



Виктор Мещеряков, фото Виктора и Олега Мещеряковых

«Швейцарцы» на Среднем Дону

Так уж сложилась моя жизнь, что я не могу лишиться себя удовольствия в свободную минуту не думать о ножах, тем более, некоторые из них всегда при мне. Изучая последние поступления новинок в магазины Москвы, я постоянно удивляюсь невероятной фантазии людей, занимающихся разработкой и изготовлением этих древнейших по происхождению инструментов. И вместе с этими передовыми разработками, по-прежнему остаются и широко применяются ножи, изготовленные по старым отработанным схемам.

Швейцарская фирма Wenger использует классическую схему компоновки складных ножей, с пружинными предметами с конца XIX века, в итоге доведя её до совершенства. Суть этой схемы заключается в том, что все предметы ножа удерживаются в раскрытом состоянии пластинчатыми пружинами, а те, которые несут усиленную нагрузку, дополнительно фиксируются замками специальных конструкций, запатентованными фирмой. Совершенствуя технологии производства и применяя новые материалы, постоянно расширяя функциональность своих инструментов Wenger, как и Victorinox, практически не имеют конкурентов в мире. По сути дела, то направление в развитии складного ножа, которое избрали главы этих фирм, оказалось правильным. Главное заключалось в том, что складной нож не только имел режущие клинки, но и массу других многофункциональных предметов.

После режущих клинков второе место по востребованности занимали консервный нож и штопор. Первый – наиболее близкий по функциональности к основным клинкам, тем не менее, своим наличием сберегал режущую кромку ведущих предметов ножа. При отсутствии консервного ножа многие пользователи применяют для этого основной клинок с углом заточки лезвия 40° , быстро выводя его из строя. Консервный нож, предназначенный для разрезания тонкой (0,3-0,5 мм) жести консервной банки, имеет угол заточки от 60 до 80° . Этот угол в металлообрабатывающем производстве считается оптимальным при резке металла, поскольку дольше сохраняет остроту режущей кромки.

Многие считают что, конструкция консервного ножа, которую использует в своих складных ножах фирма Wenger, в узкофункциональном плане более совершенна, чем у ножей компании Victorinox, но за счёт дополнительной отвёртки у Victorinox увеличена функциональность этого предмета. Также и в других небольших, но существенных мелочах, сходные по набору инструментов ножи Victorinox и Wenger отличаются друг от друга. Этим самым они не конкурируют между собой, а дополняют друг друга, тем более что в настоящий момент у них один владелец.

Следующим по востребованности используемых предметов, как ни странно, остаётся штопор. Он не только применяется по прямому назначению, но оказывается им очень удобно развязывать туго затянутые узлы. Вворачивая штопор в узел, легко его ослабляешь и развязываешь. В повседневной жизни с этим приходится сталкиваться, например, людям, которые носят обувь со шнурками.

Как в условиях города, так и пребывания на природе наличие ножниц в складном ноже бывает очень кстати. Я, как человек много работающий руками, довольно часто ощущаю, выросшие на пару миллиметров ногти. Они мне начинают мешать, и я их быстро укорачиваю ножницами своего «викторинкса», кстати, именно его ножницы меня больше всего устраивают, хотя возвратная пружина у них менее надёжная, чем

Общий вид многофункциональных ножей Wenger и Victorinox





Консервный нож, фирмы Wenger (вверху) в узкофункциональном плане более совершенен, но у Victorinox он, кроме того, является ещё и отвёрткой



у «венгера». Ножницы Wenger больше предпочитают использовать рыбаки, потому что режущая кромка у них имеет мелкозубчатую поверхность, которая не допускает соскальзывание обрезаемой лески при замене крючка.

Вот так, почти во всех совпадающих по функциональности предметах, фирмы Wenger и Victorinox, каждая по-своему находят свои технические решения.

Как коренной горожанин я очень ценю каждую минуту пребывания на природе. Поэтому в состав моего походного инструмента всегда входит складной нож с минипилой по дереву. На рыбалке, охоте или просто на прогулке по лесу, во время сбора ягод или грибов всегда пригодится складной многопредметный нож с минипилой. Я лично давно уже протестировал пилу ножа Victorinox – ей можно спилить сухой ствол берёзы

диаметром 70 мм за 30 секунд. Мой приятель Денис, живя в подмосковном лесу, протестировал Wenger с минипилой. Результат был такой: на срезание клинком ножа стволика берёзы, ольхи и рябины тратится от полутора до двух минут. Диаметр древесины при этом равен 40-45 мм. Для эксперимента по очереди использовалась и сухая, и сырая древесина. Минипилой этого же ножа та же операция выполнялась за 30 секунд. В итоге в процессе перерезания древесного стволика производительность минипилы превосходит основной клинок в 3-4 раза.

