

Набор ножей для сервировки стола 1910-1920 гг.

1). Легенда

Моя находка - набор ножей для сервировки стола 19 века
Как то вечером мы смотрели по телевизору передачу про город Вологда. В передаче рассказывали про Вологодские музеи. В одном из кадров мы увидели два столовых ножа. Папа сказал: «А такие ножи у нас тоже есть! И не два, а четыре!» Достал их из шкафа и показал нам. Они были необычной формы со странными надписями и узорами. Я поинтересовалась, откуда у нас появились такие ножи. Папа пояснил мне, что эти ножи моей бабушки Языковой Риммы Ивановны, а ей они достались по наследству от её родителей.

2). Ценность находки

Оказалось, что это антикварные столовые предметы и представляют собой историко-культурную ценность, как характерные бытовые изделия известного промысла.

Мне захотелось узнать, что это за ножи, что обозначают надписи и узоры.

3). Описание

Оказывается, данный набор ножей изготовлен в России, в Уфимской губернии город Златоуст.

В 1840-е годы Златоустовская оружейная фабрика начала производить первые предметы быта: столовые приборы, посуду, подсвечники шкатулки.

Кроме фабрики подобные изделия производились златоустовскими **кустарными** артелями.

Кустарные артели — это объединение людей, которая изготавливала изделия ручным способом..

Данный промысел особенно распространился в 1909-1910 году, когда цех художественной гравюры был закрыт.

Этот набор ножей относится именно к этому периоду.

Он состоит из 4-х стальных фигурных ножей. Предназначались они для сервировки стола. Предметы цельнометаллические, имеют традиционную форму.

Рукоятки узкие, овальные, слегка уплощенные, плавно расширяющиеся к концу. Концы закруглены. Переход в ножевую пластину выполнен в виде балясины.

Ножевые пластины фигурные, широкие однолезвийные .

Ручки и лезвия с двух сторон декорированы травленным листовенно-цветочным орнаментом.

На каждом ноже пояснительная надпись об их функциональной принадлежности.

Первый столовый прибор для сервировки **рыбных блюд**. Его размер 22 см
Лезвие короткое, широкое, слегка выгнутое, по форме напоминает секиру.
На конце расположена маленькая двузубая вилочка, зубцы направлены вперед, нижний короче верхнего и слегка загнут вниз.
Способом травления выполнена надпись «**Сардинка**».

Второй столовый прибор для сервировки **сырных блюд**. Его размер 24,5 см
Лезвие широкое, гораздо длиннее, чем у рыбного, выгнутое, по форме так же напоминает секиру, на конце - маленькая трехзубая вилочка, зубцы повернуты вверх. Способом травления выполнена надпись «**Сыр**».

Третий столовый прибор для сервировки **блюд из икры**. Его размер 22,5 см
Лезвие широкое, короткое, слегка выгнутое, с приостренным концом, с подтреугольным вырезом на спинке ближе к острию.
Способом травления выполнена надпись «**Икра**»

Четвертый столовый прибор для сервировки **блюд из масла**. Его размер 21,5 см
Лезвие широкое, короткое, слегка выгнутое, с закругленным концом. Способом травления выполнена надпись «**Масло**».

На обратной стороне у всех ножей способом травления выполнена надпись «Златоусть» и буква «С»

Такие предметы предназначались для более менее обеспеченного городского населения.

4).Сохранность.

На сегодняшний день по истечении времени первоначальный вид столовых приборов утрачен .Ножевые пластины незначительно деформированы, появились царапины, мелкие зазубрины, щербины. Есть очаги коррозии, потертости. Полная утрата никелевого покрытия.

5).Использование находки

Для нашей семьи эти предметы часть истории, память о моих предках.

Теперь я хочу выступить со своей находкой на школьной научной конференции.