

Journée de la maréchalerie 2021

## Séminaire du soir « Affûtage de couteaux »

**Reto Zürcher, maréchal-ferrant et armurier à Huttwil, a évoqué ce thème dans le cadre d'un séminaire du soir proposé dans les régions pour remplacer le bref exposé tiré de la pratique lors de la Journée de la maréchalerie 2021.**

Les maréchaux-ferrants doivent affûter et entretenir correctement leurs rogne-pieds et leurs rénettes afin de pouvoir effectuer leur travail proprement. Ses 17 années d'expérience en tant que maréchal-ferrant et armurier indépendant ainsi que son lien avec l'Association suisse des maîtres couteliers ont poussé Reto Zürcher à partager ses expériences sur le sujet.

### Trois formes de lame

Après avoir été accueillis devant la forge construite en 1904 par la famille Joss, les participants se sont dirigés vers l'atelier. Reto Zürcher a présenté trois formes de lames différentes à l'aide d'un croquis simple :

- forme de lame légèrement évidée  
Émouture concave, rasoir, très tranchant et mince ;
- forme de lame droite  
Émouture plate, couteau de cuisine, tranchant, régulier ;
- forme de la lame légèrement bombée  
Émouture convexe, couteau robuste, longue durée de vie.

### Conseils pour le rogne-pied

Pour son utilisation, il privilégie une émouture convexe. La lame du rogne-pied a ainsi une plus longue durée de vie, même en cas de corne dure. Sur les lames achetées, il modifie l'angle de coupe avant la première utilisation et l'aplatit des deux côtés pour entrer et sortir de la corne sans devoir utiliser trop de force. Il souligne l'importance d'avoir une symétrie des deux côtés afin de ne pas favoriser un guidage incorrect du couteau. Pour affûter la lame selon ses besoins, il utilise une meuleuse d'angle et un disque en fibre Cubitron de grain 36. Il conseille d'utiliser si possible un nouveau ruban ou un nouveau disque en fibre. Il est ainsi possible de garantir un enlèvement de

matière aussi exempt de chaleur que possible.

Pour l'étape suivante, il préfère utiliser une meule en grès à transmission. La faible vitesse de meulage pardonne parfois une erreur, estime-t-il, en particulier pour les apprentis. Pour ce faire, on humidifie la pierre avec de l'eau afin d'éviter que la lame ne s'échauffe. Pour l'émouture légèrement convexe, il déplace légèrement le rogne-pied du tranchant vers le dos et l'éloigne légèrement de la pierre. Comme pour le meulage de grandes épées, il contrôle et corrige le tracé régulier de la lame de son œil averti. Lors de la dernière étape, il élimine la fine crête qui s'est formée sur le tranchant du couteau à l'aide de pierres en céramique. Il se concentre sur le guidage régulier de la

Schleifen auf dem Nasssandstein.

Affûtage sur la pierre en grès mouillée.





Geometrie der  
Hauklingen auf  
dem Flipchart.  
Géométrie des  
principales lames  
présentée sur un  
tableau.

Hufbeschlagtagung 2021

## Feierabendseminar «Messer schleifen»

Als Ersatz für den Kurzvortrag aus der Praxis an der Hufbeschlagtagung 2021 stellte Reto Zürcher, Huf- und Waffenschmied in Huttwil, das Thema als Feierabendseminar in den Regionen vor.

Eigentlich schleifen und bearbeiten Hufschmiede Ihre Hauklingen und Hufmesser sicherlich mit Erfolg, um ihre Arbeit sauber ausführen zu können. Seine 17-jährige Selbständigkeit als Huf- und Waffenschmied sowie die Verbindung zum Verband der Schweizer Messerschmiede motivierten Reto Zürcher, dennoch seine Erfahrungen zum Thema vorzutragen.

