

Knivmager-Hobby

Jeg har i mange år været fascineret af knive og dolke, lige fra jeg som dreng vandt en slirekniv som præmie i et natløb i Hillerød FDF, men også mit ophold som barn i Kongsberg i Norge gav inspiration, idet en af mine kammerater deroppe købte en kæmpemæssig Samekniv, som jeg var meget imponeret af.

Under vores Laplandstur købte jeg en lille svampekniv, mens Kirsten købte en lang Samekniv som souvenir. På en senere Norgestur købte jeg en Brusletto-dolk med birkehæfte (og i øvrigt en tilsvarende til gave til Claus, da han blev doktor).

Januar 2014 begyndte jeg hos Huggerne i Allerød med at lave knive, inspireret af nogle af de andre deltagere i torsdagsaftenerne, men i virkeligheden for at udleve en gammel drengedrøm.



Kniv nr. 1, mit første forsøg som knivmager, er lavet af kirsebærtræ fra haven, med et indlæg af bøgetræ, skåret ud af et stykke bøgetræ fra Kokkedalskovene.

Som forholk er benyttet en tikronemønt, som er banket ud, så prægningen er forsvundet.

Efterbehandlet med voks og poleret. Bladet er et standardblad 6 cm., hvor æggen er slebet helt ind til forholken. Kniven blev færdig 28. januar 2014. Den samlede længde af kniven er ca. 16 cm.

Skæftet er savet helt igennem for at skaffe plads til klingens indlæg. Indlægget er derefter skåret til, så tangen får plads, hvorefter alle delene er limet sammen med to-komponentlim.



Kniv nr. 2 er lavet af Bobinga med indlæg af Ramin (taget fra en træpersienne). Skæftet er savet helt igennem for at skaffe plads til klingens. Indlægget er derefter skåret til, så tangen får plads, hvorefter alle delene er limet sammen med tokomponentlim.

Forholken er en gammel italiensk 100-lire mønt, hvor prægningen ikke er berørt. Men selvfølgelig skåret til. Kniven er ca. 16 cm lang i alt.

I siden af skæftet er der indlagt sølvtråd. Kniven blev færdig 1. februar 2014.



Kniv nr. 3 er en arbejdskniv lavet af elmetræ, som er sortbejdset med narvsværte. Skæftet har en indlagt sølvtråd i ryggen.

Hul til klingen er boret ud med et 3.5 mm. bor.

Forholken er lavet af tin, som stammer fra en gammel medalje, jeg har smeltet om og støbt til en 5 mm plade, hvor der så er boret og savet hul til tangen.

Klingen er 9,7 cm lang og 1.8 cm bred og er mærket Jørgen Hanghøj. Den samlede længde er 20 cm.



Kniv nr. 4 er en kort tykskæftet kniv med hamret klinge, mærket MB(?). Så vidt jeg har kunnet spore via Facebook, er den fremstillet af Palle Thorndal. Klingen er 6 cm lang og 2.4 cm bred ved skæftet. Hele kniven er 16 cm lang.

Skæftet er lavet af afrikansk mahogni. Forholken er et stykke hjortetak, hvor yderlaget er bevaret som en sort hinde, mens siden af forholken er det polerede hjortetak.

Bag forholken ligger et bredt sort mellemlag af bøffelhorn, som ligeledes er benyttet som bagholk.

Kniven flyttede hjemmefra 24.april 2016.



Kniv nr. 5 er en lille "skrivebordskniv" med integreret skede i samme træ som skæftet. Skæftet er lavet af kirsebærtræ fra haven, med et gennemgående indlæg af moseg, og udsmykket med sølvtrådsnitte i begge ender.

Klingen er 6 cm lang og 1.4 cm bred, og hele kniven er 15.5 cm lang.



Kniv nr. 6 er en køkkenkniv med 8 cm. langt og 2.5 cm. bredt blad, mærket JHD, som dækker over Jørgen Hanghøj Design.

Skæftet er dannet af et stykke fra Lisbeths gamle køkkenbord af kirsebærtræ, og forholken er en plade nysølv. Efter slibningen er skæftet lakeret og derefter poleret med voks.

Til kniven lavede jeg en løs skede af blåt ruskind, så kniven har et lidt beskyttet sted at ligge i knivskuffen.

