

# Hackmesser

EMK/4.454



Abb. 1: Volkskundemuseum Wien / Foto: Christa Knott

Abb. 2: Volkskundemuseum Wien

Abb. 3: Der Messerschmied Petros Chatziioannou an seinem Verkaufsstand in Nikosia, um 1990. Foto und © Margit Z Krpata

Hackmesser // el-cy: ppála // tr-cy: pala

Das Hackmesser hat eine geschmiedete, annähernd rechteckige Klinge, die durch drei Niete mit dem Heft verbunden ist. Die Angel reicht fast zur Gänze durch den Holzgriff, der vier Fingerrillen hat und dessen Ende abgerundet ist. Am Klinsenrücken ist die Schriedemarke X X M (Ch Ch M) neben rein dekorativen Rillen eingeschlagen.

Das bei der Fleischverarbeitung verwendete Messer wurde 1990 vom Messerschmied Petros Chatziioannou in Nikosia erworben.

L: 48,8 cm

B: 7 cm

**Objektklasse**

Hackmesser (Messer (Metzgerei))

**Hersteller/in**

Chatziioannou, Petros

**Beitragende/r**

Krpata, Margit Z

**Herkunft**

Zypern

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

Nikosia

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

**Datierung**

Vor 1990

**Material**

Eisen

Holz

**Technik**

geschmiedet (Metall)

genietet (Metall)

eingeschlagen (Metall)

**Sammlung**

Krpata, Margit Z: Ethnografische Objekte aus Zypern

**Objekt wird zitiert in**

[Ethnographisches Museum Schloß Kittsee \(Hg.\): Das Blatt im Meer. Zypern in österreichischen Sammlungen. Kittsee 1997 \(= Kittseer Schriften zur Volkskunde 8\), S. 198.](#)

Hier im Kapitel Metallarbeiten / Arbeiten vom Messerschmied Pétros Chatziánnou publiziert als "Messer, ppála/pala; EMK 4.454

Haumesser mit viereckiger Klinge, Holzgriff durch drei Niete an Zunge befestigt, am Rücken der Klinge zweimal die Initialen "XXM", daneben dekorative Rillen eingeschlagen, Griff mit vier Fingerrillen; zur Verarbeitung von Schweinefleisch; traditionell; GL 48,8 cm, B 7 cm."

**Objekt nimmt Bezug auf**

[Weitere Informationen zu Arbeiten des Messerschmieds Petros Chatziioannou finden Sie hier.](#)