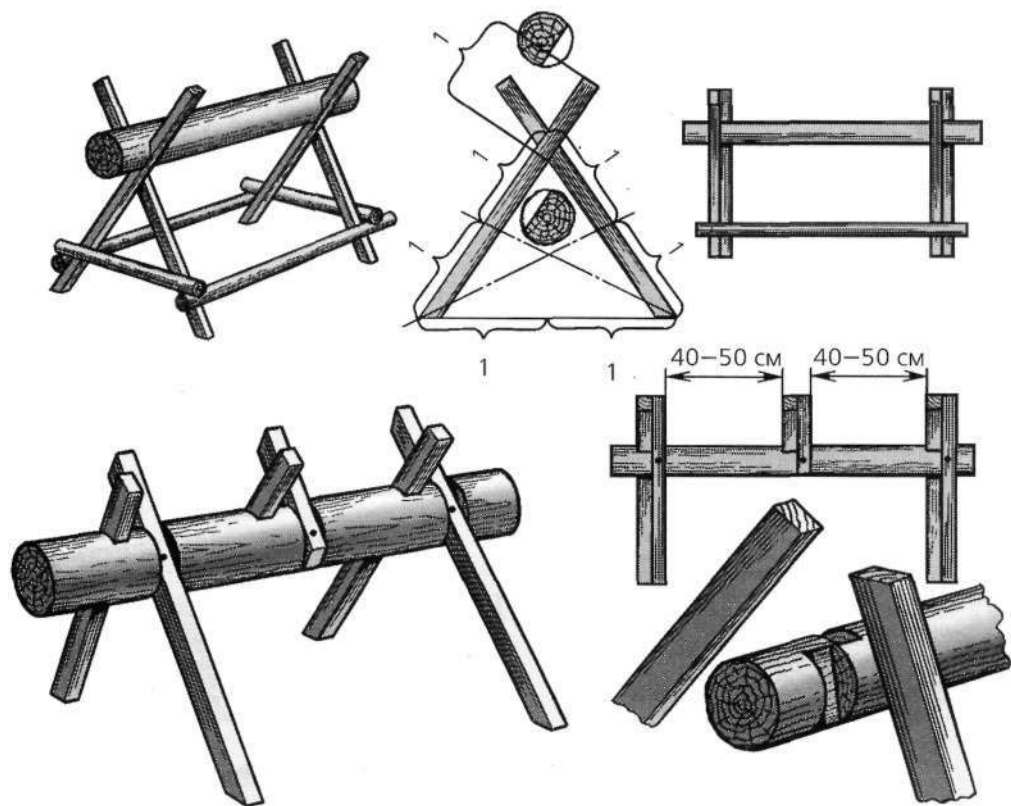


Рис. 53

устанавливает пилу так, что чураки получаются с каждым разом несколько длиннее, чем требуется. За счет этого сокращается количество распилов и пыльщики заканчивают работу гораздо раньше, чем следовало. Но такая «выгода» при распиливании дров может сказаться отрицательно как при колке дров, так и при топке печи. Ведь более длинные кряжи расколоть на поленья значительно труднее, чем короткие, тем более если они еще и сучковатые или же отпилены от комлевой части древесного ствола. Казалось бы, напили коротышей — и проблема с колкой будет решена. Но тогда увеличится количество времени и энергии, потраченное на пиление, к тому же много древесины уйдет в опилки. Поэтому постепенно, путем проб и ошибок заготовители дров во всех уголках России пришли, не стовариваясь, к единому выводу: дело идет более споро, если длина чурака находилась в пределах 9—12 вершков. Из мягкой и прямослойной древесины (ольхи, ивы, осины) пилили более длинные

чураки, а из твердой (дуба, березы) — более короткие.

*Как известно, старинная русская мера длины — вершок, употреблявшаяся до введения метрической системы, составляет 4,45 см.*

Следовательно, на поленья шли чураки длиной от 40,05 до 53,4 см. Именно такая длина кряжей, а также получаемых из них поленьев, позволяет человеку рационально использовать свои силы и равномерно распределить нагрузки как при пилении дров, так и при их колке. Получаемые при этом поленья соразмерны с топливниками большинства печей, а также наиболее удобны для укладки в поленницы самых различных типов. Обычно на практике эти цифры округляются, и мерки, используемые для измерения отпиливаемых чураков, имеют длину 40, 45 и 50 см. Мерка — это деревянная планка, имеющая на одном конце небольшой вы-

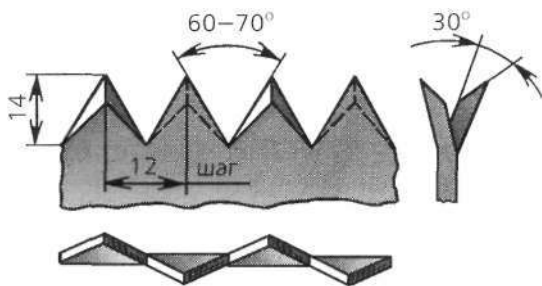
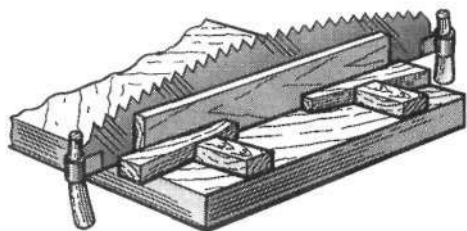


Рис. 54

ступ, который при разметке упирается в торец распиливаемого бревна (рис. 55, а). Чтобы мерку можно было вешать, в ней сверлят отверстие и продевают бечевку. В некоторых северных губерниях России мерки делали из древесной ветки с отходящим в сторону сучком (рис. 55, б). Перед тем как отпилить чурак, мерку прикладывают к бревну и серединой пилы выполняют запиливание. Когда на бревне появится неглубокий пропил, мерку убирают, подвесив ее на одном из рогов козел. Начав пилить средней частью пилы, постепенно увеличивают размах пиления. Каждый пильщик только тянет на себя пилу, стараясь не нажимать на нее слишком сильно. В этом нет необходимости, поскольку нижний край пилы, на котором нарезаны

зубья, изогнут так, что он сама без каких-либо посторонних усилий легко врезается в древесину.

**Колка дров.** Когда пильщики свою работу заканчивают, к делу приступают дровоколы. Колют дрова на массивной подставке, обычно колоде, отпиленной от самого толстого бревна. Со временем верхний торец колоды от долгой работы покрывается многочисленными насечками от ударов чурakov, колуна и топора. Однако правильно выбранная колода не раскалывается, а стойко противостоит этим невероятно большим нагрузкам. Обычно народные загадки не только образно, но и очень точно передают сущность вещей, окружавших крестьянина в быту. Вот, например, загадка о колоде, на которой раскалывают дрова: «Стоит ба-

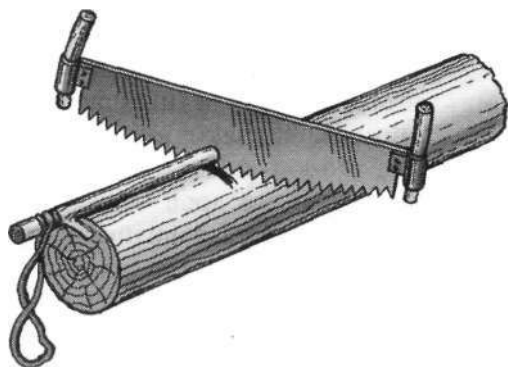
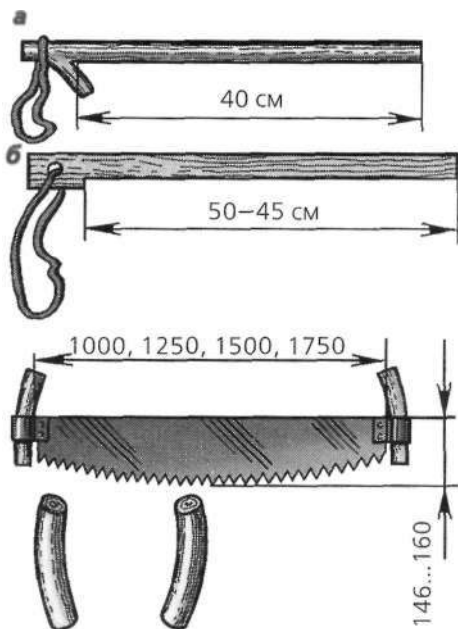


Рис. 55

ран: не столько шерсти на нем, сколько ран». Почему авторы этой загадки сравнивают колоду именно с бараном? Дело в том, что для колоды всегда старались выбрать кряжистый сучковатый участок древесного ствола, который невозможно расколоть случайными, даже очень сильными ударами. Пронизывающие колоду сучки, словно мощные болты, прочно стягивают все ее части. Сучки же, выходящие наружу, часто остаются нетронутыми: с ними удобно при необходимости переносить колоду с места на место. Достаточно иметь совсем немного воображения, чтобы увидеть, что колода с торчащими сучками действительно напоминает какое-то очень знакомое домашнее животное. А упорство, с которым колода противостоит ударам, невольно ассоциируется со знаменитым упрямством барана.

Поставленные на колоду тонкие чураки раскалывают топором, а толстые — с помощью колуна и металлических или деревянных клиньев. Однако для опытных дровоколов достаточно одного топора. Колка дров — не только довольно тяжелая физическая работа, но и в чем-то увлекательное и даже азартное занятие. Может быть, по этой причине оно привлекало к себе даже царственных особ. Не секрет, что император Николай Второй очень любил колоть дрова. Находясь в Екатеринбургe под стражей в ипатьевском особняке, он очень сожалел о том, что там ему было запрещено заниматься любимым делом, то

есть — колоть дрова. Если Петра Первого называли державным плотником, то Николай Второй вполне заслуживает звание державного дровокола.

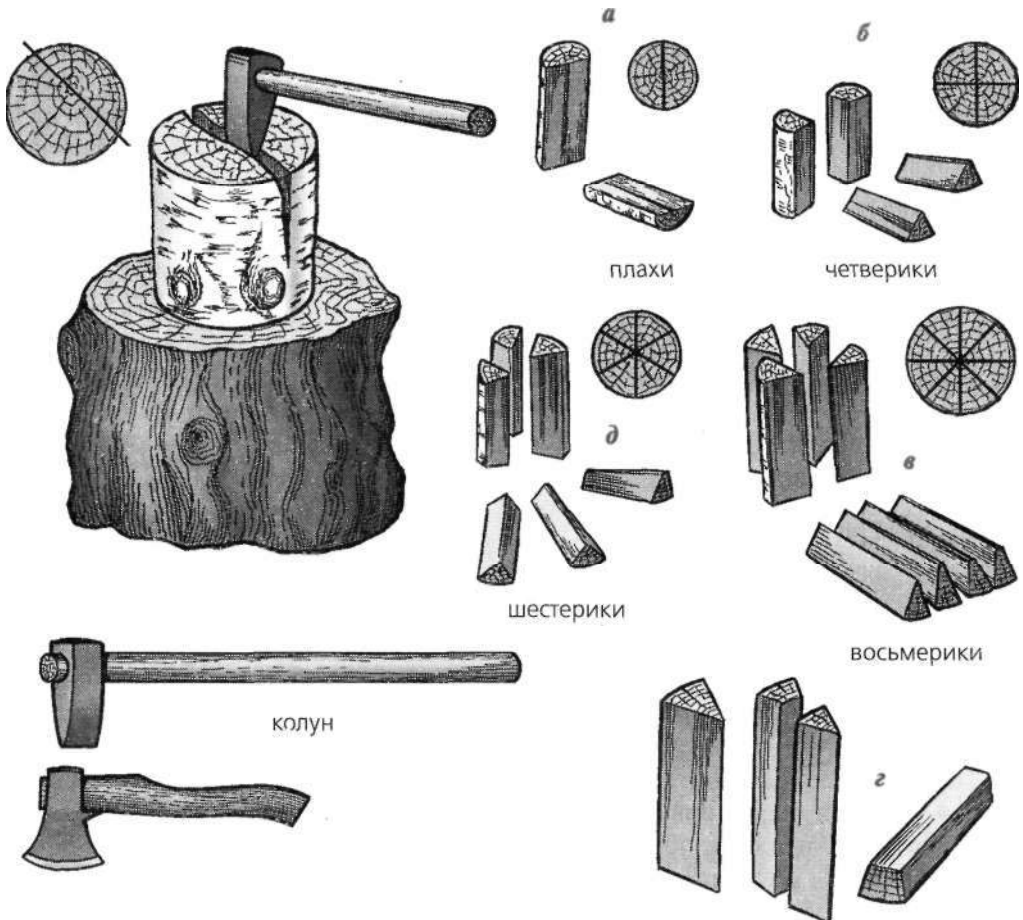
Чтобы успешно колоть дрова, прежде всего необходимо иметь сноровку. Сноровистый человек, даже если он и не отличается большой физической силой, колет дрова так легко, словно щелкает орехи. Человек, не поднатревший в колке дров, действует, как говорят, методом проб и ошибок. Ударив по чураку топором или колуном как пришлось, он редко попадает с первого раза в ту самую «ловкую точку». На пути топора чаще всего оказывается свиль или сучок. Нередко случается, что сучок, оказавшийся поперек лезвия топора, бывает настолько прочным, что расколоть чурак в задуманном направлении все же не удастся. Тогда топор с трудом вынимают, чурак переворачивают и наносят удар уже с другого торца. Постепенно приходит понимание того, что если в полене есть сучок, то лезвие топора нужно ставить вдоль него, а не поперек, и на том торце, от которого этот сучок находится дальше. При выполнении этого условия полено легко раскалывается, а сучок вскрывается или же остается в стороне от плоскости раскола.

Когда чурак расколот пополам, из него образуются две *плахи* (рис. 56, а). Каждую из них также раскалывают и получают так называемые *четверики*, то есть поленья, составляющие одну четвертую часть чурака (рис. 56, б). Если чу-

рак попался толстый, то каждый четверик в свою очередь раскалывают пополам и получают поленья *восьмерики* (рис. 56, в). Однако, когда дело имеют с очень толстыми кряжами, каждый восьмерик может быть расколот пополам еще раз, только не вдоль сердцевинных лучей, а поперек (рис. 56, г). При таком раскалывании одно полено получится трехгранным, а другое — четырехгранным. Иногда

да плахи раскалывают не на две и четыре части, а на три. В этих случаях из под топора выходят поленья *шестерики* (рис. 56, д).

Горение дров в печи во многом зависит от их длины, толщины и даже формы. Быстро и легко горят тонкие и короткие поленья, толстые и длинные — более медленно, а слишком толстые сгорают не полностью и из них часто образуются головешки.





***Практикой установлено, что наиболее оптимальная толщина поленьев, применяемых для топки русской печи, равна примерно 8—10 см. Такие дрова (если, конечно, они сухие) горят достаточно долго ровным жарким пламенем и сгорают дотла.***

Сколько бы времени не отняла колка дров, но все равно придет тот час, когда будет расколот последний чурак. После окончания работы обычно высокая гора поленьев громоздится посреди двора, источая терпкий запах свежей древесины. Это признак того, что дрова начали интенсивно подсыхать. Пока на дворе стоит солнечная и сухая погода, дрова держат в горке под открытым небом. Если же зарядят метели или дожди, горку немедленно перемещают под навес, чтобы они там еще немного подсохли. Но если нет такой возможности, дрова укладывают сразу же в поленницу, в которой они будут постепенно продолжать высыхать. О том, как важно умело хранить дрова и лесоматериалы, подчеркивалось еще в «Домострое» — книге, ставшей добрым советчиком для тех, кто вел хозяйство в XVI веке: «А бревна бы и дрова, и доски, и дранку, и щепки, и обрубки досок и бревен, и все разложить в стороне, где удобно, не на дороге; доски же и бревна, и дранку — на подставках, да если еще под крышей,

то это и лучше, чтобы в сухости не зацвело и не подмокло. Если дрова и щепки сухие, тогда хорошо горят — службе только прийти, и взять, и снести, все хорошо, не измазано, да и сам не увалался».

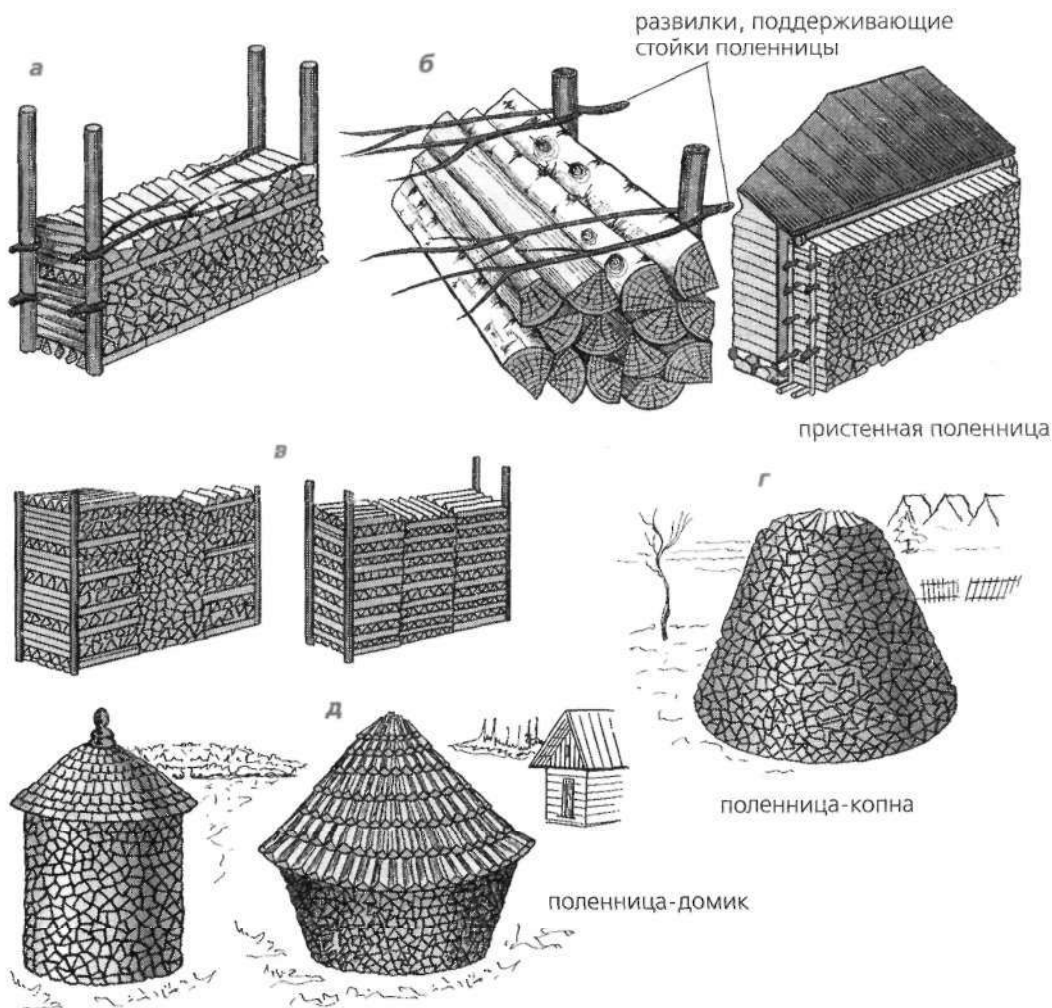
Расколотые на поленья дрова называли раньше *швырковыми*. Каждое такое полено можно взять одной рукой и швырнуть, словно битую при игре в русские городки. Швыряние — это древнейший способ транспортировки поленьев от места, где их заготавливали, до поленницы, в которой их хранят. Если поленница устраивалась на расстоянии одного швырка, то с работой может справиться даже один человек. К месту будущей поленницы постепенно швыряют полено за поленом, когда же образуется достаточно большая куча, поленья из нее укладывают в поленницу. Если работают вдвоем, то один швыряет поленья, а другой их ловит и сразу же укладывает в поленницу. Когда же предполагаемая поленница находится на расстоянии двух швырков, в цепочку становятся три человека. Таким же способом грузят швырковые дрова на телеги, если возникает необходимость их перевезти.

Бывало, ребяташки, помогавшие взрослым, в перерывах между работой устраивали своеобразные соревнования. Поставят полено на попа на расстоянии швырка и стараются сбить его по очереди другим поленом. Усложняя задачу, нередко вместо одного полена ставили три-четыре, складывая их крестиком, шалашиком или

колодцем. Не эти ли детские забавы, за которые порой попадало от взрослых, дали начало народной русской игре — *городкам*.

**Поленницы.** Поленницу устраивают обычно около стены дома, дворовой постройки или глухого забора. Около стены вбивают четыре кола, которые должны удерживать поленья с двух сторон (рис. 57, а). Чтобы нижние поленья

не оказались на сырой земле, под них подкладывают кирпичи или камни. В поленнице поленья укладывают торцами наружу так, чтобы они были слегка наклонены. Коля, ограничивающие поленья, не должны прогибаться под напором поленьев, поэтому примерно на одинаковом расстоянии друг от друга на ряды поленьев укладывают ветвистые бе-



резовые сучья (рис. 57, б). Их развилками, словно петлями, обхватывают кольца, прижимая ветки верхними рядами поленьев. Этот способ крепления хорошо известен в северных областях России. Чтобы придать поленице устойчивость, поленья также укладывают в нее «клеточкой» (рис. 57, в). Поленицу продолжают наращивать до тех пор, пока верхние поленья не окажутся под самой стрехой. Если поленица сооружена около забора, то сверху на нее кладут какой-нибудь водонепроницаемый материал, защищающий от проникновения влаги сверху, например листы жести или рубероид.

Когда же выясняется, что дров заготовлено столько, что в стенной поленице их уложить не удастся, тогда из оставшейся части дров устраивают поленицу на открытом месте, где-нибудь недалеко от дома. Издали свободно стоящие поленицы можно принять за копны сена (рис. 57, г). Подобная форма для полениц нашими предками была выбрана не случайно. Ведь после того, как поставленную на покосе копну сена обчесывали граблями или вилами, все стебельки луговых трав, находящиеся ближе к поверхности, ложились так, что образовывали подобие кровли, по которой дождевая вода стекала вниз. В поленице поленья тоже укладывают так, чтобы они имели небольшой наклон. Такие поленицы выкладывают сейчас во многих областях нашей страны. Если, скажем, в Смоленской об-

ласти чаще встречается поленица в форме копны, то в Калужской можно, кроме традиционных «копен», встретить поленицы в виде круглых домиков с вертикальными или со скошенными внутрь стенками (рис. 57, д). Конусообразный верх таких полениц сооружается из поленьев по всем правилам кровельного искусства. Поленья укладываются по кругу рядами подобно черепице или шепе, с напуском последующего верхнего ряда на нижний. Разумеется, поленица с подобной кровлей, да к тому же и со скошенными внутрь стенками, более надежно защищает дрова от дождя, лучше проветривается, но в отличие от поленицы-копны она менее устойчива.

***Размеры полениц самые разнообразные — от двух до пяти метров высотой. Встречаются и более крупные поленицы, которые скорее можно сравнить со стогами.***

Как свидетельствует знаменитая Книга рекордов Гиннеса, самая большая в мире поленица была выложена студентом сельскохозяйственного института из небольшого норвежского городка. Помогая заготавливать дрова родителям-пенсионерам, он сложил поленицу, имеющую высоту трехэтажного дома, то есть 12 м 19 см. Остается только гадать, насколько удобна такая поленица и как с ней смогут управляться пенсионеры.

Красивая и ладная поленница, в которой умело выложены дрова, радует глаз и приносит чувство эстетического удовлетворения не только сложившему ее хозяину. Известный художник-график А. Лаптев не удержался и написал в свое время оду, посвященную поленнице, которая завершалась такими словами:

Овеянные снами древними,  
Обласканные непогодами,  
Обрезки, бывшие деревьями,  
Себя кому-то в жертву отдали.  
В них береста на солнце светится,  
Как рафинад прозрачно-чистая...  
Пленился я тобой, поленница,  
Моя поленница лучистая.

**От поленницы до печи.** С наступлением отопительного сезона высохшие за зиму и лето дрова начнут постепенно убывать. Отсюда их охапками будут переносить в избу, когда придет время топить

печь. Принести в дом охапку или, как говорили в старину, берема дров, не запачкав одежды, практически невозможно. Случается и такое, что сучок или острая щепа, торчащие из полена, рвут одежду и ранят руки. Этих неприятностей можно избежать, если сделать для переноски дров специальную корзину-дровницу. В ней не только удобно переносить дрова, но и держать их у печи во время топки.

Длина корзины-дровницы должна соответствовать длине заготовленных в поленнице дров (рис. 58, а). Из тонких реек такой же длины сколачивают решетчатое прямоугольное донышко. В двух боковых рейках, примерно на расстоянии 30 мм друг от друга сверлят нечетное число отверстий (рис. 58, б). В них плотно вставляют заранее заготовленные ивовые прутья. Обычно острая надоб-

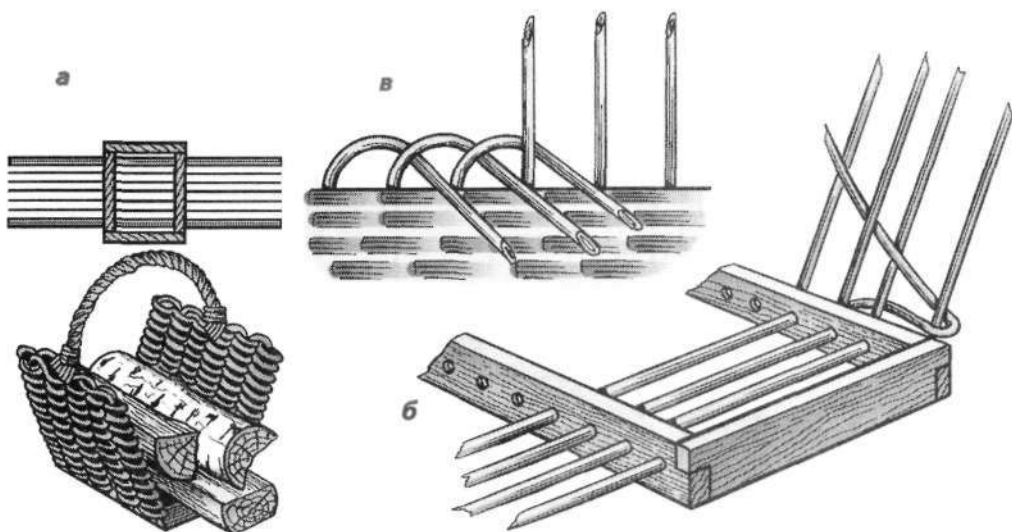


Рис. 58. Плетеная дровница

ность в дровнице возникает поздней осенью. Как раз в это время — лучший срок заготовки ивовых прутьев для плетения. Но при необходимости их можно также заготавливать всю зиму, включая раннюю весну, вплоть до начала сокодвижения и распускания почек. В осенне-весенних ветках мало соку, а древесина в этот период особо прочная и гибкая. Кроме того, в два отверстия, находящиеся посередине, вставляют стальную или медную проволоку толщиной около 5 мм. Изогнутая дугой проволока будет служить основой ручки корзины, на которую при переноске поленьев приходится самая большая нагрузка. Чтобы проволока прочно соединилась с доньшком, ее концы внизу сгибают плоскогубцами. Вставленные в отверстия прутья, называемые *стойками*, сгибают под прямым

углом и переплетают тонкими ивовыми прутьями. Благодаря тому, что число стоек нечетное, плетение можно продолжить и в обратном направлении, огибая прутья вокруг крайних стоек. Закончив плетение, верх каждого борта корзины заделывают в плетиво, поочередно сгибая каждую стойку и заводя ее за соседнюю так, чтобы она оказалась внутри корзины (рис. 58, в). Ручку навивают из пучка тонких прутьев. Всунав комельки прутьев в плетиво, прутья поочередно обвивают вокруг проволоочной дужки. Оставшиеся свободными тонкие концы-вершинки тоже просовывают в плетиво корзины, только с обратной стороны.

При изготовлении дровницы с бортиками из фигурной щепы можно обойтись и без ивовой лозы (рис. 59). Ее каркас состоит из

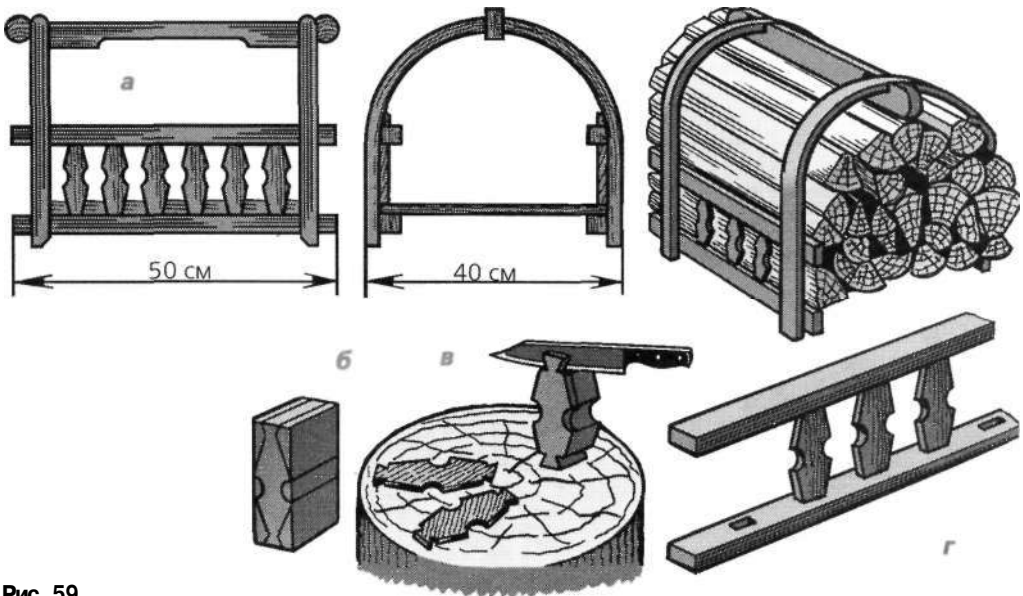


Рис. 59

реек и двух дуг, согнутых из толстых веток березы, лещины (лесного ореха), рябины, черемухи или ивы (рис. 59, а). Чтобы получились одинаковые балясинки для бортов дровницы, заготавливают несколько одинаковых брусков из прямослойной древесины. На одной грани каждого бруска рисуют контуры балясинки (рис. 59, б). Затем, ориентируясь на контуры, с помощью топорика, ножа и пилы выбирают на боковых гранях лишнюю древесину. После этого профилированную заготовку устанавливают на торец чурака и расщепляют ножом на отдельные фигурные дощечки-балясинки (рис. 59, в). При сборке бортов образовавшиеся на концах дощечек шипы вставляют в

гнезда, специально выдолбленные в рейках (рис. 59, г). Рейки бортов крепятся к дугам с помощью гвоздей. Сверху двумя гвоздями фиксируется перекладина, которая используется при переноске дров как ручка. Готовую дровницу можно проморить марганцовкой, а затем протереть олифой.

Красивая дровница с аккуратно уложенными в ней дровами не загромождает пол около печи, хотя в ней умещается столько дров, сколько в охапке можно принести только за два раза. К тому же ладно сработанная дровница украсит кухню и подчеркнет торжественность момента, когда в печи жарко запылает огонь и изба станет наполняться благодатным теплом.

## **ВСЕГДА ПРИ ПЕЧИ** **(печной инвентарь)**

До поры до времени ютятся в темном подпечке кочерга, ухваты и сковородник, распустив веером концы рукояток. Когда топится печь и готовится обед, они должны быть всегда у хозяйки под рукой. Но когда они побывали в печи и сделали свое дело, хозяйка опускает их в подпечек прямо на землю. Иногда в подпечек насыпают чистый сухой песок. Все это продиктовано выработанными веками неписаными правилами техники противопожарной безопасности. Даже сильно перегревшаяся от контакта с раскаленными углями кочерга, опущенная в подпечек, не представляет никакой опасности.