Designet er direkte efter Lisbeths tegning. Kniven blev færdig 22. september 2014, og blev "solgt" til Lisbeth for 1 kr.

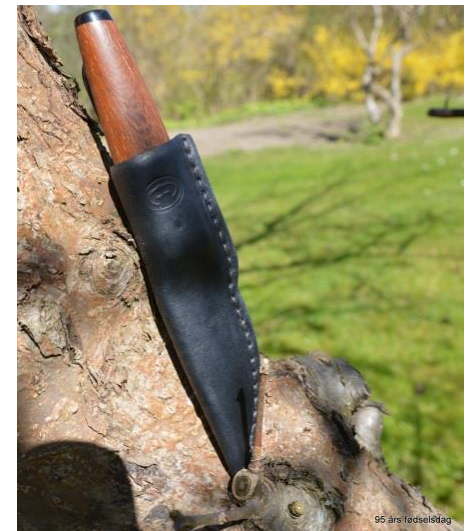


Kniv nr. 7 er også med 8 cm. langt og 2.5 cm. bredt blad mærket JHD.

Skæftet er jerntræ, med forholk af et stykke kalveskank fra en middag hos Lisbeth og Kristian. Bag forholken er sat et stykke sort bøffelhorn og et hvidt mellemlæg af et gammelt rejsekort. Bagholken er sort bøffelhorn med en dyvel af bronze .

Kniven er 20 cm lang og blev færdig 30. september 2014.

Den fik en sort læderskede i maj 2016.





Kniv nr. 8 er en urtekniv, som jeg har lavet på bestilling fra Lisbeth. Skæftet er jerntræ, med delvist indlæg af moseeg. For- og bagholk er kamelben, og der er isat 3 pyntenitter af poleret bronze. Klingen er 6 cm lang og 1.6 cm bred uden mærke. Samlet længde på kniven er 17 cm.

Skæftet er delvist skåret igennem for at give plads til tangen. Indlæggene af moseeg er derefter lagt ind samtidig med klingens og limet med araldit. Pyntenitterne er 5 mm diameter og er limet fast med sekundlim.

Kniven blev færdig 5/10-2014 og "solgt" til Lisbeth for 1 krone.



Kniv nr. 9 har en klinge mærket JHD på 9 cm. længde og 2.5 cm. bred. Skæftet er lavet af ibenholt med indlæg af 4 små prikker på hver side af skæftet. Prikkerne er indfældet aluminiumstråd limet med sekundlim. Forholken er et stykke bøffelhorn, og med en mellemskive af hvid kamelben. Der er monteret en bagholk af poleret sølv.

Hele kniven er 21 cm lang og blev færdig 12/11-2014.



Kniv nr. 10 har også en klinge mærket JHD, i alt 9 cm lang og 2.5 cm bred. Skæftet er af Mazurbirk. Forholken er først en skive bronze, derefter et skråt afskåret stykke Wingé . Skæftet afsluttes med en dråbeformet bagholk, der er nittet fast med en bronzenitte til at støtte limningen. Skæftet er til slut poleret op med bivoks.

Hele kniven er 22 cm lang og dermed den hidtil længste kniv, jeg har lavet. Den blev færdig 1/12-2014, og er som den første præsenteret på Facebook-gruppen Knivmageri.



Kniv nr. 11. Jeg fortsætter med en klinge fra JHD, 9 cm lang og 2.5 cm bred. Jeg synes det er en harmonisk klinge, der giver udgangspunkt for en god størrelse færdig kniv.

Skæftet er af palisander, der i begge ender er afsluttet med et stykke bøffelhorn. Forholken er en 2 mm. sølvplade, hvor kanterne er rundet ind imod knivsbladet. Den samlede længde på den færdige kniv er 21 cm.

Kniven blev færdig 7/12-2014. Er senere flyttet til Norge og bor nu i Ringebu-fjeldet hos Eva og Sverre.



Kniv nr. 12 er lavet af akacietræ, men for- og bagholk af bøffelhorn. Helt enkel, uden dikkedarer af nogen art. Bare en brugskniv. Skæftet er mættet med olivenolie inden poleringen med voks. Længden er 21 cm.

Klingen er stadig af JHD.

Kniven blev færdiglavet 22. januar 2015.



