

**ПЕЧИ, КАМИНЫ,  
БАННЫЕ  
КАМЕНКИ,  
БАРБЕКЮ**



Уроки мастера

**ПЕЧИ, КАМИНЫ,  
БАННЫЕ  
КАМЕНКИ,  
БАРБЕКЮ**



Москва  
Издательство АСТ

УДК 693  
ББК 38.625  
П-31

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

**Поляков, Илья Сергеевич**  
**П-31** Печи, камины, банные каменки, барбекю / И. С. Поляков – Москва : Издательство АСТ, 2016. – 192 с. : ил. – (Уроки мастера).

ISBN 978-5-17-093164-4

УДК 693  
ББК 38.625

*Производственно-практическое издание*

Серия «Уроки мастера»

12+

## **ПЕЧИ, КАМИНЫ, БАННЫЕ КАМЕНКИ, БАРБЕКЮ**

Технический редактор *Т. Тимошина*  
Корректор *И.М. Цулая*  
Компьютерная верстка *А.Е. Кириллин*  
Компьютерный дизайн обложки *О.А. Сапожникова*

Общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2; 953000 – книги и брошюры

Подписано в печать 20.10.2015.  
Формат 70х90/16 . Усл. печ. л. 14.04  
Тираж 3000 экз. Заказ №

ООО «Издательство АСТ»  
129085, РФ, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 3, комната 5

**ISBN 978-5-17-093164-4**

© И. С. Поляков, 2016  
© ООО «Издательство АСТ», 2016

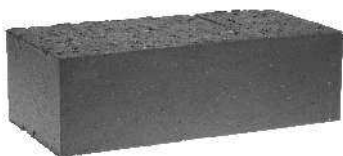
# ОГЛАВЛЕНИЕ

---

Глава 1.	<b>Как можно случайно обзавестись профессией .....</b>	<b>7</b>
Глава 2.	<b>Чуть-чуть истории для затравки.....</b>	<b>9</b>
глава 3.	<b>Начало. Самое время определиться.....</b>	<b>19</b>
	Камин .....	19
	Печь.....	20
Глава 4.	<b>Где, сколько и как много .....</b>	<b>24</b>
	Расчет печного габарита .....	26
Глава 5.	<b>Определяемся с терминами. Колосники, топливники и другие умные слова .....</b>	<b>30</b>
Глава 6.	<b>Материалы .....</b>	<b>56</b>
Глава 7.	<b>Кладка. Приемы и пожелания.....</b>	<b>65</b>
Глава 8.	<b>Куда девать все это железо.....</b>	<b>76</b>
Глава 9.	<b>Кладем русскую печь.....</b>	<b>83</b>
Глава 10.	<b>Отопительная печь .....</b>	<b>95</b>

Глава 11.	<b>Немного мучаемся с камином .....</b>	<b>102</b>
Глава 12.	<b>Истории про баню, или Как мужики печь топили .....</b>	<b>109</b>
Глава 13.	<b>Банная печь черная и не очень .....</b>	<b>112</b>
	Печи для бани по-черному .....	112
	Конструкция первая, совсем без инструмента и кирпичей .....	113
	Простая каменка со стенками из кирпича .....	113
	«Сложная» курная печь .....	115
	Серая печка .....	116
Глава 14.	<b>Барбекю .....</b>	<b>128</b>
Глава 15.	<b>Труба, распушка, выдра .....</b>	<b>134</b>
Глава 16.	<b>Тонкости, или Почему дымят печи .....</b>	<b>143</b>
Глава 17.	<b>Отделка поверхности печей .....</b>	<b>147</b>
Глава 18.	<b>Сушка и эксплуатация .....</b>	<b>150</b>
Глава 19.	<b>Ремонт, чистка .....</b>	<b>152</b>
Глава 20.	<b>Байки, истории, секреты .....</b>	<b>153</b>
Глава 21.	<b>Немного проверенных печей .....</b>	<b>155</b>
	Шведка К. Я. Буслаева .....	155
	Печь шведка с работающим верхним объемом .....	163
	Печь И. Ф. Волкова .....	168
	Колпаковая отопительная печь И. С. Подгородникова...	178
	Русская печь «Теплушка». ....	184

