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 |
| Череда (цветы и листья) | 40-50°C |
| Ромашка аптечная | 40°C |
| Цветы липы | 40-45°C |
| Календула, или ноготки | |
| (цветы) | 40-50°C |
| | |

Сунка 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 чернобыльника.

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 вьюшку 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 устланным 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 чугун, под таким углом, чтобы грибы не скатывались вниз. Чугун, 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







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 лешины (лесного ореха), яблони, сливы, акации и сирени, имеющих твердую и упругую древесину. Ветки этих деревьев и кустарников заготавливают во время прореживания. С веток очень тшательно 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. Изготовляют ее с таким расчетом, чтобы вместе с шампурами и грибами она свободно проходила через устье печи. От выступающих частей сушилки до ободка устья

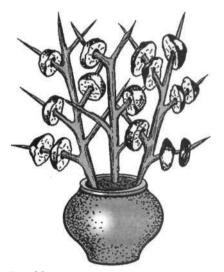
должно быть не менее пяти сантиметров.

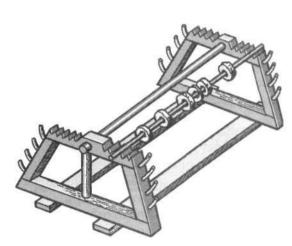
Конструкции сушилок отличаются необыкновенным разнообразием. Одна из наиболее простых сушилок состоит из двух рамок, имеющих форму трапеции, соединенных внизу двумя перекладинами (рис. 84). На верхних планках рам вырезают клинообразные углубления, удерживающие деревянные шампуры на определенном расстоянии 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 сушилка была более вместительной, больших рам укрепляют иногда рамки меньшего размера.

Основу другой сушилки составляют две древесные развилки: одна трехрожковая (puc. 85, a), a 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, г). Две другие укрепляют на шипах внизу и используют как полозья, на которых сушилку ввозят в печь (puc. 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 шампуры 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 сушки 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 х 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, 13). 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, 10). Две другие рейки (puc. 86,2 u 12), расположенные посередине одна на другой, связывают воедино все три стойки





Puc. 83 Puc. 84

Русская печь

(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 посильнее 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, изготовляют из листовой стали шесть противней (рис. 86, 14).

Перед тем как надеть на шампуры, 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-

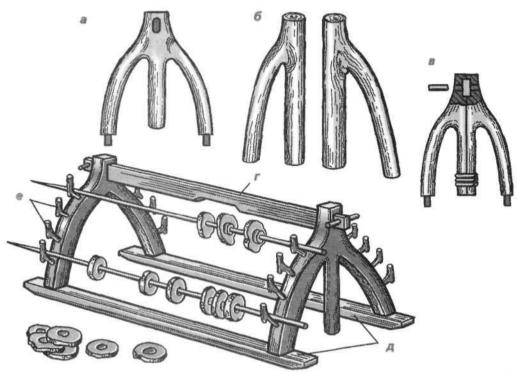


Рис 85

стый стержень их может расщепить пополам. Грибы на шампурах 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 мололых 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 гри-

Еще в прошлом веке из сухих грибов готовили порошок, который потом использовали для пригото-

Русская печь 253

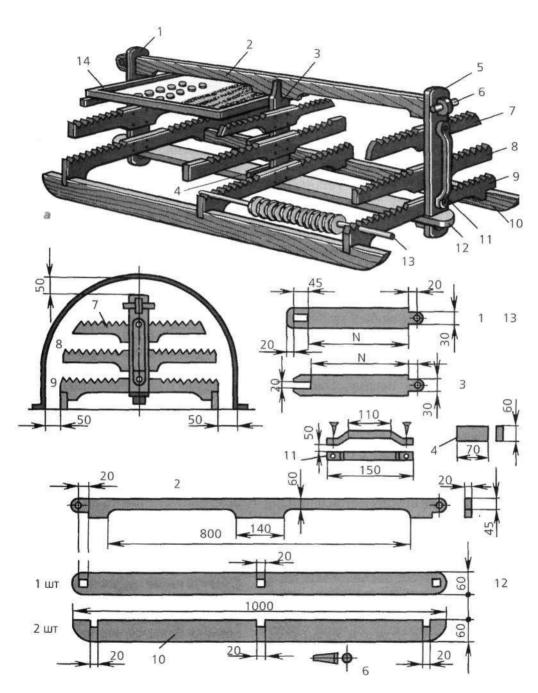


Рис. 86. Установка для сушки грибов, овощей и фруктов в русской печи

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 приготавливают 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 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 $70\text{--}80^{\circ}\text{C}$.

