



Умная
Усадьба



Иван Зорин

ПЕЧИ И КАМИНЫ

СВОИМИ РУКАМИ

Необходимые инструменты
Техника кладки • Отделка • Ремонт

Умная усадьба

Иван Зорин

Печи и камины своими руками

«Центрполиграф»

2016

УДК 683.9
ББК 38.625

Зорин И.

Печи и камины своими руками / И. Зорин — «Центрполиграф»,
2016 — (Умная усадьба)

ISBN 978-5-227-06917-7

Иван Зорин – печник со стажем – простым и доступным языком расскажет вам о постройке всех основных типов печей и правилах их использования. Следуя приведенным в книге пошаговым рекомендациям, вы научитесь работать с различными видами материалов и инструментов, освоите основные приемы и особенности постройки, наружной отделки и облицовки печей и каминов и в случае необходимости сможете устранить любую неполадку.

УДК 683.9

ББК 38.625

ISBN 978-5-227-06917-7

© Зорин И., 2016
© Центрполиграф, 2016

Содержание

История печи на Руси	6
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Иван Зорин

Печи и камины своими руками

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

История печи на Руси

Прообраз современной печи, по археологическим данным, появился около четырех тысяч лет назад. И уже в VI веке н. э. славяне в подавляющем большинстве пользовались печью, а не очагом. Курной очаг и стал прообразом русской печи. В XV–XVI вв. курные печи стали сооружать с дымовой трубой. Первоначально дымовые трубы, которые назывались дымо-ницами, выполняли из древесины в виде толстого теса, что было пожароопасным.

Археологические находки свидетельствуют, что на всей тогдашней территории расселе-ния восточных славян конструкция печи оставалась примерно одинаковой. Это была печь-каменка вроде тех, что и сегодня еще можно встретить в старых деревенских банях. Такие печи были невысокими, прямоугольной формы, размером, как правило, чуть больше 1×1 м. Ниж-нюю часть печных стенок выкладывали из крупных камней, стараясь подбирать плоские. Для верха использовали камни помельче. Никакого связующего раствора не применяли. В ряде случаев замазывали щели между камнями глиной, смешанной с черепками битых горшков. Черепки были не от испорченной посуды – нарочно разбивался новенький, целый горшок. Вероятно, это связано с магическими функциями печи, вообще огня, домашнего очага.

К сорту камня особых требований не предъявляли – брали тот, что оказывался под рукой: известняк, песчаник, гранит, иногда даже куски железной руды. Если же подходящих камней не находилось, вместо них использовали комья обожженной глины.

Самый верх печи перекрывали большими плоским камнем, а когда такой камень не уда-валось найти, искусно выкладывали свод из небольших камней. В том случае, если свод полу-чался достаточно ровным, на нем размещали глиняную жаровню.

На левом берегу Днепра (территория племени северян), а также на территории нынешней Румынии и Болгарии существовал еще один вид печи. В этих местах основным жилищем была полуземлянка, и печь возникала непосредственно при выкапывании котлована, ее вырезали в материковом останце. Ученые полагают, что эта традиция сложилась не позже VII века.

Печной свод был сплошным, дым выходил наружу, прямо в жилое помещение, через устье печи. Жилища с такими печами назывались «курнами» или «черными», потому что на внутренней стороне крыши и на верхних венцах стен оседал толстый слой сажи. Из-за этого в славянских жилищах очень долго не делали потолков, так что при относительно небольшой площади курные избы были достаточно высоки, – по мнению некоторых исследователей, до 1,5 «нормальных» этажей. Это затем, чтобы поднимающийся кверху дым плавал, по крайней мере, выше людских голов и не ел глаза.

Дым в такой избе выходил через волоковое окно, которое специально прорубали в верх-них венцах сруба. Дым, который образовывался при горении, выходил через устье печи и под-нимался вверх. Оказавшись под потолком, он начинал искать выход наружу. При этом окури-вал потолок и несколько верхних венцов рубленой избы. Найдя волоковое окно, он изгибался книзу, чтобы попасть в него, а выйдя наружу, круто поворачивал вверх. Совершая непосред-ственно в избе один оборот, дым оставлял свое тепло в помещении, выходя на волю уже охла-жденным. Таким образом, печка, топящаяся по-черному, была достаточно экономичной.

При топке по-черному сажа покрывала защитным слоем в основном потолок, а стены только до воронцов – полук, идущих вдоль стен и названных так за их черный цвет. Находясь высоко под потолком, воронцы служили как бы границей между закопченной верхней и ниж-ней чистой частью избы.