### Drei Klingenformen

Nach der Begrüssung vor der im Jahre 1904 von der Familie Joss gebauten Schmiede machten sich die Teilnehmer auf in die Werkstatt. Anhand einer einfachen Skizze erläuterte Reto Zürcher drei unterschiedliche Klingenformen:

- leicht ausgehöhlte Klingenform  
Hohlschliff, Rasiermesser, sehr scharf und dünn;
- gerade Klingenform  
Parallelschliff, Küchenmesser, scharf, regelmässig;
- leicht gewölbte Klingenform  
Balliger Schliff, robustes Messer mit langer Standzeit.

### Tipps für die Hauklinge

Für seinen Gebrauch bevorzugt er einen balligen Schliff der Hauklinge, um auch bei hartem Horn eine längere Standzeit der Klinge zu erreichen. Bei gekauften Hauklingen verändert er noch vor dem ersten Gebrauch den Schnittwinkel und macht ihn beidseitig flacher, um mit wenig Kraft ins und aus dem Horn zu kommen.

Die Symmetrie der beiden Seiten hebt er hervor, um keine fehlerhafte Messerführung zu begünstigen. Um die Klinge seinen Bedürfnissen entsprechend schleifen zu können, verwendet er einen Winkelschleifer und eine Cubitronfiberscheibe, Körnung 36. Als Tipp erwähnt er, möglichst ein neues Band oder eine neue Fiberscheibe zu benutzen. So kann ein möglichst wärmefreier Abtrag garantiert werden.

Für den nächsten Arbeitsschritt benutzt er mit Vorliebe den transmissionsbetriebenen Sandschleifstein. Die langsame Schleifgeschwindigkeit verzeihe auch mal einen Fehler, meint er besonders mit Blick auf Lernende. Dazu wird der Stein mit Was-





Bild links: Abziehen des Grates an den Diamantwetzsteinen.

Bild rechts: Kontrollschnitt durch ein Papier.

Image à gauche: Retrait de la crête sur les fusils en diamant.

Image à droite: Test de coupe à l'aide d'une feuille.

lame le long de la pierre à aiguiser. Le test de coupe consiste à couper proprement du papier.

#### Écueils de la rénette

Après la lame droite assez simple du rogne-pied, Reto Zürcher s'est consacré à l'affûtage des rénettes. La forme incurvée et, surtout, l'arc du couteau constituent des difficultés. Pour son travail, il préfère utiliser une rénette double S, car il estime que celle-ci est suffisamment affûtée à l'usine. La forme de la lame de la rénette Victorinox présente ici une émouture primaire plus prononcée, qu'il commence par éliminer en meulant le côté extérieur. Lors des échanges entre les participants, il est rapidement apparu que tous ne procèdent pas de la même manière: elle est aiguisée uniquement à l'intérieur, affûtée à l'aide d'une lime pour chaîne de tronçonneuse, ou simplement polie.

Sur une Tormek T8, un système d'affûtage suédois refroidi à l'eau doté d'une pierre à aiguiser de grain 220, il affûte la face extérieure de sa rénette. La lame doit être aiguisée de manière régulière et droite. Le fonctionnement lent et le refroidissement à l'eau de la machine garantissent également un résultat optimal. Pour un meilleur contrôle de la zone d'affûtage, il est aussi possible de la marquer à l'aide d'un feutre. Il prête une attention particulière à l'arc. Pour pouvoir enlever la fine crête qui s'est formée, il utilise une fine pierre à poncer en céramique en forme de cœur sur la face intérieure. Sa forme élançée permet également d'affûter rapidement les rénettes en anneau. Des opérations exécutées avec précision permettent d'obtenir un résultat utilisable au quo-



tidien. En cours de journée, les rénettes peuvent être facilement entretenues à l'aide d'un fusil en diamant.

