

Lennart Münchenhagen

ZUR SCHOKOLADENMÜHLE

zwei oder drei



INHALT:

FRAGESTELLUNG

1. ÜBERBLICK

2. VERSCHIEDENE ZWEIRÄDRIGE MÜHLEN

3. DAS DREIWALZIEGE DUCHAMPMODELL

4. ÜBEREINSTIMMUNGEN

1

2

3

4

.

.

Chocolate Grinder (No. 1) (Öl auf Leinwand, 1913, ausgestellt im Philadelphia Museum of Art)

Étude pour la „Broyeuse de chocolat, n° 2' bzw. Schokoladenmühle Nr. 2 (Öl/Gemälde, Januar 1914), zu sehen unter anderem in der Staatsgalerie Stuttgart und der Kunstsammlung Nordrhein-Westfalen. [1, 2, 3, 4]

Das Große Glas: Die rotierenden Walzen der Maschine tauchen später im unteren Teil seines Hauptwerks *Die Braut, von ihren Bachelors nackt entblößt, sogar (Das Große Glas)* (1915–1923) wieder auf.

Fragestellung:

Gab es ein historisches Originalvorbild für die Schokoladenmühle mit drei Steinen?

1. Überblick

Schokoladenmühlen aus Sachsen:

Wer um 1900 in Leipzig (oder weltweit) eine Schokoladenfabrik eröffnete oder modernisierte, kaufte seine Schokoladenmühlen fast ausnahmslos hier:

Maschinenfabrik J. M. Lehmann (Dresden): Gegründet 1834, war Lehmann um 1900 der weltweit größte und bedeutendste Hersteller von Kakao- und Schokoladenmaschinen (u. a. Dreiwalzwerke, Melangeure und Spezialmühlen).

Hanns und Römer (Leipzig): Gegründet 1907, stellte diese Maschinenfabrik Spezialmaschinen für die Nahrungsmittel- und Süßwarenindustrie (Bonbons und Schokolade) her. Für die schweren Kakaomühlen der Jahrhundertwende kamen sie jedoch nicht infrage.

Hersteller der Schokolade selbst (die Betreiber der Mühlen) meinten, waren um 1900 vor allem zwei Namen in Leipzig dominant:

Wilhelm Felsche (Leipzig-Gohlis): Gegründet 1821, baute das Unternehmen ab 1873 eine große, hochmoderne Schokoladenfabrik in Gohlis auf. Um 1900 gehörte Felsche zu den bekanntesten sächsischen Schokoladenproduzenten.

Riebeck & Co. / spätere Goldeck-Werke: Ebenfalls ein großer Leipziger Traditionsbetrieb in der Schokoladenverarbeitung.

Melangeur-Broyer

Längsschnitt

Reproduktion aus H.T. Horwitz, Geschichte der Schokolade und der Schokoladenindustrie, 1923

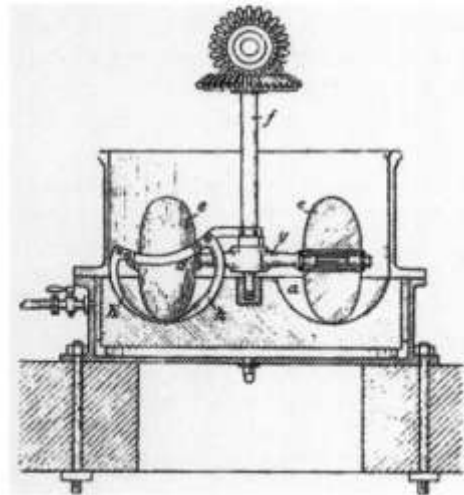
Der Melangeur besteht aus einer dicken Granit-Platte (a) mit ringförmiger, trogartiger Rinne, die von einem Mantel aus Gusseisen umschlossen wird, wobei zwischen Mantel und Platte die Beheizung über Wasserdampfzufuhr erfolgt. Kegelräder bewegen eine mittig montierte Welle (f). An dieser ist ein Doppelrahmen (y) mit rotierenden elliptischen Läufern aus Granit (a) befestigt. Von den dünnen Stahlstreifen (b) der Läufer wird die Masse über Messer (h) an den Trogeisenwänden abgetragen.