Благодаря тому, что во время топки изба не только окуривалась и одновременно про-ветривалась, из нее постоянно удалялась сырость. Когда же топка заканчивалась, волоковое окно закрывалось, и печь начинала отдавать накопленное тепло, нагревая уже чистый воздух. Курная печь совсем не давала угара; она настолько хорошо просушивала стены и кровлю (это

очень важно как раз в сырых лесных местах), что они практически не гнили. Черная печь не только сохраняла дом – она его эффективно дезинфицировала. Эпидемии чумы и малярии, свирепствовавшие в посадах и городах, деревни с курными избами, как правило, обходили стороной. В курных избах не заводились клопы и мыши, в них человек был надежно защищен от гнуса. Именно поэтому курные избы строили почти до начала XX века.

Когда же избы стали топить «по-белому», то пришлось озаботиться материалом для труб. 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. За сходство с предметом женской одежды, его еще прозвали епанчой. 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. *У простой русской печи шесток в основном предназначается для горшков и чугунов, которые отсюда вносятся с помощью ухватов в печь.* Во время варки чугунок время от времени выставляют на шесток, чтобы проверить степень готовности варева и добавить что-либо. Сюда же хозяйка выдвигает их в конце варки перед тем, как отправить на стол.

Хотя в основном шесток служил подставкой для печной посуды, в некоторых случаях его использовали в качестве открытого камина. Например, нужно подогреть варево, а печь давно остыла – не затапливать же ее снова. На вырубку 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.

Когда-то печь в избе была центральным элементом: она согревала дом, в ней пекли хлеб, сушили грибы и зерно и т. д. Лечить разную простудную хворь и то могла печь. Больного на специальном лежаке заталкивали в печь, чтобы он хорошенько пропотел. Снаружи печь обрызгивали водой или квасом, и густой «хлебный» пар был своего рода ингаляцией и благотворно влиял на больного. Также в печах лечили грудных детей от рахита. Малышей обмазывали глиной и клали в теплую печку. Такой общий прогрев организма приводил к исправлению костей.

Сложить хорошую белую печь было делом не простым. Сначала прямо на земле устанавливалась опечье – небольшой деревянный сруб, служивший фундаментом печи. На опечье настилали доски, на которых выкладывалось днище печи – под. Над подом из камня или кирпича сооружался свод печи.

Шесток – полочка перед устьем печи, на которой хозяйка могла держать в тепле приготовленную пищу. На шестке в сторонке сгребались раскаленные угли, предназначенные для следующей топки. В боковой стене печи делались неглубокие ниши – печурки, где обычно сушили мокрые рукавицы и лучину для растопки. В теплом опечье в холодное время держали домашнюю птицу.

В крестьянских избах печь располагали в углу избы, слева или справа от входа. Это не исключало установки дополнительных печей, но их использовали только для обогрева.

Существует три традиционных варианта ориентации устья печи.

Наиболее древний – южнорусский. Печь располагается в одном из дальних от входа углов. Печной угол (не путать с углом, в котором стоит сама печь) занимает пространство от устья до противоположной ему стены. Если он отделен занавеской или перегородкой, то это будет «кухня». Угол, лежащий от устья по диагонали, называется большим, или красным. Здесь стоят стол, сундук, длинные лавки и висят иконы. В четвертом углу под потолком устраиваются полати (настил из досок для спанья). Выгороженный занавеской, он делается «спальной».

Рукомойник, ведра с водой и весь кухонный инвентарь находятся в печном углу. Красный угол одновременно является прихожей, столовой, гостиной и местом для работ. Такая планировка крестьянских домов распространена от южного Подмосковья до среднего течения Дона.

Второй вариант – севернорусский. Устье («чело», «цело») основной, хлебной печи обращено к противоположной входу стене и освещалось боковым окном. Печь стояла почти вплотную к боковой стене. Между ними оставалось 20–30 см, где хранили кухонную утварь. Между печью и торцевой стеной, над входом, устраивались деревянные полаты. Подобную планировку можно отнести к северо-среднерусской. В крестовых домах и пятистенках с прирубом печь располагалась так, чтобы можно было отапливать либо все помещения, либо несколько из них. В этом случае делали печь с подтопком или камельком. Значимость пространства избы возрастала от входа к противоположной стене, где находился «передний угол» с иконами и столом. Самым малопочетным местом была часть избы около входа, располагавшееся между койкой и печью, – «под порог». Правила вежливости заставляли пришедших в дом останавливаться у входа и ждать приглашения пройти дальше. Пространство между печью и стеной, где располагался «передний угол», называли «куть». Оно традиционно принадлежало женщине и предназначалось в основном для приготовления пищи и шитья. Там стоял «ящик» с вещами хозяйки – сундук с приданым, взятым из дома родителей. Возле печи был вход в подполье. К печи со стороны входной двери примыкала небольшая лавочка.