Обычно комплект печной оснастки состоял из пяти-шести предметов, в который входило две кочерги, три-четыре ухвата и сковородник (рис. 60). Из подпечка выглядывали вроде бы одинаковые на первый взгляд деревянные рукоятки этих нехитрых приспособлений. И только диву можно было даваться, как ловко орудовала ими иная стряпуха, вынимая в нужный момент из подпечка то сковородник, то ухват, то кочергу. Делала она это почти не глядя. Здесь сказывался автоматизм, выработанный многолетней практикой, а также раз и навсегда заведенный порядок расположения рукояток. Да и сами рукоятки, ка-

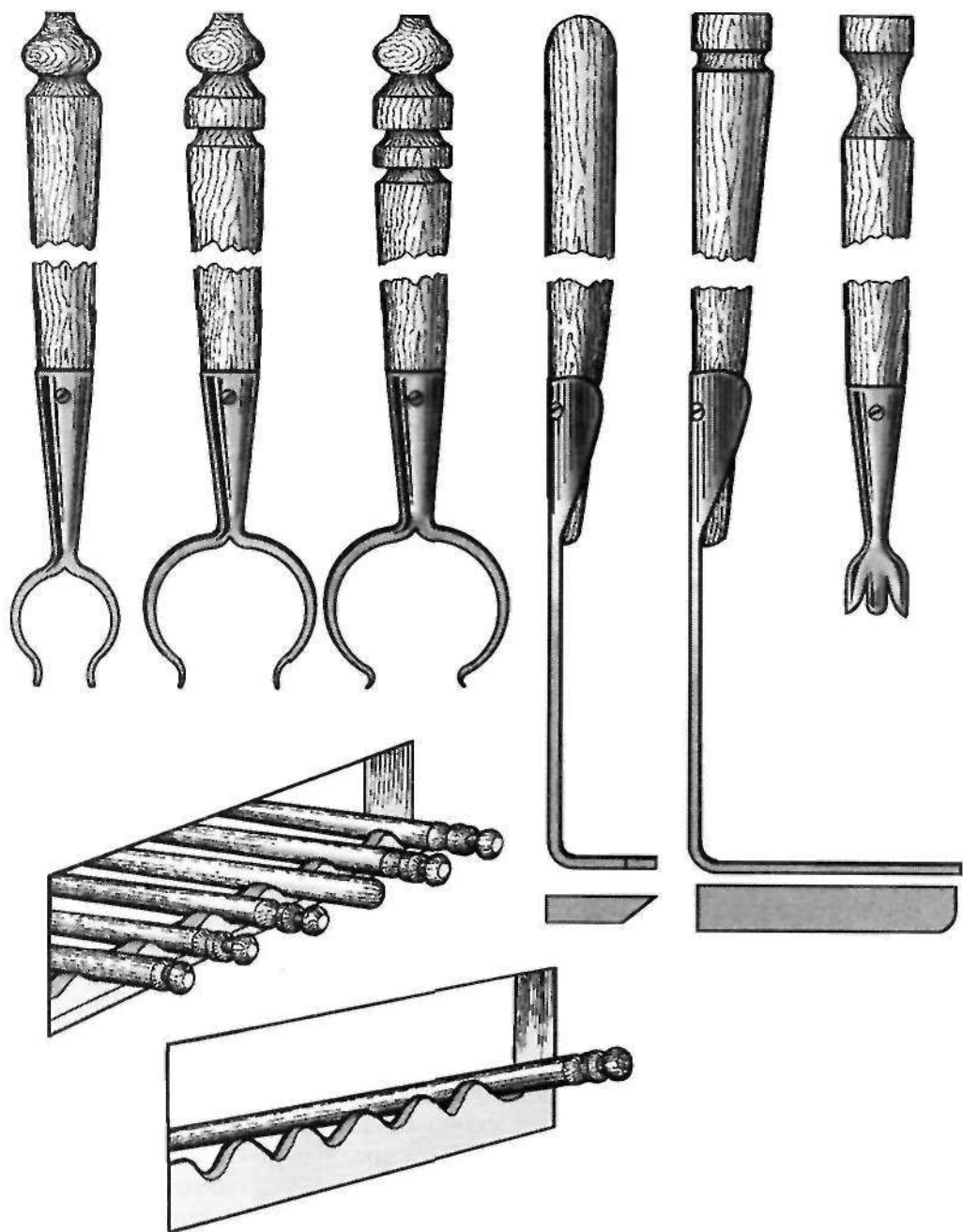


Рис. 60

кими бы они ни казались одинаковыми, имели свои, порой еле уловимые различия. Например, у одной у самого торца мог возвышаться на месте бывшего сучка отшлифованный руками бугорок, на другой имелась глубокая трещина, выбоина или скол. Находились, конечно, и другие еле уловимые особенности, благодаря которым хозяйка безошибочно находила при необходимости кочергу или нужного размера ухват. В наше время, когда во многие сельские дома пришли газ и электричество и появилось множество самых разнообразных отопительных приборов, нагрузка на русскую печь стала намного меньше. Однако у хороших хозяев она по-прежнему занимает в избе почетное место, хотя топят ее теперь намного реже. Разумеется, современная стряпуха не так ловко управляется с ухватами и чугунами. Предположим, из печи нужно срочно вынуть какой-либо чугун или пододвинуть его ближе к огню. Как по концам рукояток определить, которая из них принадлежит тому или иному ухвату? Конечно, как уже было сказано, у опытной хозяйки ухваты постоянно располагаются в определенном порядке, например слева направо: малый ухват, средний, большой, дальше кочерга с коротким и узким гребалом, следом за ней кочерга с большим и широким гребалом, а потом сковородник. Постепенно приноровившись к такому порядку, хозяйка почти не глядя достает необходимый ухват или кочергу. Но быва-

ло, что установленный порядок вдруг по каким-либо причинам нарушался. Скажем, кочерга оказалась слева, сковородник где-то в середине, а ухваты переместились направо. Сразу же возникает путаница, усложняющая процесс топки печи и приготовления пищи.

На протяжении многих столетий кочерга, ухват и другие печные принадлежности не подвергались каким-либо усовершенствованиям. Однако в наше время такие попытки имеются. У каждой хозяйки бывали такие минуты, когда, скажем, надо срочно подвинуть чугунок ближе к устью, чтобы закипевшее в нем варево не пошло через край. Впопыхах выдернет она из подпечка ухват, а он оказывается не тот: то слишком велик, то слишком мал. А тем временем жидкость с шипением льется из чугунка через край. Чтобы покончить с этой путаницей раз и навсегда, можно на конце каждой рукоятки вырезать метки в виде простейших фигурок. На концах рукояток ухватов вырезают набалдашники, имеющие форму горшка или чугунка. Расположив их по порядку слева направо, на торце самого малого ухвата делают одну зарубку, среднего — две, большого — три и т.д. Рукоятку самого большого или самого маленького ухвата можно оставить без зарубки. Кочергу с малым крючком, которой во время топки поправляют дрова, размещают справа, чтобы она всегда была под рукой. Большая же кочерга нужна всего два раза, и то в



начале и конце топки. Чтобы она не мешала, ее можно расположить слева. Чтобы кочережки все же не перепутать, у рукоятки одной из них слегка скругляют торцев. Для того чтобы отличать рукоятку сковородника, на ее торце делают неглубокую выемку.

Чтобы рукоятки не сбивались в кучу, а находились на равном расстоянии друг от друга, внизу у входа в подпечек прибавляют так называемый *гребешок* — деревянный брусок, в котором сделаны прорези для всех рукояток.

**В печи хозяйка (кочерга).** В старину печная кочерга была одним из символов домашнего очага, дающего пищу и тепло, без которого невозможно семейное благополучие.

В народе говорили: «Кочерга в печи хозяйка». И действительно, трудно себе представить, что можно истопить печь и приготовить пищу, даже не взяв в руки кочергу. Пока топится печь, кочерга-хозяйка трудится неустанно. Как только разгорелись в печи дрова и горящие поленья нужно отодвинуть в глубь печи, кочерга тут как тут. Выпало из огня поленце и чадит в дальнем углу топливника, на помощь ему приходит все та же кочерга. Проходит несколько секунд, и дымящееся поленце, придвинутое кочергой к печному костерку, уже горит ярким пламенем. Рассыпались по поду дрова и угли, и их нужно уложить кучно — здесь тоже не обойтись без кочерги. Словом, этот печной инструмент всегда должен быть под рукой.

Около печи необходимы две кочерги. Одна *рабочая*, о которой до сих пор шла речь, и так называемая *загребная*, предназначенная для выгребания угля из печи. Хорошая рабочая кочерга должна быть удобной, легкой и верткой. Поэтому ее рабочую часть делают узкой и короткой, а рукоятку — очень длинной и тонкой. А вот металлическая часть ее по отношению к рукоятке должна быть достаточно длинной. Ведь ей приходится работать, так сказать, в экстремальных условиях, иногда находясь долго в печи при очень высокой температуре.

*Если расстояние от изгиба кочерги до деревянной рукоятки будет очень коротким, то дерево быстро обуглится и может даже загореться.*

Кочергу, как и любую другую печную принадлежность, постоянно находящуюся при русской печи, издревле делал по заказу деревенский кузнец (рис. 61, а). Маленькую легкую рабочую кочережку ковал он из стальной полоски толщиной примерно 3—4 мм. Для большой кочерги нужна была заготовка потолще, примерно 4—5 мм (рис. 61, а 1). Технологический процесс изготовления кочерги отличался необыкновенной простотой. Один конец полоски нагревался в горне докрасна и расплющивался (рис. 61, а2). Недалеко от края в расплющенной части пробивали отверстие под шуруп. Слева и справа края рас-

кованного участка загибали на оправке так, чтобы образовалась коническая втулка, предназначенная для того, чтобы насаживать кочергу на рукоятку (рис. 61, а 3). Другой конец полоски скашивали под углом 45° и сгибали под прямым углом (рис. 61, а 4). Благодаря скошенному носку такой кочергой при необходимости можно подвинуть или повернуть даже самую мельчайшую щепку в печи, словом, выполнить любую достаточно тонкую работу.

Но юркая и легкая кочерга становится почти беспомощной, когда бывает нужно, например, освободить печь от золы. Здесь требуется вмешательство более загребущей кочерги с широким и длинным гребком. Такая же кочерга более удобна и для того, чтобы после окончания топки срести раскаленные угли в жарток или к той стенке, которую желательно сильнее нагреть. О подобной кочерге говорится в старинной карельской загадке так: «Полна конюшня рыжих лошадей, вороной войдет — всех разгонит». В русской загадке загребная кочерга сравнивается с какой-то баснословной Тutoryей: «Вышла Тutoryя из подполья, зачала золото загребать», а также с гагарой: «Черная гагара по полю скакала, золото собирала».

Уже дома заказчик насаживал кочергу на рукоятку такой длины, какой требовали размеры топливника его печи. Необходимо, чтобы кочергой можно было бы дотянуться до самого дальнего угла пода. Ровные и легкие черенки

изготавливали из стволов молодых елей, выросших в чащобе. Более прочные и долговечные рукоятки получались из березовых стволов.

В домашних условиях кочергу можно изготовить слесарным способом (рис. 61, б). Найденные в металлоломе стальные полоски отжигают в печи докрасна, а затем медленно охлаждают. На одном конце полоски сверлят два отверстия, а другой сгибают под прямым углом. Соединяют готовую кочергу с рукояткой с помощью двух болтов и пластинки с просверленными отверстиями. Соединить кочергу с рукояткой можно и по-другому. На одном конце полоски протачивают напильником неглубокую выемку, такую же выемку вырезают на рукоятке. Затем концы кочерги и рукоятки прочно стягивают стальной проволокой, укладывая плотно виток к витку.

Рано или поздно печной инвентарь все же приходит в негодность. Но прежде чем решиться выбросить сломанную вещь, следует внимательно осмотреть ее и решить — нельзя ли из этого, казалось бы, никчемного куска металла сделать что-нибудь полезное. Именно так относились к старым вещам в старину. Так, из ухвата, лишившегося одного из своих рожков, нередко изготавливали кочергу (рис. 61, в). Для этого прежде всего отпиливали остаток сломанного рога, а целый выпрямляли и сгибали под прямым углом к оси рукоятки. Изготов-

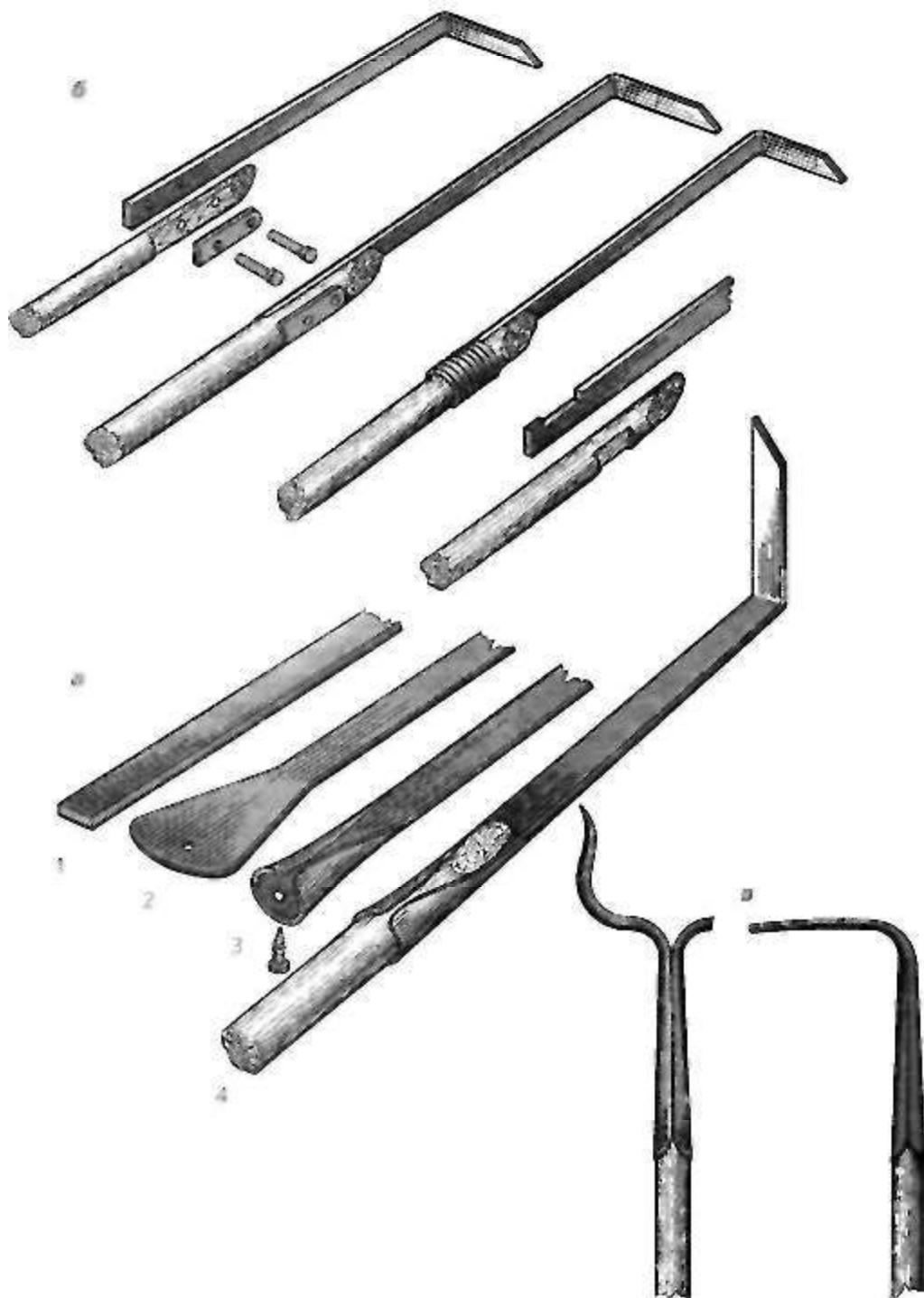


Рис. 61.

ленная таким простым способом кочерга может послужить еще не один год.

**Ухват, или рогач.** «В хлеву у быка копыта на рогах, а хвост на дворе у бабы в руках». Кому довелось родиться в крестьянской семье, без особых затруднений отгадает эту загадку. Сразу же вспоминается рогатый ухват, на котором мать или бабушка отправляют в топливник русской печи чугунок, образно названный в загадке стогом сена (рис. 62, з). Нетрудно догадаться, что хлев — это топливник русской печи, а хвост быка — деревянная рукоятка ухвата.

*Кстати, в южной части России ухват повсеместно назывался рогачом за сходство его рабочей части с рогами животных, и в частности быка.*

Так же как и кочергу, ухват изготавливали в деревенской кузнице. Клинообразную пластину рассекали вдоль примерно на две трети ее длины (рис. 62, а). Затем нерассеченную часть расковыливали и заворачивали края так, чтобы образовалась коническая

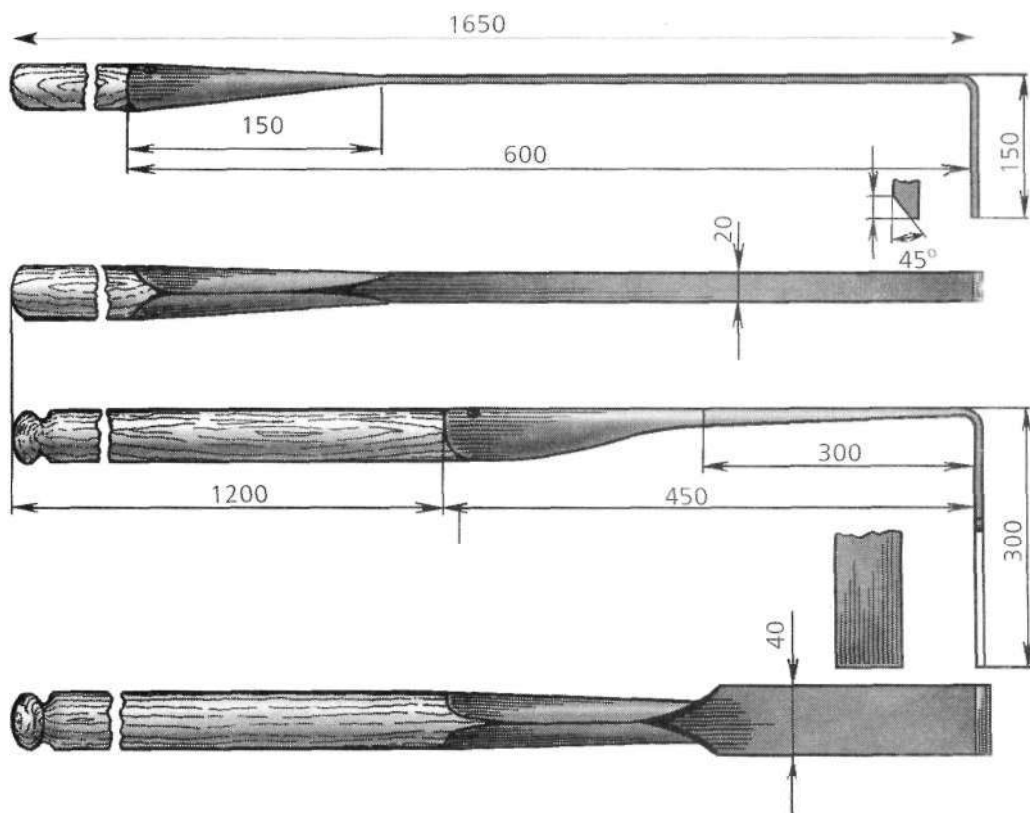


Рис. 61 (продолжение)

втулка, с помощью которой ухват насаживается на рукоятку. Полоски, полученные при рассечении заготовки, разводили в стороны и сгибали так, чтобы они образовали незамкнутое кольцо, похожее на рога. Диаметр кольца зависел от размеров чугунов и горшков, для которых ухват предназначался. Изготавливали ухват с таким расчетом, чтобы чугун надежно сидел на его рогах. Расстояние между кончиками рогов должно быть таким, чтобы ухват можно

было бы свободно подвести снизу под тулово чугуна или горшка. Кончики ухвата не должны царапать посуду, поэтому их слегка загибали в противоположные стороны. На рисунке, приведенном в книге, показан ухват для небольшого чугунка емкостью 1,5 литра, имеющий в широкой части тулова диаметр 174 мм, а у доньшка 94 мм (рис. 62, б). Такой ухват легко подводится под стоящий на шестке чугун и надежно удерживает его при переноске.

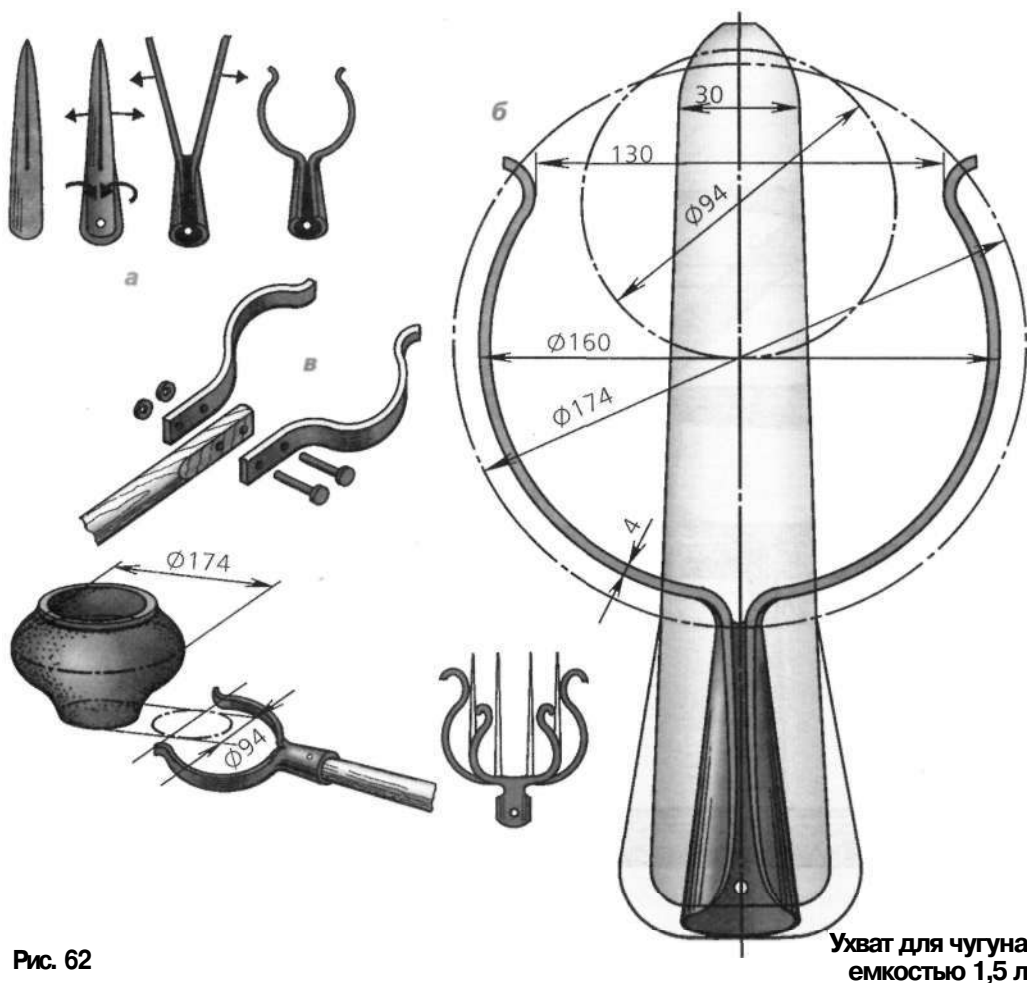


Рис. 62

Ухват для чугуна емкостью 1,5 л

В сельских магазинах довольно редко можно увидеть в продаже ухваты средней величины, изготовленные методом штамповки. Но чтобы купить весь комплект ухватов на стандартные чугуны, и говорить не приходится. Однако нет безвыходных положений, и при желании ухваты можно изготовить и в домашних условиях слесарным способом. В двух стальных полосках, имеющих толщину 3—4 мм, сверлят с одного краю по два отверстия (рис. 62, в). Затем из каждой полоски выгибают дугообразные рога, сообразуясь с размерами чугуна. Готовые рога крепят к рукоятке с помощью двух болтов и гаек или заклепок. Вносить на ухвате в русскую печь небольшие чугуны (от полутора до пяти литров) не так уж тяжело, тем более если хозяйка имела опыт и сноровку. А как быть с большими ведерными чугунами, в которых кипятят воду, парят с

щелоком белье и запаривают корм для скотины? Ведь внести их в печь на ухвате и поставить в отдаленном углу топливника было порой под силу не всякому мужику. Как тут быть, когда с ухватами да с чугунами, за редким исключением, дело обычно имели женщины. Однако был найден очень простой способ перемещения больших чугунов в топливник печи. На этот случай в холодной печурке, что расположена под шестком, держали постоянно два-три деревянных катка (рис. 63). Прежде чем отправить чугун в печь, его ставили на шесток около устья и подводили под его тулово рога ухвата. Рядом с чугуном под рукоятку ухвата подкладывали подходящего размера каток. Нажав на конец рукоятки, чугун слегка приподнимали и, опираясь ухватом на каток, вкатывали в печь и ставили в намеченном месте пода.

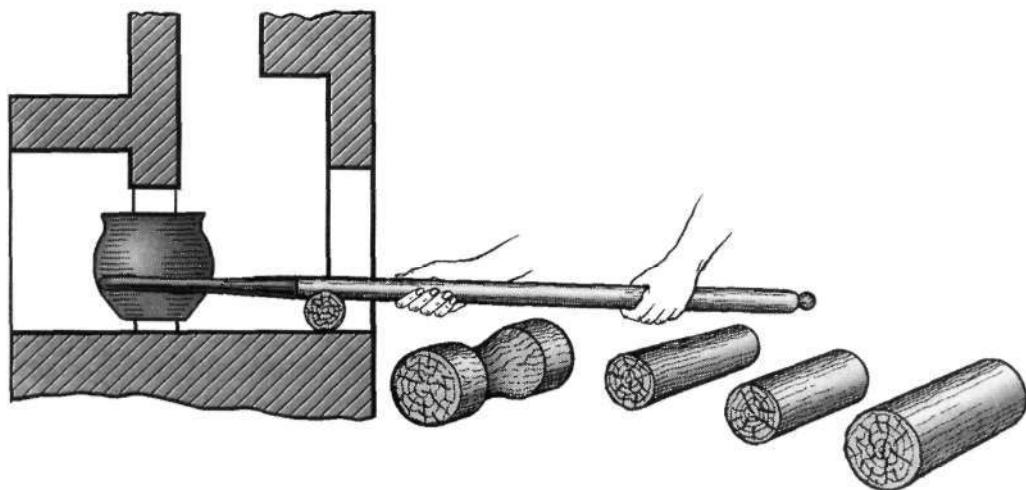


Рис. 63

Наиболее простые катки делали из округлого ствола дерева.

**Самый маленький был толщиной примерно 5 см, средний — 6,5 см, а самый большой около 8 см.**

С кругляшей снимали кору и выравнивали на глазок топором, придавая по возможности более правильную цилиндрическую форму. Более совершенные катки вытачивали на токарном станке. Чтобы рукоятка ухвата не соскакивала с катка, в середине делали не очень глубокий желоб.

**Сковородник.** Когда наступала Масленица, то даже самая нерадивая хозяйка обязательно затевала блины. Их пекли в русской печи на чугунных и глиняных сковородках (ладках). Для сковороды использовался специальный сковородник, укрепленный на длинной рукоятке.

В различных губерниях России по-разному называли это немудреное приспособление: в Тверской — цапельником или чапельником, в Костромской — цапелой или чапелой. То, что в больших городах, в том числе и Москве, его называли сковородником, свидетельствует помещенная в книге народная лубочная картинка. Подобные картинки, или лубки, в изобилии продавались в Москве на Лубянке. На рисунке изображена стряпуха, пекущая блины в русской печи. В одной руке она держит уполовник, а в другой — сковородник со сковоро-

дой. К стряпухе с любезностями пристаёт кавалер. Однако стряпухе недосуг, и, судя по тексту, она грозит превратить сковородник в оружие для защиты: «Поди прочь от меня... сковородником угущу...» Разглядывая рисунок, трудно получить представление о конструкции сковородника. Однако доподлинно известно, что дошедшие до нас старинные сковородники мало чем отличаются от современных. Так же как и ухваты, сковородники были кузнечной работы (рис. 64). Современные сковородники с короткими деревянными рукоятками, предназначенные для снятия сковороды с плиты, изготавливают на заводах методом штамповки. Их довольно легко приспособить и для русской печи, заменив короткую рукоятку на длинную.

При необходимости сковородник можно изготовить своими руками из стальной пластинки толщиной 2—3 мм (рис. 64, а) или же проволоки, имеющей диаметр 4—5 мм (рис. 64, б). Но, пожалуй, еще проще сделать сковородник из двух стальных полосок различной ширины. Чтобы древесина рукоятки не растрескивалась, на ее торец набивают металлическое кольцо. На концах полосок вырубают зубилом, а затем обтачивают напильником остроконечные хвостовики. Вбив хвостовики в торец рукоятки, полоски раздвигают и одновременно сгибают под небольшим углом (рис. 64, в). Расстояние между полосками должно быть таким, чтобы между ними свободно входил бортик

сковородки. Как уже говорилось, сковородники на длинных ручках хранятся вместе с ухватами в подпечке.

**Помело.** «Под полом, под серединой, сидит баба с бородой», — загадывает одна старинная народная загадка. Таинственная баба с бородой, о которой идет речь в загадке, — помело. Оно неизменно находится при духовой русской печи и предназначено для очистки шестка и пода (рис. 65). Чаше всего под в печи подметали перед тем, как печь пироги. Помело предназначалось исключительно для пе-

чи. Употреблять его для каких-то других целей строго запрещалось. Нельзя его также было заменять чем-то подобным, например веником для подметания пола, метлой или баннным веником. Это равносильно тому, что мести дворовой метлой обеденный стол. Если такое кощунство замечалось за хозяйкой, то она теряла уважение соседей. Считалось, что хозяйка, которая не делает различия между полом и подом, не только нарушает элементарные правила гигиены, но оскорбляет священный дух очага. По суеверным представле-

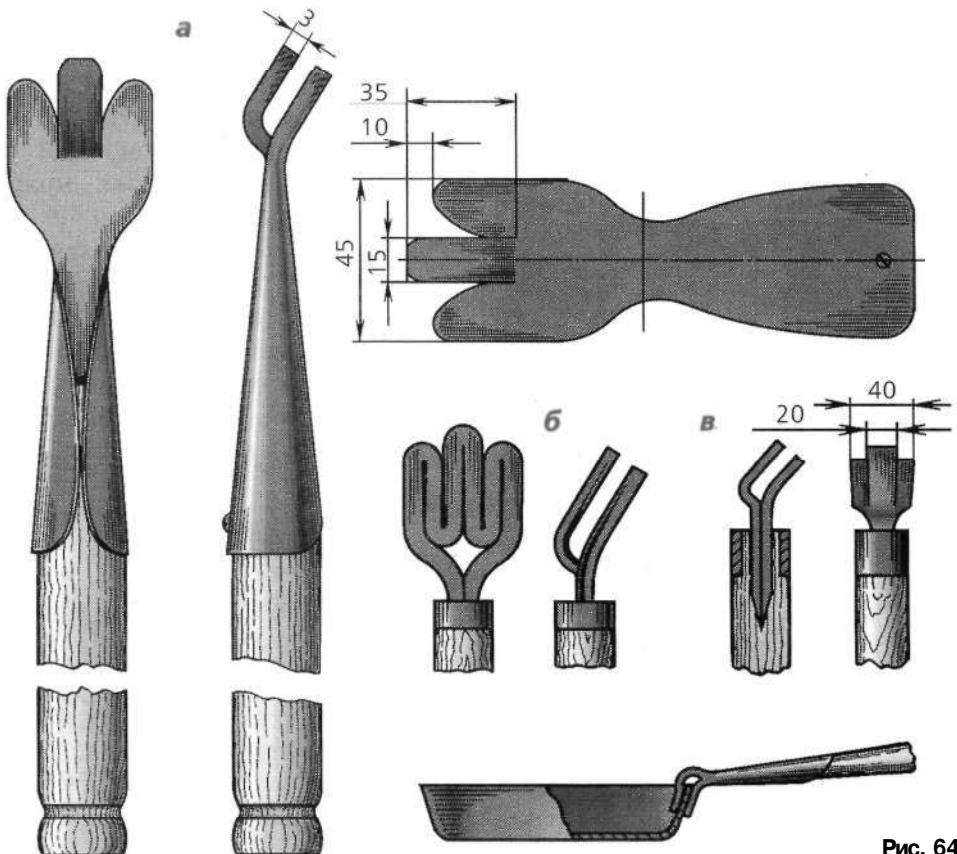


Рис. 64



ниям, сунуться в печь с метлой может только колдунья. Именно на метле в урочный час она вылетает через трубу, чтобы попасть на шабаш.