# КАК МОЖНО СЛУЧАЙНО ОБЗАВЕСТИСЬ ПРОФЕССИЕЙ



**В**се состоялось давно и обыденно. Просто мне с детства нравились уходящие, исчезающие профессии. Нет, ну мечтал-то я стать космонавтом, понятное дело. Но это была очень умозрительная и долгосрочная, возвышенная перспектива. Среди же земных дел меня привлекали бондари и бортники, кузнецы и колесные мастера, гончары и скорняки. Некоторая увлеченность подобными не сильно кому сейчас и нужными занятиями сохранилась поныне.

Так уж получилось, что в 1990 году у меня появилась куча свободного времени до поступления в институт. И так совпало, что моим близким родственникам понадобилось переложить две печи. А тут оказия: биржа труда объявила набор на курсы печников. Хоть я не подходил под звание безработного, а потому мог рассчитывать только на платное обучение, моя родня, подсчитав, что услуги печника обойдутся куда дороже обучения недоросля на курсах, решили спонсировать мой печной дебют. Отказываться от такого предложения было грешно. Так случайно я приобрел профессию, ставшую основной

на всю жизнь. Тогда же все начиналось как хобби.

Позднее, учась в институте, я не забывал свое увлечение. Ковырял печи в заброшенных домах, участвовал в археологических экспедициях. Продавцы-букинисты знали меня в лицо, кивали мне на улицах при встрече и предлагали забежать посмотреть книги с описанием конструкций печей. Бабушки, проживающие в частных домах с печным отоплением (а в нашем губернском городе в то время и поныне имеется таких превеликое множество), звали меня на блины, отлично зная, что я ремонтирую и прочищаю печи почти даром. Слава, что и говорить, очень своеобразная. Но такая практика оказалась полезной и, безусловно, дала свои результаты.

Помимо полевых, если можно так выразиться, занятий, приходилось много времени уделять теории. Я читал все, что попадалось мне под руку о данном вопросе. Постепенно, сопоставляя теорию с практикой, я пришел не к самому радужному выводу: хороших книг по печному делу катастрофи-

чески мало. И качество их в подавляющем большинстве обратно пропорционально году выпуска. Чем свежее тираж — тем поверхностней книга. Есть приятные исключения, но их так мало. Самое страшное, что большинство современных книг представляют собой компиляции из старых сочинений, откуда, по некомпетентности, выброшены многие детали, зачастую чрезвычайно важные.

В истории автомобилестроения существует красивая легенда. Согласно ей основатель фирмы «Паккард», тогда еще совсем молодой, но дотошный инженер Джеймс Уорд Паккард, на одной из выставок приобрел автомобиль марки «Уинтон». Агрегат, надо сказать, не совсем доведенный до ума. Это была первая или вторая конструкция Александра Уинтона, не отличавшаяся надежностью. Так или иначе, но молодой Паккард сразу же предпринял на новой самобеглой игрушке путешествие в соседний городок, из чего ничего хорошего не вышло. Автомобиль ломался больше десяти раз за семьдесят километров (или около того) пути. Остаток маршрута пришлось преодолевать на конной тяге.

Проанализировав недочеты конструкции, Джеймс Паккард отправил Александру Уинтону письмо с предложением по устранению выявленных недочетов. Но тот, отличаясь крайне вздорным характером, нагрубил не-

удачливому покупателю и сказал примерно следующее: «Если все так хорошо знаете — почему бы не сделать самому?» Так появилась знаменитая фирма «Паккард».

Похожая ситуация подвигла меня на написание этой книги. Считайте, что это первое пособие «Как сложить печь, или камин для чайников».

Я не буду разбивать изложение материала на тематические разделы «сырье», «теория», «конструкция» и так далее. Я постараюсь следовать порядку размышлений человека, отважившегося самостоятельно сложить отопительную конструкцию. Точнее, даже не следовать, а постараюсь направить их по такому пути.

