

	<p>Object: Schokoladenkanne</p> <p>Museum: GRASSI Museum für Angewandte Kunst Leipzig Johannisplatz 5-11 04103 Leipzig +49(0)341 2229100 grassimuseum@leipzig.de</p> <p>Collection: Antike bis Historismus</p> <p>Inventory number: 2005.166 a,b</p>
--	--

## Description

Gefäß mit zylindrischer Wandung und gerundeter Schulterzone auf leicht gewölbtem Boden mit gewulsteter Unterkante. Der seitlich angebrachte röhrenförmige Griffansatz mit astwerkartigen Relieferungen und profiliertem Messingring zur Befestigung des Holzgriffs. Die geschwungene Röhrentülle ebenfalls mit astwerkartigen Relieferungen und unterhalb und an der Seite kleinen Blütenreliefs. Der runde, flache Stülpedeckel mit kreisrunder Öffnung und Bronzemontierung (Griff und kleine schwenkbare Schließe in Rocailleform zum Schließen der Deckelöffnung). "Theobroma cacao" lautet der botanische Name der Kakaopflanze: „Götterspeise Kakao“. Er nimmt damit Bezug auf die Tradition der Maya, die schon um 600 nach Christus Getränke und Speisen mit Kakaobohnen zubereiteten - laut ihrer Überlieferung war der Kakaobaum göttlichen Ursprungs. Später entwickelten die Azteken ein schlichtes Getränkerezept: Sie vermischten kaltes Wasser und Kakaogrieß, rührten es mit einem Holzquirl schaumig und nannten dieses Getränk „Xocolatl“. Mit den Seefahrern gelangten die Kakaobohnen aus Mittel- und Südamerika im 16. Jahrhundert dann nach Europa. Als "Schokoladen"getränk traten sie ihren Siegeszug an. Dabei blieb die Schokolade bis ins 19. Jahrhundert ein Luxusgetränk. Sie war doppelt so teuer wie Kaffee oder Tee, und daher auch ein Statussymbol für die Reichen und Mächtigen. Während die Azteken ihre Schokolade in Tonkrügen kochten und sie aus Kokosnussbechern tranken, kreierte man für das kostbare Getränk in Europa prächtige Schokoladenkannen aus Porzellan oder Edelmetall. Meistens sind sie an einer kleinen Öffnung im Deckel für den Quirl zu erkennen. Ein schönes Beispiel dafür ist diese Schokoladenkanne aus Meissener Porzellan. Das nahrhafte, in Milch gekochte, mit Nelken, Chili oder Pfeffer scharf gewürzte Getränk wurde nicht nur als Aphrodisiakum geschätzt, sondern auch als „Milch des Alters“ gepriesen.

Ohne Marke

Ankauf vom Dresdener Kunstauktionshaus Günther, Dresden, 2005

## Basic data

Material/Technique:

Porzellan, Aufglasurbemalung, teilweise vergoldet; Messing- und Holzmontierung

Measurements:

Höhe: 14,6 cm; Durchmesser: 10,2 cm

## Events

Created	When	1740-1760
	Who	Meissen porcelain
	Where	Meissen

## Keywords

- Chocolate
- Hot chocolate
- Jug
- Landscape
- Rocaille
- Schankgefäß
- Ship