Согласно поверьям, священный огонь печного очага мог и сам наказать неряшливую хозяйку. В старину по этому поводу рассказывали молодухам такую поучительную историю. Как-то встретились два огня: один огонь из печи, у которой стряпала неряха, а другой из печи чистоplotной и аккуратной хозяйки. Огонь из печи неряхи стал жаловаться своему соседу на то, что, когда он к концу топки переселяется в каленные угли, их метут не печным по-

мелом, а грязным веником, кое-как спихнут в горнушку, где и золой-то как следует не укроют, а случается, что и совсем из печи выметут. Пригрозил огонь спалить избу неряхи. Но неряха услышала разговор двух огней, перепугалась, завела специальное помело и стала держать его у печи. Как протопит печь, то, прежде чем сажать в нее хлеба, выметет начисто помелом, смоченным в чистой воде, а угли в горнушку сметет, золой, как одеялом, прикроет, да еще и перекрестит.

Как уже говорилось, отправляясь к невесте, сваты прихватывали с собой помело, связанное с кочергой. Помело в этой символиче-

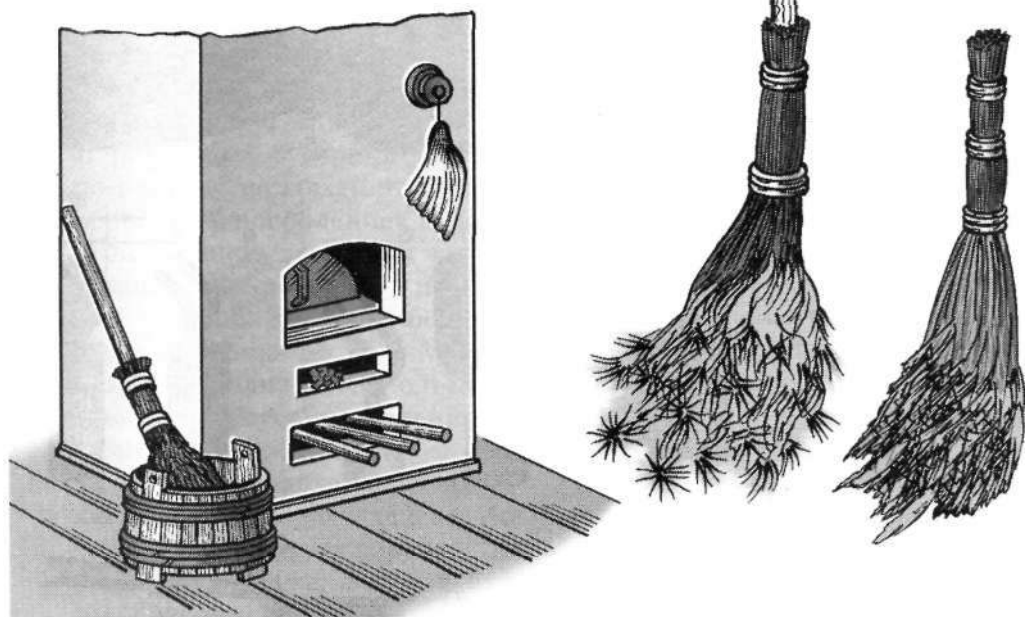


Рис. 65

ской связке лишний раз напоминало о чистоте, которую обязана будет поддерживать будущая хозяйка. Хотя обычное печное помело и оказывалось на виду во время церемонии сватовства, но настоящим почетом оно пользовалось раз в году, а именно в четверг на Страстной неделе (за два дня до Пасхи), в Великий четверок. Считалось, что в этот день происходит обновление и очищение крестьянского хозяйства от всякой скверны. Когда наступал Великий четверок, все в доме вставали до первых петухов и начинали чистить и приводить все в порядок. Хозяйка протапливала печь, в последний раз подметала под старым помелом и сажала в нее хлеб. Между тем парни, девушки и подростки отправлялись в лес за сосновым и пихтовым лапником. Заодно вместе с лапником срезали несколько веток можжевельника. Если же можжевельник встретить в лесу не удавалось, то на обратном пути где-нибудь на задворках срывали несколько веток колючего чертополоха. Принесенные домой ветки можжевельника и чертополоха разделяли на две части. Одну часть (большую) сжигали в печи на шестке, слегка прикрыв вьюшку, чтобы ароматный дым проник во все уголки избы. Считалось, что можжевеловый дым не только очищает воздух, но и отпугивает нечистую силу. Из оставшегося можжевельника и чертополоха вязали небольшие пучки, подтыкая их за косяки избяных и сенных дверей, а также под матицу.

А один пучок обязательно вешали на печку или где-нибудь рядом с ней. Но основным оберегом было все же печное помело, связанное из сосновых и пихтовых веток. По поверью, новое помело, изготовленное в Великий четверок, очищает печь и охраняет ее от всяческих повреждений. Всем хорошо сосновое и пихтовое помело — густое, упругое, да только хвоя быстро начинает осыпаться. Поэтому, чтобы продлить срок его службы, помело держали около печи в небольшой кадучке с чистой водой. Время от времени воду меняли и бросали в нее прямо из печи раскаленный уголек. В середине лета и в первой половине осени, когда в самом разгаре сушка ягод, овощей, фруктов и грибов, свежее помело можно было связать из черныбыльника в считанные минуты, не отходя далеко от дома. Черныбыльник растет вокруг сельского жилища в изобилии. Его легко найти где-нибудь у забора, на меже, у дороги и на любом, даже самом крохотном пустыре. Благодаря этому помело можно менять часто, не дожидаясь, когда старое истреплется окончательно. Помело из черныбыльника метет так чисто, что не оставляет золы даже в мельчайших трещинах пода. Деревенские жители нередко для подметания пода русской печи использовали утиное или гусиное крыло. Крыло развешивали наподобие веера и в таком виде высушивали. К основанию крыла привязывали петлю из прочной

бечевки, за которую оно подвешивалось где-нибудь рядом с печкой. **Совок.** Если помело использовалось только в русской духовой печи, то совок необходим для всех типов печей без исключения. Из русской печи совком выгребают с помощью помела золу (рис. 66). Кроме золы, совку приходится иметь дело с раскаленным углем. Протопила, скажем, хозяйка печь и собралась гладить, без совка не достать ей из печи каленых углей, не наполнить ими утюга. Без пего не заготовить угля впрок, когда пылающие жаром угли сгребают кочергой в совок и сыпают в специальный тушильник. Обычно это старый, непригодный для приготовления пищи чугунок. Сверху чугунок накрывают сковородой. Доступ воздуха в чугунок прекращается, и угли гаснут, почти совсем не образуя пепла. Выходит, что совок бывает востребован только после топки пе-

чи, в остальное же время он отдыхает, чаще всего под шестком в холодной печурке.

**Хлебная лопата.** В старые годы, когда в каждом деревенском доме пекли хлеб, а по праздникам — пироги, при печи полагалось иметь широкую деревянную лопату на длинном черенке. Как свидетельствует народная сказка про Лутюнюшку, была она даже у Бабы Яги в избушке на курьих ножках. Именно на хлебной лопате отправил наш герой в пылающую русскую печь дочку злой колдуньи. Хлебную лопату делали из целого куска дерева, точнее, липового, осинового или ольхового кряжа толщиной не менее 25 см (рис. 67). Сложность изготовления лопаты состояла в том, что не так-то просто подыскать ствол такой толщины с прямослойной древесиной и минимальным количеством сучков. Но если все же более-менее подходящий ствол подобрать уда-

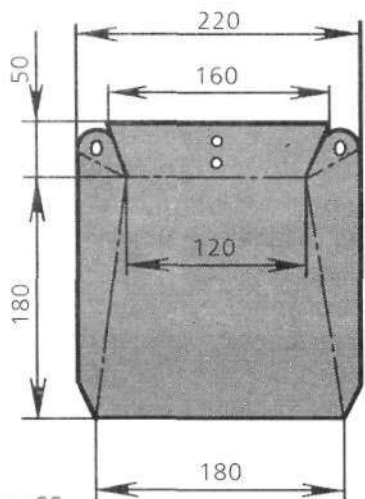
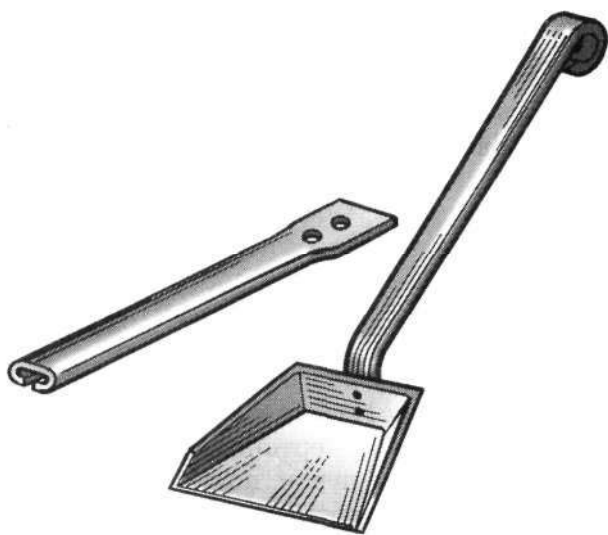


Рис. 66



валось, с него снимали кору и с помощью клиньев из твердой древесины (дуба, березы, клена) раскалывали пополам, получая две плахи (рис. 67, а, б). Из каждой плахи вытесывали по одной доске. Доску гладко остругивали и чертили на ней контуры будущей лопаты (рис. 67, в). Причем контуры старались расположить так, чтобы сучковатые участки древесины при последующей обработке по возможности удалялись. Затем из доски, строго придерживаясь нанесенных контуров, вытесывали черновую заготовку лопаты. На следующем этапе скругляли по всей длине черенок и стесывали до намеченной толщины полотно лопаты (рис. 67, г). Завершали работу чистовой обработкой всех поверхностей, которые циклевали, скоблили осколками оконного стекла и зачищали шлифовальной шкуркой.

**Щипцы.** Этот немудреный печной инструмент используют обычно в камине. Однако он не будет лишним и около русской печи. Из одной длинной полоски довольно легко сделать удобные надежные щипцы (рис. 68, а). Если длинную полоску найти не удалось, то ее можно заменить двумя короткими, предварительно соединив их с помощью заклепок (рис. 68, б). Полоску отжигают в печи докрасна и дают медленно остынуть. Отожженная сталь становится мягкой и пластичной настолько, что из нее не составляет большого труда выгнуть щипцы. Они станут более удобными и привлекательными, а также приобретут дополнительную жесткость, если полоску предварительно перекрутить вдоль оси несколько раз. Перед началом скручивания один конец полоски зажимают в тисках и на-

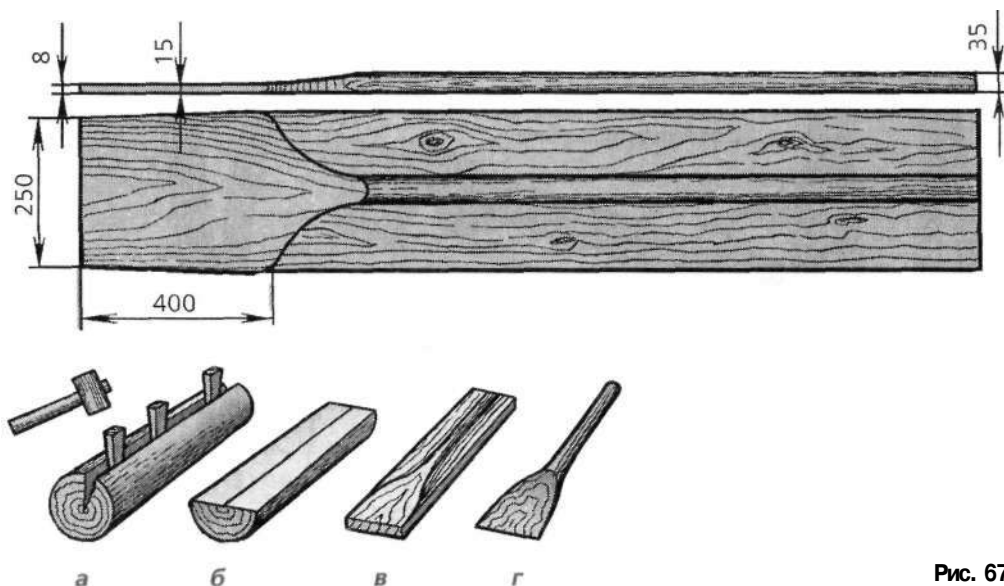


Рис. 67

девают на него металлическую трубку. Трубка необходима для того, чтобы полоска не гнулась во время скручивания. К тому же она обеспечивает равномерное распределение нагрузки, благодаря чему винтовая форма выходит с четким и равномерным шагом. Скручивают полоску воротком, надетым на ее свободный конец. Этот оригинальный способ декорирования, который специалисты называют торсированием, кузнецы довольно часто использовали при отделке печного инструмента, особенно предназначенного для каминов. Выполнив торсирование, полоску сгибают, придав щипцам задуманную форму. Затем щипцы вновь раскаляют и опускают в машинное масло. Благодаря этой операции металлу возвращается прежняя упругость, а поверхность щипцов окрашивается в черный цвет.

**Печные мехи.** Иногда в печь попадают сырые дрова, и тогда разжечь их бывает не так-то просто. Просовывать голову в печь и раздуть пламя губами не совсем удобно. Некоторые умельцы мастерили на такой случай мехи наподобие каминных. Когда дрова плохо разгораются, подобные мехи могут выручить предусмотрительных хозяев. Если русская **печь** постоянно совершенствуется, то почему не должны совершенствоваться и становиться более разнообразными инструменты, обслуживающие ее. Изготовить хотя бы самые простые мехи вполне можно своими руками. Обычные мехи состоят из трубки, или сопла (рис. 69, б 1), колодки (рис. 69, б 2), гармошки (рис. 69, б 3) и двух клиновидных деревянных планок с рукоятками на концах (рис. 69, б 4). Трубка жестко соединена с колодкой, к которой



Рис. 68

на шарнирах (рис. 69, б 5) крепятся клиновидные планки. Между ними прибита кожаная гармошка. В одной из планок сделан клапан, через который в мехи поступает воздух (рис. 69, б 6).

**Клапан** — это круглое отверстие, прикрытое с внутренней стороны небольшим язычком из кожи или резины, прибитым к планке мелкими гвоздиками.

Чтобы кожа сильно не отклонялась от напора воздуха, сверху прибивают ограничивающий ремешок. Такой же клапан укрепляется в деревянной колодке. Когда гармошка раздвигается, кусок кожи отклоняется от плоскости планки и пропускает воздух внутрь мехов. При этом клапан, укрепленный в колодке, закрывается. При сжатии гармошки кусок кожи плотно прижимается к планке и закрывает отверстие, не давая воздуху выйти через него. Воздух, наполнивший мехи, вынужден выйти через клапан в колодке, который под его напором открывается, а затем воздух выходит наружу через сопло.

Используя вместо кожаной гармошки резиновую грушу, можно сравнительно легко сделать небольшие мехи, которые во время работы можно держать в одной руке (рис. 69, а). Грушу, (рис. 69, а 3) имеющую клапан, вставляют в металлическую трубку (рис. 69, а 1). Клиновидные планки соединяют друг с другом на шарнирах или с помощью петель (рис. 69,

а 5). На трубку набивают с одного конца ограничительную шайбу (рис. 69, а 2). В планках вырезают сферические углубления, соответствующие размерам и формам груши. Чтобы планки плотно прилегали к груше, в каждую из них вбивают по скобе (рис. 69, а 6), к которой привязывают ограничительную бечевку или прикрепляют цепочку (рис. 69, а 7). На концах планок вырезают рукоятки (рис. 69, а 4).

Готовые мехи на всякий случай постоянно держат при печи на видном месте. Поэтому, чтобы они не портили интерьера, каждый мастер украшает планки как может: плоскорельефной резьбой, выжиганием, чеканными и просечными накладками из листового металла. Для чеканки можно использовать кровельную сталь и даже жечь от консервных банок. Чеканный рельеф набивают на дерево мелкими гвоздиками. Особенно выразительно смотрятся чеканные узоры на фоне темного тонированного дерева.

**Печная посуда.** В стародавние годы для приготовления пищи в русской печи применялись глиняные горшки — сосуды, имевшие сильно вздутое тулово, широкое горло и узкое дно. Благодаря такой форме жар, который возникает в варочной камере, охватывает со всех сторон поверхность горшка. Поскольку горшок сверху плотно закрывался глиняной крышкой-сковородой, то пища в нем не только хорошо проваривалась, но сохраняла все полезные вещества. Очевидно, что печ-

ной горшок был прообразом современной скороварки. А если в горшок все же попадал дымок, то это только придавало пище особую пикантность и «шестковая стряпня», как называли раньше пищу, приготовленную в печи, от этого только выигрывала.

Обычно горшки покупали на базаре или у местного гончара. Нередко купля-продажа совершалась следующим образом. Покупатель приходил к гончару, выбирал необходимый ему горшок и насыпал в него доверху муки.

Гончар высыпал муку в стоявшую тут же бочку, а горшок отдавал покупателю. Из этого нетрудно сделать вывод: чем больше горшок, тем дороже он стоил.

Горшки часто разбивались, и поэтому многие хозяева вынуждены были самостоятельно лепить, или «крутить», их на гончарном круге. Они заготавливали и обрабатывали глину, формовали горшки, а затем обжигали их в горниле русской печи. О судьбе глиняного горшка образно и очень точно рассказано в старин-

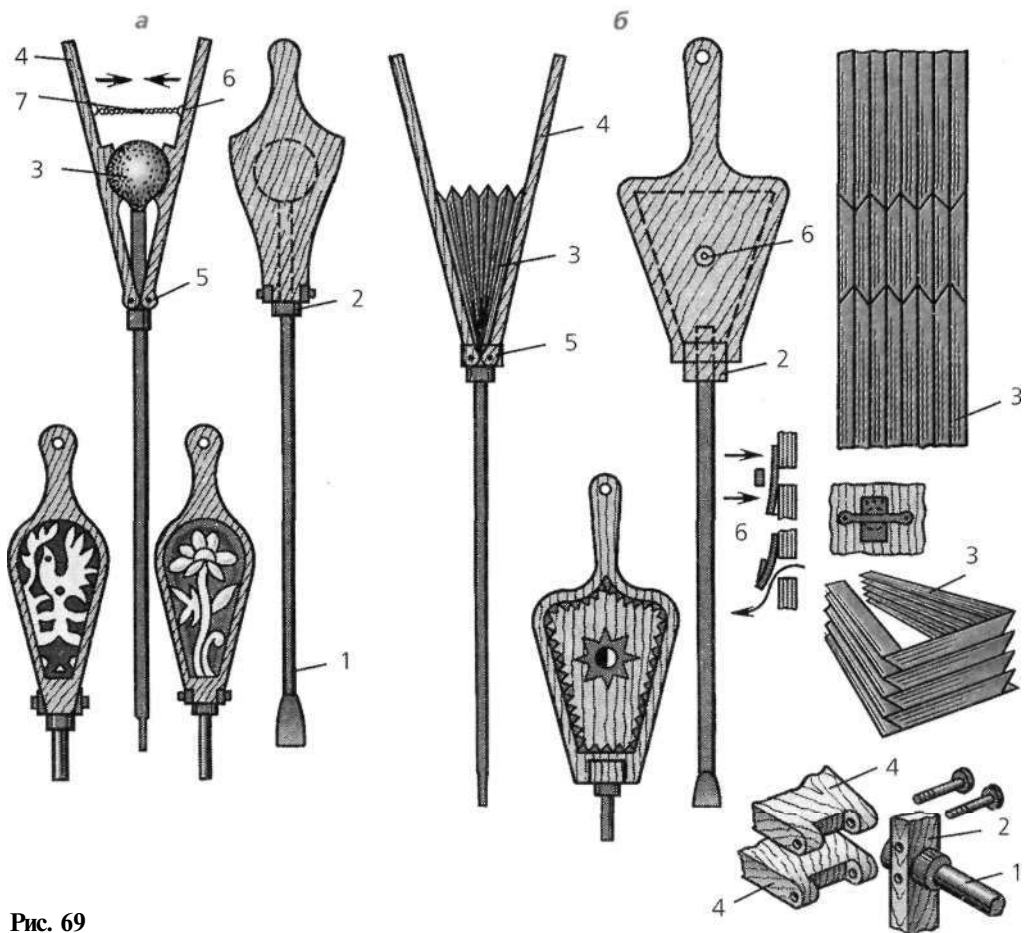


Рис. 69

ной загадке, в которой использованы библейские образы: «Взят от земли, яко Адам; ввержен в печь огненну, яко три отрока; посажен на колесницу, яко Илия; везен бысть на торжище, яко Иосиф; куплен женою за медницу; поживе тружеником в огне адском и надсадился; облечен бысть в пестрые ризы и нача второй век жити; по одряхлении же рассыпался, и земля костей его не приемлет». Если историю, изложенную в загадке, перевести на современный язык, то суть ее следующая. Из земли была взята глина, из которой слепили горшок; горшок обожгли в печи, а затем его положили на телегу и свезли на базар; там он был куплен стряпухой за медную монету; потрудившись какое-то время в огненной печи, горшок не выдержал и разбился; однако он был повит берестяными лентами и стал жить второй век; но время все же взяло свое — горшок одряхлел и рассыпался, остались одни черепки, которые в изобилии можно встретить и сейчас на крестьянских огородах.

***Обычно горшки имели естественный цвет обожженной глины. Иногда их обливали перед обжигом жидкой беложгущейся глиной, и тогда они становились светлыми. Порой поступали наоборот, «морили» в печи без доступа воздуха. В результате горшки приобретали глубокий черный цвет.***

В глиняных горшках варили щи, супы, каши, тушили мясо, овощи и рыбу, кипятили воду. И в каждом случае требовался горшок определенного размера: от многоведерного до небольшого горшочка, вмещающего всего 200—300 г пищи. В самом большом горшке, называемом *корчагой* или *марки-той*, кипятили воду, парили белье и заваривали корм скотине (рис. 70, а). Горшок меньшего размера тамбовские крестьяне называли *естальником*, рязанцы — *егольником*, а по всей остальной Руси его величали *щаным горшком* (рис. 70, б). Из названия понятно, что в нем готовили первые блюда, и прежде всего излюбленные у русских людей щи. Горшок средней величины назывался *кашником* и использовался для приготовления вторых блюд и прежде всего каши (рис. 70, в). Самые маленькие горшочки называли *мальшами*, *горшенятами* или *махотками* (рис. 70, г). В них топили русское масло и готовили варенец. В зажиточных семьях махотки использовались для приготовления порционных блюд, например тушеной картошки с мясом и грибами или ухи «по-архиерейски». В высоких узкогорлых горшках — кринках, горлачах, или горнушках, готовили после топки печи молочные блюда: ряженку, варенец и топленое молоко (рис. 70, д).

Сверху горшки накрывали *латками*, или *ладками*, — глубокими глиняными сковородами (рис. 70, е). Большие ладки употреблялись для приготовления вторых блюд,



на них запекали рыбу и жарили картошку. Специальные глиняные сковороды с низкими бортами, так называемые черепушки, использовались для выпечки черепенников, или гречишников, особых блинов из гречневой муки в постном масле. Для выпечки пирогов и пряников использовали сделанные из листового металла противни (рис. 70, и).

Своеобразным символом изобилия в русских народных сказках стали «молочные реки и кисельные берега». В современном представлении кисель такая же жидкость, как молоко. Поэтому «кисельные берега» воспринимаются как вольное поэтическое отступление. Между тем тот ки-

сель, о котором идет речь в сказках, был настолько крутым, что его разрезали на отдельные куски, раскладывали по мискам и заливали молоком. В воображении безвестных авторов сказок каждый кусок киселя возвышался над молоком, как настоящий остров с крутыми берегами. А отсюда недалеко до молочных рек с кисельными берегами. Крутой кисель готовили из овсяной муки с добавлением в него меда. Специально приготовленное тесто выливали в глиняный судок и отправляли в печь. Для праздничного киселя гончары изготавливали судки, борта которых украшали узоры из ритмически чередующихся выемок, а на доньшке

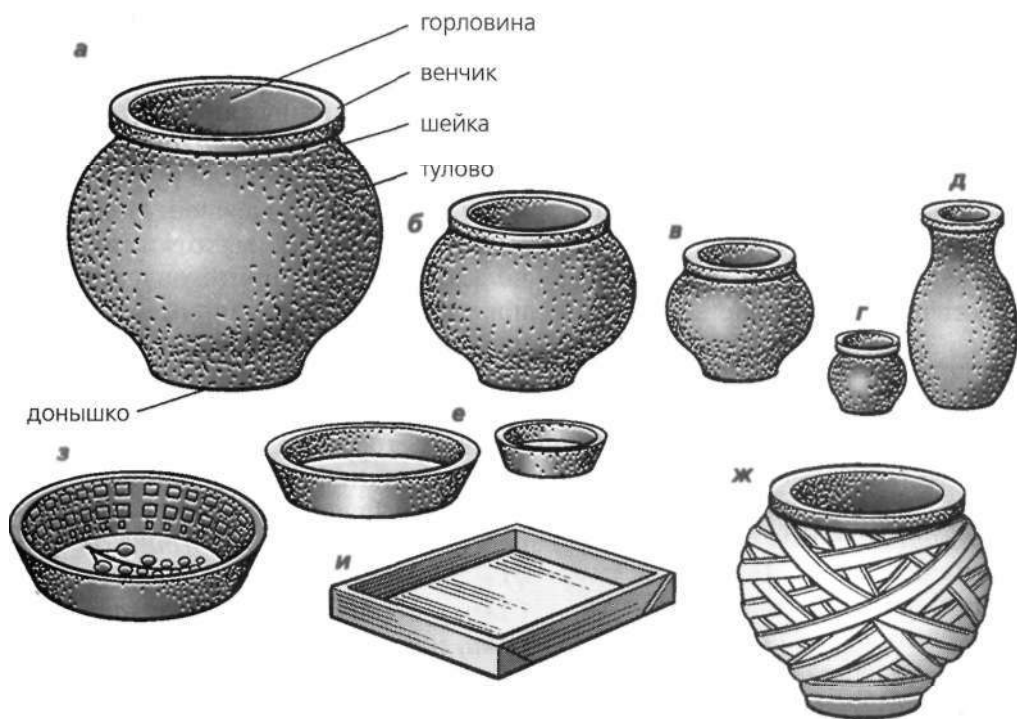


Рис. 70

МОЛОСТОВ

помещали контррельеф с изображением цветов, листьев и фруктов (рис. 70, з). Когда готовый кисель остывал, судок переворачивали, слегка встряхивали и выкладывали кисель на блюдо или латку. Украшенный рельефными узорами кисель напоминал торт, особенно если сверху его украшали вареньем.

Старинная пословица гласит: «Гора с горой не сходится, горшок с горшком столкнется». Действительно, как бы бережно хозяйка ни обращалась с горшками, они все же в конце концов могли разбиться от случайного неловкого движения. Если горшок разбивался на крупные части, то его не выбрасывали, а пеленали, то есть обвивали берестой, говоря языком приведенной ранее загадки, облачали в «пестрые ризы» (рис. 70, ж). Перед тем как начать обвивать горшок, его черепки склеивали мучным или крахмальным клеем. Пока клей высыхал, в горячей воде распаривали узкие полоски бересты. После тепловой обработки береста становилась пластичной. Обвивая горшок, берестяные ленты натягивали как можно сильнее. Когда ленты высыхали, береста сжималась и настолько прочно стягивала черепки, что в горшок без боязни можно было наливать воду. Однако чаще всего его предназначение было другим. В *молостове*, так крестьяне называли обвитый берестой горшок, хранили в основном сыпучие продукты: муку, крупу, горох и сухие фрукты. Иногда обвитую берестой корча-

гу использовали в качестве квашни для замешивания теста.

Постепенно хрупкие глиняные горшки уступили место горшкам, отлитым из чугуна, которые повсеместно стали называть *чугунами* (рис. 71). Чугуны почти полностью повторили форму старинных глиняных горшков. Исчезли только массивные венчики, которые должны были предохранять горловину глиняных горшков от обкалывания. Благодаря высокой прочности металла необходимость в укреплении горловины отпала. Металлические горшки могли теперь служить долгие годы. Чтобы чугуны не подвергались коррозии, некоторые из них покрывают внутри белой эмалью. Единственный недостаток чугунов — это их внушительный вес. Поэтому наряду с чугунными на литейных предприятиях стали отливать горшки из алюминия. Металлические горшки, или чугуны, имеют стандартные размеры.

***Для приготовления пищи самими ходовыми являются чугуны, имеющие емкость 1,5—2—2,5—3—3,5—4—4,5 и 5 литров.***

Обычно емкость рельефными цифрами указана на шейке каждого чугуна. К каждому чугуну выпускались сковороды, которые использовали в качестве крышек. На два-три чугуна, имеющих близкую емкость, нужно иметь один ухват (рогач). Между концами рогов должно быть такое расстояние, чтобы ухват можно

было свободно подвести снизу под тулово чугуна. При этом внутренний диаметр закругления рогов ухвата не должен превышать диаметр чугуна на уровне КЛ. В то же время он не должен быть меньше диаметра на уровне МН. При нарушении этого правила в первом случае чугун может соскочить с ухвата, а во втором — перевернуться. Этим нужно обязательно руководствоваться при покупке ухватов или при изготовлении их своими руками.

**Пенек припечный.** У хорошего

хозяина при печке всегда должен находиться небольшой топор, нож или косарь, а также пенек — толстый чурак, оставленный специально во время заготовки дров. Чтобы инструменты были всегда под рукой, их можно прикрепить сбоку топчана металлическими скобами или ремешками. На пеньке в любую минуту можно быстро расколоть небольшое поленце, наколоть чурок для самовара и нащипать лучины для растопки. Однако практика показывает, что назначение топчана и находящихся

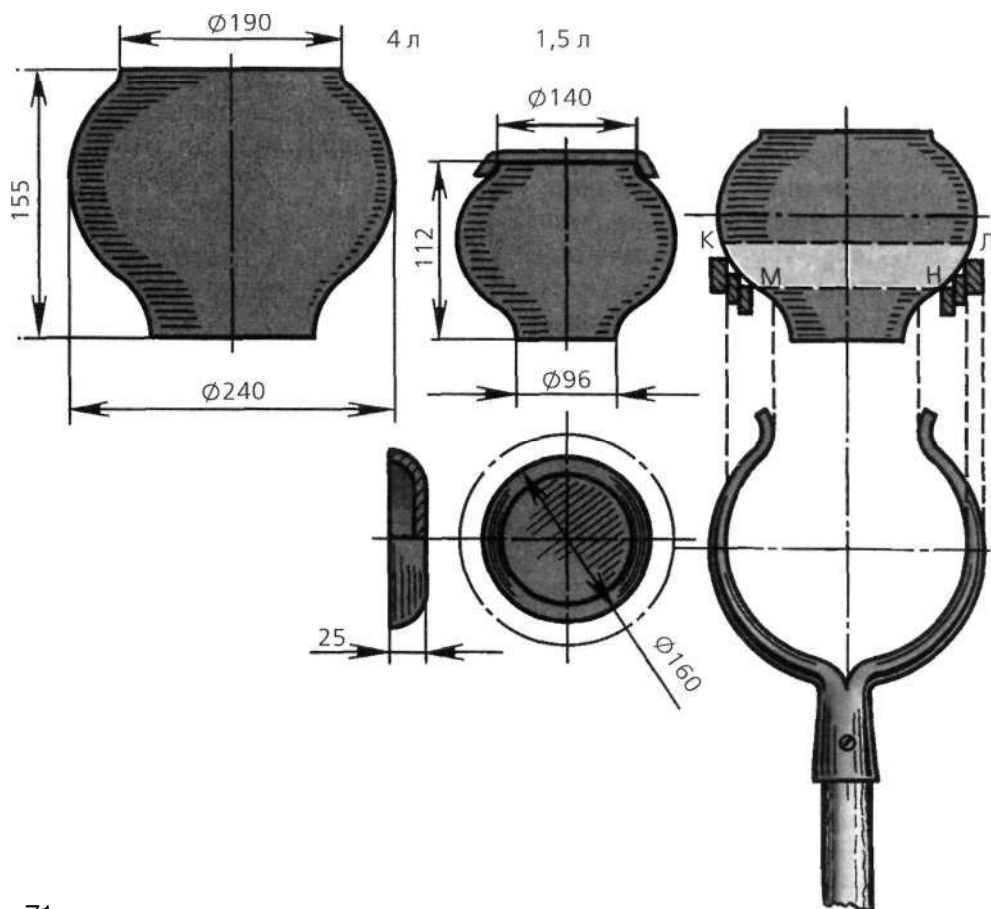


Рис 71

при нем инструментов гораздо шире и не ограничивается только обслуживанием печи и самовара. Когда пенек всегда под рукой, на нем можно, например, просечь в листовом железе фигурные проемы (при изготовлении дымника для трубы) или обтесать какую-либо деревянную заготовку. Да мало ли какую еще работу можно выполнить на пеньке. Особенно удобно это зимой, когда топится печь, в которой можно тут же сжечь появившиеся стружки. И наконец, его можно использовать как обычный табурет, на котором хорошо посидеть у жарко пылающей печи, подбрасывая в нее время от времени дрова.

