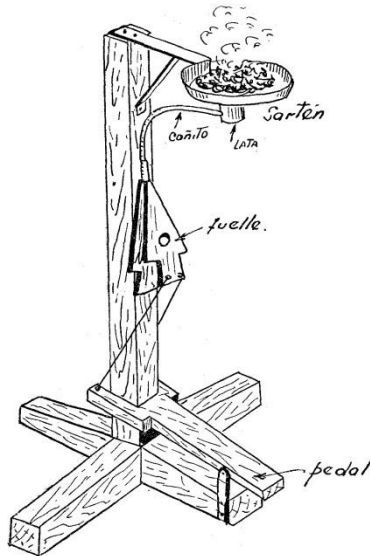


# Como hacer una FRAGUA CASERA con planos y manual



Como se ve en la ilustración adjunta, esta fragua será hecha principalmente de una sartén, de preferencia de acero, y de un fuelle; por supuesto, la sartén puede ser vieja. Además se precisarán dos tablas, un bloque de madera y un pedazo de hierro plano.

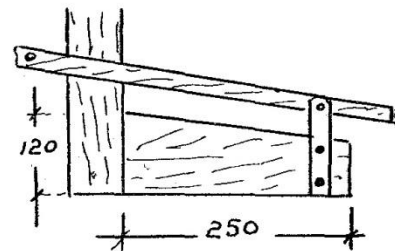
La sartén será perforada con una serie concéntrica de agujeros, a semejanza de regadera. El asa o cola de la sartén se deberá torcer como se ve en el grabado, de manera de formar parte del pie de la fragua, que se completará añadiendo el hierro plano (cinta) mencionado más arriba.



Será menester conseguir un tarro de conservas de 5 a 6 cms. de diámetro, que se perforará de costado para el paso de un caño del que hablaremos luego y que se cortará a 6 cms. de altura, de suerte de hacer cuatro patas de sujeción. Esta parte del tarro será entonces colocada bajo la parte perforada de la sartén. Las patas de sujeción servirán para fijarlo, mediante pequeños bulones, a través de la sartén. Podrán ponerse dos o tres bulones más, en igual forma, que servirán para mantener la tierra refractaria con la que se hará el hogar de la fragua.

El fuelle se fijará por el mango, mediante dos tornillos de tuerca, a través del hierro plano, e intercalado dos rodela de espaciamento, para permitir la aspiración del aire. El caño del fuelle será unido al tarro de lata mediante un tubo acodado, que puede ser de lata o hierro.

Hecho esto, sólo falta conectar el fuelle a un pedal para accionarlo. Este pedal se hará con una tabla de 40 x 12 x 2 cms., provista de una ranura más ancha que el soporte de hierro. Será articulada sobre el bloque de madera mediante dos pitones atornillados al pedal, atravesados de dos tornillos fijos al bloque de madera.



Los pitones deberán ser colocados a 7 cms. del extremo del pedal, para poder operar con el talón durante el bombeo: esto para evitar el empleo de un resorte de reacción, destinado a abrir el fuelle. El pedal será conectado al mango del fuelle con dos alambres bastante gruesos o con dos varillas de acero, más rígidas terminados en ganchos que se articularán con pitones.

Falta sólo guarnecer la sartén con tierra refractaria, en forma de embudo para poder servirse de la fragua.