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°С яблоки высыхают примерно за восемь часов, то есть в течение одной ночи. Для ускорения сушки яблоки можно загрузить в печь при температуре 95—100°С. 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 издревле 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 высы-

скольку 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-

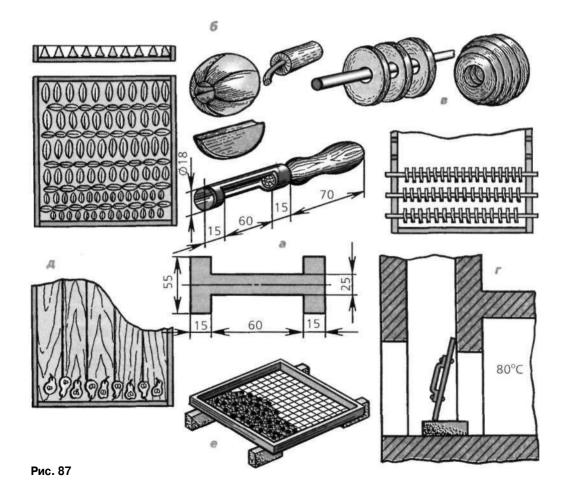
стом с редким переплетением нитей). На универсальной сушилке вмещается ровно шесть таких рамок (рис. 87, е). Сушилку с ягодами вдвигают в духовую камеру печи в то время, когда температура внутри нее будет примерно 60°С.

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°С. Если за одну ночь ягоды рябины не высохнут, их временно ставят на печь и досушивают пос-



ле следующей топки. Высохшие ягоды отделяют от плодоножек, а затем высыпают в чистые холшовые 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 мочевом пузыре, 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 приобретал 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 Аринушиповницу, то есть 1 октября. Чтобы шиповник не терял своих лечебных свойств, его быстро сушили в русской печи. Особенно хорошо высыхает 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°С. 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 маленька, 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. Обратно с мельницы возвращались с мешками розовокоричневой муки, пахнущей 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, круго заваривалась кипятком, и тогда получалась вкусная и питательная черемуховая болтушка. Шла мука и для начинки пирогов и ватрушек.

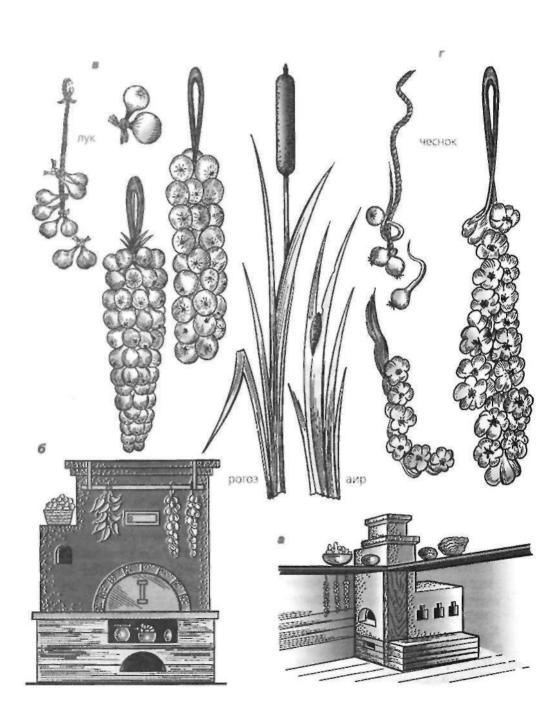
В наше время некоторые хозяева также сушат и мелют черемуху, пуская ее на приготовление оригинальных старинных кушаний.