Schokoladenmaschinen

von Georges Hermann auf der Weltausstellung in London

Fotografie von Claude-Marie Ferrier, 1851 | Rijksmuseum Amsterdam



Die Herstellung der Schokolade

Sammelbilderserie von Hartwig & Vogel, Dresden um 1910

Stadtmuseum Dresden, Museen der Stadt Dresden

Alle Abbildungen aus:

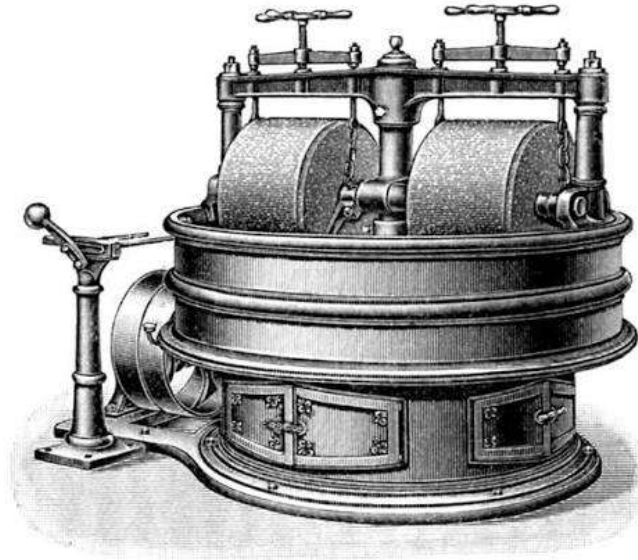
Birgit Böhme

VON DER KAKAOBOHNE ZUR SCHOKOLADE

Zur Geschichte der Schokolade und ihrer Herstellung Seite 9

https://ulis-buecherecke.ch/Neue%20Eintr%C3%A4ge%202023/schokoladenstadt_dresden.pdf

2. Verschiedene Zweirädrige Mühlen



https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSZHSVswaNZ6n2voiGrNtDX5YJ7qPF4g5Q5P_bL_AoXvg&s

