

Fleischmesser

EMK/4.487



Abb. 1: Volkskundemuseum Wien / Foto: Christa Knott

Abb. 2: Der Messerschmied Petros Chatziioannou an seinem Verkaufsstand in Nikosia, um 1990. Foto und © Margit Z Krpata

Fleischmesser // el-cy: tschakkín tou kimá

Das Messer hat eine gerade, abgerundete Klinge, die durch drei Nieten mit dem Griff verbunden ist. Das Ende des geraden Holzheftes ist abgerundet.

Das zum Schneiden von Hackfleisch paarweise verwendete Messer wurde 1990 vom Messerschmied Petros Chatziioannou in Nikosia erworben.

L: 12,8 cm

L geschlossen: 22,3 cm

B: 2,9 cm

Objektklasse

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)

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. 199.](#)

Hier im Kapitel Metallarbeiten / Arbeiten vom Messerschmied Pétros Chatziánnou publiziert als "Messer, mascháiri giá ton keimá; EMK 4.487 Stumpfe Klinge, durch drei Nieten im Holzgriff befestigt; traditionell paarweise zum Schneiden von Hackfleisch bzw. für den allgemeinen Küchengebrauch; GL 24,7 cm."

Objekt nimmt Bezug auf

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