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 vстьем 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 отлыхать 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 (puc. 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 посвоему. 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 венок из полевых цветов. Однако этот способ чаще используется при изготовлении плетенок из чеснока (рис. 88, г). 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 коптильнях, так и приспособленных для этого дела русских печах. 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 кадушку 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.

Русская печь 261

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 вымести 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 снизку рыбы в печную трубу. Чтобы снизка не упала вниз, ее верхний конец подвязывали к палке, положенной на головок 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, поставленного 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 вверху 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 имелась задвижка, с помощью которой изменяли направление движения дыма (*puc. 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, 62, 3) в это время закрывали.

Если в коптильню вешали предназначенную для копчения рыбу, то задвижку (рис. 89, 6 1) в трубе закрывали и открывали обе задвижки в коптильную камеру.

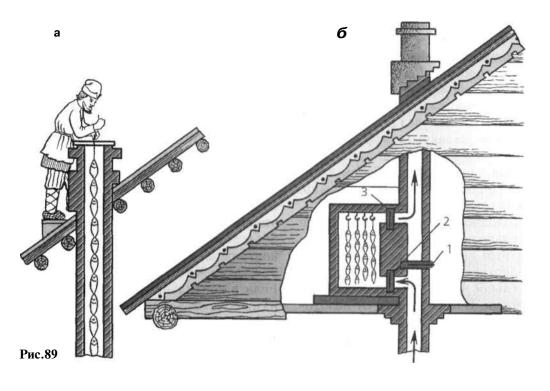
Дым через нижний дымоход поступал в камеру, окуривал подвешенную там рыбу и уж только потом выходил через верхний дымоход в трубу.

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 которая смолу, 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-



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 вместилось 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 вверху 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 плавили 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 заволжскими 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 выручала 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 дре водел 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-клинышком (рис. 92, а).

Ребятишки постарше могли сами сделать для себя из лучин игрушку, например такую, которая летит со свистом, рассекая воздух подобно бумерангу (рис. 92, б). Для ее изготовления распаренную дощечку с прямослойной древесиной расщепляли на лучины.

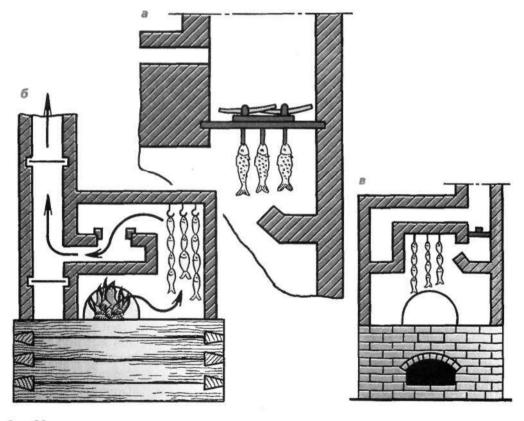


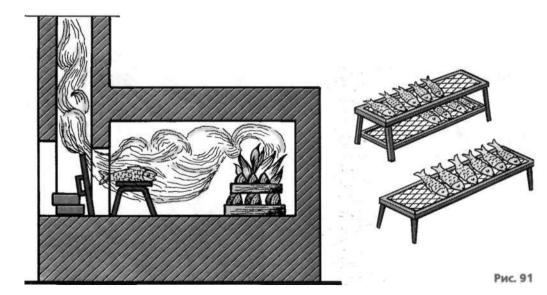
Рис. 90

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 нал обеленным 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 покры-



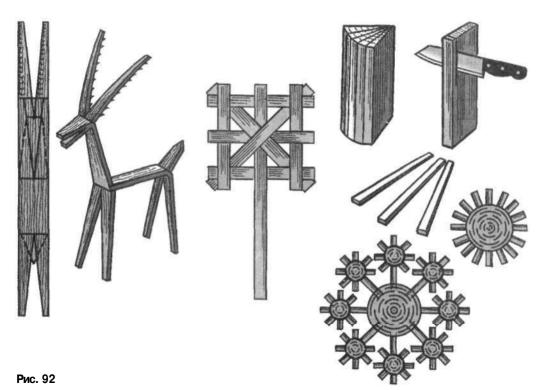
вать золотом. Однако позже из экономических соображений вместо золота стали применять серебро, точнее, серебряный порошок. Икону покрывали серебряным порошком, а затем светлым лаком, сваренным из льняного масла, и помещали в протопленную русскую печь. От высокой температуры лаковая пленка становилась 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.