#### Des coupes précises et propres

Des couteaux aiguisés facilitent le travail et garantissent des coupes précises et propres. Pour cela, il vaut la peine de se conformer à une procédure adéquate et, si nécessaire, de disposer d'une machine maniable. À l'issue de ce séminaire du soir, Reto Zürcher est parvenu avec brio à inciser les saucisses à griller avec son couteau suisse bien aiguisé. Nous recommandons à tous les lecteurs intéressés de consulter son site Internet (en allemand). Ses vidéos YouTube présentent des tests de coupe impressionnants: [www.waffenschmiede.ch](http://www.waffenschmiede.ch)

Christian Krieg

Abziehen des Bogens mit dem Keramikschleifstein.

Affûtage de l'arc avec une pierre à poncer en céramique.





Kontrolle des präzisen Schliffes auf der Aussenseite des Messers.

Contrôle de l'émoulture sur le côté extérieur de la rénette.

ser benetzt, um auch hier eine Erwärmung der Klinge zu vermeiden. Für den leicht balligen Schliff bewegt er die Hauklinge von der Schneide zum Rücken leicht vom Stein weg. Wie beim Schleifen von grossen Schwertern kontrolliert und korrigiert er auch hier den regelmässigen Verlauf der Schneide mit seinem geschulten Auge. Im letzten Arbeitsschritt entfernt er mit Keramiksteinen den entstandenen feinen Grat an der Messerschneide. Dabei konzentriert er sich auf die gleichmässige Führung der Klinge entlang dem Wetzstein. Als Schnitttest erfolgt ein sauberer Schnitt durch ein Papier.

#### Tücken des Hufmessers

Nach der einfacheren geraden Klinge der Hauklinge widmete sich Reto Zürcher dem Schleifen der Hufmesser. Die gebogene Form und vor allem der Bogen des Messers bieten so seine Tücken. Für seine Arbeit bevorzugt er das Double-S-Messer, da es nach seiner Auffassung bereits ab Werk einen brauchbaren Schliff aufweist. Die Klingeform des Victorinox Hufmessers weist hier eine ausgeprägtere Primärschneide auf,

die er zu Beginn jeweils durch Schleifen der Aussenseite entfernt. Im Austausch der Teilnehmer wurde schnell klar, dass hier nicht alle die gleichen Vorgehensweisen anwenden. Es wird entweder nur innen geschliffen, mit einer Motorsägekettenfeile geschärft oder nur poliert.

Auf einer Tormek T8, einem wassergekühlten Schleifsystem aus Schweden mit einem Schleifstein der Körnung 220, schleift er die Aussenseite seines Hufmessers. Dabei zu beachten ist ein regelmässiger und gerader Schliff der Klinge. Auch bei dieser Maschine sprechen der langsame Lauf und die Wasserkühlung für ein optimales Resultat. Für eine bessere Kontrolle der Schleifstelle lässt sich diese auch mit einem Filzstift markieren. Besondere Beachtung schenkt er dem Bogen. Um den entstandenen feinen Grat entfernen zu können, verwendet er einen feinen, herzförmigen Keramikschleifstein an der Innenseite. Durch die schlanke Form lassen sich auch Schlaufen- oder Loopmesser zügig schärfen. Präzise ausgeführte Arbeitsschritte führen zu einem für den Alltag brauchbaren

Resultat. Untertags lassen sich die Messer einfach mit einem Diamantwetzstahl wieder aufwerten.

#### Präzise und saubere Schnitte

Scharfe Messer erleichtern die Arbeit und sorgen für präzise und saubere Schnitte. Dazu lohnt sich die geeignete Vorgehensweise und nötigenfalls auch eine gut bedienbare Maschine. Mit seinem scharfen Taschenmesser vermochte Reto Zürcher im Anschluss an das Feierabendseminar gekonnt, die Bratwürste einzuschneiden. Allen interessierten Lesern ist seine Homepage zu empfehlen, in Youtube-Videos gibt es eindruckliche Schnittteste zu verfolgen: [www.wafenschmiede.ch](http://www.wafenschmiede.ch)

Christian Krieg