Для изготовления пенька желательно использовать чурак от лиственных деревьев, имеющих однородную и вязкую древесину, например липы, березы, ивы и осины. Поскольку пеньку во время работы приходится испытывать довольно большие нагрузки, он должен быть достаточно массивным. А чтобы от случайного удара топором как можно меньше откалывались его края, его выпиливали во время заготовки дров из комлевой части дерева, то есть той, которая находится ближе к корню. В отличие от остальной части ствола, комлевая древесина имеет свилеватую структуру с перекрученными волокнами и поэтому плохо раскалывается.

Если комлистый или сучковатый чурак выбрать в дровах не удалось, то пенек делали из участка ствола с прямослойной древесиной. А чтобы он не раскололся,

сверху набивали металлический обруч (рис. 72). Прежде чем набить обруч, чурак слегка обтесывали с торца. Когда же обруч был набит, в двух его диаметрально противоположных точках сверлили отверстия, в которые вбивали штыри с прикрепленными к ним кольцами. Кольца использовались как ручки при перенесении пенька с места на место.

Однако не всегда в дровах удавалось подобрать чурак, имеющий достаточную толщину. В этом случае пенек собирали из трех-четырех более тонких чурakov. Если пенек делали из трех чурakov, то каждый из них обтесывали так, чтобы образовалось по две пласти, идущие под углом  $120^\circ$  друг к другу (рис. 73). Угол наклона пластей при обтесывании кряжа контролировали с помощью простейшей столярной малки, представлявшей собой две рейки, подвижно соединенные винтом с барашком. Для этих же целей использовали картонный шаблон. Добившись, чтобы все пласти плотно прилегали друг к другу, чурaki соединяли обручами или скобами.

При наличии более тонких чурakov пенек собирали из четырех частей (рис. 74). У каждого чуракa пласти стесывают под прямым углом друг к другу. Обтесанные чурaki соединяют друг с другом обручами, скобами, а также металлическими или деревянными штырями.

Хороший пенек можно изготовить из семи чурakov одинаковой толщины (рис. 75). Вокруг одного



Рис. 72

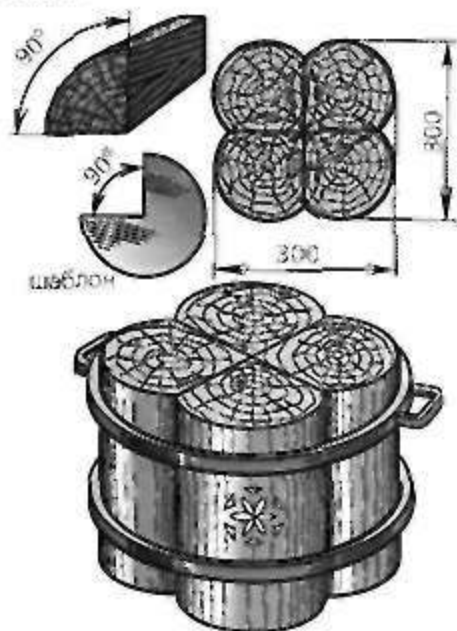


Рис. 74

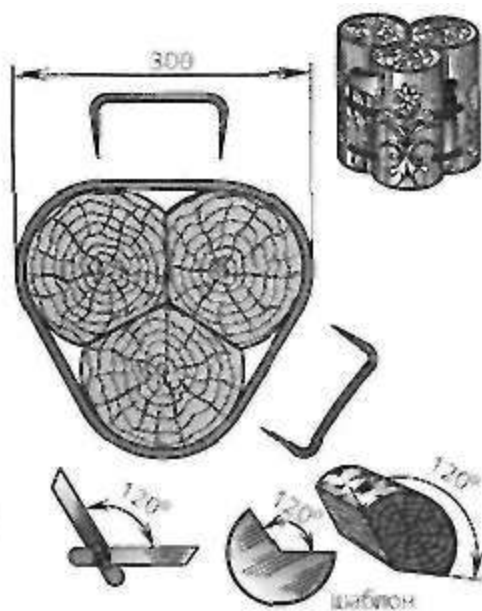


Рис. 73

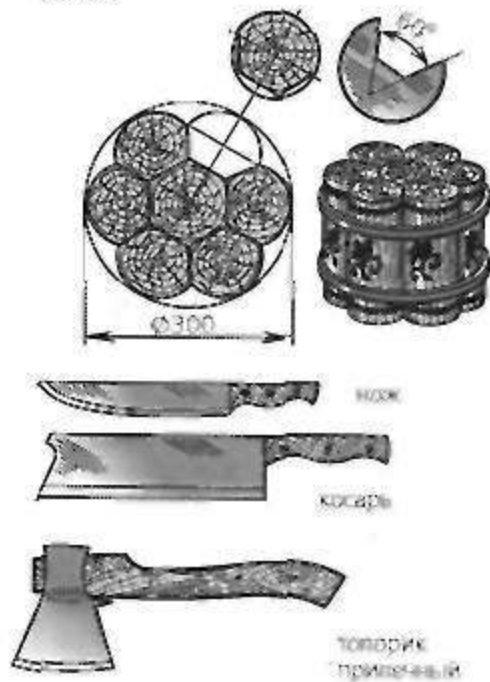


Рис. 75

кряжа располагают шесть остальных. Средний кряж обтесывают так, чтобы получилась правильная шестигранная призма. Готовую призму ставят на лист картона и обводят карандашом только три ее грани. Строго следуя полученным контурам, из картона вырезают шаблон, с помощью которого контролируют обтесывание каждой трех граней-пластей у шести остальных чураков. Подогнанные друг к другу чураки соединяют деревянными штырями или большими гвоздями, а затем сверху и снизу набивают по обручу.

## ОБРАЩЕНИЕ С РУССКОЙ ПЕЧЬЮ

**Разведение огня.** Русскую печь затапливали рано утром. Когда в доме все еще спали, хозяйка была уже на ногах. Сотворив молитву, она приступала к делу. Если в этот день должны были выпекаться хлебы, она снимала с печи поставленную там с вечера квашню с тестом. В тесто стряпуха добавляла муку с солью, затем, тщательно вымешав, завязывала сверху холстиной и ставила на прежнее место.

Затем хозяйка открывала трубу и приступала к растопке печи. Если в горнушке со вчерашней топки сохранились жаркие уголья, то их выгребали на середину пода, клали сверху растопку и вздували огонь. Если же уголья в печи по какой-либо причине не были сохранены, то огонь разжигали заново. До того как были изобретены спички, огонь для растопки

Разумеется, пенек будет приятно держать у печи на видном месте, если он будет по-своему дополнять и даже украшать кухонный интерьер. Поэтому следует позаботиться о его внешнем виде. С этой целью его боковые поверхности окрашивают масляными или клеевыми красками, наносят несложную резьбу или роспись в тон печи. То есть исходят из того, что топчан, так же как и дровница, полки, полаты, голбец, лестница и другие деревянные пристройки, полноправно входит в общий ансамбль печи.

печей высекали с помощью огнива или же трением дерева о дерево. Разумеется, таким способом огонь добывали не каждый день, а раз в месяц, то и в зиму. В остальное время пользовались сохраняемыми в горнушке калеными угольями.

**Высекание огня.** В старинной русской загадке говорится: «Огонь в камне спал, по железу встал, по дереву пошел — как сокол полетел». По сути дела, в ней образно изображен процесс высекания огня с помощью кремневого камня и железного *огнива*, или *кресала* (рис. 76, а). Огниво — это небольшая стальная пластинка, имеющая округлые формы, которую обычно ковали кузнецы в деревенской кузнице. Позже стали использовать обычные обломки напильников. Кремень — довольно широко распространенный ка-

мень, имеющий высокую твердость. Обычно его находили где-нибудь у ручья, на карьере в песке, а иной раз подбирали где-нибудь на дороге. Кремень часто меняли, стараясь подобрать такой камень, который было бы удобно держать в руке. При резком скользящем ударе огнива по кремню возникают искры, которые, пролетев небольшое расстояние, гаснут. Чтобы поймать эти слабые зародыши огня, не дать им угаснуть, нужно, чтобы на их пути оказался такой материал, который тут же начинал тлеть. Одним из таких материалов оказался *трут*. Его добывали из гриба-трутовика, растущего на стволах деревьев, чаще всего на березах. Кусочки трутовика, напоминающие замшу, варили в водном растворе селитры, затем сушили и толкли до тех пор, пока они не становились мягкими как вата. Вместо трута в иных местах использовали пух ивовых сережек, смешанный с толченым древесным углем.

Когда при ударе огнива о кремень на трут падала искра, он начинал тлеть. Сверху на него клали растопку из сухих стружек или бересты и раздували до тех пор, пока растопка не воспламенялась. После этого подкладывали уже сухие лучины, а затем тонкие поленья.

**Живой огонь.** В глубокой древности наши предки получали огонь с помощью трения дерева о дерево для того, чтобы зажечь дрова в своем очаге. Позже, когда были найдены другие, более

удобные способы получения огня, «деревянный», или «живой» огонь, как его тогда называли, утратил свое практическое значение. Однако сохранилась вера в его священный характер и чудодейственную силу. Считалось, что живой огонь может остановить падеж скота и эпидемии различных болезней. Поэтому, как только наступала беда, крестьяне вытирала из дерева живой огонь, разжигали от него костры, через которые прогоняли скотину. Чтобы все беды обходили стороной крестьянский дом, в первый день нового года, а также в другие крупные праздники печь затапливали с помощью живого огня. С середины XIV века вплоть до 1700 года новый год на Руси начинался с 1 сентября (14 сентября по новому стилю) на Семен-день. И хотя в XVIII—XIX веках новый год, как и во всей Европе, в России встречали уже 1 января, традиция вытирать живой огонь из дерева 1 сентября по-прежнему сохранялась. Вечером 31 августа (по старому стилю) во всех печах гасили старый огонь, то есть выгребали из горнушки находившиеся там уголья и высыпали их в чугунок-тушильник, прикрыв его сверху сковородой. В тушильниках, вынесенных во двор, уголья скоро угасали... Наутро извлекали из дерева новый живой огонь и растапливали от него печь. Существовало множество самых различных приспособлений, с помощью которых можно было получить живой огонь. Например, укрепляли горизонталь-

но короткий сухой брус и ставили на него сверху ребром доску с прибитыми к ней ручками. Брус терпеливо пилили доской до тех пор, пока дерево в месте трения не начинало тлеть. На обуглившуюся древесину клали трут, потом мелкие лучинки и раздували огонь. Это был живой огонь, который разносили по избам и растапливали от него печи.

Порой для добывания живого огня в деревне сооружали специальное приспособление, рассчитанное на многократное пользование. Исследователь народного быта С. Максимов писал, что в Новгородской губернии крестьяне «ежедневно в Ильинскую пятницу добывают себе живой огонь, и затем затопляют им все печи... Для вытирания живого огня устраивается даже постоянное приспособление в виде машины, так называемый *вертушок*. Два столба врыты в землю и наверху скреплены переладиной. В середине ее лежит брус, концы которого просунуты в верхние отвер-

стия столбов таким способом, что могут свободно вертеться, не перемещая точки опоры. К поперечному брусу, одна против другой, приделаны две ручки, а к ним привязаны крепкие веревки. За веревки хватаются всем миром и, среди всеобщего упорного молчания (что составляет неперемнное условие для чистоты и точности обряда), вертят брус до тех пор, пока не вспыхнет огонь в отверстиях столбов».

Живой огонь можно было добыть и в одиночку. Для этого использовали применявшиеся для сверления различные ручные приспособления (*рис. 76, б, в*). Вместо сверла в них вставляли круглые палки, концы которых упирали в дощечку из сухого дерева.

Когда печь, зажженная от живого огня, была протоплена, часть угольев сгребали в горнушку и присыпали золой.

**Современный способ растопки печи.** Появление спичек намного упростило разведение огня и растопку печи. Перед тем как начать

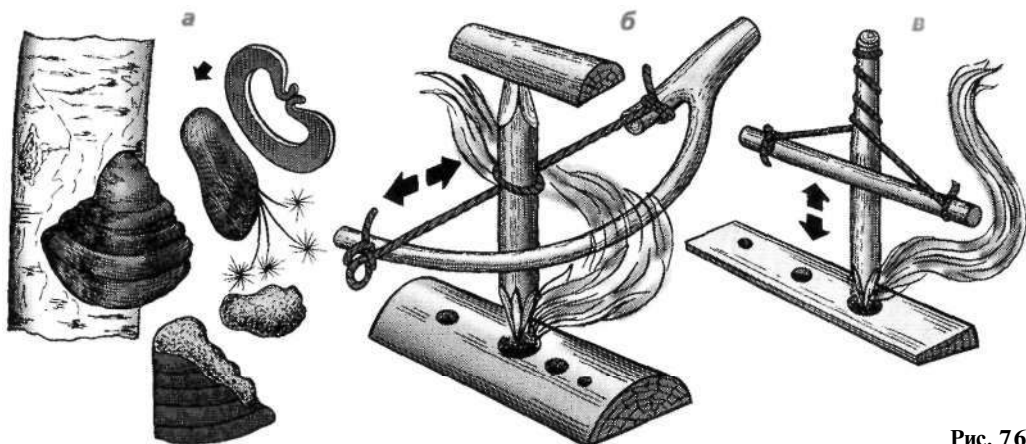


Рис. 76



затапливать печь, открывают трубу и сгребают с пода оставшуюся там золу и потухшие уголья в совок. После этого приступают к разведению огня. Сначала на под, недалеко от устья печи, кладут небольшой клубочек бересты, стружек или сухой травы. Можно, конечно, положить и скомканную газету (рис. 77, а). Над берестой строится из лучинок шалашик (рис. 77, б). Затем шалашик обкладывают поставленными под углом короткими тонкими чурочками. После этого в ход идут поленья средней толщины. Если поленья березовые, то их ставят в шалаше берестой внутрь (рис. 77, в). Теперь достаточно поджечь бересту, и она тут же передаст огненную эстафету лучинкам. От них пламя через некоторое время перебирается к тонким, а затем более

толстым чуркам. Проходят мгновения, и пламя уже облизывает края поленьев, находящихся наверху. Медленно, как бы нехотя, но поленья все же начинают загораться. Когда же пламя полностью охватит их, небольшой дымок, которым сопровождался огонь в самом начале постепенно исчезает. Поленья начинают разгораться, и вот уже чистый бездымный огонь полыхает в печи, наполняя горнило сильным и ровным жаром. Разумеется, подобное горение возможно только в том случае, если растопка и дрова хорошо просушены. Однако случается, что сыроватые дрова никак не разгораются. Некоторые современные хозяйки, порой недолго думая, плещут на них керосин, солярку или бензин. Делать этого ни в коем случае нельзя, поскольку это

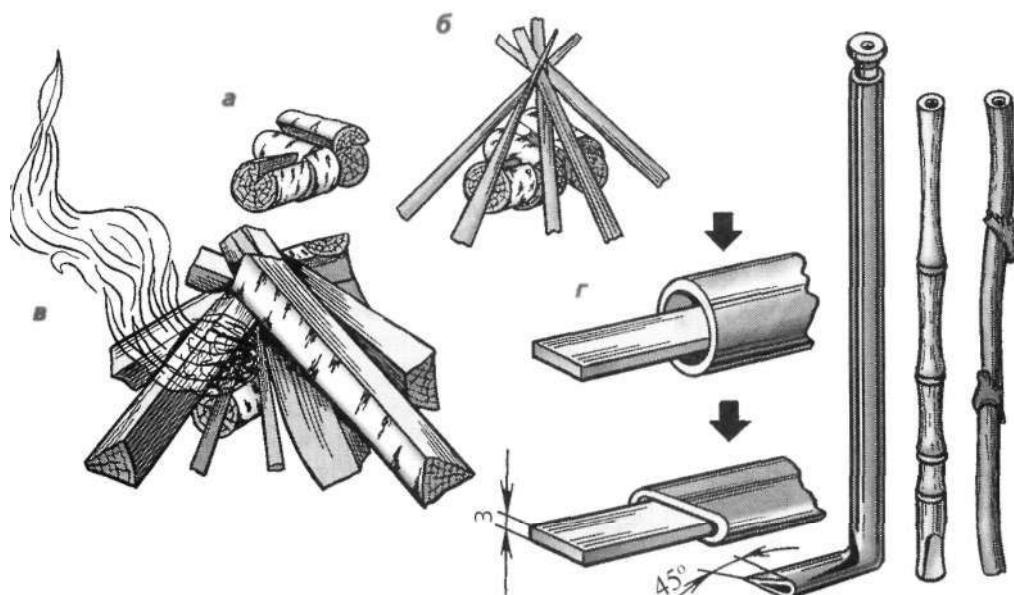


Рис. 77

может привести к ожогам рук, лица, а иногда и пожару.

***Чтобы огонь сильнее разгорался, хозяйки в старину сыпали на тлеющие дрова несколько щепотей поваренной соли и сразу же клали сверху несколько хорошо просушенных поленьев.***

Если на поленьях уже успел образоваться слой древесного угля, огонь можно раздуть. Обычно стряпухи просовывали голову в устье печи и дули что есть силы на тлеющие поленья. Процедура эта малоприятная, дым ест глаза, а подымающаяся от резкого потока воздуха зола попадает в глаза. Чтобы избежать всех этих неприятностей, следует воспользоваться трубочкой, сделанной из полового ствола дудника или из ветки бузины, в которой удалена сердцевина. В наше время для этих целей можно приспособить бамбуковую палку или металлическую трубку, на одном конце которой вставлен мундштук из деревянной катушки (рис. 77, г). Поддувальные трубки из дерева, травы и бамбука от соприкосновения с огнем могут загореться. Но этого можно избежать, если на их концы надеть короткие металлические трубки, например гильзы от охотничьего ружья. Поддувальную трубку нужно всегда хранить где-нибудь поблизости от печи, чтобы при необходимости ею можно было бы воспользоваться.

Очень удобно иметь при печи кочергу с соплом. Ее нетрудно изготовить из стальной, медной или алюминиевой трубки диаметром около 20 мм. Чтобы отформовать рабочую часть кочерги, с одного конца вставляют в нее стальную полоску толщиной 3—4 мм на глубину примерно 150 мм. На том участке, где находится полоска, трубку проковывают, а затем сгибают под прямым углом. Кончик полученной кочерги скашивают под углом 45°, а в противоположный конец вставляют деревянный мундштук. Такой универсальной кочергой удобно поправлять горящие поленья в печи, сгребать уголь и золу, а при необходимости раздувать тлеющие уголья.

**Топка русской печи.** Когда дрова в печи разгорятся (рис. 78, а), их осторожно передвигают на середину пода или же ближе к одной из стенок горнила. Но как передвинуть костер из горящих дров, не разрушив его? Можно, разумеется, поочередно продвигать каждое полено кочергой, стараясь не разрушить костра. Однако дело пойдет более споро, если все поленья в костре будут сдвинуты одновременно одним движением кочерги. Для этого перед костром кладут толстое прямое полено и, осторожно надавливая на него в середине кочергой, продвигают все кострище одновременно в глубь печи (рис. 78, б). При определенной сноровке костер можно передвинуть так ловко, что ни одно полено не только не выпадет из него, но даже не изменит своего первоначального положения.

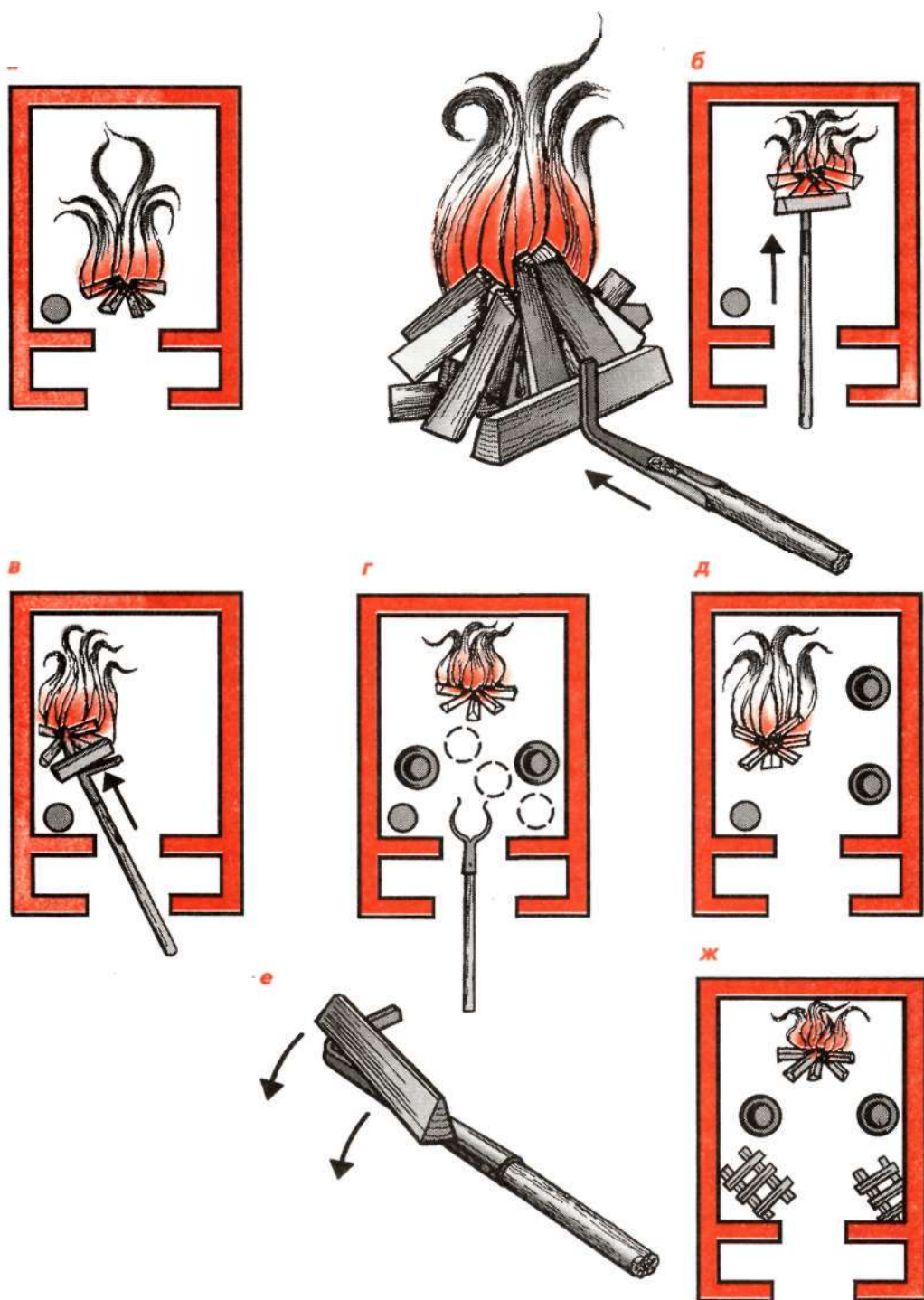


Рис. 78

Когда костер будет передвинут в намеченное место, полено, использованное в качестве толкателя, подцепляют кончиком кочерги и укладывают на горящие дрова. Подбросив еще несколько поленьев, хозяйка иногда принималась подметать пол. В это время русская печь работала как мощный кондиционер, не только обогревающий, но и очищающий воздух. Застойный сырой воздух вместе с пылью засасывался в печь, его заменял чистый, прокаленный. Но это еще не все. Как известно, чистый воздух прогревается во много раз лучше и быстрее, чем загрязненный. Недаром перед топкой любой печи специалисты-теплотехники рекомендуют обязательно подметать и проветривать помещение.

Собранный мусор хозяйка тут же сжигала в печи, поскольку обычно строго запрещал выносить сор из избы. Согласно поверью, выброшенный во двор сор развеивает повсюду ветром. Если же он попадал на глаза нехорошему человеку, то тот мог по следу, оставленному сором, навести порчу на домочадцев. Вместе с тем сжигание домашнего сора в печи было своеобразным гигиеническим мероприятием. Вместе с ним уничтожались всевозможные болезнетворные микробы. В наше время старинный обычай почти забыт, однако сохранилось всем хорошо известное выражение «не выносить сор из избы». Иносказательно: тот, кто выносит сор из избы, разглашает семейные тайны.

Расположение огня в печи зави-

сит от того, для каких целей топят печку. Если, скажем, предполагается после топки сажать хлебы, то стараются костер расположить посередине, чтобы равномерно прогреть под. Если хозяйка желает, чтобы больше тепла шло в помещение, которое находится слева от печи, то костер передвигают влево (*рис. 78, в*). Когда горящие дрова окажутся на постоянном месте, сверху кладут еще два-три полена. Проходит несколько минут, и огонь уже жарко пылает в глубине горнила. Языки пламени поднимаются вверх, но, встретив на своем пути полукруглый свод, плавно огибают его и тянутся в сторону устья. Задержавшись на некоторое время у порожка, расположенного над устьем, горячие газы обходят его снизу и устремляются через хайло в трубу. Теперь в варочную камеру можно ставить горшки или чугуны. Если горящие дрова находятся ближе к задней стене горнила, то чугуны ставят по бокам от огня, ближе к устью (*рис. 78, з*). Когда же костер расположен, например, слева, то чугуны ставят справа (*рис. 78, д*). Удаляя или приближая чугунки к огню, стряпуха таким способом регулирует температуру нагрева каждого из них. Как только вариво закипит, чугуны отодвигают от огня на такое расстояние, чтобы его содержимое не перекипало через край. Дальнейшая варка продолжается уже при умеренной температуре.

Чтобы поддерживать постоянный жар в печи, в костер время от времени подбрасывают несколь-

ко наиболее толстых поленьев, оставляя более тонкие на конец топки. Оттого, что костер находится теперь в глубине горнила, новые поленья приходится уже не класть в него, а швырять. Разумеется, что только при определенном опыте и сноровке можно уложить полено в намеченное место. Обычно дрова просто бросают в сторону огня, а уж потом подправляют их кочергой. Однако есть простой способ уложить полено точно в намеченное место костра с помощью кочерги (рис. 78, е). Полено кладут на кочергу так, чтобы оно опиралось одним концом на носок, а другим — на рукоятку. Полено на кочерге вносят в печь и слегка наклоняют, чтобы оно оказалось в намеченном месте костра.

**Топка печи «сырником»-.** Конечно же, топить русскую печь, как и любую другую, нужно сухими дровами, пролежавшими в поленице не менее года. Но случается порой и так, что нужда заставляет топить печь недавно заготовленными дровами, так называемым «сырником». Древесина только что срубленных деревьев даже в зимнее время, когда в ней относительно мало влаги, горит все же довольно плохо. Однако как справедливо утверждает народная пословица: «Исподволь и сырые дрова загораются». Чтобы заставить «сырник» гореть, его не спешат сразу же класть в печь. Для растопки нужно иметь хотя бы небольшую вязанку сухих дров. Из них разжигают костер, который перемеща-

ют в глубь горнила. За щеками горнила складывают две небольшие поленицы (рис. 78, ж). Когда огонь разгорится и в горниле появится жар, поленья будут достаточно хорошо прогреваться и обсыхать. По мере того как дрова в поленицах будут прогреваться и подсыхать, их постепенно подбрасывают в огонь. Чем тоньше «сырник», тем лучше он сгорает в печи. Но все же сжигать «сырник» желательнее вперемешку с сухими дровами, примерно половина на половину. Еще лучше, если сухих дров в вязанке или в корзине-дровнице будет две трети, а «сырника» только треть. Не следует забывать, что избыточная влага может оседать на стенках дымохода и, смешиваясь с сажей, грязными струйками стекать вниз.

**Топка печи древесными отходами.** В русской духовой печи довольно хорошо горят даже полусгнившие дрова. Такого топлива обычно много набирается при чистке усадьбы, разборке старых, ставших ветхими дворовых построек. Прежде всего подобные дрова необходимо как можно тщательнее просушить на солнце, а в сырую погоду под навесом.

*Сухие подгнившие дрова горят очень хорошо. Все же их желательнее использовать только для отопления помещения, поскольку пища, приготовленная на таких дровах, может приобрести неприятный привкус.*

Чтобы в печи был хороший жар и дрова дружно горели, в горнило должно поступать достаточное количество воздуха. Если воздуха в печи не хватает, то дрова горят вяло, из трубы валит черный дым, а пламя в печи имеет тусклый оранжево-желтый цвет. В таких случаях полностью открывают выюшку и заслонку, а в горнило стараются подбрасывать более тонкие сухие поленья. Иногда, подобно живому существу, печь начинает как бы «задышаться». В это время дым через шестковый проем захлестывает в избу. Это признак того, что изменилось атмосферное давление. Конечно, в такое время печь лучше не топить, однако хозяйственная необходимость заставляет это делать. В таких случаях хозяйка старается приноровиться к печи: дрова подкладывает осторожно, понемногу и обязательно только сухие. Постепенно каждая стряпуха привыкала к норову своей печи, и она становилась послушной ей в любое время года и при любой погоде. М.И. Цветаева, перетопившая за свою жизнь много печей, говорила, что хорошо усвоила: к каждой печи нужно приноровиться, понять ее, и только тогда она не будет дымить.

Однако при топке печи может проявиться другая крайность, когда дрова в ней горят, как порох, ярким белым пламенем и с громким потрескиванием. При таком горении большая часть жара уходит в трубу. В таких случаях говорили: не столько отапливает избу, сколько улицу. Между тем с этой

бедой справиться не так уж сложно, достаточно прикрыть выюшку или заслонку так, чтобы обеспечить умеренное поступление воздуха в горнило и такой же умеренный выход горячих газов из горнила в дымоход.

Когда дрова в печи горят рационально, пламя имеет ровный светло-желтый цвет, а дым над трубой едва заметен. При этом в печи слышно легкое потрескивание дров, а в горниле стоит сильный и ровный жар.

**Меры предосторожности.** Всем хозяйкам, топившим русскую печь, была хорошо известна примета: «Уголек упал на шесток — не к добру». Однако не все придавали этому должное значение. Между тем уголек, упавший на шесток, не так уж безобиден, ведь от шестка и до пола недалеко, а там не дай бог окажется сухая ветошь либо веник, береста и хворост для растопки. А если вдруг в это время печь осталась без присмотра (скажем, хозяйка забежала на минутку к соседке), то и до беды недалеко. Не одна изба сгорела от подобной халатности. В истории известен случай, когда от одного-единственного уголька, выпавшего из печи, полностью сгорел в 1666 году Лондон, бывший тогда третьим по величине городом Европы. Несчастье случилось по халатности одного из лондонских пекарей, который положил перед хлебной печью (кстати, во многом схожей с русской печью) сухой хворост и растопку, чтобы утром можно было бы сразу ее затопить. При этом он забыл закрыть заслонкой печь,

в которой оставались раскаленные уголья. Ночью маленький раскаленный уголек «выстрелил» из топливника печи и упал на растопку. Через несколько минут уже всюду пылала пекарня, от нее занялся соседний трактир, чердак которого, как нарочно, был набит сухим сеном. И вскоре огонь пошел гулять по всему городу...

В русских деревнях от небольшого уголька выгорали порой целые деревни. Особенно внимательно нужно было следить за печью, которая топилась еловыми и сосновыми дровами, поскольку горят они с треском, время от времени выстреливая искрами и мелкими раскаленными угольками. Поэтому хорошие хозяйки не только не оставляли у горячей печи растопку, но и держали на всякий случай ушат с водой.