Это книга для тех, кто уже прочитал хотя бы один печной талмуд, но мало чего понял. Считайте ее толкованием, дополнением, разъяснением.

Все, что необходимо, я буду объяснять по ходу повествования, по мере надобности. Это не справочник. Это пособие. Возможно, что какие-то моменты будут полезны и для профессионалов. Но главным образом эта книга ориентирована на тех, кто не боится физической работы и хочет самостоятельно научиться класть кирпичные печи. Это книга для «чайников».

Уточнение: чайники должны быть с ручками.



## ЧУТЬ-ЧУТЬ ИСТОРИИ ДЛЯ ЗАТРАВКИ

*Что же, однако, служит причиной того, что печи за редким исключением делаются дурные? Во-первых, почти поголовное невежество наших печников, как подрядчиков, так и мастеровых, в печном деле. Люди эти умеют замачивать глину, ставить и обдeldывать изразцы, вязать их проволокой — вот, пожалуй, и все, и думают они в простоте душевной, что все знают — ну точь-в-точь сапожное мастерство! Между тем печник имеет дело со стихиями; они обязывают знать природу этих стихий и законы, которым они подчиняются, если хотят, чтобы они не шли наперекор ему и его сооружению.*



**1899 год. Строганов В. А.  
«Печное искусство. Практическое  
руководство для начинающих  
инженеров и архитекторов,  
а также для печников,  
домовладельцев и строителей».**

Печи — изобретение древнее. Опустим традиционные в таком случае истории о страхе первобытного человека перед природой и кострах в пещерах (само собой, что «под нависшими каменными сводами и ужасом ночи за периметром пещеры»), тем более, что беллетристика описывает этот процесс куда интересней, подробней и цветистей, чем специализированный опус в более-менее узких видовых рамках технической литературы. Давайте сразу коротенько посмотрим, как обстояло дело в России.

Материала достаточно много, и он разнообразный. Это и археологические исследования, и данные этнографии — конструкция

курной «черной» избы, например, благополучно преодолела средние века и дожила в неизменном виде до наших дней.

Сохранилось множество фотографий стыка XIX — XX веков, особенно сделанных на территории Сибири, где запечатлена хлебопекарная глинобитная печь — глинобитный купол, являющийся топкой и духовкой попеременно. И хотя сами материалы относятся к описанию быта коренных народов региона, этимология печей самая что ни на есть русская.

Печи эти заимствованы аборигенами у поселенцев во времена колонизации Сибири. А особенности быта коренного насе-

ления привели к тому, что конструкция была законсервирована и продержалась в неизменном виде до наших дней. Подобные хлебопекарные печи ставятся не в жилом помещении, а под навесом, и пользоваться ими поочередно могут все участники некой социальной группы.

Размещение печи вне помещения объясняется просто — их используют в летнее время. Таким образом минимизируют риск пожара.

Хотя и в европейской части России в сельской глубинке также есть шанс встретить такие печи. Например, в Карелии или Вологодчине. Еще до 1980-х годов их строили как штатные печи охотничьих заимок и временных жилищ.

Автору книги даже посчастливилось в 1993 году участвовать в процессе создания такой печи на левом берегу Волги в небольшом поселении Сокольского района Нижегородской области. Печь ставили в сарае, служившем коптильней в частном крестьянском хозяйстве.

Точно такие же печи, иногда довольно крепко сохранившиеся, находят археологи в раскопах Новгорода и Ладоги, Киева и Старой Рязани, Суздаля и Чернигова.

Конструктивно печи эти представляли собой глинобитные полусферы, внутри которых разводили огонь. Стены купола, достаточно массивные, аккумулировали тепло. Внутренняя камера после прогрева использовалась в качестве духовой печи. Иногда в своде делали отверстие, выполнявшее роль современной конфорки. Если посуды в нем не стояло, то отверстие закрывали самым обычным глиняным горшком. Некоторые исследователи утверждают, что данное отверстие использовалось для освещения. Но это утверждение некомпетентно и сделано людьми, никогда не пользовавшимися печ-

ным отоплением на практике. Если оставить такое отверстие открытым, не будет накопления тепла телом печи.

