

2015

Messerköcher selber herstellen



René Michlig

01.01.2015

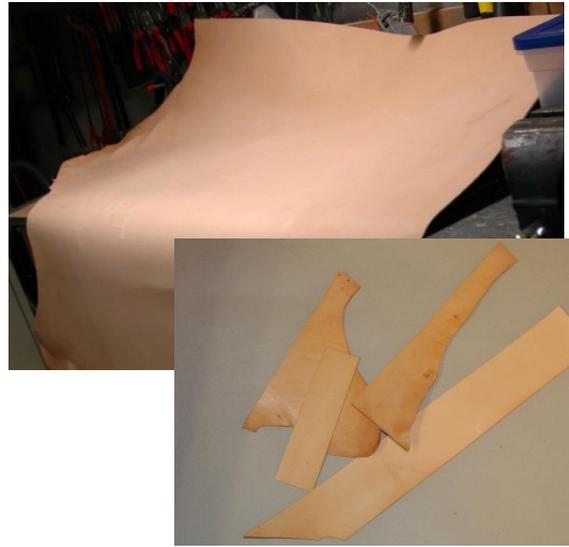
Benötigtes Material

1. Kalbsleder naturgegerbt

Kernstück (Croupon) – vegetabil

Dicke 2 – 4 / 2 – 8 mm

Ziegenleder



2. Werkzeug

Lochzange, Japanmesser, Leim,

Ahle, Meter, Zwirn, Distanzmesser,

Messer, Nadeln



3. Zusätzliches

Druckknopf, Hohlrieten



Schritt für Schritt Anleitung



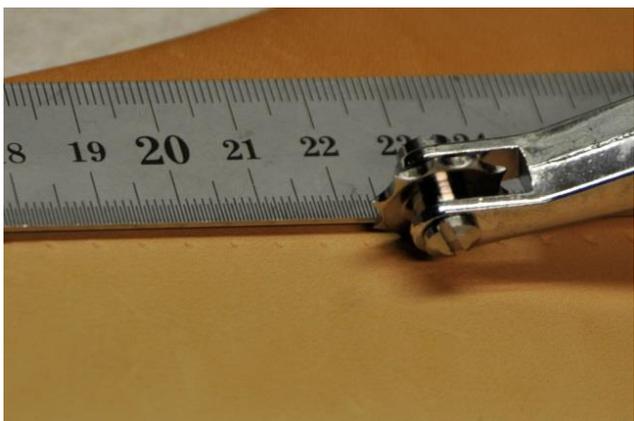
Messer ins Leder legen und auf die entsprechende Grösse abbiegen



Zur Verstärkung der Schnittkante wird ein zweites Lederstück unterlegt....



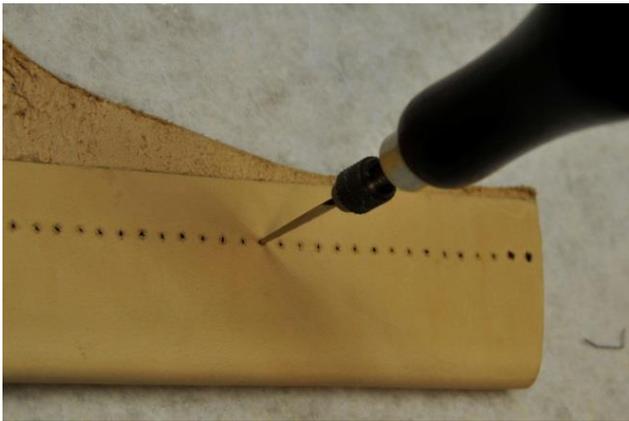
... passend zum jeweiligen Messer.



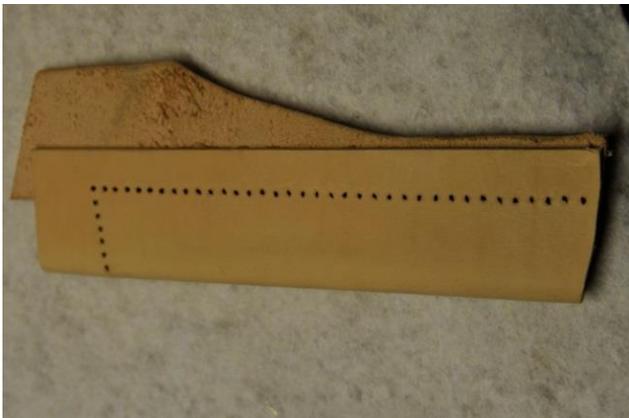
Mit dem Distanzmesser wird die Naht vorgezeichnet.



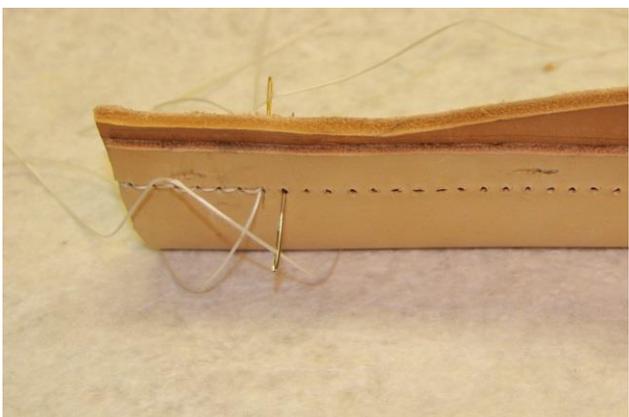
Das gefaltete Leder wird verleimt..



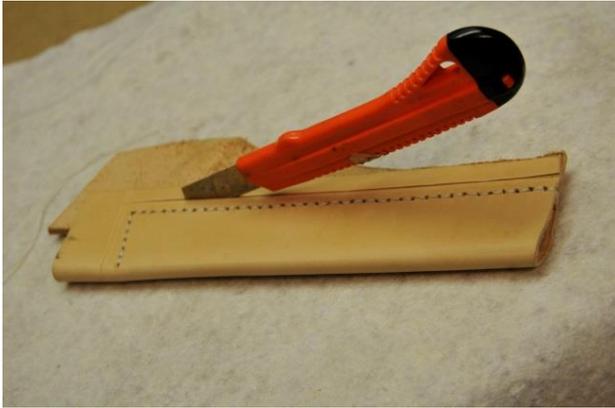
Mit der Ahle werden die Löcher durchgestanzt...



...längs und quer



Mit zwei Nadeln wird alles vernäht.



Überstehendes Leder abschneiden.



Kanten brechen.

Bei grossen Messern kann noch eine Lederschleife angebracht werden. Diese wird auf der einen Seite mit einer Niete und auf der andern Seite mit einem Druckknopf befestigt.



Um Wasserflecken zu vermeiden, Köcher mit Lederbeize behandeln.



Viel Spass damit!