

МУЗЕЙ ОДНОГО ПРЕДМЕТА: МАСЛОБОЙКА

РАШКИНА Е.А.,

РУКОВОДИТЕЛЬ МИНИ-МУЗЕЯ «ПОМНИМ СЕРДЦЕМ»



ЗДРАВСТВУЙТЕ, УВАЖАЕМЫЕ ПОСЕТИТЕЛИ НАШЕГО ВИРТУАЛЬНОГО МУЗЕЯ. СЕГОДНЯ МЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ РАССКАЖЕМ ВАМ О МАЛОЗНАКОМОМ ПРЕДМЕТЕ ДЛЯ СОВРЕМЕННЫХ ГОРОЖАН, НО ХОРОШО ИЗВЕСТНОМ В ХОЗЯЙСТВЕ НАШИХ БАБУШЕК. ЭТОТ ПРЕДМЕТ- МАСЛОБОЙКА.



ОПРЕДЕЛЕНИЕ



Маслобóйка (пáхталка — от «пахта») — приспособление для изготовления сливочного масла из слегка скисшего молока, сливок или сметаны, путём сбивания — механического воздействия на обрабатываемый продукт.

ИСТОРИЯ

Самое раннее упоминание о сбивании масла можно найти в Библии, оно относится приблизительно к 2000 году до н. э. Маслобойка, возможно, существовала уже в VI веке, так как в Шотландии была найдена крышка от маслобойки, датированная этим временем. В европейской традиции, наряду с другими домашними делами, сбивание масла маслобойками, главным образом, было женским делом.

На Руси маслобойки бондарной работы были обнаружены при раскопках Великого Новгорода в слоях XI–XIV веков. Наши предки, живущие на территории современной России, познакомились со сливочным маслом и научились его изготавливать примерно в IX веке. В XIII веке в Великом Новгороде уже шла бойкая торговля «новгородским маслом». Об этом свидетельствует договор 1270 года между Новгородом и немецкими торговцами, в котором упоминается стоимость горшка сливочного масла. Из древних летописных источников стало известно, что монахи северных монастырей, пользуясь льготами на беспошлинную торговлю, продавали масло, купленное у крестьян из соседних деревень, купцам из Амстердама и Антверпена. Но это был не тот продукт, который мы привыкли видеть по утрам на завтрак. Славянское или «русское» масло было исключительно топленым. Готовили его в русской печи путем перетапливания сметаны (сливок). Отделившуюся маслянистую массу остужали, а затем сбивали ложками или мутовками. Получившееся масло промывали в холодной воде. Понятно, что масла из молока в результате получалось немного, в лучшем случае процентов тридцать, поэтому топленое масло было довольно дорогим. Употреблять его в пищу мог позволить себе не каждый, чаще оно шло на продажу. То масло, которое оставалось в хозяйстве, долго не хранилось. Чтобы продлить его жизнь, его вновь перетапливали в печи, промывали и вновь перетапливали. Такое масло быстро портилось, становилось прогорклым, имело неприятный горьковатый вкус, а при приготовлении на нем пищи, имело обыкновение чадить и дымить. Таким маслом хозяйки на Руси пользовались вплоть до первой половины XVIII века.



«ЧУХОНСКОЕ» ИЛИ «РУССКОЕ»?

Ежели сметану и сливки перетопить въ печи, какъ дѣлають русскіе крестьяне, то чистое масло всплываетъ на верхъ: это такъ называемое русское или топленое масло; а если бить сливки или сметану (пахтать) въ бутылкѣ или въ особомъ деревянномъ сосудѣ (маслобойнѣ), въ который опущено родъ мутовки, то масляныя частицы сбиваются и слипаются всѣ вмѣстѣ: это масло чухонское или пахтанное.

После утверждения России в Прибалтике, после петровских завоеваний, а это XVIII век, подсоленное сливочное масло пришло и на Русь. Именно в этот период, в связи с оживлением контактов русских с Балтийским регионом и Швецией, появилось качественное сливочное масло. В петровские времена всех представителей финно-угорских и прибалтийских народов, называли чудь, «чухна», поэтому масло называли «чухонским».

Чем же «чухонское» масло отличалось от «русского»? Различие было не в сырье, в том и другом случае масло делали из сливок или сметаны, а в технологии и качестве. Как правильно заметил Даль в своем словаре (1881 г. изд.), «коровье масло бьют, пахтают (чухонское, пахтаное; лучшее сливочное), либо топят и мешают (русское, топленое)».



ИСТОРИЯ

В русском быту маслбойки появились, вероятно, с середины XIX века.

Простая(бытовая) маслбойка представляла собой сосуд цилиндрической формы, вытянутый и узкий, изготовленный из дерева в бондарной технике. Высота сосуда могла достигать 70–80 см, а диаметр — 15–20 см. У такой маслбойки была крышка с отверстием для мутовки (приспособление для размешивания).