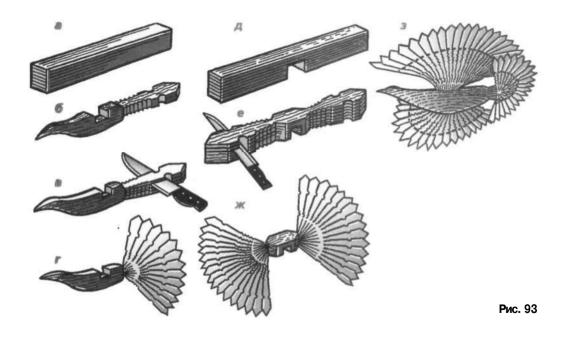
По прошествии времени олово было заменено еще более дешевым и доступным материалом — алюминием, который используется и по сей день.

Известную теперь на весь мир хохломскую роспись часто назы-



вают не только золотой, но и пламенной или огненной И это не случайно: искусство Хохломы не могло бы родиться без просушки и закалки посулы в русской печи. Предназначенную под роспись деревянную посуду, называемую бельем, вытачивали или вырезали из хорошо просушенной древесины липы, осины, березы и ольхи. Готовое белье тщательно просушивали при комнатной температуре в зависимости от размеров от одной до трех недель. За несколько дней до окончания сушки посуду помешали на специальных полках, расположенных над печкой, чтобы белье досохло при более высокой температуре (около 30°C). Затем приступали к грунтовке. Грунтовку начинали с так называемого вапления — втирания в поры древесины развеленной на воле жилкой 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°С, 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



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 быстросохнушей.

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

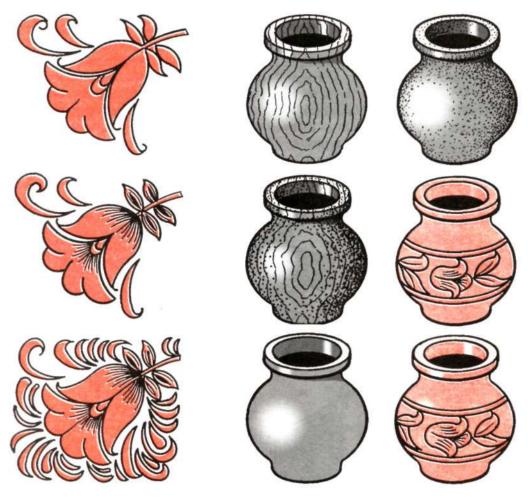


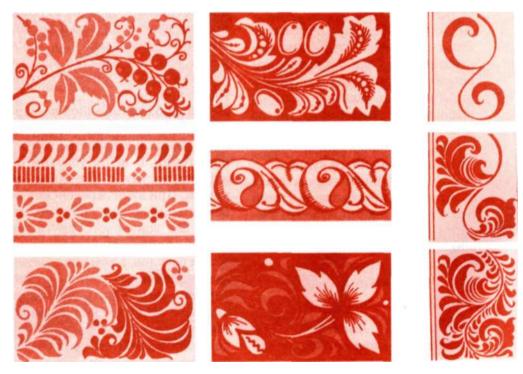
Рис. 94

пальцу, то есть будет находиться в стадии так называемого мягкого *отлипа*. При лужении тонко перетертый порошок олова или алюминия наносится тампоном на липкую поверхность изделия.

Чтобы удобно было выполнять лужение, снизу обычного тря-пичного 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-



Геннадий Федотов

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 вьются 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°С.