Skede nr. 1. Så er jeg langt om længe gået i clinch med at lave skeder, og første forsøg blev en skede til **kniv nr. 11**, som i mellemtiden er blevet pyntet med tre prikker af indfældet aluminiumstråd.

Skeden er lavet med syningen på bagsiden og forsøgsvis pautet en lille smule påforsiden. Kanten af skeden er rundet lidt ind mod knivskæftet. Herefter er skeden indfarvet med rødbrun narvsværte, og midterfeltet strøget over med sort narvsværte. Sluttelig er skeden behandlet med læderfedt. Jeg blev færdig med den 15/1-2015. Skeden er efterfølgende blevet farvet helt sort, hvilket er noget kønnere.

Jeg tror, at kniven skal benyttes som en gave til Sverre som tak for mange års lån af hytten.



Kniv nr. 13 blev en impuls-kreation, idet en hugger-kollega en dag kom med et halvt rådyrgevir til fri anvendelse. Så jeg skar et skæfte med det samme. For- og bagholk er tin, der er støbt direkte på skæftet, med en strimmel læder som udvendig støbeform. Klingen er som sædvanligt en JHD-klinge på 9 cm, og den samlede længde af kniven er 20,5 cm. Kniven blev lavet færdig 3/2-2015.

Mærket JHD dækker over klingesmeden Jørgen Hanghøj.

Kniven har været vist på Facebook og er efterfølgende foræret (mod passende betaling, selvfølgelig) til Inge.



Langt om længe har jeg taget mig sammen til at lave en skede til kniv nr. 4, den lille tykmavede kniv. Skeden er super-enkel, syningen ligger på bagsiden og går hele vejen op, og ophænget en lædersnøre stukket igennem to huller og bundet med en enkelt knude.

Skeden er sortfarvet med almindelig narvsværte og derefter pudset og poleret med mange gange voks og skosværte. Skeden blev lavet i løbet af januar 2015.



Kniv nr. 14 er en lille "Damekniv". Den har skæfte af Mazurbirk, forholk og bagholk af et ganske smalt stykke bøffelhorn. Klingen er 8 cm lang og 1½ cm. bred, No-name. Den samlede længde er 18 cm.

Egentlig er kniven lidt klein i det, som en pigespejderkniv, og jeg er ikke særlig tilfreds med den. Proportionerne er ikke helt som jeg havde forestillet mig. Men bedre held næste gang.

Kniven blev færdig 5. marts 2015



Det var lidt af en udfordring at designe en skede til **kniv nr. 13**, da den er skabt med en meget tyk frontholk. Men jeg valgte så at lave en meget rustik læderskede, sammensyet med tyk lædersnøre, og egentlig er jeg meget godt tilfreds med det samlede udseende. Den kan tåle at komme med ud til lejrbålet.

Skeden blev lavet i februar 2015 og er ca. 19 cm. lang.



Kniv nr. 15 har som sædvanligt en JHD-klinge på 9 cm lan og 2.5 cm bred. Skæftet er lavet af Bocote, har en forholk af poleret kalveskank (Uhm, kalve-ossobuco) og et indlæg af kamelben som gennemgående dekoration i bagholken. Desuden er der indlagt tre små sølvprikker på hver side af skæftet. Kniven er i alt 22 cm. lang og dermed den længste, jeg endnu har lavet.

Bocote er en meget hård træsort med markerede, næsten sorte åretegninger i det rødbrune træ.

Kniven blev færdig 19. marts 2015. Den fik en skede i april 2016.





Kniv nr. 17 er baseret på den sædvanlige JHD-klinge, hvor jeg efterhånden har gjort mig fortjent til at få mængderabat hos producenten. Men jeg synes stadig, det er en harmonisk og smuk klinge. Skæftet er lavet af Cocobolo-træ, med frontholk af tin, som jeg har støbt i en træform og derefter tilpasset.

Cocobolo er tropisk hårdttræ af træet *Dalbergia retusa* fra Mellemamerika.

Skæftet er lidt mere buttet end på de tidligere knive, men det ligger rigtig godt i hånden, og årenes forløb matcher særdeles godt med knivens linjer.

Kniven er 19.5 cm lang og blev færdig 23. april 2015.

Den fik en skede i sommeren 2015 og foræret ti Kirsten som havekniv.





