

طريقة خبز الألواح الطينية

- ١/ أرفع بجذر القسم المهلهل المتسخ واترك الباقي.
- ٢/ رقم كل لوح باستعمال حبر خاص وأزل الجزء المتسخ أو المتضرر باستعمال سكين خاص. تأكد من عدم أي كتابة أو ختم على اللوح. ضع الحبر الخاص باستعمال فرشاة صغيرة وناعمة. اذا كان الحبر سميك اخلطه مع قليل من الماء.
- ٣/ ضع الألواح المرقمة على صينية مع مراعاة أن تكون الألواح متباعدة عن بعضها البعض وبعيدة عن حافة الصينية.
- ٤/ ضع الألواح في الفرن المخصص لخبزها.
- ٥/ جفف الألواح بفتح الفوهات لمدة ٧٢ ساعة مستمرة تحت ٢٠٠ درجة مئوية.
- ٦/ في اليوم الرابع ترفع درجة الحرارة تدريجياً الى ٨٢٥ درجة وثم تزيد ٥٠ درجة في كل ساعة حتى تصل الحرارة الى ٤٠٠ درجة ثم اغلق المراوح وأفتح باب الفرن.
- ٧/ أرفع درجة الحرارة كل ساعة حتى تصل الى ٨٢٥ درجة لمدة ساعة واحدة فقط.
- ٨/ أطفئ الفرن ودع الفرن يبرد لمدة ٢٤ الى ٤٨ ساعة. لا تفتح باب الفرن قبل مرور ٢٤ ساعة.
- ٩/ عندما يبرد الفرن افتحه وأرفع الصينية. أفحص كل صينية وكل لوح على حدة لتأكد من وجود الحبر على اللوح. (امسح مكان الرقم بالأصبع) واذا كانت الأرقام المطلية لم تشرب الدهان أعد الترقيم بحبر ثابت.
- ١٠/ نظف الألواح بفرشاة من بقايا الوسخ والملح. وتوضع جميع الألواح في حاوي وتنقع بالماء. أما الألواح المجزأة الى جزئين يمكن ربطها بالمطاط والألواح المسكرة يجب تغليفها بشاش رقيق قبل وضعها بالماء والألواح التي اغلبها مكسرة توضع في حاوي خاص لتمييزها عن غيرها اما اذا كانت شديدة التكسير وحساسة جداً فانها تحتاج الى حاوي من القصدير غير قابل للصدأ.
- ١١/ اذا كان سطح اللوح متقشراً ادهنه بطبقة خفيفة بمحلول "اللك" لحماية الكتابة ولا تغمسها ابداً في الماء هذه العملية يجب ان يقوم بها مختص وليس هاوي.
- ١٢/ أملأ الحاويات بالماء من الصنبور. وأفضل استخدام الماء الفاتر من الصنبور.
- ١٣/ غير الماء يوميا لمدة ٢١ يوما.
- ١٤/ برفق نظف الألواح لوح لوح باستعمال فرشاة اسنان قديمة ثم ضعها تحت الصنبور.
- ١٥/ ضع الألواح المبللة النظيفة على ورق او قطعة قماش نظيفة لتجف.
- ١٦/ عندما تجف الألواح بعد ٢ الى ٣ يوم رقم الألواح المتضررة (باستعمال اللاصق المحلول بالماء في حالة الخطأ) واذا كان الرقم قد محى خلال الكسر أعد الترقيم من الخارج.
- ١٨/ أخزن الألواح في مكان سحاض لحفظها فهي الان اصبحت جاهزة.
- ١٩/ احترس عدم وضع الألواح غير المخبوزة في الماء فذلك يعرضها للهلاك.