**Защита от молнии.** Ранней весной, в апреле-мае, когда в избах еще всюду топились печи, были нередко грозные дожди. Когда в небе гремит гром и блещут молнии, топить печь опасно, поскольку электрический разряд может ударить в трубу и наделать много бед. Часто за хлопотами хозяйка не замечала внезапного приближения грозы и не успевала погасить огонь и закрыть трубу. На этот случай некоторые стряпухи вешали специально рядом с печью несколько веток лещины (лесного ореха) или букет из купальских трав, то есть собранных на Ивана Купалу. В него входило двенадцать видов растений: чабрец (богородская трава), зверобой, ромашка, василек полевой,

анютины глазки, вероника, донник, калган, коровяк (медвежье ухо), бессмертник (кошачьи лапки), тысячелистник и череда. Считалось, что если бросить купальский букет или ветку лещины в горящую печь, то молния обойдет дом стороной.

Печи, у которых во время грозы были открыты трубы, были настолько уязвимы, что в стародавние времена церковным звонарям вменяли в обязанность предупреждать жителей о надвигающейся грозе двойным ударом колокола. Вот как это описано К.Паустовским: «Первый гром прокатился через леса и ушел далеко на юг по зашумевшим от ветра хлебам. Он уходил ворча, а вслед за ним возникал новый гром и катился туда же, на юг, встряхивая землю...

В туче стало заметно движение желтых вихрей. Край тучи начал загибаться к земле. Молнии взрывались и перебегали в черных пещерах неба.

На сельской колокольне несколько раз торопливо ударили в колокол двойным ударом. Это был сигнал к тому, чтобы в избах заливали огонь в печах.

Мы закрыли все окна и двери, вьюшки в печах и ставни, сели на веранде и начали ждать».

**Если случился ожог.** Поскольку стряпуха постоянно имела дело с огнем, а также с раскаленными горшками и чугунами, при малейшей неосторожности она легко могла получить ожоги различной степени тяжести. Например, второпях можно задеть рукой чугунок, кочергу, выплеснуть из чугу-

на горячее варево. Да мало ли какие неожиданности могут произойти у горящей печи.

Обычно сразу же после получения ожогов в ход шло то, что находилось под рукой: подсолнечное, конопляное или льняное масло, мед, а также сырые яйца. Нередко сразу же приготавливали пластырь из тертой картошки, смешанной с порошком из толченого древесного угля. После того как была оказана первая помощь, делали компрессы из отвара семян конского щавеля и листьев мать-и-мачехи.

Дальновидные хозяйки на случай ожогов специально держали рядом с печкой зверобойное масло и присыпку из цветов таволги, благо эти снадобья можно хранить долгое время. Чтобы приготовить зверобойное масло, высушенные и измельченные листья зверобоя заливали каким-нибудь растительным маслом и настаивали в

течение двух недель. Затем масло процеживали и сливали в стеклянный пузырек или глиняную махотку. Присыпку готовили следующим образом. Цветы таволги (лабазника вязолистного) сушили под навесом или над печкой, затем толкли в ступке и просеивали через мелкое сито.

Некоторые хозяйки в качестве присыпки при ожогах использовали так называемую редечную муку, получаемую из сушеной редьки. Вначале редьку терли на терке, высушивали в печи, толкли в ступке и просеивали через сито. Готовый порошок хранили в берестяной коробочке. Пораженное место смачивали холодной водой, а затем посыпали редечной мукой или порошком из цветов таволги. Хотя опытная стряпуха и держала при печи необходимые снадобья, благодаря умелому обращению с печью пользовалась ими довольно редко.

## «СКУТЫВАНИЕ» ПЕЧИ

Пока варится пища, русская печь нагревается медленно, как бы исподволь, постепенно аккумулируя жар, исходящий от горящих дров. Жар накапливается до поры до времени в кирпичных «закромах», а когда топка закончена, начинает так же постепенно отдавать накопленное тепло избе.

Когда топка печи подходит к концу, в печь кладут несколько хорошо просушенных поленьев, не имеющих крупных заросших сучков. Они должны дружно и быстро сгореть. В сильном пламени

вместе с ними сгорают оставшиеся головешки. На поду печи остаются только пышащие жаром угли.

Если печь топили сырыми сучковатыми дровами, то образовавшиеся в конце топки головешки могут не поддаться «огненной атаке» и будут продолжать чадить. В народной загадке дан такой образный портрет головешки: «Нос золотой, а хвост деревянный». Чаще всего головешка представляет собой толстый сук из сырой уплотненной древеси-



ны, покрытый сплошным панцирем из древесного угля. Лишенная доступа кислорода, древесина головешек не горит, а тлеет, выделяя оксид углерода — ядовитый газ, именуемый в быту угарным газом или просто угаром. Прежде чем избавиться от головешек, их нужно в первую очередь обнаружить. Наиболее опасными могут оказаться те из них, которые оказались как бы спрятанными под слоем золы. Чтобы отыскать головешки, в золе, а также в угольях тщательно шуруют кочергой, вытаскивая их на поверхность. Сначала нужно попытаться сжечь обнаруженные головешки. Самые мелкие из них кладут на раскаленные уголья, и они легко сгорают. С крупными дело обстоит гораздо сложнее. Чтобы жар из печи зря не уходил в трубу, задвижку и вьюшку прикрывают на две трети. Если с головешки сбить кочергой угольный панцирь, то она некоторое время горит довольно интенсивно до тех пор, пока вновь не обуглится вся ее поверхность. Если после этого головешка не сгорела полностью, то она все же стала гораздо тоньше. После того как в той же последовательности обколоть ее еще несколько раз, она в конце концов все же сгорит. Конечно, разбивать головешки кочергой — дело неблагоприятное. В некоторых районах России обычаи запрещали разбивать головешки. Считалось, что каждый удар по головешке в печи отзывается болью в душах умерших родителей. «Кто бьет головешки,

бьет своих родителей на том свете», — говорили в народе. Разумеется, кому хочется причинять боль родителям, хотя бы и умершим. Головешки сгребали в совок, выносили во двор, бросали в тушильник (старый чугун) и накрывали его сковородой. Зимой головешки просто выбрасывали в сугроб. Конечно, примета в первую очередь подчеркивала связь домочадцев, в том числе и умерших, с родным очагом. Но в ней был заложен также и другой, практический смысл: заставить впредь топить печь так, чтобы головешки не образовывались совсем. А это зависит не только от дров, но от искусства обращения с печью.

Когда с головешками покончено, на поду печи остается лишь груда раскаленных углей, над которыми трепещут легкие голубоватые огоньки. Это сгорают остатки горючих летучих веществ. Порой, желая сохранить тепло, трубу и заслонку закрывают именно в то время, когда полностью не исчезли голубые огоньки. При этом угарный газ проникает в помещение, причиняя большие неприятности, приводя порой к трагедии. Чтобы этого не произошло, нужно дать возможность газу сгореть полностью при открытой трубе. Чтобы ускорить процесс горения, груду раскаленных угольев время от времени перемешивают кочергой. Иногда с этой же целью устраивают «огненную атаку» с помощью сухих стружек, щепок или хвороста. Брошенные на раскаленные уголья, они моментально

воспламеняются, и вместе с ними сгорают остатки угарного газа. Гораздо быстрее оксид углерода сгорает при продувании углей. Для этих целей используют мехи или же так называемую поддувальную трубку, которую следует всегда держать около печи. Дышащие жаром уголья подгребают ближе к устью, которое примерно на треть прикрывают заслонкой, и угли не поддувают до тех пор, пока голубые огоньки не исчезнут окончательно и подернутся сверху серым налетом пепла. Это верный признак того, что угара опасаться не следует.

Если в этот день не пекли хлеб или пироги, то угли оставляли в горниле, а небольшую их часть сгребали в горнушку и засыпали сверху золой. После этого устье плотно прикрывали заслонкой, а шестковое окно занавеской. Вслед за этим, как говорили в стародавние времена, «скутывали» печь, то есть закрывали наглухо вьюшку и задвижки.

**Осторожно, угар!** Если хозяйка поторопилась закрыть трубу или в золе незамеченной осталась коварная головешка, то в помещение из топливника исподволь начинал проникать угарный газ. При этом в избе отсутствовал дым. И только очень опытный человек по характерному кислотоватому запаху мог определить появление угарного газа. Угореть можно от любой печки, в том числе от голландки или шведки, однако русская печь на этот счет требует к себе особо пристального внимания.

*Угарный газ может проникать в помещение и во время топки печи через трещины между кирпичами. Этому способствует плохая тяга, которая обычно происходит при засорении сажей дымохода, при обвале кирпичей в трубе, а также из-за плохой конструкции трубы и дымохода.*

Угарная, или, по словам В.Даля, «угаристая», печь — это несчастье для крестьянской семьи. Как бы ее ни топили, все равно кто-нибудь нет-нет да угорал, особенно те домочадцы, у которых была «угарчивая» голова, то есть реагирующая даже на едва ощутимый запах газа.

Всем известно выражение: «Мчит-ся как угорелый». Однако по сути своей оно нелепо. Ведь угоревший человек вряд ли в состоянии мчаться. Дело в том, что первоначально в народной поговорке, зафиксированной в Толковом словаре В.И.Даля, вместо слова «мчится» стоит слово «мечется». Именно так когда-то и принято было говорить: «Мечется как угорелый». Во времена возникновения поговорки многим хорошо было знакомо состояние угара, во время которого начинает кружиться голова, появляется звон в ушах и одышка, сопровождаемая общей слабостью. При тяжелых случаях отравления угарным газом человек может потерять сознание.

В старые годы угоревшему давали нюхать тертый хрен и выводили на свежий воздух «считать звезды». Иногда угоревшему клали за пазуху лед и вкладывали в уши по крупной мороженой клюквине или прикладывали к голове листья кочанной квашеной капусты. В наше время угоревшему

ставят на голову холодный компресс (со льдом), дают нюхать нашатырный спирт и выводят или выносят пострадавшего на свежий воздух. Как только больной придет в себя, его укладывают на постель в хорошо проветренном помещении и дают выпить крепкий чай или кофе.

## ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

У славянских народов хлеб всегда был не только основным продуктом питания, но и почитался как символ достатка, изобилия и материального благополучия. В крестьянских семьях с малых лет приучали к бережному отношению к хлебу. Считалось, что от того, как человек относится к хлебу, зависит его здоровье, сила и удача. Когда ели хлеб, то боялись уронить на пол хотя бы крошку. Если же такое случалось, то, согласно неписанным правилам, хлебную крошку нужно было немедленно поднять, поцеловать, а потом съесть или же бросить в горящую печь.

Обычно хлеб выпекали через два-три дня. День выпечки хлеба считался особенным. На Украине

стряпуха по этому случаю повязывала на голову яркий платок и надевала нарядную одежду. Хлеб сажали в печь при полном безмолвии. Пока он находился в печи, нельзя было шуметь, громко разговаривать, а тем более браниться и ссориться. Считалось, что бранные слова «раздражают» хлеб и он поэтому может не удалиться.

Особое внимание оказывалось

хлебу в Великий четверок. В этот день все в доме вставали до петухов. Большуха, то есть старшая в доме женщина, затопляла печь и пекла в ней хлеб в полном молчании. При этом она постоянно крестилась сама, крестила печь, тесто в квашне и испеченные караваи хлеба. Считалось, что после этой обрядовой выпечки хлеб не будет переводиться в закромах (сусеках) в течение всего года.

***Если варево (щи, каша, картофель и др.) готовили непосредственно во время топки, то печено (хлеб, пироги, пряники) — после ее завершения, при закрытой трубе.***

Когда топка печи подходила к концу, стряпуха снимала с печи квашню и вынимала из нее перебродившее готовое тесто. Оставшиеся на стенках остатки теста собирала в один комочек и, положив его на дно квашни, присыпала сверху мукой. А перед следующей выпечкой использовала его в качестве закваски. Выложенное

на доску тесто делила на отдельные куски, из которых формовала круглые караваи. Нередко для этих целей использовали специальные формы — глубокие чаши диаметром 20—25 см и высотой 8—10 см. Их вытачивали из древесины лиственных пород, плели из ивы, лыка и корней хвойных деревьев, а также из соломенных жгутов. Разложив тесто по формам, стряпуха выгребала из печи золу и оставшиеся угли. Золу ссыпала в зольник, а угли в тушильник (специально для этого приспособленный горшок, накрываемый сковородой). Затем под тщателью подметала помелом.

Хлеб полагалось сажать в печь в ту пору, когда в горниле был ровный сильный жар. Опытные стряпухи такой жар называли *изволочным* и могли его определить, протянув руку в горнило или подставив к устью обнаженный локоть. Однако большинство стряпух пользовались простым и доступным способом определения того момента, когда в горниле возникал изволочный жар, необходимый для успешной выпечки не только хлеба, но и пирогов, а также пряников. Этот способ используется и по сей день. На под печи бросают щепоть муки. Если мука тут же вспыхивает или превращается в многочисленные искры, то значит, под печи слишком раскален, а в горниле очень высокая температура. Сажать хлеб при такой температуре нельзя. В этих случаях стряпуха смачивает под водой с помощью помела и через некоторое время снова бросает на него

щепоть муки. Если она уже не вспыхивает, но мгновенно чернеет, то сажать хлеб также рано и необходимо под еще раз смочить водой. Если после этого брошенная на под мука станет коричневой, то значит, в печи возник тот самый изволочный жар и пора сажать хлеб. Чтобы не выхолодить печь, трубу полностью закрывали.

Отформованные караваи по очереди вываливают на припорошенную мукой деревянную лопату и, смочив сверху водой, протыкают в нескольких местах деревянной иглой. Затем каравай вносят на лопате в горнило. В намеченном месте лопату резко дергали на себя, и каравай оказывался на поду печи. Некоторые стряпухи клали на лопату вместо муки листья капусты, петрушки, сельдерея или лопуха. У хлеба, выпеченного на листьях, очень вкусная хрустящая *подовина*. В северных районах после посадки хлеба в печь в устье печи держали некоторое время пучок горящих лучин. Считалось, что после такой процедуры хлеб выйдет из печи румяным и душистым.

Посадив в печь караваи, стряпуха тут же закрывала заслонку. Опытные стряпухи примерно знали, сколько нужно хлебу находиться в печи, чтобы он смог как следует пропечься и в то же время не подгореть. Однако существовал простой способ, помогающий точно определить время нахождения хлеба в печи. Как только хлеб отправляли в печь и закрывали заслонку, в стакан с чистой водой бросали шарик величиной с лес-

ной орех, скатанный из того же теста. Шарик сразу же падал на дно стакана. Но проходило какое-то время — и он всплывал. Это и было длястряпухи сигналом, что пора проверить готовность хлеба. Открыв заслонку, она доставала один из караваев и ударяла по по- довине костяшками пальцев. Хлеб считался пропеченным, если раздавался четкий и ясный звук. Если звук был глухим, то хлеб следовало снова отправить в печь. Существует и другой способ проверки готовности хлеба. В каравай втыкают стальную или хорошо отшлифованную деревянную иглу. Хлеб считается пропеченным, если извлеченная из него игла останется чистой. Присутствие на ней частичек теста говорит о том, что хлеб еще не пропекся, хотя на нем уже образовалась румяная корочка. Такой хлеб снова отправляли в печь.

Готовый, пропекшийся хлеб вынимали из горнила и оставляли остывать на столе или где-нибудь

## РУССКИЙ ПРЯНИК

Одним из самых любимых лакомств на Руси всегда были пряники. Приноравливаясь к возможностям русской духовой печи, фантазия народных кулинаров способствовала появлению пряников на любой вкус. В.И. Даль приводит в Толковом словаре лишь основной перечень пряников, выпекаемых в стародавние годы, но и он достаточно внушителен: «Наши пряники бы-

на лавке рядом с печью, прикрыв сверху чистым полотенцем.

**Подовые пироги.** К празднику в русской печи пекли пироги с начинкой из мяса, ливера (печенки, легких, сердца), рыбы и риса, грибов, капусты, зеленого лука с яйцами, яблок, а также различных ягод. На русском Севере всегда были излюбленными пироги с начинкой из рыбы (рыбники) и пироги с моршкой. Уроженец северного края поэт В. Потиевский написал в свое время такие строки:

В карельском северном краю  
 Готовят в русской печке рыбник.  
 И дым пахучий, непрерывный  
 Возносит синюю струю...  
 Вдоль окон скромная резьба  
 В карельском доме.  
 А в морозы пекут в печи пирог  
с моршкой,  
 И пахнет солнцем вся изба.

Выпечка пирогов мало чем отличается от выпечки хлеба. Правда, в печь их отправляли на противне из листовой стали, установленном на деревянной лопате.

вают одномедные, медовые, сусляные, сахарные, битые (до пуда весом, Городец, Нижегородской губ.), коврижки, жемки, жемочки, орехи, фигурные, писаные, печатные и пр.». Однако пряники в старину были не только лакомством, но и украшением праздника, его определенным символом. Некоторые пряники, вышедшие из рук талантливых пекарей, можно было смело причислить к произве-

дениям декоративно-прикладного искусства. Специально к Новому году хозяйки выпекали небольшие пряники в виде птиц и зверушек, которые использовались как лакомые елочные украшения. К весенним праздникам выпекали жаворонков, символизирующих пробуждающуюся природу. Богато украшенные затейливыми узорами, пряники дарили на свадьбе невесте, а имениннику на день рождения.

*По технологии изготовления пряники делятся на три основных вида: лепные, вырезные и печатные.*

**Лепные пряники.** *Лепные пряники*, или козули, широко распространены на русском Севере. Никакого специального оборудования для их формовки не требовалось — их лепили из теста прямо руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки. По сути дела, каждый лепной пряник был своеобразной миниатюрной декоративной скульптурой. Из крутого теста, а подчас и хлебного мякиша лепили оленей, лошадок, овец, коровок, птичек и разных лесных зверушек (рис. 79). Несмотря на все разнообразие выходящих из рук умельцев животных, все они назывались одним именем — «козули». Обычно козулей выпекали перед первым выгоном скота на пастбище, началом сева, после окончания покоса и к другим подобным событиям. Пекли козули также перед Рождеством.

Их дарили родным и знакомым, когда ходили друг к другу в гости. Оставшимися с праздника козулями украшали также зимние окна. В некоторых деревнях Архангельской и Вологодской областей живут и сейчас мастерицы, у которых из русской печи выходят козули всем на удивление. Красота и выразительность таких пряников полностью зависят от искусства стряпухи, от ее умения в условной декоративной манере передавать самое характерное. Иной лепной пряник представляет собой довольно сложную декоративную скульптуру.

**Вырезные пряники.** В отличие от лепных, вырезные пряники — плоские. Они вырезаются из пластины раскатанного теста ножом или с помощью специальных металлических форм. У хорошей стряпухи всегда было в запасе несколько форм-высечек, с помощью которых можно было легко и быстро вырезать из теста фигурки петушков, жаворонков, коровок, рыбок и т.п. Формы изготавливали из узких полосок листовой стали. Полоску сгибали по контуру пряника, а концы припаивали или со-

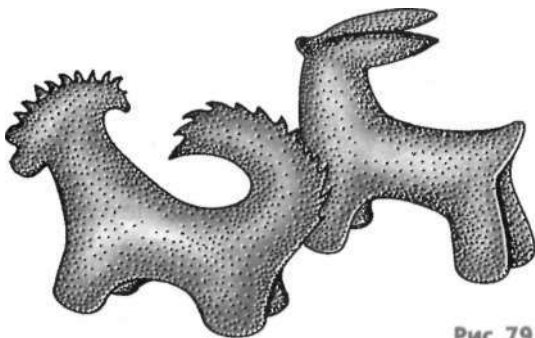


Рис. 79

единяли с помощью заклепок (рис. 80). Чтобы форму удобно было держать в руке, а заодно придать ей дополнительную жесткость, сверху к ней прикрепляли ручку (рис. 80, а 1).

Приступив к изготовлению вырезных пряников, хорошо вымешанное крутое тесто раскатывали скалкой до необходимой толщины (она зависит от размеров пряников). Затем поочередно форму вдавливали в тесто, стараясь как можно рациональнее использовать заготовленную лепешку (рис. 80, б). Вырезанные фигурки откладывали в сторону на доску, слегка припорошенную мукой (рис. 80, в), а оставшиеся обрезки теста соединяли вместе в один кусок, тщательно разминали и раскатывали. Из полученной лепешки также вырезали пряники. После этого обрезков теста осталось совсем мало. Чтобы не пропадало тесто, из них вручную лепили круглый или прямоугольный пряник.

Большие подарочные пряники вырезали из толстой лепешки обычно ножом и в единственном экземпляре (рис. 80.1). За их изготовление обычно брались опытные и искусныестряпухи. Предварительно на раскатанную лепешку деревянной иглой наносили контуры пряника. Затем ножом лепешку прорезали по нанесенным контурам, удаляя лишние куски теста (рис. 80.1 а). Под лезвием ножа (или формы-высечки) тесто немного сминалось (рис. 80.1 б), поэтому края пряника выходили закругленными (рис. 80.1 в).

**Пряники печатные.** Кто не знает с детства строчки из сказки А.С. Пушкина:

Старичок к старухе воротился.  
Что ж? Пред ним царские палаты.  
В палатах видит свою старуху,  
За столом сидит она царицей,  
Служат ей бояре да дворяне,  
Наливают ей заморские вина;  
Заедает она пряником печатным...

*Что же такое печатные пряники, которые подавали к столу царским особам? Теперь мало кто знает, что это пряники, отпечатанные (отформованные) из теста в специальных деревянных формах-изложницах. Такие формы, которые повсеместно называли на Руси пряничными досками, имели обратный рельеф, или, как его еще называют, контррельеф.*

Изготавливали пряничные доски из древесины лиственных пород. Мастер, вырезавший на дереве контррельеф, должен был хорошо знать приемы выемчатой резьбы. К тому же ему необходимо обладать пространственным воображением, чтобы представлять, как будет выглядеть та или иная деталь после получения отпечатка на тесте. На пряничных досках изображали птиц, рыб, зверей, фантастических животных, терема и фигуры людей (рис. 81). Распространены были пряничные доски, изображавшие всадника на коне, гусара, барышню, кавалера под руку с дамой. Иные контррельефы имели форму круга, прямоугольника или

квадрата. Иногда на пряничных досках выполняли в зеркальном отражении надписи, например: «Кого люблю — дарю»; «Пряники кушать добрым людям во здравие и честь»; «Сей пряник с медом, с перцем и духами».

Резчики изготовляли также специальные пряничные доски, с помощью которых можно было отпечатать сразу много небольших по размеру пряников. Получив с помощью такой доски отпечаток на тесте, пряник пекли, а затем





разрезали ножом на равные прямоугольники, ориентируясь на отпечатанные на нем специальные желобки. Таким способом печатались «разгони», или разгонные пряники. Эти пряники хозяева вручали засидевшимся гостям в конце праздника. Получив «разгоню», гости понимали, что не следует засиживаться, а пора расходиться по домам. В каждой клетке пряничной доски помещали условные изображения животных и растений: листья, цветы, птицы, рыбы, а также орнаменты в виде всевозможных плетенок, звездочек и розеток. Несколькими точными и умелыми порезками народный резчик выполнял в каждой клетке характерное и выразительное изображение, отличающееся простотой и лаконичностью.

Пряничные доски исстари вырезали из однородной и прямослойной древесины лиственных пород: груши, березы и липы. Древесина

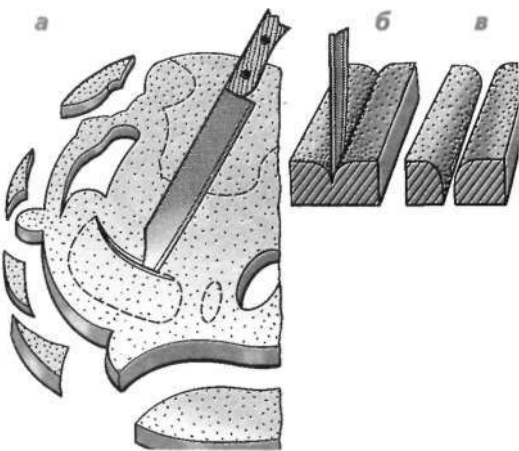


Рис. 80.1

груши и березы довольно твердая, благодаря этому на ней можно выполнять очень тонкие порезки. Поэтому она больше подойдет для таких пряничных досок, на которых необходимо вырезать очень мелкие детали. Порезки на груше и березе отличаются четкостью и чистотой среза. Древесина липы мягкая, и на ней режут контррельефы с более крупными деталями. Наряду с липой для пряничных досок можно применять древесину ольхи, осины и ивы, близкую к липе по физико-механическим свойствам.

Выемчатую резьбу выполняют простейшими резчицкими инструментами: прямыми и полукруглыми (желобчатыми) стамесками и резакком или ножом-косяком. Вначале резакком, а затем и полукруглыми стамесками делают глубокие прорезы вдоль нанесенных карандашом линий (рис. 82, а). Вслед за этим широкой полукруглой стамеской выбирают древесину в пределах контуров на небольшую глубину (рис. 82, б). Затем плоской стамеской выравнивают дно полученного углубления. На следующем этапе вырезают полукруглой стамеской полусферическое углубление для туловища и головы лошадки (рис. 82, в).

**Чем глубже углубления в контррельефе, тем толще и объемнее будет пряник.**

В зависимости от характера изображения углубления контррельефа могут иметь плоское или сфе-

рическое дно. Однако стенки любого углубления должны быть всегда скошены так, чтобы форма легко снималась с отпечатанного пряника. С таким же расчетом вырезают и более мелкие детали (рис. 82, з). Обычно это неглубо-

кие порезки, выполненные в технике скобчатой и трехгранно-емчатой резьбы. Скобчатую, или ногтевую, резьбу выполняют полукруглыми стамесками, применяя как вспомогательный инструмент нож-косяк. Нанося элемен-



ты резьбы, резчик исходит из того, что любое углубление, сделанное на деревянной форме, на прянике станет выпуклостью. Например, вырезанный на пряничной доске полукруглой стамеской желобок отпечатается на тесте в виде продолговатого бугорка.

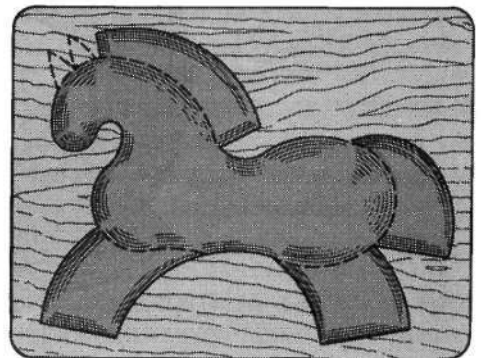
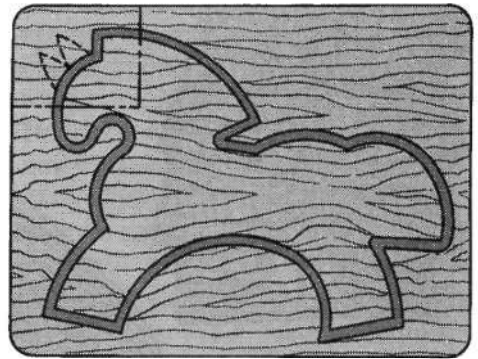
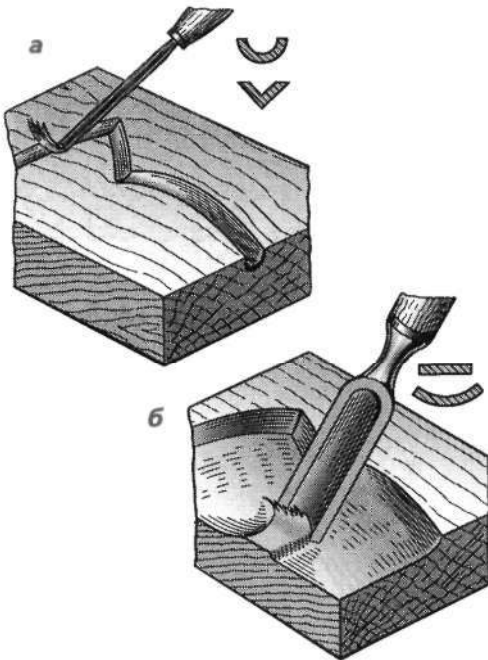
Закончив резьбу, пряничную доску зачищают наждачной бумагой или шлифовальной шкуркой. Затем жесткой щетинной щеткой тщательно вычищают готовую форму, удаляя застрявшие в древесных волокнах мелкие частицы абразива.

До поры до времени пряничную доску хранят на стене кухни рядом с печью. Умело выполненная пряничная доска только украшает интерьер кухни. Доску стараются

повесить так, чтобы свет на нее падал сбоку. При боковом освещении четко выявляются все мельчайшие детали и зрительно усиливается глубина контррельефа.

*Перед употреблением пряничной доски по прямому назначению, то есть перед тем, как начать печатать пряники, ее протирают несколько раз льняным, оливковым или подсолнечным маслом. Это необходимо для того, чтобы тесто при печатании пряников не прилипло к пряничной доске.*

**Выпекание и украшение пряников.** Для приготовления пряни-



ков замешивали густое пресное тесто (без дрожжей) из пшеничной или ржаной муки. Его приправляли черной патокой (пережженным сахаром), корицей, гвоздикой и медом. Патоку, которая придает пряникам своеобразный вкус и темный цвет, получали из сахарного песка. Слегка разведенный водой сахарный песок ставили на медленный огонь и варили до тех пор, пока сироп не приобретал темно-коричневого цвета. Соединенные вместе все компоненты тщательно перемешивали. Затем тесто переминали, добавляя в него небольшими порциями муку до тех пор, пока оно не переставало прилипать к рукам. По конси-

стенции и пластичности тесто должно напоминать мягкую замазку или пластилин. Затем приступали к формовке пряников одним из известных способов, то есть их лепили, вырезали или печатали.

Отформованные пряники покрывали глазурью и расписывали. Глазурь готовят из густого сахарного сиропа. Она может быть бесцветной или же окрашенной в какой-либо цвет растительными красителями: соком черной смородины, черноплодной рябины, свеклы, моркови, настоем зверобоя, отваром крапивы, календулы (ноготков) и других растений.

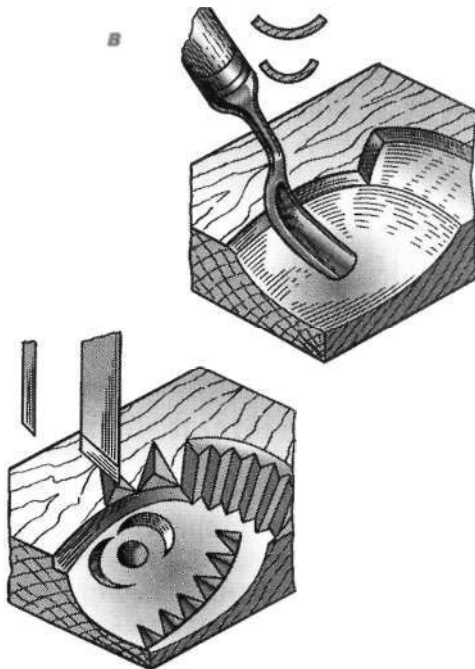
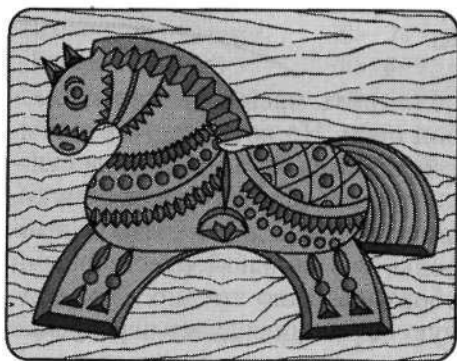
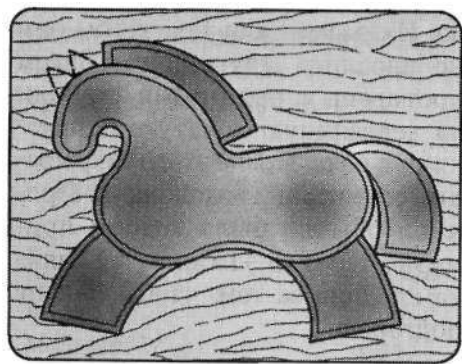


Рис 82 (продолжение)

***Глазурованный пряник подсушивают на печи при температуре 50—60° в течение 1—2 часов.***

Для отделки печатных пряников, украшенных рельефными узорами, применяют только глазурование, которое выразительно подчеркивает каждую его деталь.

