

М. Б.

Добиване и обработване на желъзото.

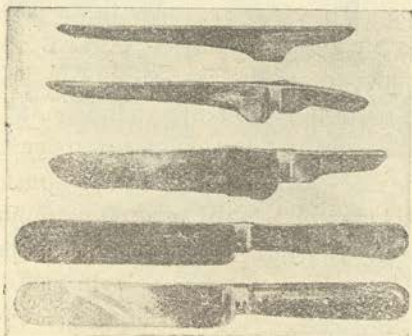
VI.

Ножове, вилици и лъжици.

(По М. Ешнеръ и др.)

Вилицата е влѣзла въ употрѣбление едва преди нѣколко столѣтия, И дълго време хората — и бедни и богати — се поднасяли твърдата храна въ устата си съ ржка, както и сега правятъ дивацитѣ. А японцитѣ и китайцитѣ, вмѣсто вилица, си служатъ много сръчно съ две пръчици отъ дърво или слонова кость.

Напротивъ, ножътъ и лъжицата сж познати отдавна. Особенно металическиятъ ножъ, който е служелъ не само за домашно употрѣбление, но и като оржие, води началото си още отъ времето, когато хората се научили да обработватъ металитѣ. Сега само е усъвършенствуванa неговата изработка.



Какъ е станалъ ножътъ?

Ножътъ има две главни части: острило и дръжка. За неговата изработка ковачътъ взема плоскъ прътъ стомана, края на който нажежава и го чука колкото е възможно по-бързо върху наковалнята, за да добие желаната форма: единиятъ ржбъ (по дължината) оставя по-дебелъ, а другия изтънява. Тогава съ длето отрѣзва изкования ножъ и го предава на другъ работникъ, за да го

закали т. е. да му придаде нуждната твърдостъ.

Закаляването на ножа не става производно.

Твърдостъта, която ножътъ трѣбва да притежава е въ зависимостъ отъ целта, за която ще се използва. Чрезъ бързо изстудяване го правятъ въ началото по-твърдъ, отколкото е нужно да бжде. После го нагрѣватъ бавно и по цвѣта, който добива стоманата, познаватъ, кога ножътъ е добилъ желаната твърдостъ. Напр. нагрѣването на кухненскитѣ ножове спиратъ, щомъ добиятъ виолетовъ или синкавъ цвѣтъ.

Следъ туй ножътъ минава въ ржцетѣ на точиларя, който го излъсква, като го точи най-напредъ на грубъ после на по-ситенъ