Печи могли быть глинобитными — из обычной глины, зачастую взятой прямо на стройплощадке. Могли вырезаться из кома материковой породы, специально оставленного при рытье полуземлянки. Для лучших тепловых характеристик в конструктивную массу могли добавляться камни, битая керамическая посуда или специальные конусы из обожженной глины. Обожженный кирпич применяли редко — он был дорог. Да и форма раннего кирпича — плинфы — не самая удобная для стенок печи, хотя и хороша для пода. Слишком тонкая — первый кирпич напоминал скорее распухшую напольную плитку, чем привычную нам буханочку достаточной большой высоты. Так что плинфу если и использовали, то только на под печи. То есть такой кирпич шел на ту поверхность, где горело топливо. Но и тогда кирпич вполне успешно заменяли посудными черепками, а то и обычными камнями — дешевле. Хотя у плинфы важное преимущество — она имела тот же коэффициент теплового расширения, что и глина. А потому при нагреве и охлаждении «дышала» синхронно со всем глинобитным массивом.

Основной конструктивный материал не баловал разнообразием. Использовалась самая обыкновенная красная глина, как наиболее распространенная. А технологий возведения массива было несколько. Или делались кирпичи-сырцы, или применялось битье (технологически эта лепка представляла собой именно битье, уплотнение увлажненного глиняного массива деревянной колотушкой-чекмарем). Сооружение свода велось по деревянной форме-кружалу, которое впоследствии попросту выжигалось. Иногда, для упрощения, делался каркас из

путьев и обмазывался глиняным раствором. Каркас, ставший ненужным, мог выжигаться в процессе сушки печи, а мог и оставаться внутри глинобитного массива, если обмазку вели с внешней и наружной сторон.

На фотографии 1911 года представлена уличная хлебная печь остяков. Собственно, точно такие строились на протяжении столетий в жилых помещениях. Просто небольшая глиняная пещера. В пещере жгут дровишки. Свод нагревается. Как только прогорело топливо — духовка готова.



Схожие конструкции известны с древних времен и устойчиво прослеживаются, став типовыми, приблизительно с VI века. Они могли стоять на земле или быть приподняты над полом на основании. Вариантов множество. Делалось специальное основание-подпечье, или оставлялся (в полуземлянках) материковый грунт. Кстати, такая печь, приподнятая над полом, греет слабее, чем установленная непосредственно на полу. Связано это с тем, что источник тепла находится высоко, а потому в нижнем ярусе конвекционного потока господствует холодный воздух. Но на это заведомое ухудшение эксплуатационных свойств шли для удобства хозяйки — чтобы было комфортно целый день работать у печки не сгибаясь. Подобный недостаток (слабый прогрев нижнего

яруса) характерен и для более поздней привычной нам русской печи.

Сама конструкция, как уже говорилось, оказалась удачной. Видовые черты древней печи отлично прослеживаются в современных нам печах. А в удаленных уголках Карелии можно и сейчас встретить глинобитные курные (топящиеся по-черному, без дымовой трубы) печки. Правда, чаще в уже заброшенных домах.

В основном древние печи топились «по-черному» — это значит, что продукты сгорания, покинув печь, попадали непосредственно в помещение. Но не надо думать, что так делали по причине отсутствия строительных навыков. Археологам известны несколько поселений, где еще в XII веке все жилые помещения имели печи с трубой. И надо также учитывать, что на Севере, например, в той же Карелии, курные печи вполне себе успешно дожили до середины XX века, выдержав конкуренцию с «белыми» печами. Так что дело тут не в бестолковости наших предков, а в том, что печи «по-черному» требуют меньше дров. Теплота, выделяемая топливом, утилизируется эффективней. А продукты сгорания служат отличным консервантом для материала сруба. Да и насекомые в курных избах не приживаются.