Лепные и вырезные пряники обязательно расписывают. В отдельных площадках готовят специальные пищевые краски, состоящие из сахарного сиропа, яичного желтка и растительного красителя. Красители используются те же, что и для окраски глазури. Роспись выполняют кистями, сделанными из беличьего волоса. Особенно красочно расписывали в старину вырезные подарочные пряники, изготовленные из темного медового теста. На темный фон наносили затейливые узоры из белого сахара.

Нередко мастерицы использовали прием декорирования пряников жидким разноцветным тестом.

## **СУШКА В ВОЛЬНОЙ РУССКОЙ ПЕЧИ**

Чтобы уберечь избу от сырости, печи время от времени протапливают даже летом. Разумеется, для топки старались выбирать прохладные пасмурные дни. Как только в лесу появлялись первые грибы-кокосовики, о русской печке пока еще не вспоминали. Сварить суп с боровиками или

Окрашенным тестом наполняли фунтик из промасленной бумаги. Тесто выдавливали через узкое отверстие, оставляя на поверхности пряника выпуклые мазки в виде всевозможных завитков, линий и точек. Умело комбинируя эти простые элементы, мастерица наносила на пряники выразительную и лаконичную роспись.

***Так же как хлеб и пироги, пряники выпекали в русской печи после окончания топки. При этом температура в горниле должна быть примерно 210—220°С.***

Пряники выпекали на противне из листовой стали, смазанном тонким слоем растительного масла. Их размещали так, чтобы они не касались друг друга. Затем противень с пряниками ставили на деревянную лопату и отправляли в печь. После этого закрывали устье горнила заслонкой. Пряники обычно были готовы примерно через 10—15 минут. Хозяйка следила за тем, чтобы они не подгорели.

поджарить маслят можно на любой печи. Но вот в августе и сентябре, когда наступала пора сушки грибов, яблок, груш, черемухи, шиповника и других даров природы, без вольной русской печи обойтись было трудно. В холодную сырую погоду на перекрыше печи или в духовой камере суши-

ли также корни, цветы и листья травянистых растений.

***Вольной принято было называть такую печь, которая продолжает после окончания топки излучать так называемый вольный жар, накопленный ею в кирпичных закромах.***

Каждое сырье загружали в печь только при определенной температуре. Протянув руку в духовую камеру, опытные заготовители могли легко определить в ней температуру с погрешностью всего в два-три градуса. В наше время с этим успешно справляется термометр, укрепленный на деревянной рейке. Сведения о том, какая температура сушки необходима для заготовленного сырья, можно получить из приведенной ниже таблицы:

*Температурный режим сушки в русской печи фруктов, ягод, трав и грибов*

Грибы	60-70°C
Яблоки	70-80°C
Малина	60°C
Черемуха	50-60°C
Шиповник	80-90°C
Черника (ягоды)	50-60°C
Смородина (ягоды)	50-60°C
Облепиха (ягоды)	60°C
Цикорий	40-45°C
Можжевельник	не выше 60°C
Корень валерианы	от 20 до 80°C
Крушина ломкая (кора)	100°C
Крушина слабительная жостер (кора)	50-60°C

Одуванчик (корень)	60-70°C
Листья брусники	50-60°C
Черёда (цветы и листья)	40-50°C
Ромашка аптечная	40°C
Цветы липы	40-45°C
Календула, или ноготки (цветы)	40-50°C

**Сушка грибов на соломе.** В старину, а кое-где и до сих пор предпочитают сушить грибы в вольной русской печи прямо на соломе. Протопив хорошо печь, из нее выгребают уголья и закрывают устье заслонкой. Примерно через два-три часа, когда жара спадает, под чисто выметают помелом из хвои или чернойбыльника.

На выметенный под печи ровным тонким слоем стелют сухую ржаную или пшеничную солому. На ней равномерно раскладывают шляпки и разрезанные вдоль ножки белых и черных грибов (подосиновиков, подберезовиков, опят). Затем устье печи закрывают заслонкой, но не плотно, а так, чтобы между ней и кирпичами была щель примерно в палец шириной. Из нее должен во время сушки выходить влажный воздух. Как только после этого пройдет минут десять-пятнадцать, густой грибной дух станет выходить из печи. Заядлому грибнику он не мешает, а скорее, наоборот, приятно щекочет ноздри и согревает душу. Кому же он не по душе, может слегка приоткрыть выюшку и заслонку — тогда грибной дух будет вытягивать в трубу. Правда, при этом печь остынет значительно быстрее, чем при закрытой трубе.

***Если печь затоплена с обеда, то к следующему утру из нее уже можно будет вынимать сухие грибы.***

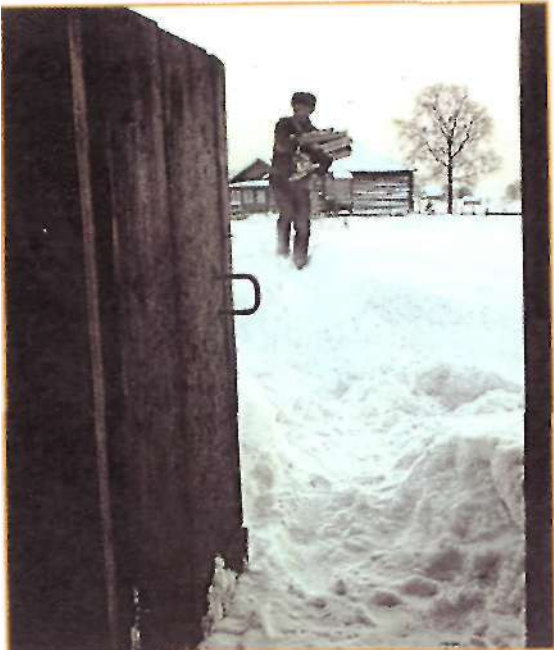
Способ сушки грибов прямо на устланном соломой поду, пожалуй, придется не каждому человеку по душе. Ведь, укладывая грибы в горячую печь, с непривычки можно пролить сто потов. Использование противня избавляет от подобных неудобств. Для этой цели можно использовать и деревянные лотки. Расставив противни и лотки на столе или скамье, не спеша расстилают на них солому и так же неторопливо укладывают грибок к грибку. Затем так же не спеша, поставив противни на деревянную лопату, отправляют их в печь. Через некоторое время лотки с грибами вытаскивают. Если грибы сверху хорошо подсохли, их переворачивают на другую сторону.

Хотя грибы на соломе сушатся довольно быстро и хорошо, но все же этот способ сушки имеет свой недостаток. Солома нередко прилипает к грибам, особенно к старым шляпкам, да так прочно, что ее невозможно от них оторвать. Конечно, это не такая уж большая беда, ведь при вымачивании грибов перед употреблением солома легко отделяется и всплывает. Однако многие предпочитали сушить грибы другим способом.

**Сушка грибов на ветках.** Этот способ сушки скорее всего чело-

веку подсказала белка. В грибную пору она любит развешивать грибы на ветках деревьев, порой нанизывая их на острые концы засохших сучьев. Чаще всего белка нанизывает на сук по одному грибу, но случается встретить и такие, на которые рядышком насажены два, а то и три гриба. При сушке грибов белка полагается только на сухой ветер и жаркое солнце, поэтому и грибы она собирает только отборные. Человеку же сушить грибы на открытом воздухе — дело рискованное: стоит в них завестись хотя бы одному червячку, и к концу сушки от грибов ничего не останется. Вот тогда-то некий пытливый грибник и придумал нанизанные на ветки грибы поместить в русскую печь. А чтобы ветки не падали, он воткнул их в горшок, наполненный сухим песком. В дальнейшем ветки, предназначенные для сушки грибов, стали специально готовить. Заранее заготавливали пучок березовых веток, удаляли с них кору, заостряли отходящие в разные стороны сучки и нанизывали на них шляпки грибов. Затем прогибающиеся под тяжестью ветки втыкали в песок, насыпанный в чугунок, под таким углом, чтобы грибы не скатывались вниз. Чугунок, утыканный ветками с грибами, напоминал причудливый куст (*рис. 83*). Ветки у этого куста должны быть такой высоты, чтобы его можно было свободно внести вместе с чугуном на ухвате в печь.

**Сушка грибов на шампурах.** Идея сушки грибов на ветках, подсказанная белкой, нашла свое



Заготовка дров



Горящая лучина



Печь в современном крестьянском доме





Резьба пряничных досок



Пряничные доски



Глиняные игрушки, обожжённые в печи



Топленое молоко

логическое продолжение в различных сушилках, которые можно использовать для сушки не только грибов, но и яблок и других фруктов, а также овощей. Если ветки, втыкаемые в песок, могли быть изогнутыми, то для этой сушилки потребуются прямые и прочные — своеобразные деревянные шампуры. Наиболее надежные и долговечные шампуры изготавливают из веток лещины (лесного ореха), яблони, сливы, акации и сирени, имеющих твердую и упругую древесину. Ветки этих деревьев и кустарников заготавливают во время прореживания. С веток очень тщательно срезают все мельчайшие боковые побеги, всевозможные наросты и утолщения, а также снимают кору. Примерно через сутки, когда ветки провялятся на открытом воздухе, их поочередно выравнивают руками, затем крепко связывают в нескольких местах прочной бечевкой и кладут сушить на ночь в протопленную печь.

***После сушки шампуры обрезают, ориентируясь на длину будущей сушилки, а затем заостряют концы с одной стороны.***

Во время сушки шампуры с нанизанными на них грибами размещают на специальной подставке. Изготавливают ее с таким расчетом, чтобы вместе с шампурами и грибами она свободно проходила через устье печи. От выступающих частей сушилki до ободка устья

должно быть не менее пяти сантиметров.

Конструкции сушилок отличаются необыкновенным разнообразием. Одна из наиболее простых сушилок состоит из двух рамок, имеющих форму трапеции, соединенных внизу двумя перекладинами (рис. 84). На верхних планках рам вырезают клинообразные углубления, удерживающие деревянные шампуры на определенном расстоянии друг от друга. В наклонные боковые грани каждой из рамок вбивают деревянные шпильки или гвозди. На них, так же как и на клинообразные углубления, кладутся шампуры. Чтобы сушилka была более вместительной, внутри больших рам укрепляют иногда рамки меньшего размера.

Основу другой сушилki составляют две древесные развилки: одна трехрожковая (рис. 85, а), а другая — двухрожковая (рис. 85, б). Развилки обтесывают топором, придавая им более или менее правильную форму. Вверху каждой развилки выдалбливают проушины, а внизу на рогулинах вырезают шипы. Средняя рогулина у трехрожковой развилки должна быть округлой, так как будет использоваться вместо ручки, с помощью которой ее можно будет передвигать. Трехрожковую развилку не всегда удается заготовить, поэтому ее можно сделать составной, то есть собрать из двухрожковых развилок (рис. 85, в). Развилки обтесывают, вырезают проушины и связывают вместе березовой вицей

(веткой). Можно, конечно, использовать и обычную проволоку.

Затем заготавливают три планки. Одну из них закрепляют в проушинах развилки наверху. Она служит одновременно в качестве ручки для переноски сушилки (рис. 85, з). Две другие укрепляют на шипах внизу и используют как полозья, на которых сушилку ввозят в печь (рис. 85, д). Длину полозьев делают такой, чтобы сушилка полностью вошла в топливник. Когда каркас будет собран, в развилках сверлят отверстия, в которые вставляют небольшие сучки (рис. 85, е). На них перед сушкой кладут шампур с нанизанными шляпками грибов или кружками яблок. Устье, то есть вход в топливник, у всех печей разное, поэтому габариты сушилки для каждой из них определяют индивидуально.

**Универсальная сушилка.** Наиболее удобно использовать для суш-

ки грибов, фруктов и овощей, а также ягод, универсальную сушилку (рис. 86, а). На ней можно разместить несколько десятков шампуров с грибами либо шесть противней с ягодами и другими сыпучими продуктами. Подставку собирают из реек, имеющих сечение 60 x 20 мм. Основу ее составляют три опоры в виде елочек, имеющие три яруса «ветвей» (рис. 86, б). Размеры опор напрямую зависят от величины устья печи. На каждой ветке делают зарубки для размещения на ней шампуров (рис. 86, в). Опоры соединяют друг с другом на равном расстоянии с помощью горизонтально расположенных реек. Две нижние рейки не только скрепляют опоры, но и служат в качестве полозьев (как у санок), на которых всю установку ввозят в духовую камеру печи (рис. 86, г). Две другие рейки (рис. 86, з и 86, д), расположенные посередине одна на другой, связывают воедино все три стойки

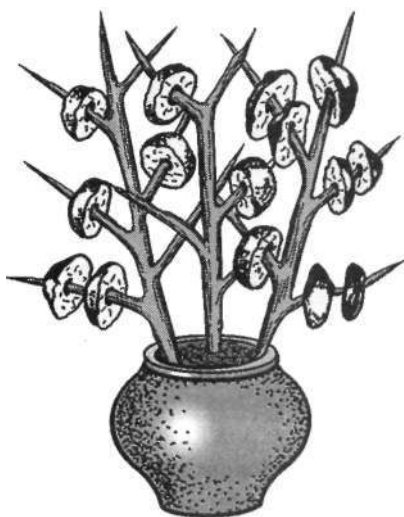


Рис. 83

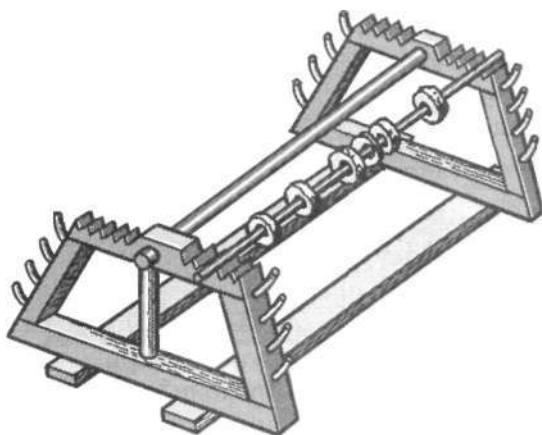


Рис. 84

(рис. 86, 1, 3, 5). Причем скрепляют их с помощью клиньев, без единого гвоздя (рис. 86, 6). Необходимость такого способа соединения возникла потому, что в печи древесина сильно усыхает и сушилка теряет жесткость. Однако достаточно сильнее подбить клинья, и сушилка опять обретет прежнюю жесткость.

Чтобы сушилку было удобно ввозить в печь и вывозить из нее, к передней стойке (рис. 86, 5) прикрепляют на шурупах деревянную ручку (рис. 86, 11). Для сушки ягод и других сыпучих продуктов, ориентируясь на расстояния между стойками, изготавливают из листовой стали шесть противней (рис. 86, 14).

*Перед тем как надеть на шампур шляпки грибов протирают влажным тампоном из мочала или капронового чулка, чтобы удалить прилипшую к ним землю и различный лесной сор.*

Шляпки средних и мелких грибов нанизывают на шампур целиком, а крупные, в зависимости от их величины, разрезают на две, три или четыре части. Ножки сушатся гораздо медленнее, чем шляпки, поэтому для ускорения сушки их нужно разрезать вдоль. Ножки насаживают только на тонкие шампуры, поскольку тол-

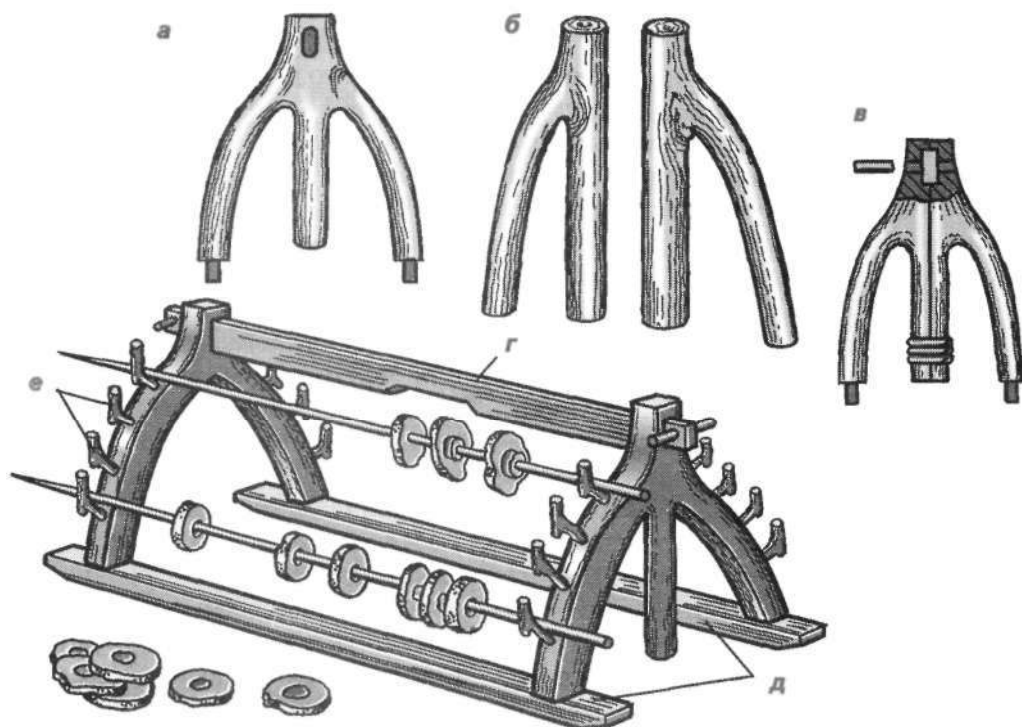


Рис 85

стый стержень их может расщепить пополам. Грибы на шампурках размещают так, чтобы они не касались друг друга.

Как только температура в остывающей печи упадет примерно до 70°C, сушилку вдвигают в духовую камеру печи и закрывают заслонкой так, чтобы между ней и сводом устья оставалась небольшая щель, обеспечивающая циркуляцию воздуха. Труба в печи должна быть закрыта, а занавеска на челе задернута. В хорошей русской печи достаточно высокая температура может держаться более суток, а в летнее время даже более двух. Так что времени для сушки грибов бывает вполне достаточно. Обычно свежие грибы, отправленные в печь с вечера, высыхают уже к утру. Однако крупные и старые грибы не всегда удается высушить за один прием, поэтому их досушивают после следующей топки печи.

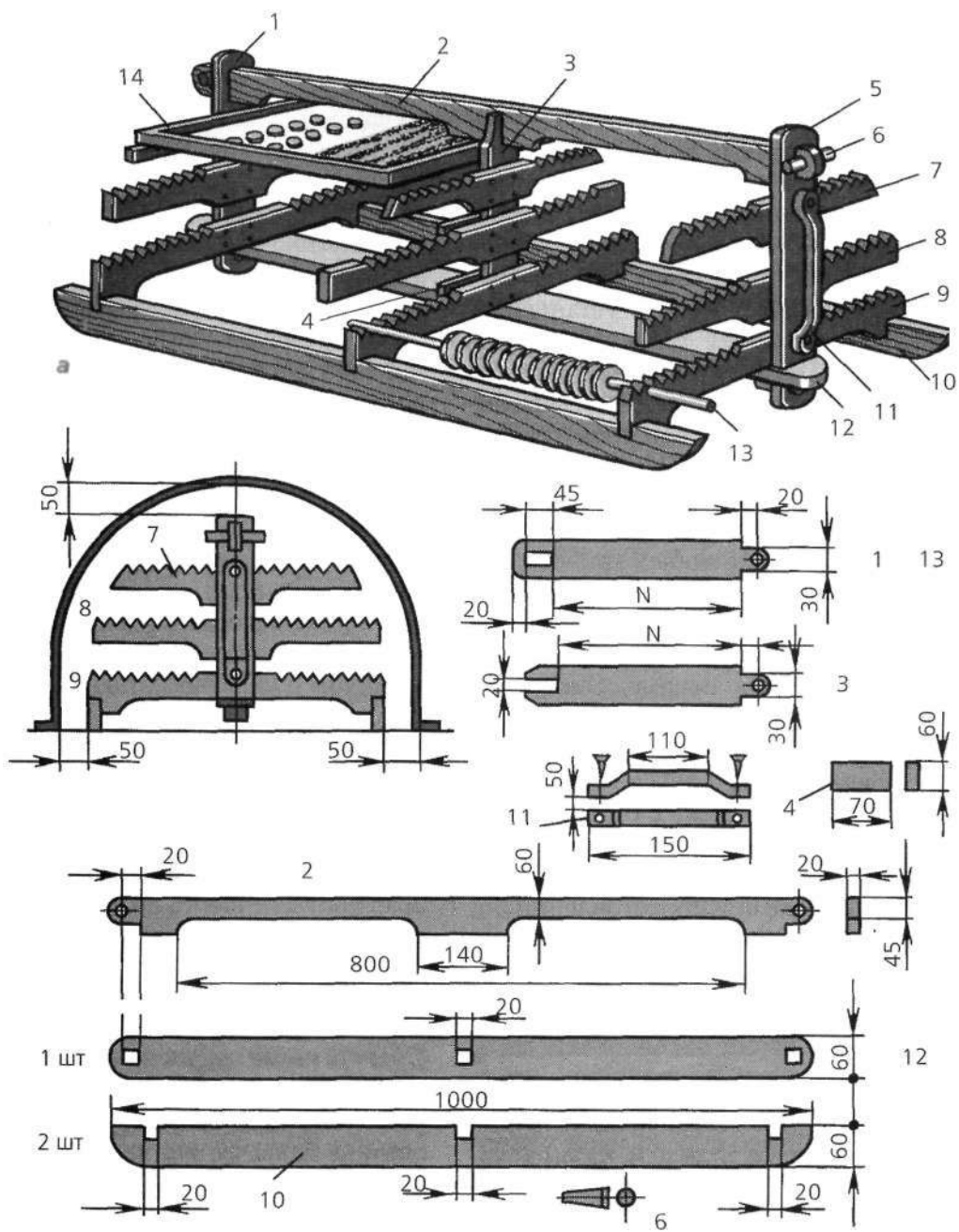
Сухие грибы, только что вынутые из русской печи, обычно бывают ломкими, поэтому их не снимают сразу с шампуров, а дают слегка обволгнуть, оставив их на несколько часов в избе прикрытыми тонким полотном или марлей. Грибы считаются готовыми, если при сгибании, скажем, шляпки, она слегка гнется, прежде чем переломиться. Если же они ломаются сразу, им дают возможность перед закладкой на хранение еще немного отстояться.

Лучшими сушеными грибами считаются боровики, у которых низ шляпки после сушки остается белым, то есть не изменяет ту окраску, которую имел в свежем виде.

Обычно это шляпки молодых белых грибов. Кстати, именно за это качество грибы-боровики повсеместно зовутся белыми. Шляпки более зрелых боровиков, тех, что постарше, имеют снизу серовато-желтый или желтый, а совсем старые — зеленовато-бурый цвет. Заготовители относят старые белые грибы к третьему сорту. В противоположность белым все остальные грибы называют черными. После сушки они действительно темнеют так сильно, что кажутся почти черными. Скажем, красноголовый подосиновик, отправляясь в печь в ярком наряде, возвращается из нее таким же черным, как имевший светло-серую окраску подберезовик или желто-зеленый моховик. Однако, несмотря на их малопривлекательный вид, черные грибы имеют замечательный вкус и аромат, а также высокую питательность.

Кроме губчатых грибов (подосиновиков, подберезовиков, моховиков, маслят и др.), в русской печи сушат также пластинчатые грибы: осенние опята, лисички, шампиньоны и рядовки. Опята после сушки чернеют, а вот лисички лишь слегка буреют, сохраняя неизменным желтый цвет, поэтому не зря их в народе называют *нелинючками*. Пепельно-серыми после сушки становятся рядовки и шампиньоны. Сушат также и весенние грибы — сморчки и строчки. Правда, в отличие от других грибов, их можно хорошо высушить и на свежем воздухе.

Еще в прошлом веке из сухих грибов готовили порошок, который потом использовали для пригото-



б

Рис. 86. Установка для сушки грибов, овощей и фруктов в русской печи



вления всевозможных соусов и приправ. Порошок готовили в основном из белых грибов, для аромата в определенных пропорциях добавляли некоторые пластинчатые грибы, например опята. Крепкий душистый аромат, напоминающий гвоздичный, исходит от порошка, приготовленного из высушенных луговых опят.

Кое-где сушат сыроежки, особенно красные. Ученые установили, что в красных сыроежках содержится фермент, заменяющий сычуг, применяемый для створаживания молока при производстве творога и сыра. Мало того, сыроежки с этим справляются более успешно, чем сычуг.

Порошок из любых грибов готовят сразу же, как только они извлечены из печи и имеют еще высокую хрупкость. Раньше их клали в ступку, тщательно толкли, просеивали через сито и с помощью воронки сразу же высыпали в кувшины с узкими горлышками или же в бутылки. Посуду закупоривали пробками и заливали сургучом или воском. Теперь же при приготовлении порошка в домашних условиях для его измельчения используют электрическую кофемолку.

*В бутылках порошок может храниться много лет, не теряя приятного вкуса и питательности.*

**Сушка яблок и груш.** Собранные яблоки тщательно промывают, да-

ют обсохнуть и с помощью специального трубчатого ножа удаляют сердцевину вместе с семенами и плодоножкой. Для изготовления ножа используют листовую сталь толщиной около 1 мм (рис. 87, а). Вырезанную заготовку сгибают на цилиндрической оправке и вставляют деревянную ручку, выточенную на токарном станке или же вырезанную вручную.

Яблоки с удаленной сердцевиной можно разрезать двумя способами. При первом способе яблоки разрезают (в зависимости от их величины) на четыре, шесть или восемь сегментов (рис. 87, б). Для сушки нарезанные дольки раскладывают на деревянном лотке или металлическом противне кожурой вниз. Если же яблоки разрезают **кружочками** (рис. 87, в), то их нанизывают на деревянные шампуры и укладывают на зарубки универсальной сушилки. Однако для этих целей можно использовать деревянные лотки, на бортиках которых сделаны небольшие зарубки.

Сушилки и лотки с яблоками отправляют в печь в то время, когда температура в ней опустится до 70-80°C.

*Обычно после сушки яблоки приобретают золотистый цвет, но если желают, чтобы они остались белыми, то перед сушкой их опускают на две-три минуты в слабый раствор поваренной соли (на 1 литр воды 1 чайная ложка соли).*

При температуре 80°C яблоки высыхают примерно за восемь часов, то есть в течение одной ночи. Для ускорения сушки яблоки можно загрузить в печь при температуре 95—100°C. Но в этом случае через каждые 40—50 минут плоды вынимают, охлаждают и вновь помещают в печь. Когда же температура опустится до 80°, яблоки из печи больше не вынимают и оставляют в ней до утра. Когда сушка будет окончательно завершена, то из 10 кг яблок получают примерно 1,1 кг сушеных плодов.

Обычно в русской печи сушат мелкие лесные груши. По содержанию полезных веществ они намного превосходят крупноплодные культурные сорта груш. В на-

родной медицине отвары из сушеных груш издавна использовались при желудочных заболеваниях, а также как жаропонижающее средство. Измельченные плоды применялись для приготовления суррогатов кофе и чая.

Сушат груши при той же температуре, что и яблоки. Но поскольку они намного сочнее яблок, сушка длится несколько дольше. Окончательно они высыхают после двух топок. Однако если лесные груши сушат не целиком, а разрезанными на две половинки, то срок сушки намного сокращается. Перед отправкой в печь груши укладывают на противни и лотки разрезанной стороной вверх (рис. 87, д).

## СУШКА ЯГОД

Перед сушкой ягоды с плотной кожицей хорошо промывают в воде и провяливают. Хотя землянику, ежевику и малину не моют, но проветривают, чтобы удалить влагу с поверхности. При этом желательно, чтобы ягоды были слегка недозрелыми.

**Сушка малины.** При сушке ягод малины обильно выделяется сок, и если ягоды лежат толстым слоем, то постепенно они слипаются в комки. Чтобы этого не происходило, ягоды должны лежать как можно просторнее, имея возможность обсыхать со всех сторон, в том числе и снизу. Поэтому для сушки малины больше подходят специальные деревянные рамки с натянутой на них рядниной (хол-

стом с редким переплетением нитей). На универсальной сушилке вмещается ровно шесть таких рамок (рис. 87, е). Сушилку с ягодами вдвигают в духовую камеру печи в то время, когда температура внутри нее будет примерно 60°C.

*Поскольку ягоды малины содержат очень много влаги, высушить в один прием их не удается. Поэтому после очередной топки печи сушку повторяют. Высушенные ягоды должны иметь светло-малиновый цвет с легким белесоватым налетом.*

Сушеная малина — старинное народное средство, применяемое при всех простудных заболеваниях. Особо ценными лечебными свойствами обладает так называемая *порушка* — отвар из сушеной малины с медом. Разумеется, ее лечебный эффект намного усиливается, если больной, выпив снадобье, ложится на теплую печь, чтобы хорошо пропотеть.

**Сушка рябины.** Издревле в народную фармакопею входили горькие ягоды рябины. Начиная с Петра-Павла-рябинников (23

сентября) повсюду в деревнях приступали к сушке рябины. Прихваченные первыми утренними заморозками ягоды рябины теряют часть горечи и становятся приятными на вкус.

Сушить ягоды рябины нужно очень быстро. Они лучше просыхают в гроздьях, которые подвешивают на шампурах сушилок. В печь сушилку отправляют в тот момент, когда она остынет до 40—50°C. Если за одну ночь ягоды рябины не высохнут, их временно ставят на печь и досушивают пос-

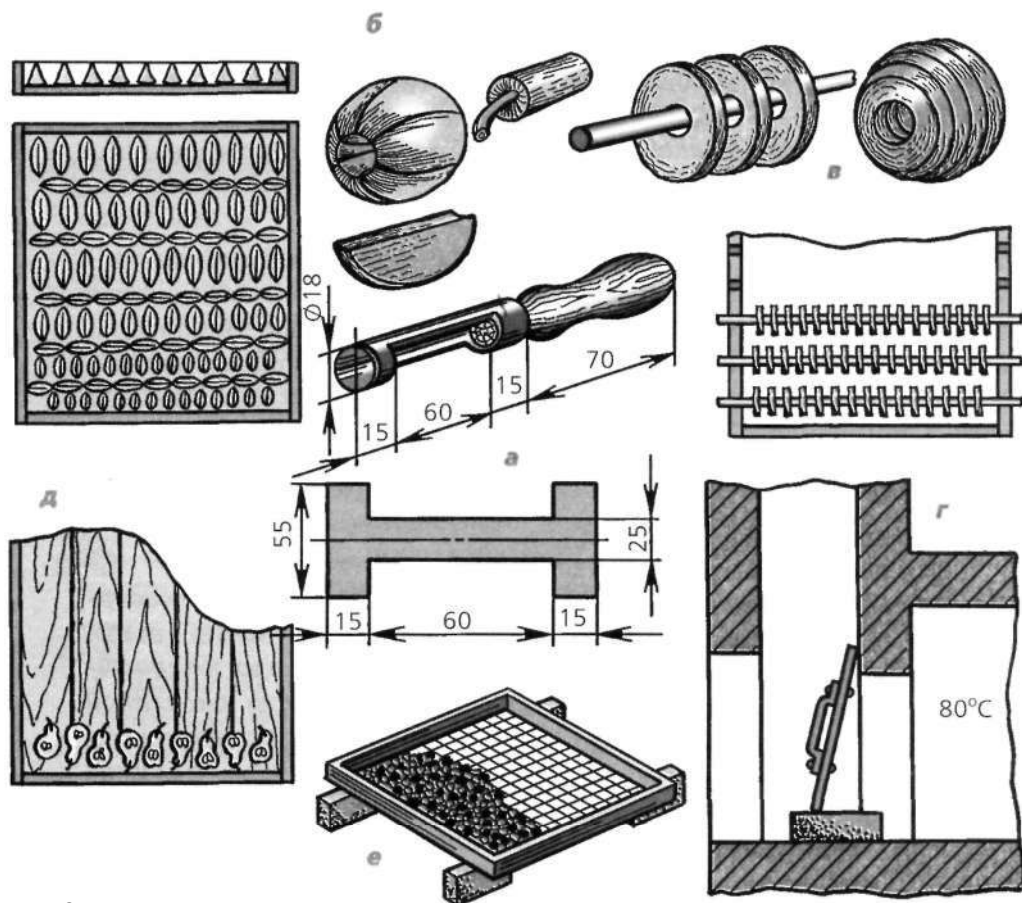


Рис. 87

ле следующей топки. Высохшие ягоды отделяют от плодоножек, а затем высыпают в чистые холщовые мешочки, которые хранят в сухом месте, где-нибудь за печкой. В зимнее время из рябины, смешанной с плодами шиповника, исстари готовили витаминный чай. Настой из ягод рябины полезен при ревматизме, подагре, гипертонической болезни, отложении солей, камнях в почках и мочевого пузыря, болезни печени. Если чай пить постоянно, то он снижает кровяное давление, нормализует обмен веществ, снимает головную боль и улучшает настроение.

