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 Nieten mit dem Heft verbunden ist. Die Angel reicht fast zur Gänze durch den Holzgriff, der vier Fingerrillen hat und dessen Ende abgerundet ist. Am Klingenrücken ist die Schmiedemarke 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 Chatziiánnou publiziert als "Messer, ppála/pala; EMK 4.454
Haumesser mit viereckiger Klinge, Holzgriff durch drei Nieten an Zunge befestigt, am Rücken der Klinge zweimal die Initialien "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.