Kniv nr. 18 er inspireret af min forestående Grønlandsferie. Hos Naturgalleriet i Holte fandt jeg klingen, som desværre ikke er signeret, så jeg ved ikke hvem ophavsmanden er.

Kniven er en grønlandsk Ulu, som i sin originalform er et uvurderligt værktøj for grønlandske sælfangere. Den benyttes ifølge traditionen af de grønlandske kvinder til at flæse og flå sælen, når den skal have sin overfrakke skåret af.

Skæftet er palisander, med pålmede endestykker af kamelben! Det burde selvfølgelig have været hvalrostand eller tilsvarende, men pyt. Kameler har vel også været forbi Grønland på et tidspunkt. Tangen

er indfældet i skæftet med støtte af to kiler af kamelben.

Det pålmede smykke er et øresmykke, jeg har fundet på stranden. Det er forarbejdet i sølv og med en guldbjælke øverst, og forestiller en anden traditionel Ulu-facon. Kniven har en 15 cm. bred klinge, og højden er i alt 13 cm. Kniven blev færdig 21. maj 2015.



Kniv nr. 19

Omkring år1520 spirede et agern et sted i Sverige kaldet Sörmland, og i løbet af år 1625 blev det flotte egetræ skåret op i 30 cm. brede og 6 cm tykke planker, som blev benyttet som dæksplanker i det stolte krigsskib Wasa. Skibet sank på sin jomfrurejse 1628 i Stockholms havn og blev bjerget 1961 efter 333 år på havets bund. Som en del af restaureringen blev vraget oversprøjtet med polyetylenglykol i flere år, og kun omkring 5% af plankerne måtte udskiftes ved restaureringen.

Disse dele blev solgt som souvenirs i små stykker på 30*30 cm, forsynet med ægthedsmærker af messing. Ad omveje fik jeg mulighed for at skære en klods af en sådan souvenir, og forsynet med et stykke hjemmest pist kalveskank som bagholk og en skive kamelben som forholk samt en JHD-klinge blev denne næsten 500 år gamle egeklods til en lille kniv i min samling. Den er 19.5 cm. lang, og den blev færdig 12/11-2015.

Kniv nr. 20

Langt om længe har jeg kastet mig over en anden klinge. En trelags lamineret klinge, smedet af Poul Strande. Jeg fandt den og blev inspireret af den, da hele huggerklubben var på besøg



hos Kniv-Per i Holte en aften, hvor butikken til glæde for os holdt åbent nogle aftentimer. Det blev dyrt!

Foruden den håndsmedede klinge kom et par tykke skiver Nysølv til for- og bagholk samt en klods til skæftet af Palmetræ ned i indkøbsposen, og efter en del save- og slibearbejde kom der en færdig kniv ud af indkøbet. Bagholken er sikret med en sølvnitte.

Kniven er 20.5 cm lang i alt, og den blev færdig 14. april 2016. Den fik en skede i april 2016.



Kniv nr. 21

Så kom første forsøg med selv at lave en klinge. Jeg fandt et stykke båndjern, skar til med nedstryger, filede lidt og lånte så en vådsliber af Kjeld, der tilfældigvis havde en sådan stående i sommerhuset. Det blev også nødvendigt at opfinde en slibelære bestående af en kraftig magnet til at holde knivbladet i den rette vinkel, og så fulgte nogle timers slibearbejde, inden



formen var rigtig. Lisbeth havde jo ønsket sig en urtekniv for længe siden, men det er ikke så let at finde et knivblad med lige skær, som det skulle være til dette brug, så det blev en hjemmegjort i stedet for.

Efter slibningen blev klingen hærdet med en gasbrænder til glødning, og derefter afkølet i vand. Så kom igen en afslibning af æggen på vårsliberen.

Efter hærdeningen er klingen næsten helt sort, og jeg aner ikke, om den er hærdet godt nok. Det vil tiden vise.

Skæftet er kirsebærtræ, forholken en skive tin, hjemmestøbt, så forsiden har lidt struktur. Kniven er 17.5 cm. lang.

Kniv nr. 22

Endnu engang et skæfte af kirsebærtræ, forholk af bøffelhorn og en rød mellemlægsskive af fiber. Klingen er den sædvanlige Hanghøj-klinge. Samlet længde 21 cm.