**Сушка шиповника.** Вслед за рябиной начинали собирать шиповник. К концу сентября он приобрел яркий оранжево-красный цвет. По народному поверью, покровительницей этих плодов была святая Ирина или Арина. Считалось, что больше всего полезных веществ содержится в плодах шиповника, собранных на Арину-шиповницу, то есть 1 октября. Чтобы шиповник не терял своих лечебных свойств, его быстро сушили в русской печи. Особенно хорошо высушивается в печи шиповник, прихваченный осенними заморозками. Плоды рассыпали тонким слоем на противни и отправляли в печь в то время, когда температура в ней падала до 80—90°C. Для более интенсивной циркуляции воздуха между заслонкой и устьем печи обязательно оставляли небольшой зазор. Если при первой сушке шиповник сморщивался и оставался при

этом мягким, то после следующей топки его отправляли в печь, чтобы досушить окончательно.

**Сушка черемухи.** Ягоды черемухи сушат после созревания. Как правило, ее ягоды помещают в печь при температуре 50—60°C. Когда-то на Урале, русском Севере и в Сибири ягоды черемухи заготавливали наравне с хлебом. «Ягода маленькая, а всему свету миленька», — ласково говорили сибиряки. В ягодах черемухи содержатся яблочная и лимонная кислоты, сахар, миндальное масло, витамины и дубильные вещества. Собранные спелые ягоды сушили на больших противнях в вольной русской печи, а затем, как и зерно, отвозили в мешках на мельницу. Обрато с мельницы возвращались с мешками розово-коричневой муки, пахнувшей душистым миндалем. Черемуховую муку хозяйки подмешивали к ржаной или пшеничной и на этой смеси затворяли тесто. Хлеб, выпеченный из такой муки, был духовитым и имел своеобразный, очень приятный вкус. Та же мука, только с медом или сахарным песком, круто заваривалась кипятком, и тогда получалась вкусная и питательная черемуховая болтушка. Шла мука и для начинки пирогов и ватрушек.

*В наше время некоторые хозяйки также сушат и мелют черемуху, пуская ее на приготовление оригинальных старинных кушаний.*

Смолотые или просто высушенные ягоды хранились где-нибудь у печи в сухом, недоступном для мышей месте. Например, мешочки с витаминным снадобьем нередко подвешивали на крючках у голбца. Лук и чеснок не только хранили, но и подсушивали у печи.

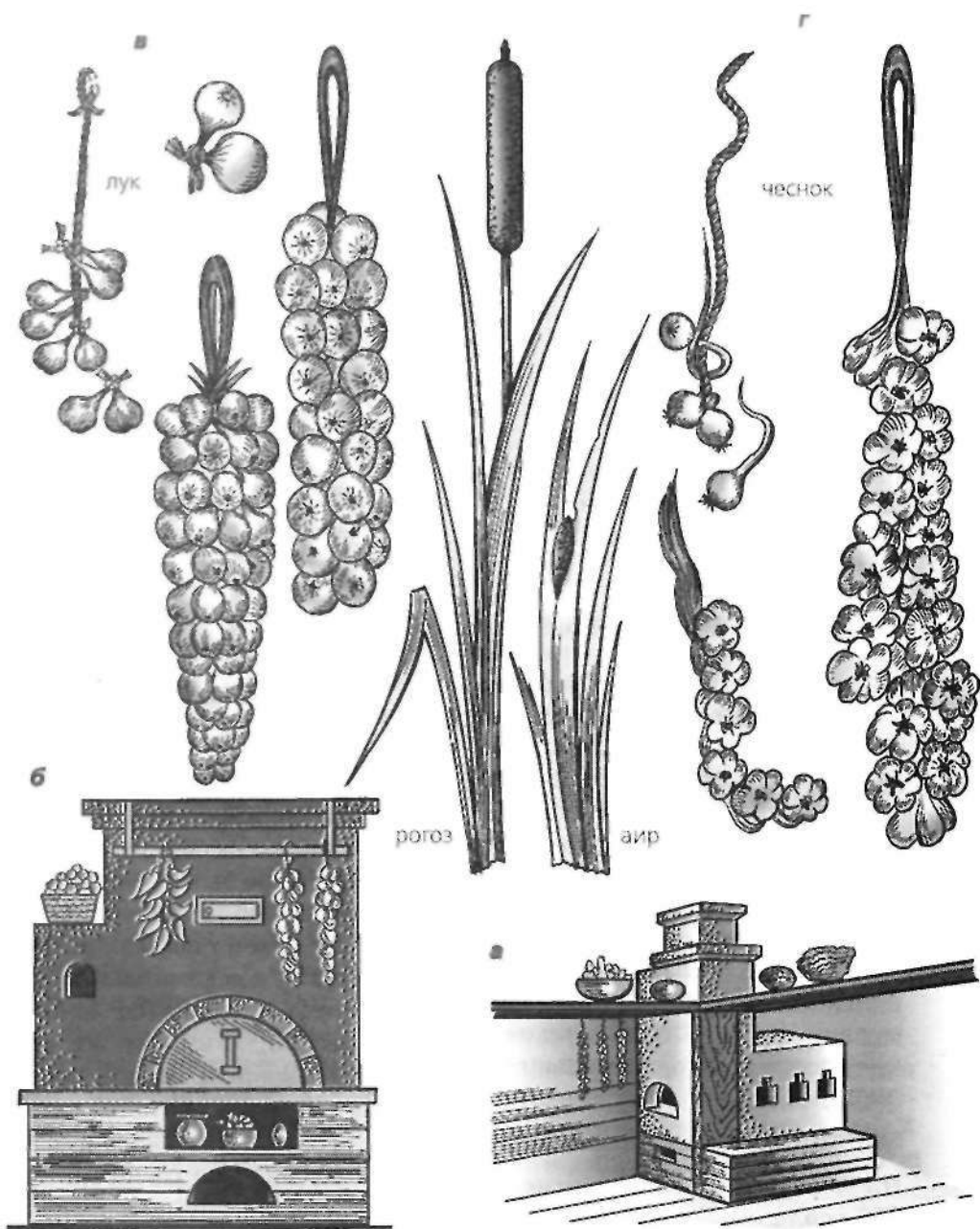
**Сушка и хранение лука и чеснока.** Когда в начале осени наступал так называемый Луков день (17 сентября), земледельцы приступали к сбору лука. Если погода была хорошая, лук выдергивали и оставляли подсыхать на грядках. В плохую погоду его рассыпали под навесом. Но все же окончательно лук досушивали у русской печи. Лук высыпали в небольшие мешки из ряднины, которые клали на *воронцы* или *грядки* — специальные полки, сделанные из жердей, толстых брусьев или широких досок (рис. 88, а). Воронцы в курной избе шли вдоль стен, а грядки одним концом опирались на печной столб, примыкающий к углу печи, а другим — на один из венцов рубленой стены, примерно на высоте вытянутой руки рослого человека. Первоначально над устьем черной печи вместо полки из брусьев и досок укрепляли две или три жерди на небольшом расстоянии друг от друга — грядки. Именно об этих печных грядках, а не огородных, говорилось в очень древней народной загадке: «Сидит баба на грядках, вся в заплатках, кто на нее не взглянет, всяк заплачет». В народных сказках большая любительница печного тепла Баба Яга, ложась отдыхать

на печь, клала на грядки свой длинный нос или такие же груди. В одной из сказок говорится: «Сама на печи, а груди на грядках».

Но все же лук не всегда хранили на грядках и воронцах навалом. Иные хозяева, не жалея времени, плели из лука плетенки, в которых все луковицы были на виду, и им всем был доступен сухой теплый воздух, исходящий от печи. Прогретый печным теплым воздухом лук становился устойчивым к различным заболеваниям. Часть лука оставалась висеть у печи. Хозяйки использовали его во время приготовления пищи. Другую часть, предназначенную для длительного хранения, помещали в голбце (рис. 88, б).

Луковая плетенка, висевшая у печи, была удобна тем, что она была всегда под рукой и хозяйка в любое время могла взять одну-две луковицы. И конечно же, золотистые гирлянды украшали кухню, или *бабий кут*, как говорили в старину

В различных местах лук вязали по-своему. В одних плетенках можно было оторвать или снять только четное, а в других — любое число луковиц. Плести начинали в то время, пока его хвостики еще сохраняли гибкость. Плетенки первого типа делали так (рис. 88, в). Сначала весь лук связывали друг с другом попарно, а затем к одной паре луковиц привязывали бечевку с петлей на свободном конце. Петлю надевали на гвоздь, а на бечевку равномерно со всех сторон нанизывали попарно связанные луковицы. Если желали сделать



плетенку, похожую на расширяющуюся кверху кисть винограда, то в начале ее изготовления к бечевке привязывали две самые маленькие луковицы. На бечевку нанизывали сначала мелкие луковицы, а потом все крупнее и крупнее, пока не будет получена плетенка нужной длины. Если для изготовления плетенки использовали луковицы одинакового размера, она получалась цилиндрической. Плетенки второго типа плетутся так же, как и венки из полевых цветов. Однако этот способ чаще используется при изготовлении плетенок из чеснока (рис. 88, 2). Для прочности в них вплетали бечевку либо высушенные, а затем.

слегка увлажненные листья рогоза или аира. Аир, правда, встречается относительно редко, но вот рогоз растет почти повсеместно, а его темно-коричневые початки во второй половине лета встречаются в сырых местах, на болотах и по берегам рек.

***Вывешенные у печи луковые и чесночные гирлянды не только украшали кухню, но и способствовали оздоровлению воздуха, поскольку выделяемые ими ароматические вещества губительно действуют на болезнетворные микробы.***

## СУШКА И КОПЧЕНИЕ РЫБЫ

В городах и деревнях, стоящих на берегах рек, озер и морей, все мужское население издревле занималось рыбной ловлей. Из рыбы в русской печи готовили множество вкусных и питательных блюд. Много рыбы заготавливали впрок. Ее не только солили, но также сушили и коптили, как в специальных коптильнях, так и приспособленных для этого дела русских печей. Перед сушкой и копчением рыбу обязательно солили.

***На 4 кг рыбы идет примерно 250 г соли.***

Перетертую солью рыбу держали в прохладном месте 2—3 дня, а за-

тем обмывали чистой водой и слегка провяливали.

**Сушка рыбы.** Сушка — один из самых древних способов заготовки рыбы впрок. Нередко сушку проводили в обычной русской печи. О сушке рыбы на печном поду очень красочно писал в одном из своих рассказов писатель А. Онегов: «О рыбе я вспоминаю уже потом, когда подернутся пеплом красные угли. Я вымету эти угли из печи сосновой ладной метелкой на длинной ухватистой ручке. Помело окунается в кадуюшку с водой, и вода не дает сосновой игле вспыхнуть, заискриться рядом с угольями. И тогда на кирпичный под печи, на ровный широкий пол очага, где только что был огонь, тонким рядком ляжет солома.

Солома вздрогнет, затрещит, грозя вот-вот взорваться, вспыхнуть белым пламенем. Но ловкая деревянная лопата уже успела выложить на солому куски рыбы. Рыба зашипит, заварится на жару, закроет собой солому, не пустит огонь, а солома, тонкая и слабая, не даст рыбе припечься к кирпичу. Завтра я выну из печи легкую, сухую рыбу-сушник, удобную, чтобы взять ее в путь, в тайгу.

Сначала я долго удивлялся, как могут жить рядом огонь и хрупкая солома, что стелется под рыбу на раскаленные кирпичи. Казалось непонятным, почему солома не вспыхнет, почему только потрескивает и никогда не загорается. Первый раз я сушил рыбу с опаской, долго не мог уснуть, слышал шипение и треск в печи, вставал, зажигал коптилку и неуверенно всматривался в таинственную глубину очага... Но рыба высохла, не сгорела, солома осталась соломой, я успокоился...

Я давно знаю, как будет сохнуть рыба, знаю, как положить солому, как вынести перед этим под и когда совсем закрыть печь. Сейчас я поднимусь с лавки и стану укладывать в печь дрова. Потом лучина, спичка — начнется другой мир, мир огня и вечерней тишины...»

**Холодное копчение.** Копчение не только придает рыбе особый приятный аромат и вкус, красивый золотистый цвет; но также длительное время предохраняет ее от порчи. В зависимости от необходимости рыбу подвергают холодному или горячему копчению. Со всем этим успешно справляется

русская печь. В стародавние времена некоторые рыболовы применяли самый простой способ копчения. Рыбу нанизывали на длинную бечевку, забирались по стремянке, на крышу и опускали снизу рыбы в печную трубу. Чтобы низка не упала вниз, ее верхний конец подвязывали к палке, положенной на головки печной трубы (*рис. 89, а*).

В рыбацких поселках, где впрок приходилось заготавливать довольно много рыбы, некоторые хозяева пристраивали на чердаке избы к дымоходной трубе небольшую коптильню из кирпича, поставленную на ребро, или толстых досок, обитых листовым металлом (*рис. 89, б*). Коптильня имела площадь около одного квадратного метра и около двух метров в высоту. Рыбу в коптильню загружали через специальную дверь и подвешивали на укрепленных сверху крюках. С трубой коптильная камера была соединена двумя дымоходами, имеющими задвижки. Через нижний дымоход дым входил в коптильню, а через верхний выходил в трубу. В трубе также имела задвижка, с помощью которой изменяли направление движения дыма (*рис. 89, б 1*). Когда коптильню не использовали, а печь в это время топили, задвижка в трубе была открыта, а задвижки перед коптильной камерой (*рис. 89, б 2, 3*) в это время закрывали.

Если в коптильню вешали предназначенную для копчения рыбу, то задвижку (*рис. 89, б 1*) в трубе закрывали и открывали обе задвижки в коптильную камеру.



Дым через нижний дымоход поступал в камеру, окуривал подвешенную там рыбу и уж только потом выходил через верхний дымоход в трубу.

Во время копчения печь старались топить только сухими дровами, заготовленными из лиственных пород деревьев.

*Самыми лучшими для копчения считаются ольховые дрова. Нельзя в это время применять древесину хвойных деревьев, содержащую смолу, которая придает рыбе горьковатый привкус. Ухудшают вкус копченостей также сырые дрова, даже если они и ольховые.*

**Горячее копчение.** При горячем копчении рыба не только коптится, но и прожаривается. Такая рыба имеет более высокие вкусовые качества, но хранится она гораздо меньше, и то только в леднике или холодильнике. Небольшое количество рыбы всегда можно подвергнуть горячему копчению во время очередной топки печи, подвесив ее в перетрубье под вьюшкой (рис. 90, а). С этой целью несколько рыб связывают попарно и подвешивают на деревянных палочках, положенных на бортики открытой вьюшки.

Когда же рыбу приходилось коптить хотя и небольшими порциями, но довольно часто, то в перетрубье печи заделывали специальные крючья, на которые веша-

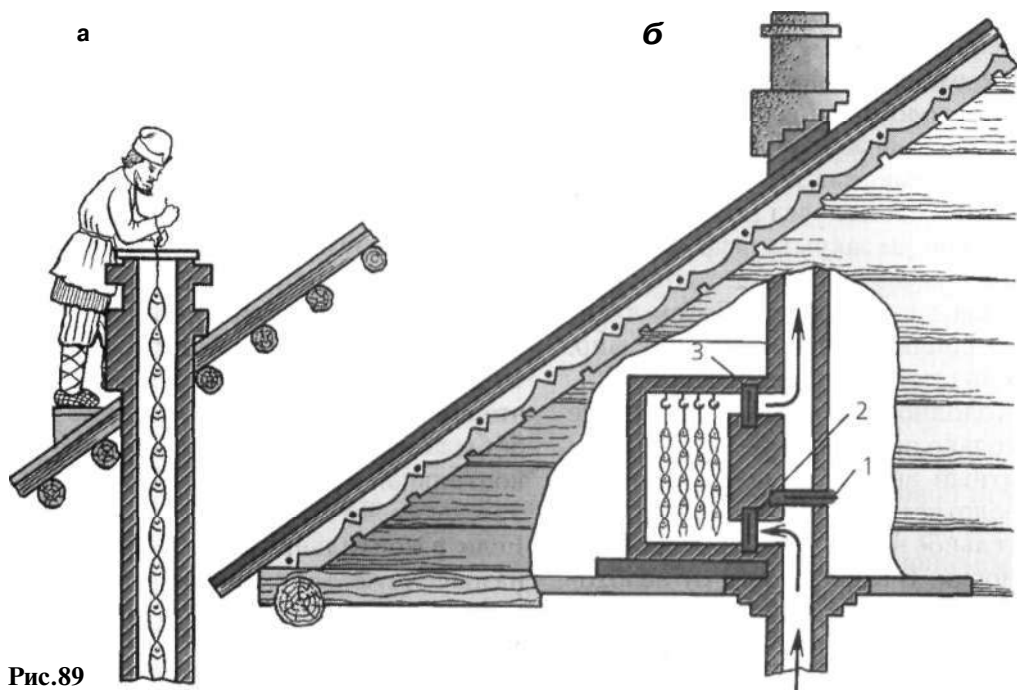


Рис.89

ли несколько снизок рыбы (рис. 90, б, в). Поскольку в перетрубье газы, выходящие из устья печи, имеют высокую температуру, то рыба не только коптится, но и достаточно хорошо пропекается.

Рыбу горячего копчения можно готовить также непосредственно в горниле печи. Огонь разводят в глубине очага, а ближе к устью на поду ставят подставку для рыбы — рамку с натянутой на нее металлической сеткой (рис. 91). Если необходимо, чтобы рыбы вместились больше, на подставках укрепляют две-три рамки. В печи поддерживают постоянно не очень сильный жар, присыпая время от времени огонь сухими опилками. Благодаря опилкам в горниле образуется густой дым. В это время устье печи прикрывают заслонкой так, чтобы сверху оставалась

лишь небольшая щель. Чтобы заслонка не упала, перед ней кладут один или два кирпича. В таком режиме мелкую рыбу коптят примерно 1 час, а крупную — 2 часа. Перед тем как прекратить копчение, в печь бросают несколько веток можжевельника или мяты, это придаст копченой рыбе более приятный и тонкий аромат.

***После окончания копчения рыба имеет красивый золотистый цвет, но иногда на ней появляется тусклый налет. Чтобы избавиться от налета, рыбу протирают тряпкой, пропитанной растительным маслом.***

Как уже говорилось, хранить рыбу горячего копчения нужно в леднике или в холодильнике.

## СЛУЖЕНИЕ РЕМЕСЛАМ

Русская печь, которая находилась в избе гончара, древодела, мастера-игрушечника, не только изо дня в день выполняла свое основное предназначение, но и была верной помощницей в ремесле. Еще в Древней Руси в горниле русской печи плавляли даже металл, из которого отливали женские украшения и некоторые детали домашней утвари.

***Любопытно, что литейным ремеслом занимались между делом женщины.***

Еще чаще русская печь становилась гончарным горном, в котором обжигали вылепленную своими руками печную и столовую посуду, а также детские игрушки. Не могла миновать печь и деревянная посуда, расписанная завожскими крестьянами. После закалки в печи она приобретала не только высокую прочность, но и красивый золотистый цвет.

Если же у древоделов возникала необходимость быстро высушить деревянные заготовки или готовые изделия, их вывучала русская печь. С помощью нее можно было также распарить или выва-

рить древесину, нанести на поверхность деревянного изделия золотистый загар, сварить из трав или древесной коры устойчивую краску. Да мало ли еще в каких случаях могла понадобиться духовая печь.

**Игрушки из лучины.** Когда древодел распаривал в печи заготовки для щепных лукошек и коробов, то между делом нет-нет да сладит из золотистой лучинки простенькую игрушку для малыша. Для изготовления быстроногой косули нужна всего-навсего одна широкая хорошо распарен-

ная лучинка. Ее кое-где подрезали и обстругивали, а затем расщепляли и перегибали в нескольких местах. И на глазах изумленного малыша в умелых руках появлялась тонконогая косуля с ветвистыми рогами и хвостиком-клиннышком (рис. 92, а).

Ребятишки постарше могли сами сделать для себя из лучин игрушки, например такую, которая летит со свистом, рассекая воздух подобно бумерангу (рис. 92, б). Для ее изготовления распаренную дощечку с прямослойной древесиной расщепляли на лучины.

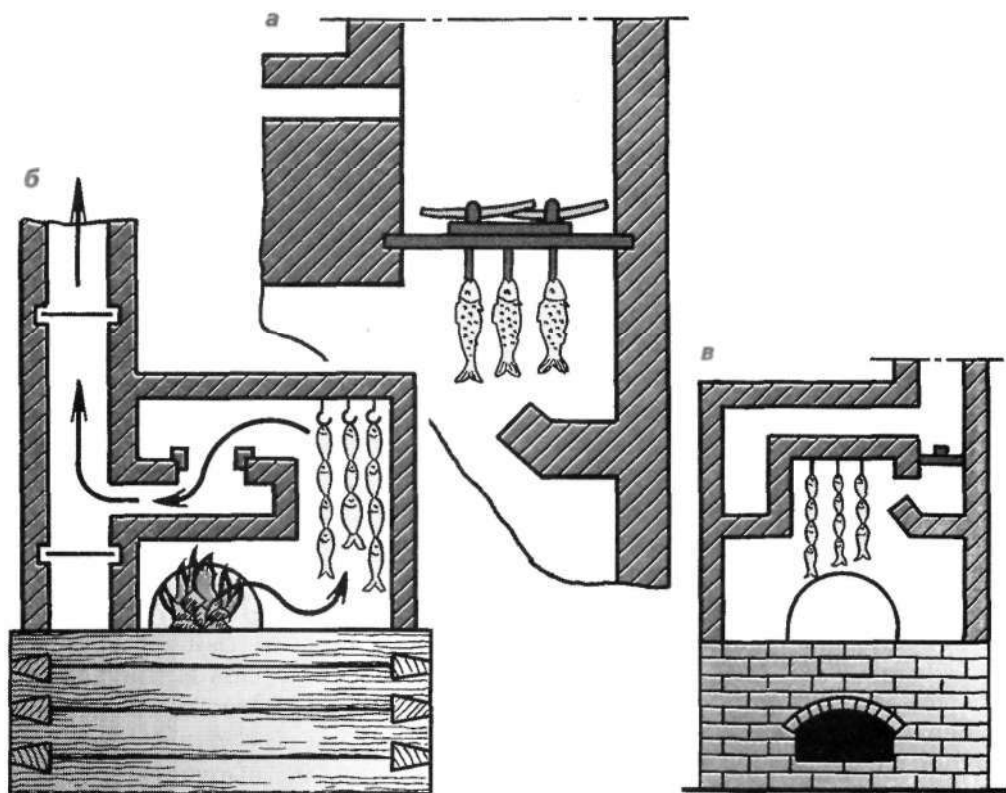


Рис. 90

Одну лучину оставляли длинной, а остальные разламывали пополам. Ближе к концу длинной лучины прижимали пальцами сначала поперечную лучинку, а затем еще две, идущие под острыми углами. Расправив лучинки таким образом, чтобы между ними были острые углы, поочередно вставляли остальные: сначала параллельные рукоятке, а затем поперек нее. Примерно таким же способом девочки делали из тонких лучинок «солнышки», которые переплетали пареной соломой и обрывками цветных ниток (рис. 92, в). Ими украшали какой-нибудь укромный уголок избы, где дети играли в зимнее время. Часто таким местом была печка.

Осенними и зимними вечерами в руках взрослых умельцев рождались порой более сложные декоративные игрушки (рис. 93 а-ж). Не до конца расщепленное, предварительно фигурно обработанное и

пропаренное поленце разводилось веером так, что одна лучинка зацеплялась за другую. При этом получалось сначала одно, а потом другое крыло неведомой жар-птицы. Из второго поленца вырезались голова и туловище, а затем веером разводился хвост. Обе части соединяли друг с другом с помощью специальных вырезов. Такая птица, подвешенная на тонкой бечевке над обеденным столом, становилась добрым оберегом, охраняющим мир и благополучие семьи. При перемещении в избе во время топки печи теплого воздуха птица начинала медленно вращаться, словно хотела убедиться в том, что в доме царит мир и достаток.

**Золото, рожденное в печи** (рис. 94, 95). Во многом благодаря русской печи был разработан в старину довольно остроумный способ имитации золота. Согласно древней традиции, в русской иконописи фон принято было покрыв-

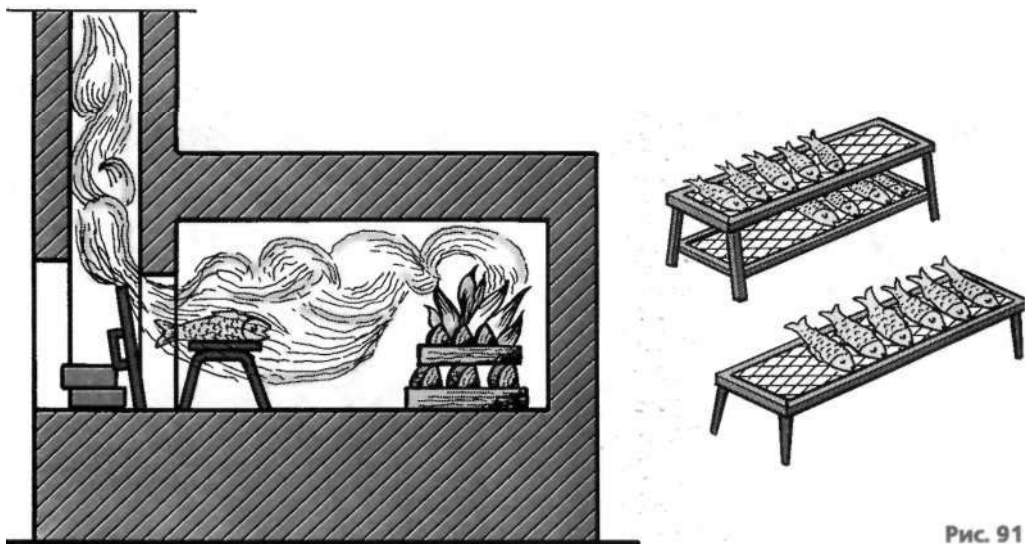


Рис. 91

вать золотом. Однако позже из экономических соображений вместо золота стали применять серебро, точнее, серебряный порошок. Икону покрывали серебряным порошком, а затем светлым лаком, сваренным из льняного масла, и помещали в протопленную русскую печь. От высокой температуры лаковая пленка становилась золотисто-желтой, а просвечивающее сквозь нее серебро приобретало сходство с настоящим золотом.

Этот же способ имитации золота стали использовать для декорирования деревянной посуды иконописцы-старообрядцы, поселившиеся в заволжских лесах близ торгового села Хохлома. Вначале серебром покрывали только от-

дельные элементы узора или небольшие участки фона. Ведь серебро — тоже дорогой металл, хоть оно и дешевле золота. Только замена в XIX веке серебра оловом позволила сделать посуду по-настоящему дешевой. Теперь уже тонким слоем металла покрывались не только отдельные части, но и вся поверхность посуды.

*По прошествии времени олово было заменено еще более дешевым и доступным материалом — алюминием, который используется и по сей день.*

Известную теперь на весь мир хохломскую роспись часто назы-

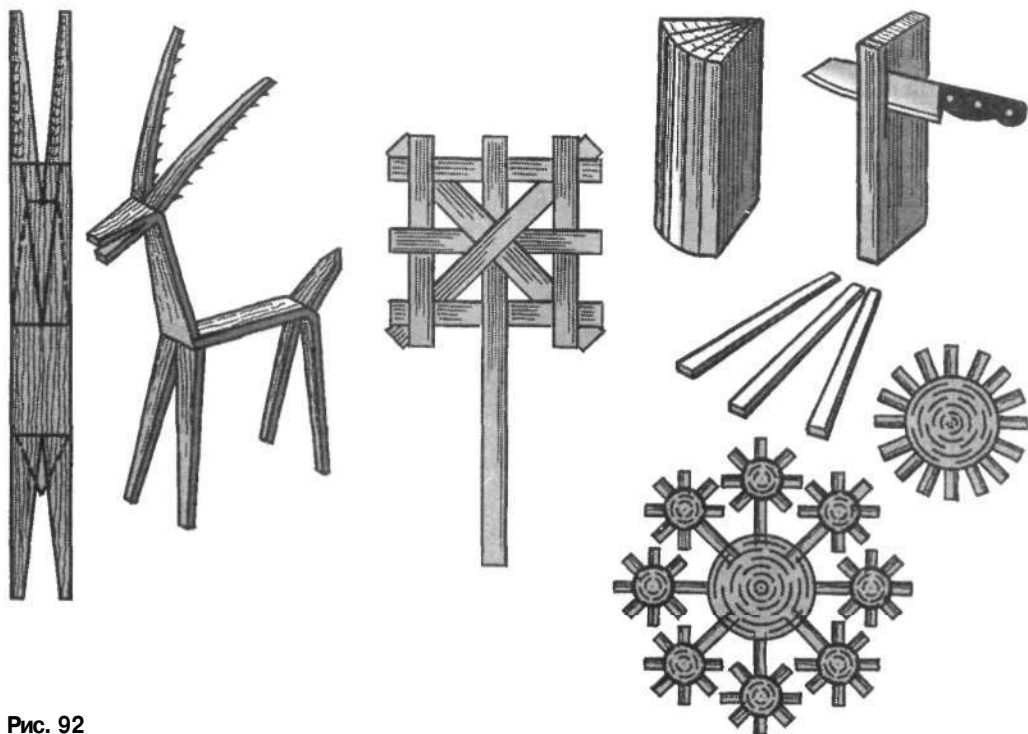


Рис. 92

вают не только золотой, но и пламенной или огненной. И это не случайно: искусство Хохломы не могло бы родиться без просушки и закалки посуды в русской печи. Предназначенную под роспись деревянную посуду, называемую *бельем*, вытачивали или вырезали из хорошо просушенной древесины липы, осины, березы и ольхи. Готовое бельё тщательно просушивали при комнатной температуре в зависимости от размеров от одной до трех недель. За несколько дней до окончания сушки посуду помещали на специальных полках, расположенных над печкой, чтобы бельё досохло при более высокой температуре (около 30°C). Затем приступали к грунтовке. Грунтовку начинали с так называемого *ваплення* — втирания в поры древесины разведенной на воде жидкой глины —

*вапа*. После этого деревянную посуду высушивали над печкой в течение десяти часов. Следующий этап грунтовки назывался *вгонкой*. Покрытое тонким слоем засохшей глины изделие протирали тряпкой, насыщенной сырым льняным маслом. Примерно через полчаса сухой тряпкой удаляли не впитавшиеся в глину излишки льняного масла.

Затем изделие сушилось в русской печи. Перед сушкой из протопленной печи выгребали угли и выметали золу. Как только температура в печи падала до 60—70°C, посуду ставили на широкую доску и задвигали в печь. Пропитанный маслом тонкий слой глины после сушки примерно в течение пяти часов образует прочную оболочку. Она закрывает поры древесины и препятствует проникновению внутрь изделия лака и олифы, которые

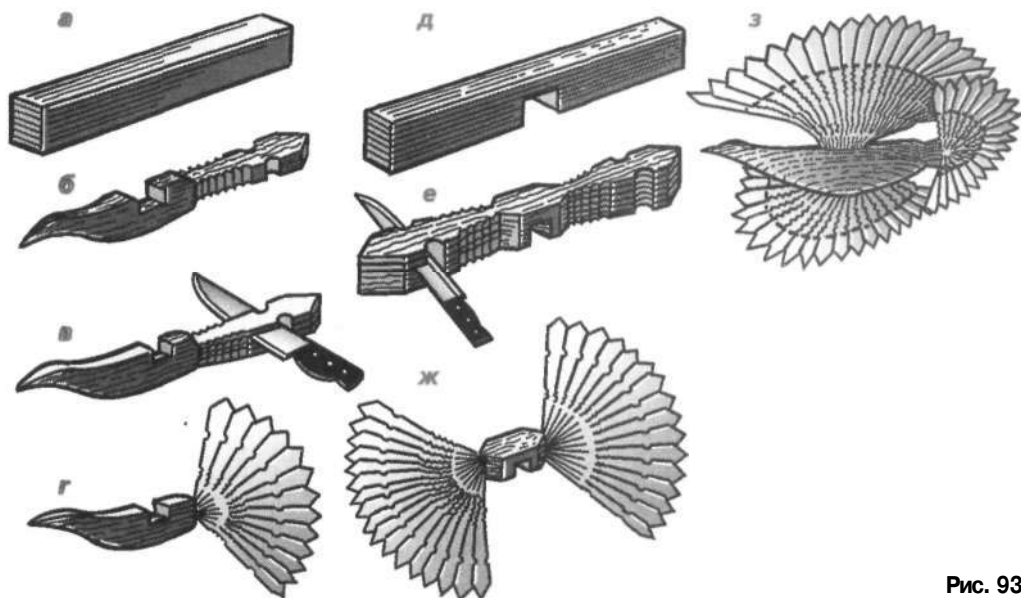


Рис. 93

применяются при последующей обработке. Высушенные и остывшие изделия слегка шлифуют, удаляя всевозможные неровности.

