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 Chatziiánnou publiziert als "Messer, maschaíri 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.