

Baubericht Holzköcher

Vom Saplingbowturnier hatte ich noch ein 50 cm Haselstück über. Also dachte ich mir, dass ich aus dem Stück nochmal einen Köcher mache, um die Zeit des Trocknens der Saplinge zu überbrücken.



Rinde runter und die gerade Seite markiert



Dann quer zu der Markierung bei ca 1/3 angezeichnet.



Auf der anderen Seite dasselbe und verbunden.



Wenn man eine Bandsäge hat, geht's schneller. Ich hab aber keine.



Mit einem Hohlbeitel schon mal etwas rausgearbeitet



Damit sich das Holz nicht zu stark verzieht, habe ich die beiden Stücke dann zusammen gebunden.



Fertig abgerichtete Nußbaum-Latte.
Kann man natürlich auch selber herstellen.
Ich habe aber fertige genommen.



Beide Stücke mit Klebeband
abgeklebt, ein paar Tropfen
Sekundenkleber aufgetragen und
aufeinander geklebt.



2 auf 4 cm angezeichnet.



Grob mit dem
Schweifhobel abgerichtet.



Da ich nicht in der Lage
bin mit einem Hobel
vernünftig abzurichten,
hab ich den Rest mit
80er Schleifpapier, das
auf einem planes Stück
Holz geklebt wurde,
gemacht.





Mit dem Hohlbeitel immer weiter Material abgetragen. Im Prinzip bin ich ungefähr den Jahresringen gefolgt.



Beide Teile auf mehr oder weniger 7 mm Wandstärke.



80er Schleifpapier auf einen planen Balken geklebt und beide Teile Plan geschliffen.



Innen dann bis 120er Körnung geschliffen.



Zur Probe mal mit Klebeband zusammen geklebt.



Die Klebeflächen habe ich mit der Zieh Klinge noch etwas geglättet und dann Holzleim aufgebracht. Vor dem Verkleben habe ich den Leim noch dünn verteilt.



Erst mit Klebeband fixiert und ausgerichtet. Dann alles zusammen gezwungen.



Am nächsten Tag bin ich mit 40er Schleifpapier über den Köcher gegangen und habe das überstehende Nussholz abgesägt.



Oben und unten plan geschliffen.



Die Unterseite abgeklebt.



Ausgeschnitten und auf ein Stück Kork geklebt.



Zurecht geschnitten und eingesetzt.



Zwei Stücke Nussbaum ganz grob zugeschnitten, alle Klebeflächen mit Aceton gereinigt und mit Epoxi verklebt.



Überstände grob mit der Säge geschnitten und mit 80er Schleifpapier abgerundet.



Oben mit einem Forstnerbohrer zwei Löcher rein.



Von Hand mit 80er, 120er und 180er Schleifpapier geschliffen. Dann feucht gemacht, damit sich die Fasern aufstellen.



Dann bin ich nochmal bis 400er Körnung drüber gegangen und habe den Köcher mit Leinölfirnis geölt.