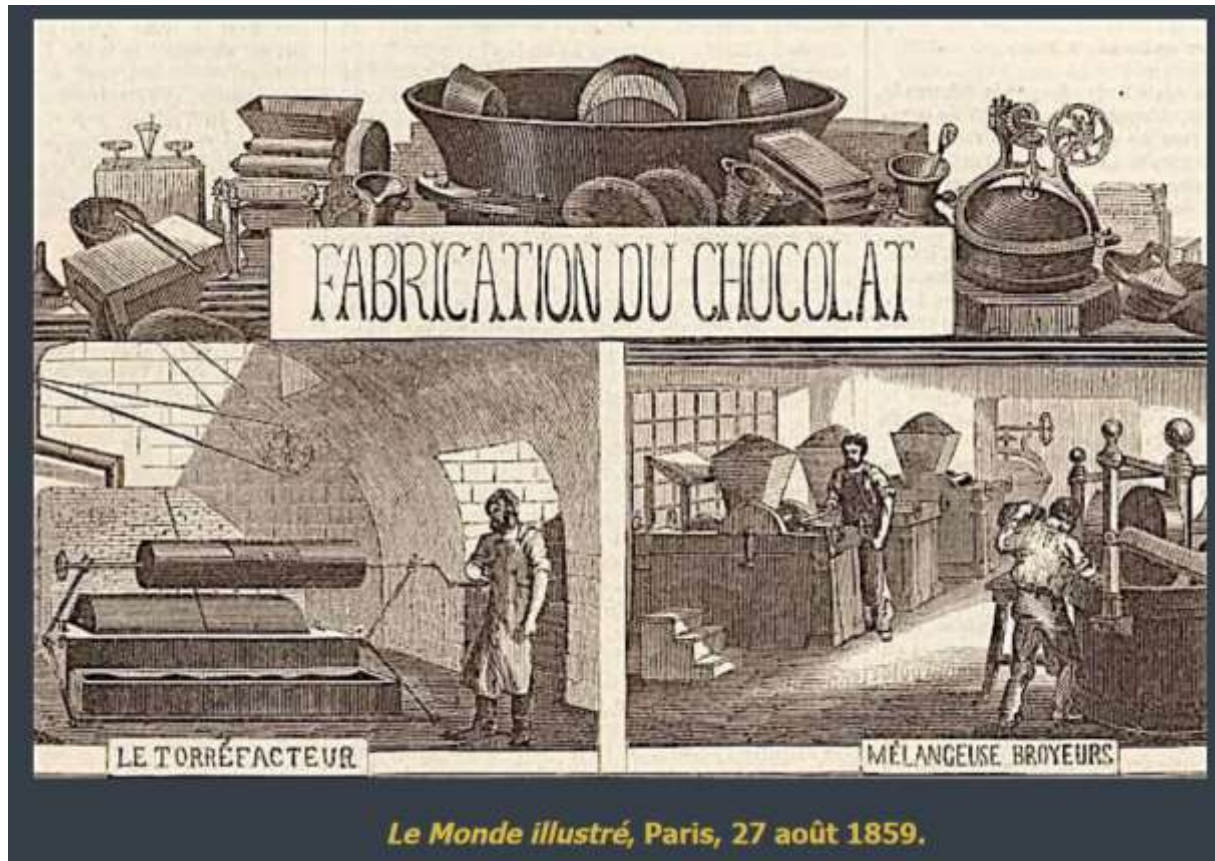


<https://en.wikipedia.org/wiki/Melanger>



<https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSqmerhNP3OIPOD5CcavPiK5oRtkCZfe7h--fE5Fejn08D5yzVi>

3. DAS DREIWALZIEGE DUCHAMPMODELL



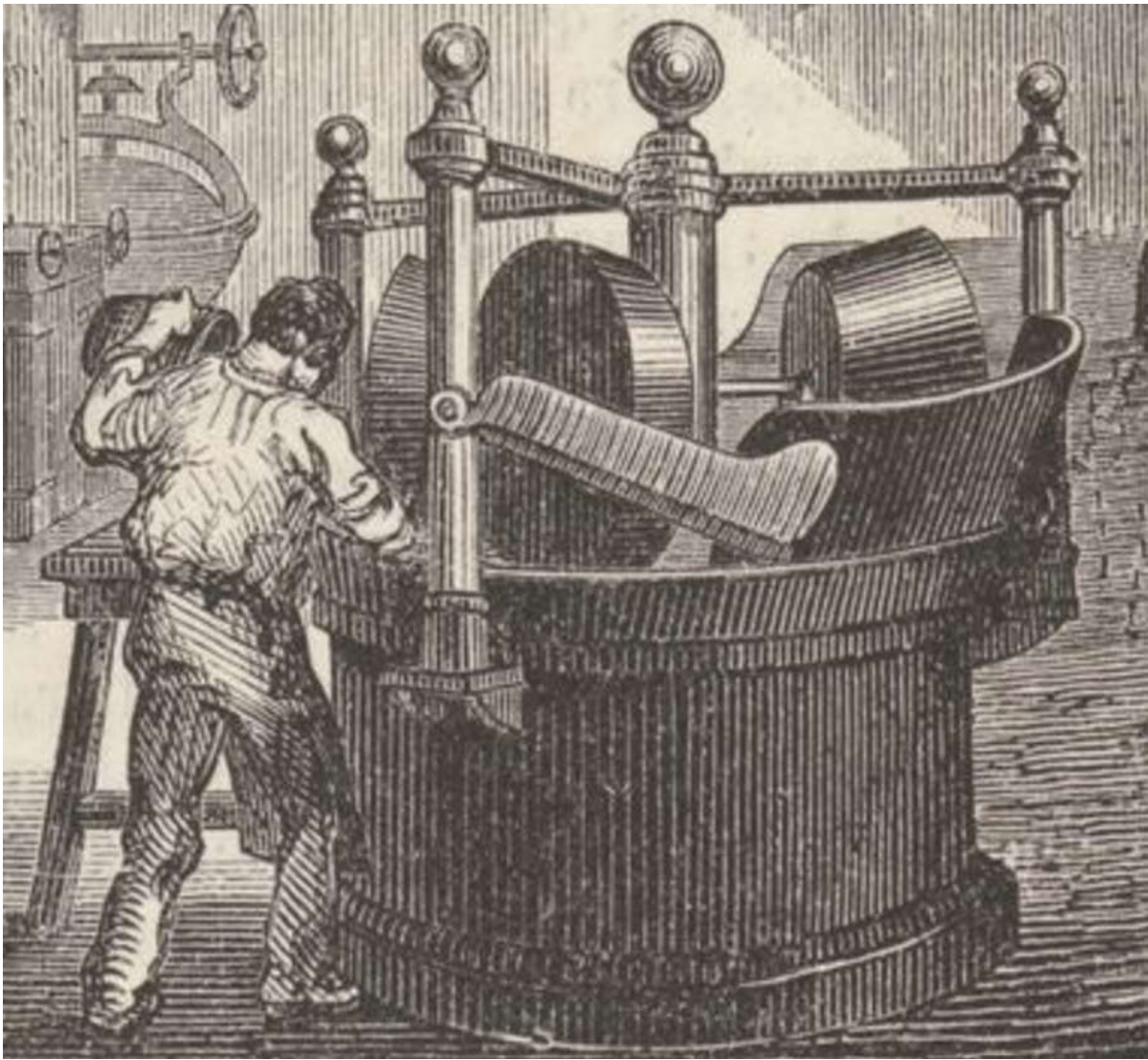
Die exakte historische gesuchte Bauart als Vorbild für das Kunstwerk von Marcel Duchamp könnte die „**Broyeuse de Pelletier**“ (die Schokoladenmühle von Pelletier) gewesen sein.