Кстати, опознать избу с курной печью (даже если сама печь и переделана в «белую», с трубой) очень просто. В курном помещении гораздо выше потолки (три метра и больше — очень распространенный габарит даже в крестьянском жилье), поверх человеческого роста по всему периметру стен идет полка, отделяющая чистые стены от закопченного верха, а сами потолочные перекрытия, как правило, имеют трапециевидную форму. Эти ухищрения позволяли вполне комфортно проживать в курном помещении. Дым собирается выше челове-

ского роста. Полка по периметру, отделяя чистую половину от закопченной, задерживает осыпаящуюся сажу.

Особого печного конструктивного разнообразия на территории России не было. Большинство жителей готовили пищу и согревались рядом с теми же печами, что и их предки. Правда, во дворцах Великих князей и домах социальной верхушки того времени встречались и совсем сложные конструкции из кирпича, с топками в подвалах, по системам воздухопроводов отопливавшие несколько вышестоящих этажей. Но это, скорее, исключение из правил, как дорогая игрушка. Да и применима была такая схема только для больших объемов.

Реформы Петра Великого несколько изменили ситуацию. Стали популярными европейские печи, пришедшие к нам из Голландии (вместе с сине-белым изразцом). Потому они так до сих пор и называются: «голландки». Или «столбик». Хотя отличие «голландок» времен Петра Алексеевича от современных просто огромное, как между телегой и автомобилем.

Впрочем, самый плотный поток печных европейских конструкций хлынул в наши края после 1813 года — своего рода репарации после покорения Парижа.

Тем не менее, Петром Великим в застойную отопительную тему было внесено некое разнообразие. И господству русской печи на просторах России был положен конец. Еще позднее появились отопительно-варочные «шведки», а в домах стали ставиться камины. Хотя камины были, скорее, титульной, статусной игрушкой — в условиях нашего климата они непрактичны.

Хотя случаются и курьезы. Один мой знакомый, филолог по образованию, сотрудник РГУ, в начале XXI века попал в языковую экспедицию в глухой район Архангельской

области. И там, в горнице типичной северной избы — с подклетом, крытым двором, взвозом, — с удивлением увидел сложенный по всем правилам печного искусства большой камин. Разговорились с пожилой хозяйкой. Оказалось, что во время Второй мировой войны, в оккупацию, в доме длительное время находился немецкий штаб. И немцы никак не могли разобраться с правилами эксплуатации русской печи. Они не были знакомы с системой закрывания трубы для сохранения тепла, а потому топили печь постоянно. А когда это им совсем надоело, печь развалили и из этого же кирпича соорудили камин. Лучистое тепло тот отдает лучше, чем русская печка с глубокой топкой-камерой.

Камин стоял в летней половине, отопление которой зимой не требуется — хозяева живут в более компактной зимней, — а потому успешно дожил до наших дней. Но это, повторяю, скорее курьез, чем статистический пример.

Тут следует упомянуть про эксперименты с трубами. Решение, логичное и функциональное с нашей сегодняшней позиции — когда труба стоит на печи или в непосредственной близости на отдельном фундаменте — далось не сразу. Археология показала, что труба кочевала и слонялась по всему дому (и не только по жилой его части) весьма долго, пока не заняла свое привычное место — на печи (насадная) или по соседству на отдельном смежном основании (коренная), как уже говорилось. Случалось, трубы были только на чердаке. И дым попадал через дыру в потолке. Или трубы ставили в сенях, а дым в них направляли, прорубив в стене отверстие... По этим признакам, между прочим, можно отличить избы русских от жилья финнов и карелов. У русских отверстие для вывода дыма делалось в стене под потолком. У финнов

и родственных им народов (эстонцы, саамы и т.д.) — в потолке.

Так или иначе, эксперименты с трубами закончились к XIX веку, чего нельзя сказать об опытах с конструкцией самих печей. Но и они благополучно успокоились созданием на рубеже веков теоретического обоснования процессов, происходящих во время работы печей, когда люди поняли, что движение горячих газов внутри тела печи происходит по обычным законам гидродинамики. Печное дело перестало развиваться на ощупь, по наитию. Люди научились понимать, контролировать и прогнозировать процессы, происходящие внутри печи.

Кстати, первое время проектированием печей занимались не специалисты-теплотехники, а архитекторы, совмещавшие в то время тьму профессий: от дизайнера и геодезиста до сметчика, технолога и еще множества других.