В третьем варианте ось печи перпендикулярна продольной оси дома. На севере этот вариант называют «финским», так как он встречается в жилищах обрусевших финнов, на юге – украинским. Печь стоит рядом с дверью, но устье смотрит не на противоположную от входа, а на боковую стену. Соответственно красный угол расположен так же, как и в севернорусской избе, а вот печной – у входа, весь на виду, поэтому он является одновременно и кухней, и прихожей.

Срединное расположение печи в доме совершенно не свойственно жилищам восточнославянских народов. Археологи, правда, выделили довольно обширный район – от днепровского левобережья до верховий Западной Двины, где когда-то преобладали жилища с очагом посередине, но то были дославянские поселения, в которых пользовались преимущественно открытым огнем (яма, обмазанная глиной или обложенная камнями). Появление камерного очага (печи) потребовало его перемещения из центра на периферию, что и наблюдается при раскопках культурных слоев VI–VIII веков. Во-вторых, вплоть до XIX века жилая часть крестьянской избы была однокомнатной и только позже стала превращаться в двух- трехкомнатную, отчего для равномерного обогрева всех помещений печь пришлось ставить ближе к середине дома.

Важным этапом в строительстве дома было возведение печи. Иногда печь приходилось ставить не только, когда строился новый дом, а несколько раз перекладывать, если она чем-то не устраивала хозяев или прогорала. Но с глинобитной печью такой неприятности не случалось. Глинобитные или «битые» печи надежнее кирпичных, лучше держат тепло, не отсыревают, с течением времени лишь набирают прочность, превращаясь в единый фигурный кирпич, который разломать трудно даже ломом. Глину («землю») на печь брали недалеко от деревни, а иногда, если глинистые слои подходили близко к поверхности земли, то и в своем погребке. Использовали обыкновенную красную глину, пластичную, но не жирную. Строители битые печи приурочивали к полнолунию, чтобы впоследствии она не трескалась и не отсыревала.

Русская печь в крестьянской избе топилась каждый день зимой и летом. Она обогревала избу, в ней готовилась еда для семьи. Даже к ужину все оставалось горячим. В ней же готовили корм для скотины. Размеры русской печи были очень внушительны. Через широкое устье свободно проходил двухведерный чугунок. По высоте проходила глиняная корчага с солодом для пива.

Секрет вкуса пищи, приготовленной в русской печи, заключается в том, что жар печи распределяется равномерно и температура долго не меняется. Посуда с пищей не имеет прямого контакта с огнем, позволяя содержимому прогреваться со всех сторон равномерно, не пригорая. Кроме того, в печи сушили грибы, ягоды, рыбу.

В печи еще и парились. Русская печь свободно вмещала двоих взрослых. Под печи прикрывали снопом ржаной соломы, чтобы не прожигало. На шесток клали чистый половичок. Дальше человек залезал в печь и садился на солому. Можно было плеснуть из ковша на раскаленные стены, а можно просто, помочив веник, потрясти его за спиной. Если хочется вдохнуть свежего воздуха, можно лечь головой к устью. Первыми парились мужчины, потом мать с ребятишками.

Разожженная печь в зимнее время была одним из основных источников света, а важнейшим женским рукоделием в те времена было прядение. Сидя на лавке возле устья печи, женщина правой рукой вращала веретено, левой же сучила нить и, конечно, то и дело поглядывала в ту сторону. Если печь стояла слева от входа, свет падал не удобно для работы. Еще в начале XX века в русской деревне было множество курных изб, работали у печи домашние мастерицы. Не случайно в словаре В. И. Даля изба с левосторонним расположением печи названа «избой-неряхой» за то, что в подобном жилище женщине не с руки прясть.

В VIII–X веках печи по-прежнему ставили в дальнем от входа углу, и правостороннее расположение преобладало. Каменки строили в прежних традициях, но появились и распросранились печи, полностью вылепленные из глины. Чтобы мягкая глина в процессе постройки печи не обваливалась под собственной тяжестью, вначале делали плетеный каркас. Когда печь начинали топить, каркас выгорал, но глина уже обжигалась и затвердевала. Куски глины с отверстиями, оставшимися от выгоревшего каркаса, найдены при раскопках. Высота устья в таких печах была не более 20–30 см. Чтобы приготовить пищу, в сводах печи делали отверстия диаметром около 20 см. Разведя в печи огонь, в отверстия свода вставляли горшок и варили пищу, как на плите. Хлеб выпекался в специальных печах с широким устьем.

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.