

шая с одного конца, называлась «сковородником». Сковородник мог иметь металлическое приспособление.

Надо заметить, что наконечник и металлическая клюка появились после организации в Большерецке упомянутой мною ранее мастерской, в которой обучали ремеслу молодых людей.

*Кухонный инвентарь.* Мясорубки в Большерецке почти не употреблялись, так как трату денег на них можно было с успехом заменить ничем не стоящим трудом по изготовлению «шельницы». Так именовалось тонкой работы корыто из берёзового дерева, в котором толкли или секли какой-либо продукт. В шельнице «толкушей» разминали картофель, икру, кипрей, тело рыбы и другие мягкие продукты. «Сечкою» — круглым диском из металла диаметром сантиметров десять, отточенным с одной стороны, имевшим с противоположной пустотелую ручку длиной около тридцати сантиметров, — рубили мясо и осердия на колбасу.

Каждая хозяйка умела выпекать хлеб, от простой ржаной булки до куличей из белой муки тонкого помола. Для этого заводили тесто в небольшой кадучечке, которую называли «квашонкой».

Жирник, состоявший из жестяного противня величиною в четверть листа бумаги с тканевым фитилём, плававшим в жиру, служил для кратковременного освещения в бане, чулане, сенях или амбаре.

Каждый знает самовар. В нём углём кипятили воду для чая. После тяжёлой работы или длительного пребывания на холоде, прежде чем приступить к еде, выпивали кружки две горячего чая. Чаёк обожали взрослые, пили его густо-заваренным из блюдца, без сахара и хлеба.

Не перечисляя обыкновенный и общеизвестный кухонный инвентарь, считаю необходимым остановиться на столовых ножах, которые раскладывали на стол с праздничной закуской. Эти ножи никогда не точили, и они были настолько тупы, что гость иной раз избегал ими резать лишний кусок.

*Приспособления для выделки кожи.* Жители Большерецка были большие искусники по части выделки кожи, как пушной, так и для пошива обуви. Кроме доски, на которой

при помощи скребков стогнали со шкуры жир и мездру (подкожная клетчатка, остатки мяса и сала, отделяемые при выделке кожи. — *Ред.*), имелись мялки. Они делились на два вида, из которых одни были лежачими, а вторые — стоячими.

Лежачая мялка представляла собой корыто с глубокими и глубокими насечками внутри без стенки на одном конце. На другом же конце в боковых стенках проделывали два отверстия. В них просовывали металлический болт, удерживавший один конец круглой и тяжёлой накладки с крупными выступающими зубьями. Другой конец накладки имел форму рукоятки, за которую можно было её двигать по горизонтали, как, скажем, оглоблю, прикреплённую к оси телеги.

Положенную между корытом и накладкой кожу мяли вручную, периодически обильно смазывая медвежьим жиром, до тех пор, пока она не становилась мягкой, подобной сукну. Работа на лежачей мялке была куда тяжелее и менее производительна, чем на стоячей.

Стоячая мялка изготавливалась из столба, напомилавшего по форме две трубы разного диаметра, вставленные одна в другую, в результате чего между ними образовывались по окружности плечики. С верхней части столба меньшего диаметра надевался круглый решётчатый каркас, упирившийся своим основанием в плечики. Этот каркас, состоявший из гранёных реек, вставленных в верхнюю и нижнюю плаху, облежавший столб на расстоянии двух-трёх сантиметров от окружности, свободно вращался. В середине такого столба имелась щель, в которую через каркас решётки просовывали кожу. При попеременном вращении каркаса вокруг оси столба в разные стороны, заправленная туда твёрдая кожаная заготовка, смазанная жиром, постепенно размягчалась.

Прежде чем мять шкуру, с неё, конечно же, стогнали шерсть. Для этого шкуру закапывали в яму дней на пять, где она в результате деятельности микробов полностью освобождалась от любой шерсти. После этого её полоскали в воде и напяливали на особые палки, натягивая ремнями, где она высыхала и превращалась в кожу, словно натянутую на бубне.