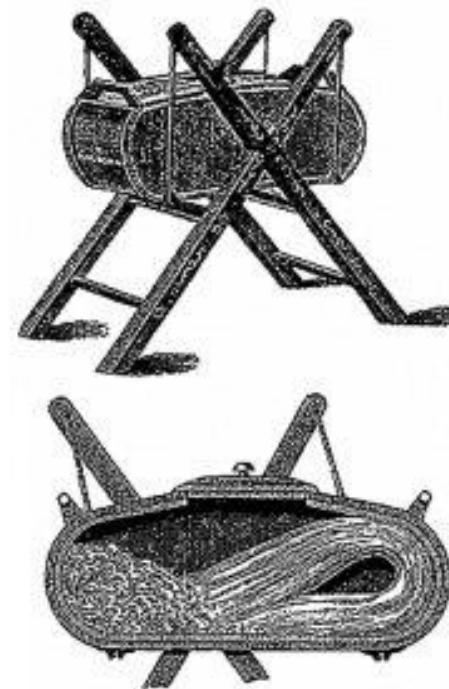
РАЗНОВИДНОСТИ МАСЛОБОЕК

ТОЛКАЧНАЯ

ВЫСОКИЙ ЦИЛИНДРИЧЕСКИЙ СОСУД, ВЫДОБЛЕННЫЙ ИЗ ЦЕЛЬНОГО СТВОЛА ДЕРЕВА. ДЛИННОЙ ПАЛКОЙ С НАСАЖЕННОЙ НА КОНЦЕ КРЕСТОВИНОЙ (МУТОВКОЙ), МАСЛО В НЕМ СБИВАЮТ (ПАХТАЮТ), БЫСТРО ПЕРЕМЕЩАЯ ЕЁ ВВЕРХ-ВНИЗ, КАК ПОРШЕНЬ.



АМЕРИКАНСКАЯ-качающаяся



АРМЯНСКАЯ (ХНОЦИ) - КАЧАЮЩАЯСЯ

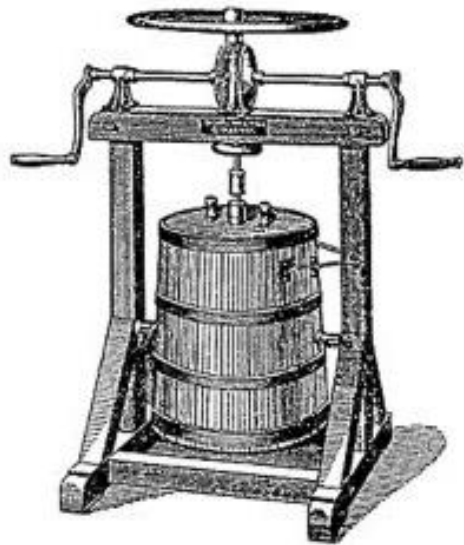
ДЕРЕВЯННЫЙ СОСУД ОВАЛЬНОЙ ИЛИ БОЧКООБРАЗНОЙ ФОРМЫ С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ НАЛИВАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (МАЦУНА, СЛИВОК ИЛИ СМЕТАНЫ). ЕГО ПОДВЕШИВАЛИ К ПОТОЛКУ НА ВЕРЁВКАХ И РАСКАЧИВАЛИ, ПОКА СЛИВКИ НЕ РАЗДЕЛЯЛИСЬ НА СЫВОРОТКУ (ТАН) И МАСЛО.



РАЗНОВИДНОСТИ МАСЛОБОЕК

УДАРНАЯ (РЕГЕНВАЛЬДСКАЯ)

ВРАЩАЮЩИЙСЯ МЕХАНИЗМ, РАСПОЛОЖЕННЫЙ НА ВЕРТИКАЛЬНОЙ ИЛИ ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ ОСИ. УДАРНЫЕ МАСЛОБОЙКИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ ПОЛУСФЕРИЧЕСКИЙ ЦИЛИНДР С «ВОРОТЦАМИ», ВЫПОЛНЕННЫЙ ИЗ НЕШИРОКИХ ДЕРЕВЯННЫХ КЛЕПОК, СЯНУТЫХ ОБОДАМИ. ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ЗАКРЫВАЕТСЯ КРЫШКОЙ. С ТОРЦА МАСЛОБОЙКИ СНАБЖЕНЫ ВРАЩАЮЩЕЙСЯ РУЧКОЙ С КОЛЕСОМ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТ В ДВИЖЕНИЕ РАСПОЛОЖЕННЫЕ ВНУТРИ ТУЛОВА ДЕРЕВЯННЫЕ ЛОПАСТИ ДЛЯ СБИВАНИЯ МАСЛЯНОЙ МАССЫ



ЛОПАСТНАЯ

Ёмкость с лопастью, приводимой в движение ручкой. Лопасть взбивала масло внутри ёмкости при вращении ручки.