Затем приступают к олифлению. На поверхность изделия руками последовательно наносят тонкие слои натуральной олифы. Раньше олифу варили в печи из льняного масла, добавляя древесную золу и свинцовый сурик. Такая олифа была прозрачной и быстросохнущей.

Первый слой олифы, нанесенный на изделие, просушивают примерно в течение двух часов, столько же сушатся второй и третий слои. Четвертый слой наносится более густо и подсушивается в печи при температуре 50—60°С. При этом мастер внимательно следит за состоянием верхнего слоя. Нужно не прозевать тот момент, когда олифа почти высохнет, но еще будет прилипать к



Рис. 94

пальцу, то есть будет находиться в стадии так называемого мягкого *отлива*. При лужении тонко перетертый порошок олова или алюминия наносится тампоном на липкую поверхность изделия.

***Чтобы удобно было выполнять лужение, снизу обычного тряпичного тампона подшивают кусок овчины с ровно подстриженной короткой шерстью. Называется такой тампон куклой.***

После просушки изделие, похожее на серебряное, готово для выполнения на нем росписи.

Опытные мастера выполняли роспись без вспомогательного рисунка и образца. Традиционный набор применяемых при росписи масляных красок довольно скромный: сурик, охра, черная (сажа газовая), зеленая (окись хрома). Все перечисленные краски огнестойки и не выгорают при высокой температуре в процессе обжига изделий.

Хохломская роспись делится на два основных вида: верховое письмо и фоновое. К верховому письму относятся *травная* роспись и *роспись под листок*, а к фоновому — *роспись под фон* и *Кудрина*. Травную роспись чаще всего называют просто травкой. Прихотливо изгибаясь, мазки росписи напоминают знакомые всем с дет-

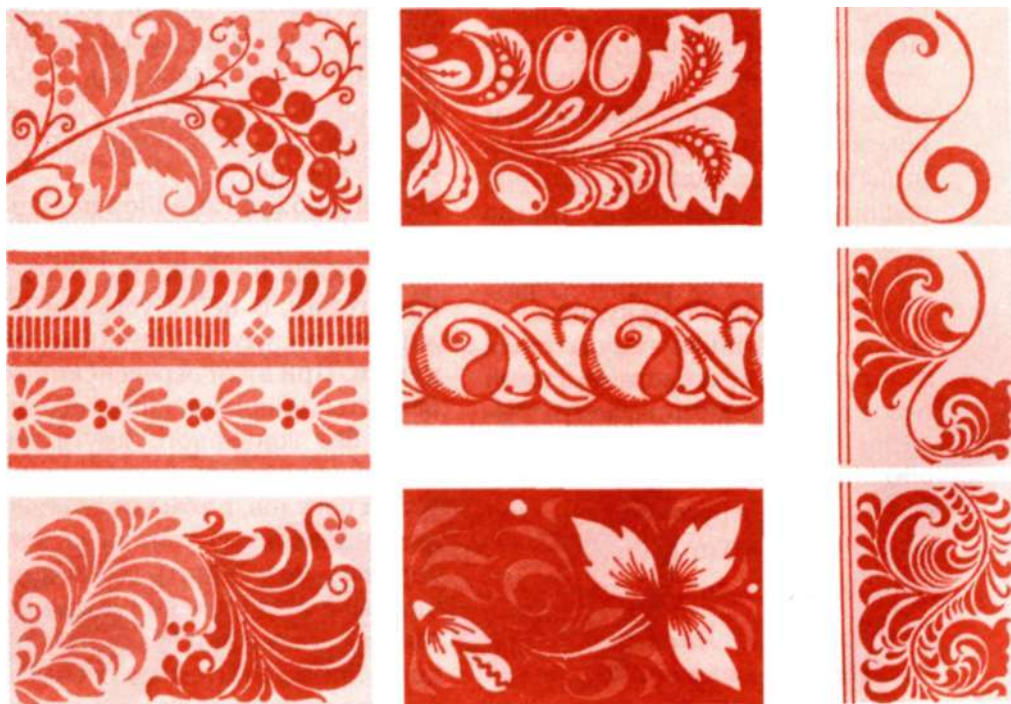


Рис. 95



ства и привычные травы: осоку, белоус, луговик... На золотых бортах посуды волей мастера они сказочно преображаются, сплетаясь в гармоничную орнаментальную композицию.

Роспись под листок тоже основана на использовании растительных мотивов, только вокруг плавно изогнутых стеблей изображаются стилизованные листья смородины, клюквы, черники, калины, а также плоды этих и других растений.

Роспись под фон более сложна и трудоемка. Суть ее состоит в том, что вокруг растительных элементов орнамента фон окрашивается в какой-либо один цвет (черный, красный, коричневый), на котором элементы рисунка эффектно выделяются в виде золотистых силуэтов.

Другой вид фоновой росписи — Кудрина — менее трудоемок. Наносимые при росписи краски закрывают золотистую поверхность незначительно, поэтому изделия, расписанные Кудриной, всегда особенно яркие и радужные. Узоры выются на поверхности изделия, подобно золотым кудрям.

Чтобы расписанная посуда стала золотистой и приобрела красивый блеск, ее необходимо закалить. Высохшую роспись покрывают тонким слоем масляного лака и помещают изделие в русскую печь, имеющую температуру 270—300°C.

***Крестьянские мастера знали множество различных способов определения температуры в печи. Например, ее можно***

***было определить с помощью небольшого клочка белой бумаги. Если помещенная в печь бумага сразу же вспыхнет или обуглится, то температура в печи 300—350°C. Если бумага обуглится через 5 секунд, температура в печи 270—300°C, через 15 секунд - 250-270°C, через 30 секунд - 230-250°C, через 1 минуту — 200—300°C, через 5 минут — 180—200°C, через 10 минут - 150-180°C. При температуре ниже 150°C бумага не обугливается.***

Под действием высокой температуры масляный лак слегка желтеет и посуда становится золотистой. Но чтобы получить более насыщенный золотой оттенок, процесс нанесения лака и закалки повторяют несколько раз. После неоднократной закалки лаковая пленка к тому же приобретает высокую прочность.

**Лепка и обжиг глиняной посуды.** Домашняя русская печь исправно служила и в качестве гончарного горна. В ней с успехом обжигали посуду и глиняные игрушки. При этом деревенские керамисты довольно часто обходились без гончарного круга, используя древнейшую технологию лепки сосудов, в том числе и печных горшков, из глиняных жгутов (рис. 96). Лепить горшок начинали с изготовления доньшка. Между ладонями раскатывали ком глины, а затем полученный шар расплющивали, превратив его в круглую лепешку, которую

использовали в качестве доньшка будущего горшка. Из другого куска глины скатывали на поверхности скамьи или стола жгут толщиной примерно в палец. Один конец жгута приклеивали жидкой глиной сверху вдоль края доньшка (рис. 96, а). Затем к его торцу присоединяли следующий жгут и плотно укладывали его сверху, постепенно расширяя диаметр витка (рис. 96, б). Так, виток за витком наращивали стенки сосуда. По мере приближения к горловине диаметры витков постепенно уменьшали (рис. 96, в). Затем ребристые стенки сосудов выравнивали деревянным ножом и разглаживали мокрой тряпкой (рис. 96, г). Одна крестьянка Вятской губернии о традиции изготовления и обжига в русской печи керамической посуды рассказывала так: «Каждая семья изготавливала для себя горшки, чашки, стаканы, корчажки и другие изделия из глины. Гончарным ремеслом занимались и занимаются женщины... Когда тесто (глиняное — Г.Ф.) готово,

на деревянном круге растрепывают дно ладонью... Потом вокруг дна лепят сосуд от руки из отдельных жгутов, поворачивая деревянный круг. Когда сосуд готов, то деревянным ножиком заглаживают неровности на нем, потом заглаживают его тряпкой, умоченной в воде. После этого сосуд ставят сушить на русскую печку, где он сохнет четверо суток. После этого обжигают в русской печи на огне докрасна. Горячие сосуды ложат в кипяченую обвару (обвар — кислая брага или остатки кислого кваса). Обваренные сосуды готовы к своему назначению... Гончарных печей здесь не было, так как отдельных гончаров, занимающихся гончарным делом, не было, а местные жители в каждой семье передавали свое мастерство по наследству...»

**Обжиг глиняной посуды в русской печи.** Для обжигания глиняной посуды русскую печь топили специально. Самый простой способ обжига заключается в следующем. В печь укладывали дрова,

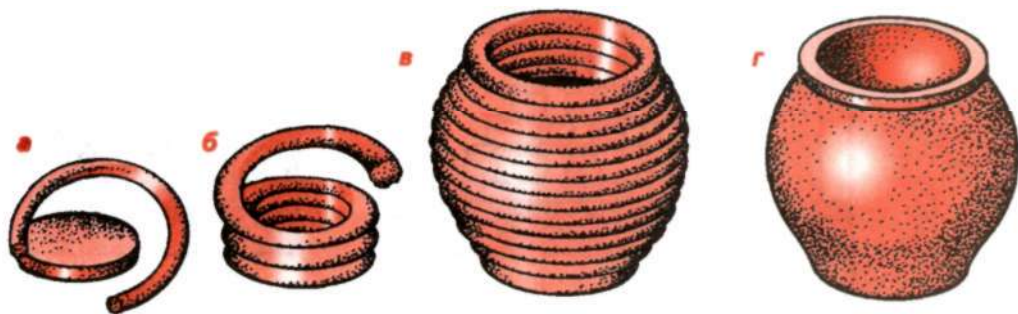


Рис. 96

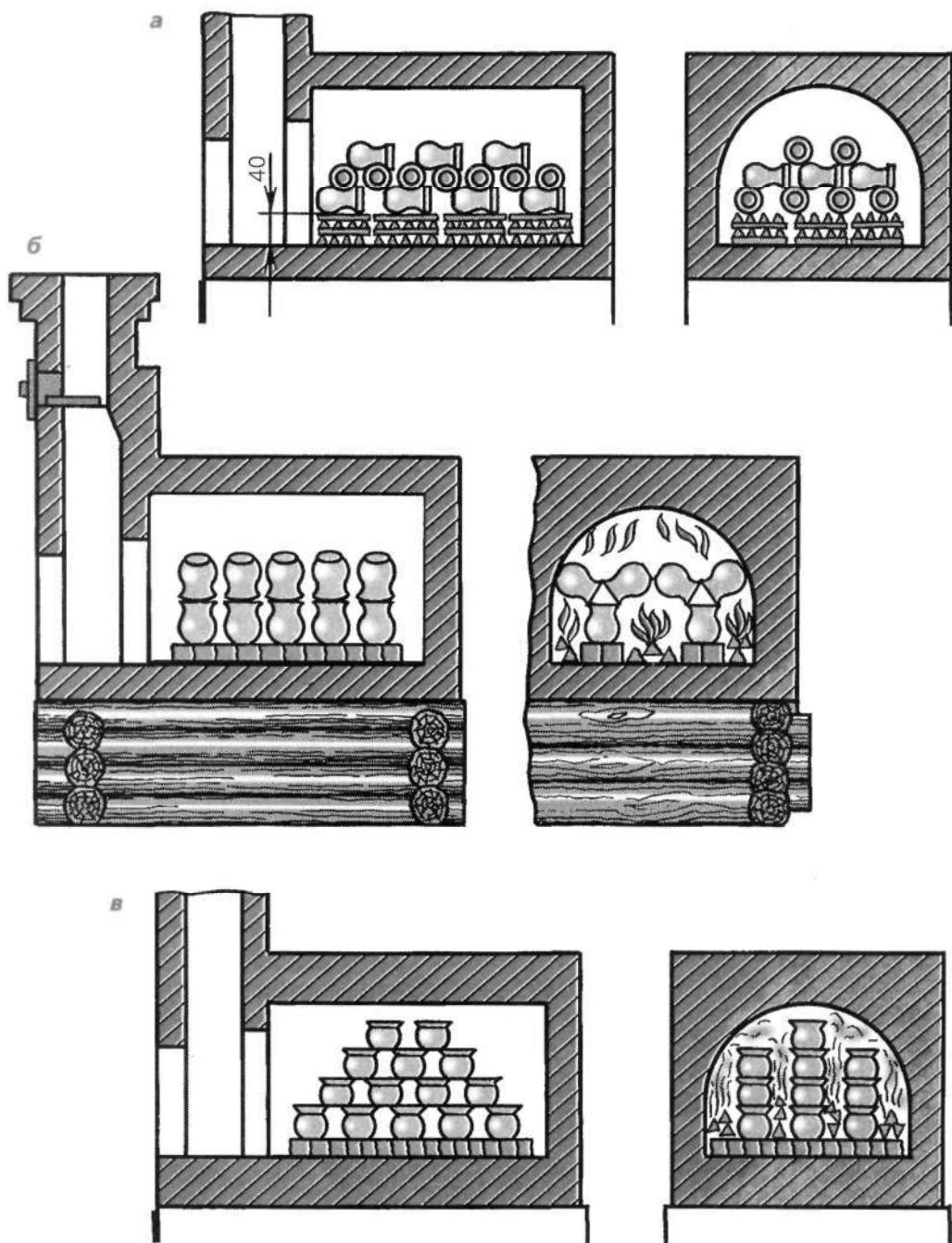


Рис. 97

а сверху на них размещали предназначенную для обжига посуду (рис. 97, а).

***Чтобы случайно не повредить сосуды, дрова во время топки подкидывали очень осторожно.***

Печь прекращали топить, когда температура в ней поднималась до 900°C и выше, то есть когда сосуды раскалялись. Температура в русской печи падает очень медленно, поэтому сосуды оставались раскаленными в течение нескольких часов, а остывали только на следующий день к обеду.

При другом способе посуду обжигали не «навалом», а расставляли на поду печи в определенном порядке. Известны два варианта размещения посуды в печи.

При первом — высокие сосуды, например кринки, ставят на кирпичи, положенные в два ряда вдоль горнила (рис. 97, б). Затем сверху под наклоном и горлышками вниз устанавливают на каждом сосуде еще по два. Причем один из первых сосудов должен упираться в свод печи, а другой — на такой же наклонный сосуд, только находящийся в соседнем ряду. Поверх перекрытия из наклонных горшков порой загружались «навалом» остальные сосуды. При таком расположении между сосудами образовывались промежутки, в которые укладывали дрова во время топки.

Второй вариант размещения сосудов более простой. Сосуды уста-

навливали друг на друга в несколько рядов у стенки топливника, а рядом с ними, ближе к устью, загружали дрова (рис. 97, в).

Разумеется, топить печь, в которой установлена сложная конструкция из посуды, нужно очень осторожно. На первом этапе обжига посуду нагревали очень медленно, разжигая небольшие костерки из сухих, но не дающих много жара дров — ели, осины, ивы. Когда же посуда в печи после двух-трех часов хорошо прогревалась, тогда в ход шли дрова, дающие много тепла, — ольха, береза, дуб, древесина погибших фруктовых деревьев (яблони, груши, вишни, сливы). Когда посуда накалялась, переходили на нежаркие дрова и постепенно прекращали топить совсем.

Как и при любом обжиге, посуде давали медленно остынуть вместе с печью и только после этого извлекали из горнила.

**Лепка и обжиг игрушки.** Не могли обходиться без русской печи деревенские умельцы, лепившие из глины игрушки. Мастера-игрушечники изготавливали подкупающие своей простотой и выразительностью игрушки-свистульки в виде коня, птицы, козленка, барашка. Из декоративных настольных игрушек выделяются красочностью и мягким юмором женские фигурки. Эти игрушки отличаются лаконичностью формы и остроумными приемами изготовления. Например, филимоновская «барыня» лепится целиком из одного куска глины, не считая птички-свистульки

и небольшого налепа на шляпке (рис. 98). Мастерница скатывала между ладонями шар и надевала его на указательный палец (рис. 98, а). Затем понемногу шар вытягивала и начинала расширять углубление, сделанное указательным пальцем (рис. 98, б). Постепенно сплющивая между большим и указательным пальцем стенками юбки-колокола, мастерница добивалась, чтобы толщина их у края была примерно 5–6 мм (рис. 98, в). После этого заготовку ставила на дощечку и приступала к лепке туловища и головы, которые первоначально намечала лишь в общих чертах (рис. 98, г). Вслед за этим лепила

вчерне головной убор и «вытягивала» руки из кома глины, находящегося в средней части фигуры (рис. 98, д). Затем отдельно лепила птицу-свиствульку и вкладывала ее в руки «барыни» (рис. 98, е). Готовую фигурку разглаживала мягкой влажной тряпочкой и сушила, вначале при комнатной температуре, а затем на теплой печке.

*Обычно игрушки в русской печи обжигали во время очередной топки. Зачастую тут же на поду стояли горшки, в которых варилась пища.*

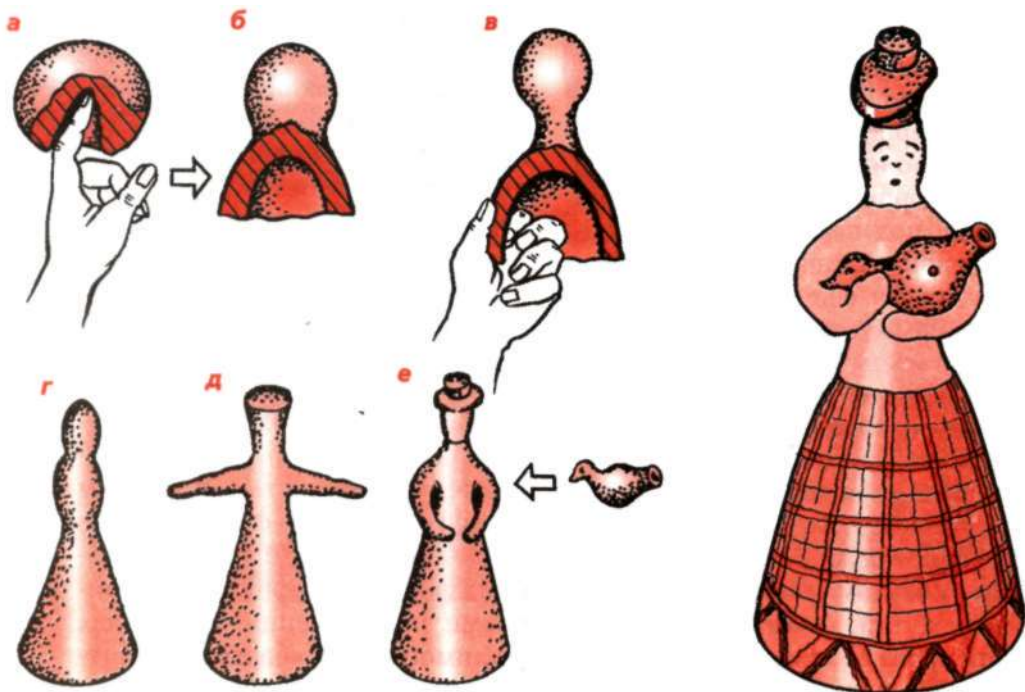


Рис. 78

Но одно другому не мешало. Игрушки плотно устанавливали на железный противень и отправляли в печь. Сначала их около часа выдерживали вдали от огня («прожаривали»), то есть давали возможность как следует просохнуть, а потом ставили противень на горящие дрова.

Обычно, чтобы обогреть помещение и сварить пищу, русскую печь топят три-четыре часа. Этого времени вполне достаточно, чтобы игрушки не только раскалились,

но и пробыли в этом состоянии довольно долго.

Вынимали игрушки из печи на другой день после остывания печи. Если по какой-либо причине обжечь игрушки во время топки не удавалось, их обжигали после нее на раскаленных углях. Пылающий жаром уголь сгребали в одну кучу, на которую ставили противень. Затем подгребали к нему со всех сторон оставшиеся уголья и присыпали золой.

## ИЗБЯНАЯ ФАБРИКА

Если печь топится дровами, соломой и тростником, а также кизяком, то она практически не имеет отходов. Мало того, она по сути дела — маленькая домашняя фабрика, производящая ценные технические продукты, прежде всего золу, а если же она топится исключительно дровами, то и древесный уголь. Даже оседающая в дымоходе сажа также шла в дело.

**Волшебная зола.** В глубокой древности печная зола почиталась как часть родового очага. Она служила также показателем могущества и многочисленности рода. Поэтому золу из костров, а позже и печей, не выбрасывали куда попало, а бережно ссыпали в одну кучу где-нибудь неподалеку от жилища, на самом видном месте. Сюда же складывали после трапезы кости животных и черепки разбившейся посуды. Постепенно рядом с жильем вырастал холм-зольник, который, в зависимости от его величины, служил

показателем древности, многочисленности, богатства и благополучия рода. Чем крупнее и выше был зольник, тем больше почестей воздавалось главе рода.

Позже, по мере того как символическое значение зольника стало забываться, люди продолжали открывать все новые и новые полезные свойства печной золы. Находясь под открытым небом, зола выщелачивалась: талой водой и дождями вымывались из нее полезные микроэлементы. Чтобы этого не происходило, золяники старались устроить где-нибудь под навесом. Теперь уже кости и черепки не валили в одну кучу с золой. Мало того, в специальные лари, ящики и кадушки ссыпали только просеянную золу, чтобы потом удобнее было ее использовать для различных хозяйственных нужд. Выбрасывать печную золу за порог считалось большим грехом. Уголья, оставшиеся в решете после просеивания, тоже

складывали в отдельном месте. Они шли на растопку печи либо самовара, а также для разогрева утюга и на другие нужды.

***В старину древесная зола была ценнейшим сырьем для получения поташа (углекалиевой соли), используемого повсеместно при крашении тканей, а также для варки стекла и мыла.***

Для производственных нужд специально сжигали древесину твердых пород, например дуба. Россия экспортировала золу наравне с пенькой, медом, воском и мечами.

Любопытно, что когда в России стали строиться первые стекольные заводы, для них специально из Германии и Италии привозили золу, полученную из буковой древесины.

Известно, что 98,9—99,7% древесины состоит из органических веществ, которые полностью сгорают в печи, и только 0,3—1,1% — это минеральные соединения, остающиеся после сгорания в виде золы. Выход золы зависит также от породы древесины. Так из 100 кг дубовой древесины получается 3 кг 300 г, из сосновой — 1 кг 500 г, а из березовой — всего 1 кг золы.

**Щелок и поташ.** В древесной золе содержится 12—14% поташа — белого зернистого порошка, расплывающегося под действием влажного воздуха. Выходит, что из одного килограмма золы мож-

но получить 120—140 г чистого поташа. Само слово «поташ», видимо, пришло в Россию вместе с буковой золой и переводится дословно с английского как «горшечная зола» (Pott «горшок» и Asche «зола»). В этом названии отразился древнейший способ получения этого химиката путем выпаривания зольной воды (щелока) в горшке.

На заводах прошлого поташ из золы получали следующим образом. Просеянную золу засыпали в глубокое деревянное корыто и заливали чистой водой. Примерно через четыре часа, когда часть содержащегося в золе поташа растворится в воде, зольную или щелочную воду (щелок) сливали в металлический котел. В деревянное корыто заливали новую порцию воды и продолжали выщелачивать золу примерно около четырех часов. Затем новую порцию щелока сливали в котел, а оставшуюся в корыте золу заливали чистой водой уже в третий раз. Через четыре часа, когда в новой воде растворялись последние остатки находящегося в золе поташа, ее также сливают в варочный котел, в котором выпаривали воду. На дне котла после выпаривания оставалась серая рыхлая масса (серый поташ), так называемый «шадрик». После прокаливания в печи шадрик превращался в чистый белоснежный поташ. Чем быстрее развивалось производство стекла и мыла, тем больше требовалось древесины для производства поташа, тем больше леса уничтожалось специально

для этих целей. И происходило это до тех пор, пока поташ не научились получать химическим путем из хлористого калия.

Золу, выгребаемую из печи, в отличие от золы, получаемой в костре, крестьяне иногда называли — *печиной*. Хотя по химическому составу она мало чем отличается от костровой золы. Между тем считалось, что она обладает особыми магическими свойствами, поскольку происхождение ее связано со священным огнем домашнего очага, почитаемого у всех народов. Поэтому золу довольно часто использовали во всевозможных народных обрядах, при заговорах и лечении больных. К тому же зола имела большое хозяйственное значение, и не только потому, что из нее получали щелок, в котором при стирке вываривали белье, а в бане использовали в качестве жидкого мыла. Разумеется, рачительные хозяева золу не выбрасывали, а ссыпали в ящики и кадки, в которых она хранилась, и употребляли по мере необходимости. А необходимость в печной золе возникала довольно часто: то надо посуду почистить, то белье выварить, а то и наступала пора окрасить вытканый и отбеленный холст. В весеннюю пору, а также летом золы требуется еще больше. Ведь надо подкормить огородные растения, подлечить стволы фруктовых деревьев, припудрить капусту и картошку, да мало ли на какие нужды может потребоваться зола. При желании из нее и шампунь приготовить не так уж сложно.

*Немудрено, что у человека, хорошо знающего достоинства печной золы, никогда не поднимется рука выбросить ее просто так на улицу, чтобы только освободить печь. Ведь в городах, где печи топились не только дровами, но и углем, некоторые хозяева специально покупали золу на разные нужды у торговцев, которых называли пепельниками.*

### **Стирка и отбеливание белья.**

«Щелока не варить — белье не белишь» — говаривали в старое время хозяйки. Но щелок не только хорошо отстирывал грязное белье, но и отбеливал новотканые холсты. Перед праздниками щелоком отмывали добела деревянные полы. При этом следует особо подчеркнуть, что в отличие от современных химических порошков использованный щелок не только не отравляет природу, а наоборот, приносит ей благо, обогащая почву полезными для растений микроэлементами.

Для варки щелока использовалась большая деревянная бочка, так называемый *бук*, или *бучало*. В бучало сыпали определенное количество золы и заливали холодной или подогретой водой. Затем, накалив в русской печи так называемые бучные камни — специально отобранные для этих целей песчаные булыжники, — бросали их в бучало. Вода мгновенно нагревалась почти до кипения.



При этом поташ, находящийся в печной золе, начинал постепенно растворяться в горячей воде. Готовый щелок переливали в стоящий на шестке большой чугуn, в котором заранее было уложено белье или холст. Затем чугуn со щелоком и бельем отправляли в печь на ухвате, подложив под него деревянный каток.

*Иногда белье бучили (отбеливали) прямо в бочке, в которой варили щелок, накрыв сверху крышкой.*

Широко использовался, особенно в более поздние времена, другой, более простой способ отбеливания непосредственно в русской печи. Чугун загружали бельем, клали сверху мешочек, наполненный просеянной золой и заливали водой. Чугун ввозили на катке в печь и ставили на таком расстоянии от огня, чтобы вода в нем медленно кипела. При этом способе, применяемом в деревнях до сих пор, происходит одновременное приготовление щелока и отбеливание белья. Замечательно, что после обработки щелоком белье становится не только чище и белее, но и гораздо прочнее.





## КРАТКОЕ ПОСЛЕСЛОВИЕ

Если читатель, прочитавший эту книгу, будь он коренной житель села или горожанин, купивший в деревне дом, по-новому посмотрит на стоящую в его доме русскую печь и со временем научится использовать во благо семьи ее неограниченные возможности, то автор считает свою основную задачу выполненной.

Хочется надеяться, что тем читателям, которые решатся сложить русскую печь своими руками, помогут чертежи и рисунки, приведенные в книге. Те же, кто загорится желанием сложить универ-

сальную русскую печь, имеющую более сложное устройство, могут обратиться к другим книгам, которых в наше время издано достаточно много. Однако необходимо помнить, что, какой бы ни была конструкция печи, успех в деле во многом зависит от трудолюбия, упорства, пытливости и смекалки печеклада.

Автор надеется, что сложенная своими руками русская печь будет не только исправно служить долгие годы, но и радовать глаз, создавая вокруг себя особую атмосферу домашнего уюта.



**Федотов Геннадий Яковлевич**  
**РУССКАЯ ПЕЧЬ**

Ответственный редактор *Л. Ключник*  
Редактор *С. Фролова*  
Художественный редактор, дизайн переплета *А. Новиков*  
Художник-график *Г. Железняков*  
Компьютерная обработка рисунков *И. Новикова, Е. Анисина*  
, Технический редактор *Н. Носова*  
Компьютерная верстка *В. Шибяев*  
Корректор *М. Пыкина*

В книге использованы фотоматериалы *А. Заболоцкого,*  
*А. Миловского, В. Прийменко, В. Анферова*

ООО «Издательство «Эксмо».  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.

**Интернет/Home page — <http://www.eksmo.ru>**

Электронная почта (E-mail) — [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

*По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо»  
обращаться в рекламное агентство «Эксмо». Тел. 234-38-00.*

*Оптовая торговля:*

109472, Москва, ул. Академика Скрябина, д. 21, этаж 2.

Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16.

Многоканальный тел. 411-50-74. E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

*Мелкооптовая торговля:*

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095)411-50-76.

**Книжные магазины издательства «Эксмо»:**

- Супермаркет «Книжная страна». Страстной бульвар, д. 8а. Тел. 783-47-96.
- Москва, ул. Маршала Бирюзова, 17 (рядом с м. «Октябрьское Поле»). Тел. 194-97-86.
- Москва, Пролетарский пр-т, 20 (м. «Кантемировская»). Тел. 325-47-29.
- Москва, Комсомольский пр-т, 28 (в здании МДМ, фог. «Фрунзенская»). Тел. 782-88-26.
- Москва, ул. Сходненская, д. 52 (м. «Сходненская»). Тел. 492-97-85.
- Москва, ул. Митинская, д. 48 (м. «Тушинская»). Тел. 751-70-54.
- Москва, Волгоградский пр-т, 78 (м. «Кузьминки»). Тел. 177-22-11.

**Северо-Западная Компания представляет весь ассортимент книг издательства «Эксмо».**

Санкт-Петербург, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82.

**Сеть книжных магазинов «БУКВОЕД».** Крупнейшие магазины сети:

Книжный супермаркет на Загородном, д. 35. Тел. (812) 312-67-34

и Магазин на Невском, д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

**Сеть магазинов «Книжный клуб «СНАРК»** представляет самый широкий ассортимент книг издательства «Эксмо». Информация о магазинах и книгах в Санкт-Петербурге по тел. 050.

*Всегда в ассортименте новинки издательства «Эксмо»:*

ТД «Библио-Глобус», ТД «Москва», ТД «Молодая гвардия»,

«Московский дом книги», «Дом книги в Медведково», «Дом книги на Соколе».

*Весь ассортимент продукции издательства «Эксмо»*

*в Нижнем Новгороде и Челябинске:*

ООО «Пароль НН», г. Н. Новгород, ул. Деревообделочная, д. 8. Тел. (8312) 77-87-95.

ООО «ИКЦ «ДИС», г. Челябинск, ул. Братская, д. 2а. Тел. (8512) 62-22-18.

ООО «ИнтерСервис ЛТД», г. Челябинск, Свердловский тракт, д. 14. Тел. (3512) 21-35-16. .

*Книги «Эксмо» в Европе — фирма «Атлант». Тел. + 49 (0) 721-1831212.*

Подписано в печать с готовых монтажей 27.05.2003

Формат 70х100 1/16. Гарнитура «Петербург». Печать офсетная. Усл. печ. л. 22,75

Доп. тираж 3 000 экз. Заказ № 2101

Отпечатано с готовых диапозитивов во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»  
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14