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 $300-350^{\circ}\text{C}$. Если бумага обуглится через 5 секунд, температура в печи $270-300^{\circ}\text{C}$, через 15 секунд - $250-270^{\circ}\text{C}$, через 30 секунд - $230-250^{\circ}\text{C}$, через 1 минуту — $200-300^{\circ}\text{C}$, через 5 минут — $180-200^{\circ}\text{C}$, через 10 минут - $150-180^{\circ}\text{C}$. 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 донышка. Между ладонями раскатывали ком глины, а затем полученный шар расплющивали, превратив его в круглую лепешку, которую <u>Русская печь</u> 271

использовали в качестве донышка 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 краев донышка (puc. 96, a). 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 — $\Gamma.\Phi$.) 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 ножичком 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 печке 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,



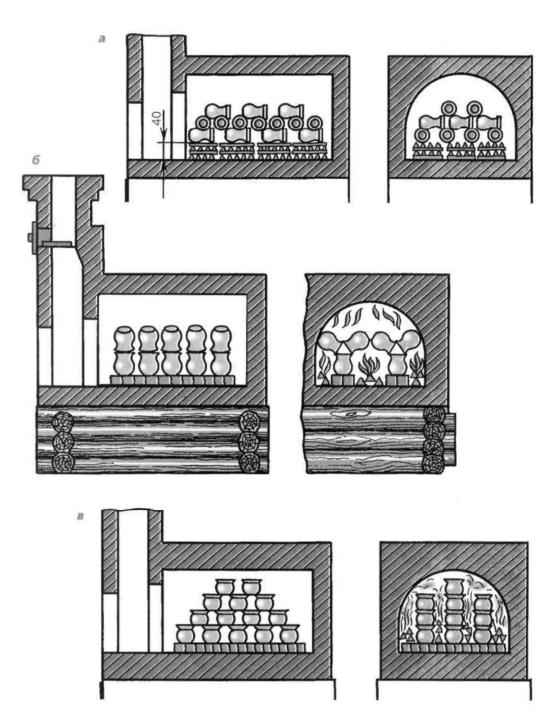


Рис. 97

Русская печь

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°С 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 крынки, 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 игрушек. Не могли обходиться без русской печи деревенские умельцы, лепившие из глины игрушки. Мастера-игрушечники изготовляли подкупающие своей простотой и выраигрушки-свизительностью стульки 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). Мастерица скатывала между ладонями шар и надевала его на указательный палец (рис. 98, а). Затем понемногу шар вытягивала и начинала расширять углубление, сделанное тельным пальцем (рис. 98, б). Постепенно сплюшивая между большим и указательным пальцем стенками юбки-колокола. мастерица 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-свистульку 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.

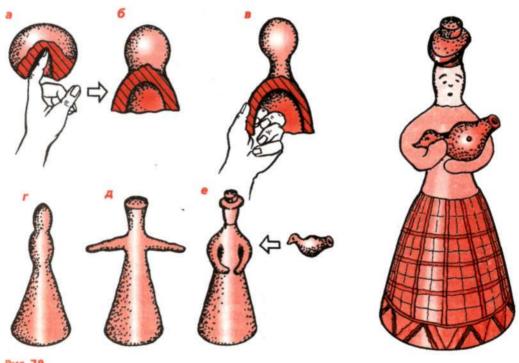


Рис. 78

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 лрова.

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 ловольно лолго.

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 оселающая 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 вышелачивалась: талой волой и дождями вымывались из нее полезные микроэлементы. Чтобы этого не происходило, зольники 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 мехами.

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» (Роtt «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 Русская печь

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 необхолимость в печной золе возникала довольно часто: то надо посуду почистить, то белье выварить, а то и наступала пора окрасить вытканный 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 — белья не белить» — 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 чугун, в котором заранее было уложено белье или холст. Затем чугун 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 шелока и отбеливание белья. Замечательно, что после обработки шелоком белье становится не только чише и белее, но и гораздо прочнее.



Русская печь



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 универсальную 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 печеклала.

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. Клюшник 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. Шибаев 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

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**

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, for. «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 (О) 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