Как-то летом мы с сыном и внуками, выйдя на прогулку в лес, не заметили, как небо затянуло тучами. Вот нам и помогли наши походные инструменты: Wenger и Victorinox. При экстренном обустройстве навеса от надвигающегося дождя, минипилы этих ножей помогли нам, что называется, «выйти сухим из воды».

Среди перечисленных наиболее востребованных предметов я часто применяю в повседневной и походной жизни ещё один – это минипассатижи. Причём, этот предмет присутствует как у Wenger, так и у Victorinox, и у каждой фирмы своя конструкция, хотя у Wenger возвратная пружина более надёжна. Минипассатижи мне приходилось использовать при мелких ремонтных работах кожаных изделий. Даже самая тонкая кожа (в два слоя) с большим трудом прокалывается тонкой иглой. У меня достаточно сильные пальцы, но чтобы проколоть и проташить

Ножницы ножей Wenger (справа) и Victorinox



иглу с ниткой этой силы бывает недостаточно. И тогда я использую минипилы: зажимая между шлицами губок иглу, прокалываю двойную кожу и протаскиваю её с ниткой. На рыбалке я ими развязываю или затягиваю узлы, обжимаю грузило или подгибаю разогнувшийся крючок.

В прошлом году, в начале октября, мы с друзьями вырвались на рыбалку. По причине занятости, бывает очень трудно четырём человекам устроить себе три выходных дня в одно и то же время. Но как ни странно, получилось, – и мы были рады этому событию. Походное снаряжение у нас всегда подготовлено к таким неожиданным выездам, оставалось закупить продукты на три дня и ничего не забыть из снаряжения. Для меня ещё раз представилась возможность проверить три складных ножа Ranger, изготовленных фирмой Wenger.

О преимуществах многофункциональных предметов, которыми укомплектованы швейцарские складные



Минипилы по дереву, входящие в набор инструментов ножей Victorinox (два верхних) и Wenger





Отверстие в клинке позволяет открывать нож одной рукой




Зажигалка Wenger помогла нам развести костёр

ножи, я уже сказал. Однако хочется добавить, что пребывание в лесистой местности облегчается наличием соответствующих инструментов. Два ножа были укомплектованы мининожовкой, а один был однопредметным, но с клинком новой конструкции. Его особенность заключалась в том, что для открывания клинка, у ножа имеется отверстие неправильной формы, смещённое к обуху, напротив пятки. С помощью этого отверстия, клинок открывается и складывается пальцами одной руки. В открытом и закрытом положении он поджат пластинчатой пружиной, а в открытом состоянии ещё и зафиксирован линейным замком особой конструкции. Наличие функциональной пружины и линейного замка обеспечивают надёжную фиксацию клинка, как в закрытом, так и в открытом положениях. Этот нож достался моему приятелю Андрею, которому пришлось ловить рыбу спиннингом с лодки. В этой ситуации одна рука всегда занята удочкой, и открыть нож можно только свободной рукой. С помощью ножа Андрею дважды пришлось ликвидировать обрывы лески после зацепов за неровности дна.

Владимир, которому достался нож с серрейторным клинком, трижды избавлялся от старых сетей за которые

цеплялись его донки, проклиная при этом браконьеров. Мне же досталась старая, но популярная среди туристов модель. Поскольку к середине первого дня надежда на рыбу для ухи испарилась, я энергично повскрывал несколько банок с консервированным мясом, овощами и фруктами. В процессе работы, в очередной раз убедился в совершенстве консервного ножа своего Wenger'a. Кстати сказать – костёр мы зажгли с помощью зажигалки Wenger, которая имеет одну приятную особенность. Заправленная, бензином она пролежала в моём походном ранце больше месяца. И если бы не запасной герметичный контейнер, который предусмотрен в конструкции самой зажигалки, пламени мы бы не получили – одни только искры от кремния. Отвёрткой ножа Андрей раскрутил сборную конструкцию и перелил бензин в основную резервуар, соединённый с фитилём зажигалки. Через несколько минут алые язычки пламени с жадностью пожирали сухие веточки растопки костра.

Почистив лук, морковь, картофель и добавив много зелени, всё мелко покрошил. Через час наваристый походный суп был готов к употреблению. Мой Ranger оперативно потрудились вместе со мной над приготовлением обеда. Его большой клинок с 90-мм клинком достаточно удобен при работе с продуктами.

В последующие два дня рыба неохотно ловилась на наши разнообразные снасти, правда, ухи мы всё-таки отведали. А в итоге замечательно отдохнули на природе от городской суеты, и мои «рейнджеры» были нам в этом помощниками. 

Минипассатижи могут оказаться незаменимым помощником при ремонте изделий из кожи