Стоит подробнее остановиться на упомянутой уже конструкции, которую в России называют «русской печью», на Украине «варистой», в Белоруссии «большой». На самом деле схема не совсем и русская. Тут произошел схожий процесс, что и в истории с самоваром или матрешкой. Русские позаимствовали основу, которую, по сути, оставили неизменной, слегка приукрасив внешнюю сторону в национальном духе — добавили спальное место.

Данный подвид печи известен не только на территории России или бывшего СССР. Известна подобная печь и в Румынии, и в Финляндии, и в Венгрии, и в других странах. По большому счету, русская печь — античная конструкция для выпечки хлеба с лежанкой. И если уж быть совершенно точным, то сама типовая схема в Россию пришла из Византии. А та, в свою очередь, являлась прямым потомком римских хлебопекарных печей.

Некоторые отлично сохранившиеся образцы раскопаны в Помпеях и Геркулануме. Ну, а римляне, опять же, слегка видоизменили печь, придуманную греками.

Если присмотреться к итальянской *forno* для пиццы и русской печи, найдется много схожего. И неудивительно! Они самые ближайшие родственники. Отличаются размеры — в России отопление в приоритете. Поэтому массив аккумулирующих элементов — в данном случае кирпича — требуется солидный. Отсюда размер. Но матрица одна. Русская печь — напыщенная римская печь для пиццы.

Кто-то считает, что русская печь обязательно использовалась для сна. И только она! На самом деле это не так. Были и есть русские печи, на которых спать невозможно. Но есть и финские печи, которые имеют лежанку. А у гуцулов лежанок может быть несколько на разных уровнях. Вообще, непосредственно на печи спать можно не всегда — не хватает габарита лежанки. Поэтому к русской печи частенько пристраивался деревянный навес-лежак, называемый или «полати», или «пол». В северных районах полати строились наверху, вровень с печкой, или даже выше — так теплее. В южных районах — на уровне колен или пояса. Что не мешало в иных случаях совмещать обе разноярусные конструкции.

Теперь давайте коротко поговорим о мнимых и действительных недостатках русской печи. Начнем с большого потребления дров.

В 1940-годы было произведено измерение КПД русской печи. И оно оказалось не таким уж и маленьким — порядка 64%, что вполне сопоставимо с отдачей других конструкций того времени. А вот что действительно плохо — это то, что источник тепла находится высоко от пола. Теплый воздух стремится вверх. Поэтому наибольший при-

оритет в качестве отопительных приборов имеют системы с нижним прогревом. У русской печи в классическом ее исполнении нижнего прогрева нет. Правда, сейчас создано множество усовершенствованных конструкций русской печи, где эта проблема успешно решена.

Готовка на русской печи своеобразна. Часто люди, наслышанные о чудесных вкусовых свойствах пищи, приготовленной в русской печи, попробовав себя в роли кулинара, оказываются разочарованными. В чем дело? Ответ прост. Не проецируйте навыки современного кашевара на технологию приготовления пищи в русской печи. В классической русской кухне большинство блюд готовится не варкой и жаркой, а томлением. Или, как говорили в старину, «в вольную», «пряженные» блюда. Примите поправку на это обстоятельство, и результат вас приятно удивит. В одной из своих прекрасных книг В. Похлебкин удивляет читателя, утверждая, что перловая каша была любимым кушаньем Петра Первого. А теперь вспомним современные эпитеты «в ея честь»: шрапнель, дробина, кирза... Но это отголосок современных пищевых технологий. А протомите такую кашу несколько часов в русской печи — получите нежный деликатес.

Что же действительно является недостатком русской печи — так это занимаемая ею площадь. Хотя, если помнить, что на ней часто спали, то тут и этот недостаток окажется, скорее, достоинством.

А теперь о другом, не менее популярном, особенно сейчас, отопителе. Поговорим о камине.