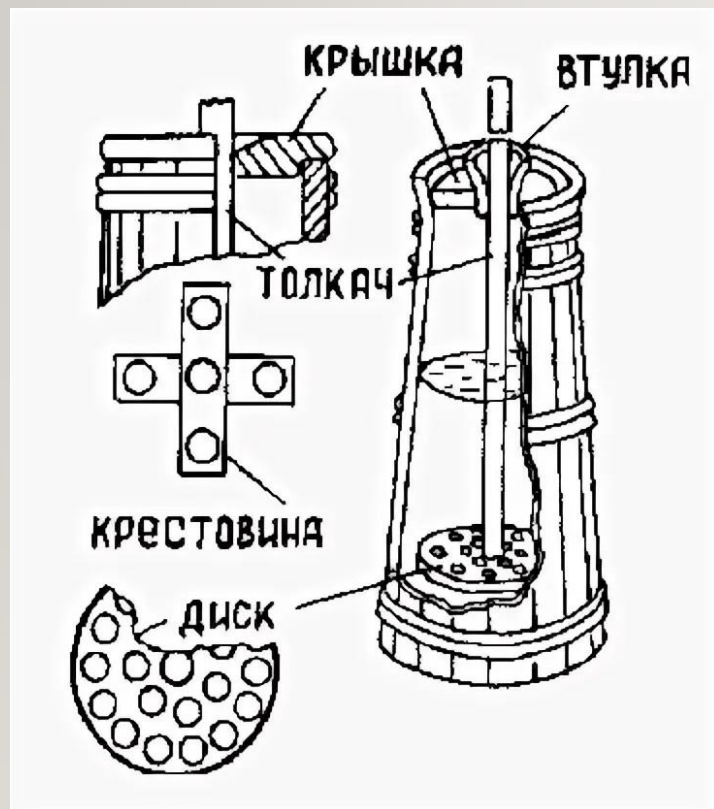


ВРАЩАЮЩАЯСЯ (ГОЛШТИНСКАЯ)

ВРАЩАЮЩИЕСЯ МАСЛОБОЙКИ ОТЛИЧАЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ПРИВЕДЕНИЕ В ДВИЖЕНИЕ СБИВАЕМОГО МАТЕРИАЛА ДОСТИГАЕТСЯ ВРАЩЕНИЕМ САМОЙ МАСЛОБОЙКИ



НАШ ЭКСПОНАТ



НАШ ЭКСПОНАТ

Деревянная цилиндрическая бочка с тремя металлическими кольцами высотой 51 см., диаметром дна 19 см и высотой толкача 79 см. Маслобойка передана нашему мини-музею во временное хранение жительницей с. Успенка Рыбинского района.



ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ



- Процесс взбивания. Сливки помещались в резервуар маслобойки, который приводился в действие вручную. Для вращения механизма использовался толкач — палка, на конце которой был насажен кружок с отверстиями.
- Образование масляного зерна. При взбивании сливок жир собирался в крупинки, образуя так называемое «масляное зерно». Процесс продолжался до тех пор, пока масляное зерно не достигало нужного размера.
- Отделение пахты. После формирования масляного зерна отделялась пахта — жидкость, остающаяся после отделения жира. Это делалось путём сливания или отжима пахты из маслобойки.
- Промывание и обработка масла. Образовавшиеся масляные зёрна промывались холодной водой для удаления остатков пахты. Затем масло тщательно вымешивалось для достижения однородной консистенции и избавления от излишков жидкости.
- Форма и хранение. Готовое масло формировалось в нужные формы, иногда добавлялась соль для вкуса и увеличения срока хранения. Затем его упаковывали и хранили в прохладном месте.

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

-
- "Музейная азбука от "А до Я". Маслобойка., материалы Музея истории города Отрадного <https://museum-otradny.ru/content/collections/537>
 - Краеведческий музей имени Т.В. Великородовой, выставка «Русская изба» <https://ar.culture.ru/ru/subject/masloboyka-46>
 - МБУ «Крымский краеведческий музей»: маслобойка <https://mbukkm.ru/fondy-istoriya-odnogo-eksponata/3868-njhgytnjhgyt?ysclid=mbayl1c92x952557289>
 - Материал из Википедии: взбиватель масла https://translated.turbopages.org/proxy_u/en-ru.ru.7afbcfcd-6839cee3-420f08bc-74722d776562/https/en.wikipedia.org/wiki/Butter_churn
 - Омский государственный историко-культурный музей-заповедник «Старина Сибирская» «История одного предмета: маслобойка» https://starinasib.ru/news/istoriya_odnogo_predmeta_masloboyka-1315/?ysclid=mbb19029lm80372822
 - Статья «Конструкции маслобоек» Никитин Н. И., Николаев С. С. <http://lib.ugsha.ru:8080/bitstream/123456789/5995/1/2012-01-73-86.pdf>
 - Фотоматериалы автора и из свободного доступа сети «Интернет»