

Бондарное дело

Посуда, бочки,
сувениры

Илья Валерьевич Мельников

Бондарное дело. Посуда, бочки, сувениры

Серия «Бондарное дело»

Текст предоставлен Ильей Мельниковым
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3936835

Аннотация

Бондарство – это очень древнее ремесло, представляющее собой умение изготавливать деревянную посуду из клепок – длинных трапециевидных или округлых дощечек. Свою продукцию бондари продавали на месте или везли на ближайшие рынки и ярмарки. Как правило, в прежние времена секреты бондарского ремесла передавались по наследству. В наше время отношение к старинным бондарным изделиям особо трепетное, ибо купить их сложно, а заказать, чаще всего, нигде. Поэтому многие хотели бы получить знания, которые помогли бы им освоить бондарное ремесло, чтобы не иссякала красота бондарского мастерства. Источником таких знаний может стать эта книга, которая подробно описывает технологию и процесс изготовления таких популярных бондарных изделий, как посуда и сувениры.

Содержание

Как изготовить кадку	4
Как изготовить кружок и крышку	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Бондарное дело. Посуда, бочки, сувениры

Как изготовить кадку

Древнее слово кадка, или кадь образовалось от древнегреческого слова "кадо", что означает ведро или кружка. Означает оно крупную бондарную посуду, изготовленную в форме цилиндра или усеченного конуса. Большую посуду называли кадищей, кадовом, кадиной, посуду поменьше – кадкой, кадушкой, кадулей. В отличие от бочки, как правило, кадки ставят в погребе, на кухне, во дворе. Большие кадки ставят под водостояные трубы. В теплое время для доставки воды обычно использовали кадки, а зимой бочки. Чтобы вода не расплескивалась, сверху клали деревянный кружок. Доставленную воду переливали в большую кадь. На край кадушки вешали ковш-черпак.

Кадки, имевшие установленные размеры, в торговле применялись в качестве мер емкости сыпучих продуктов. Самой крупной мерой была кадь, затем четверть, пудовка, гарнец. Емкость этих кадок уменьшалась в определенной пропорции. Объемистые кадки использовали для хранения зерна и муки. Положить хлеб в кадушку означало, что на зиму сделаны определенные запасы муки и зерна.

Основным назначением кадушки является заготовка впрок всевозможный солений, мочений и квашений. До настоящего времени этой бондарной посуде достойной замены не нашлось. Для заготовки впрок обычно изготавливали кадушки из липы, осины и древесины других лиственных пород. В дубовой кадке – дубовке – любые соленья чувствуют себя прекрасно. В ней солят помидоры, огурцы, арбузы, рыбу, мясо, сало, квасят капусту и мочат яблоки.

Дубовая древесина содержит особые консервирующие вещества, которые уничтожают гнилостные микробы. Аромат древесины дуба придает соленьям приятный привкус. Если дубовой кадушки нет, то в ту кадушку из другой древесины на дно кладут дубовые листья.

Очень вкусная, крепкая, витаминная и хрустящая капуста получается в осиновой кадке, где она приобретает особый аромат, который чувствуется до самой весны.

Кадушки из сосновой древесины в порой получаются настолько смолянистые, что смоляным запахом пропитываются хранящиеся в них продукты: рыба, огурцы и др. Изготавливают такие кадушки только в том случае, когда иной древесины нет.

Для квашения используют и маленькие кадочки, и большие кадушки. Чтобы изготовить такую бондарную посуду, необходимо уметь делать расчеты, заготавливать лекала и шаблоны, определяющие диаметр и высоту кадушки или бочки. Чтобы изготовить шаблоны для кадок разной емкости

применяют графические изображения наиболее ходовой посуды для домашнего хозяйства. Маленькая кадushка вмещает 12 литров жидкости (1 ведро), побольше – 36 и 48 литров (три-четыре ведра), большие вмещают от 72 до 180 литров. После того, как выбрана кадка нужной емкости, на основании указанных размеров выполняют шаблон. Затем с помощью вырезанного шаблона изготавливают клепки, из которых собирают кадushку.

После того как посуда изготовлена, для проверки в нее наливают холодную воду. Если в стыках и уторах вода слегка просачивается, это не должно вызывать тревоги, как после того, как древесные волокна разбухнут, течь через пару часов должна прекратиться. Если этого не происходит, карандашом обводят стыки и уторы, откуда вода просачивается. Затем кадку сушат, киянкой и набойкой ослабляют набойки обручи и отмеченные места между клепками вкладывают бочарную траву. Затем обручи осаживают и в посуду вновь наливают воду. Если кадка не протекает, ее вновь просушивают и ставят на хранение.

Как изготовить кружок и крышку

Как правило, для кадушки изготавливают крышку и кружок. Кружок необходим для того, чтобы прижать заложенные в кадку продукты, крышка, – чтобы в кадку не проникала пыль и грязь. Если в кадке разница между верхом и низом маленькая и по форме она напоминает цилиндр, то зазор между их стенками и кружком может быть минимальным. Малый зазор не даст ягодам и овощам выскользнуть из-под кружка. При засолке огурцов, помидоров, квашения груш, мочения яблок обычно применяют кадки, имеющие достаточно большую конусность. В такой кадушке по мере приближения кружка к доньшку зазор становится все больше и больше, но так как овощи и фрукты, находящиеся под гнетом, довольно крупные, то из-под кружка они не выскользнут.

Для изготовления кружка (рис. 105 дело) необходимо изготовить хорошо выструганные клепки, имеющие в сечении прямоугольник. Дощечки сплачивают на рабочем столе или верстаке с помощью тисков или клина, затем на них циркулем чертят круг, соответствующий диаметру кружка и накладными или врезными шпонками доски соединяют. Чаще всего соединение делают накладными шпонками. Этот способ очень простой и требует меньше затрат труда. В этом случае шпонки прибивают к дощечкам в двух местах тонкими гвоздями и на равном расстоянии друг от друга свер-

лят отверстия, в которые забивают деревянные штыри. Затем гвозди вынимают, на их месте сверлят отверстия и также забивают штыри.

Врезные шпонки выполнять сложнее, но это соединение прочнее. В сплоченных досках для каждой шпонки вырезают паз, глубина которого должна составлять $1/3$ толщины скрепляемых досок. Профиль паза должен соответствовать сечению шпонки, то есть иметь форму трапеции с углами, прилегающими к основанию 60 градусов.

Боковые стенки паза прорезают пилой-наградкой. Чтобы пила входила в древесину под углом 60 градусов, используют линейку, кромки которой скошены под тем же углом. Одну из кромок линейки подстрагивают так, чтобы она шла под углом $2 - 3$ градуса к продольной оси. Пропиленный по такой линейке паз тоже будет немного сужаться, что необходимо для того, чтобы вбитая в паз шпонка прочно в нем заклинилась. В намеченном месте линейку прибивают небольшими гвоздиками. От толщины линейки зависит глубина погружения полотна пилы в древесину. Пилу прижимают к кромке линейки и делают пропилы сначала с одной стороны, а потом с другой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.