Что может быть проще? Костер в комнате. Дали костру колпак-дымосборник и трубу — вот вам и готовый камин. Его разновидности известны во множестве стран. Ареал распространения просто огромный. Даже

у народов Крайнего Севера есть своя разновидность камина — чувал. Именно такой чувал представлен на фотографии этнографической экспедиции в Сибирь 1913 года.



Многие зверопромышленники и переселенцы XIX века отмечали (даже А. П. Чехов после своего путешествия по Сахалину), что некоторые коренные жители тех мест (чукчи, ханты, орочи и т.д.) не могут спать в помещениях с русской печью — задыхаются. Им требуется постоянный воздухообмен. Они привыкли к круглосуточной работе очага-чувала, сделанного из прутьев, обмазанных глиной. Самое забавное, что чувалы были известны северным народам много сотен лет. А вот те же англичане, считающиеся изобретателями камина, еще во времена Тюдоров отапливали свои жилища обыкновенным костром, разводимым посреди большой ком-

наты. Дым уходил через соломенную кровлю и окна, не имевшие стекол.

Конструкций и разновидностей каминов известно множество. По сути, это одна система, различающаяся в деталях или пропорциях. Французский, немецкий, английский камины... Негорючий ящик, открытый с одной стороны и снабженный дымосборником с трубой — практически готовый камин. Главное отличие в разных странах — пропорции составных элементов.

Несколько особняком стоит старый фландрийский камин. Конструктивно он являлся каменной площадкой, открытой с трех сторон, на которой горело топливо, и навесом, — как в кузнечном горне, — работающим дымосборником. Материал для колпака-дымосборника, кстати, часто использовали, на первый взгляд, не совсем подходящий. Его делали плетеным из ивовых прутьев или тростника. Для негорючести обмазывали той же глиной. На многих картинах Малых голландцев мелькает изображение конуса дымосборника, с облупившейся глиняной обмазкой и торчащей тростниковой плетенкой на массивной деревянной колоде, игравшей роль каминной полки. Это хорошо видно на картинах Якоба Вреля «Спящая у камина женщина», «В окне», Адриана ван Остаде «Алхимик», «В кабаке» и множестве других.

Но как же тогда в Англии?

Классический английский камин был изобретен сравнительно поздно, во второй половине XVIII века. Изобретен... авантюристом-американцем, графом Румфордом, жившем в Америке, Англии, Австрии, Пруссии, Франции... Так что изобретателя английского камина можно считать космополитом. Наиболее важным его нововведением в конструкцию камина можно принять наклон задней стенки камина для отражения тепла перед порталом и появление боковых

зеркал — стенок-отражателей — в топке для тех же целей. До того английский камин был примитивной нишей, прямоугольной в плане. Замена прямоугольника в плане на трапецию позволила более полно отражать лучистое тепло в помещение.

Вообще, Румфорд (как Стефансон в своем паровозе) незатейливо совместил все ранее известные улучшения в одной конструкции и отработал их пропорции. Он же и стал широко применять калориферы — конструкции для отбора тепла дымовых газов непосредственно в трубе без устройства дымооборотов.

Любопытно, что когда Англия перешла с древесного топлива на уголь и стала интенсивно использовать чугунные плиты для приготовления пищи, камин пришлось и тут как нельзя кстати. В него, как в большую вытяжку, ставили угольную кухонную плиту. На фотографиях викторианских времен часто мелькают кухонные очаги в стенной нише, в окружении странных порталов. Это и есть угольные кухонные плиты, помещенные в нишу камина. Одновременно решалась проблема как удаления дымовых газов, так и вытяжки над варочной поверхностью.

Тут требуется пояснение. Все хорошо в меру. Для обогрева помещения больших каминов не требуется. Скорее, наоборот. Излишне большой проем камина может охлаждать комнату или вызывать сквозняки. Но способ приготовления пищи того времени требовал большого проема — готовили в основном на вертеле, помещаемом перед огнем. Там же вешали и котлы. Поэтому для манипуляций с такой линейной организацией рабочего места требовались просторы. Отсюда и большие проемы каминов в старых замках — ведь готовили не только на семью сеньора, но и на весь штат прислуги. Отсюда, как ни странно, и любовь к коврам