„Ich musste den Mühlen folgen, besser perfektioniert, von Mélinand, Debatiste, Bonoire und vor allem G. Hermann. Im Jahr 1837 perfektionierte dieser, selbst ein Chocolatier, das Mahlen des Teigs durch ein Gerät aus drei Zylindern, das auf die Langsamkeit der bisherigen Maschinen hineinging; zuerst wurden die Zylinder dann aus Granit hergestellt.“

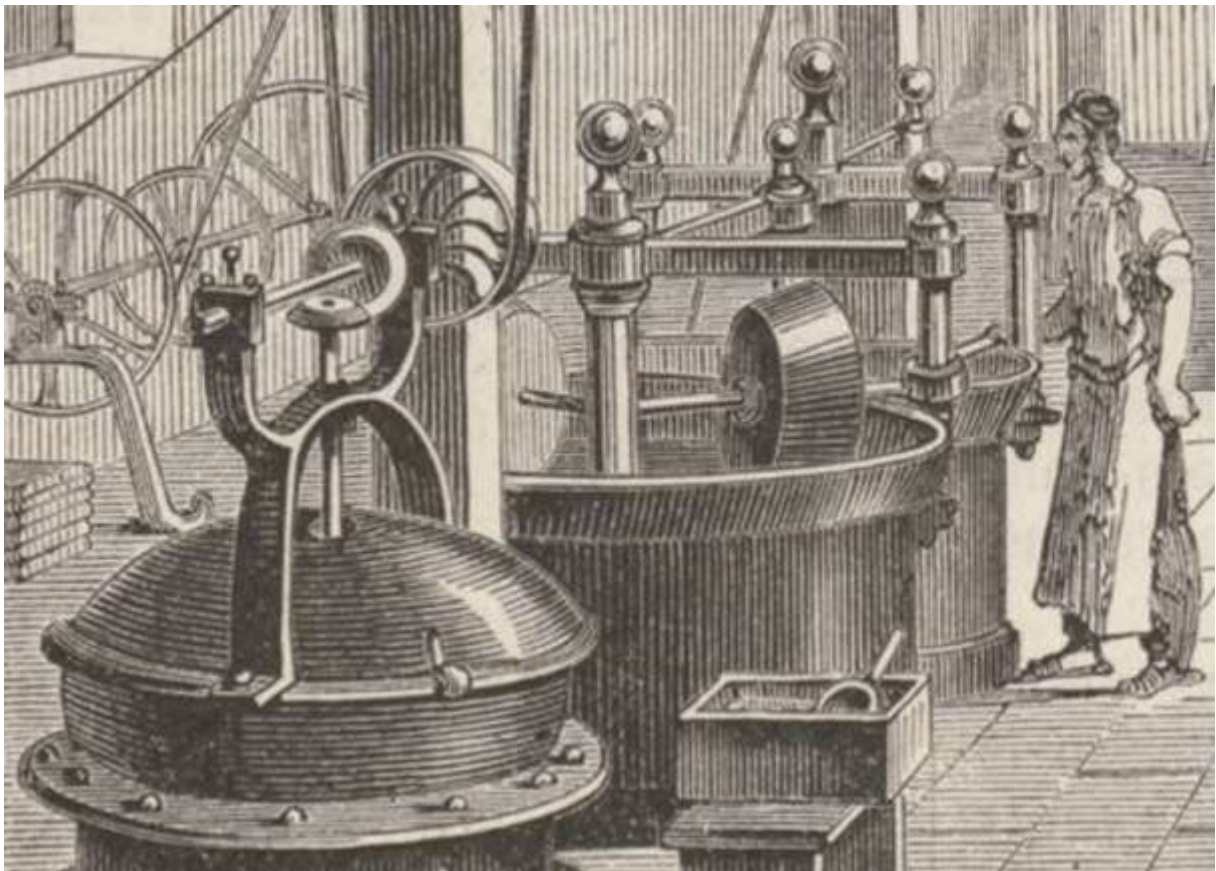
Aus:

Les étapes de la fabrication, Annie Perrier-Robert, 2021-22

<https://www.vivachocolat.fr/la-fabrication-du-chocolat/les-etapes>



aus: Ausgabe Nr. 124 der französischen Wochenzeitschrift Le Monde illustré erschien am 27.
August 1859 in Paris



aus: Ausgabe Nr. 124 der französischen Wochenzeitschrift Le Monde illustré erschien am 27.
August 1859 in Paris



MÉLANGEUSE BROYEURS

Schokoladenherstellung: Misch- und Mahlmaschinen. Fabrik von M. Masson, Paris

(Manufacture of chocolate: mélange and grinding machines. Usine de M. Masson, Paris)

French School

1859 - Gravur - Bild-ID: 923317



Notice des produits de l'industrie française: précédée d'un historique des expositions antérieures et d'un coup d'oeil général sur l'Exposition actuelle

[Exposition publique des produits de l'industrie française \(1798-1849\).](#)

Éverat, imprimeur, 1834 - 276 Seiten

N. 171. M. MASSON, fabricant de Chocolat, rue de Richelieu, n. 40. — Breveté de la Reine des Belges.

Ce fabricant a été admis aux expositions de 1823 et 1827 pour la supériorité de ses chocolats, et comme inventeur d'une machine à broyer le cacao, dont le système est aujourd'hui généralement employé. Cette machine consiste en trois rouleaux coniques mis ensemble en mouvement sur la surface d'une table circulaire en marbre de quatre pieds de diamètre. Ces rouleaux, en appuyant sur l'objet à broyer avec une pression de cinq cents kilogrammes, opèrent une trituration parfaite. M. Masson se sert de cette machine depuis 1818 et l'a fait admettre à l'exposition de 1823, où elle a obtenu le suffrage des connaisseurs. Son établissement est en grande réputation en France et à l'étranger, où il fait des envois considérables: on trouve dans ses magasins une variété toujours nouvelle de bonbons d'un genre original, dont il est l'inventeur.

Seite 54

"besteht diese Maschine aus drei konischen Rollen, die zusammen auf der Oberfläche eines kreisförmigen Tisches in Marmor mit vier Fuß Durchmesser in Bewegung gesetzt werden."

Notice des produits de l'Industrie Française

Chocolat M. Masson war eine historische französische Schokoladenfabrik, die im frühen 19. Jahrhundert in Paris von M. Masson gegründet wurde.

Historische Eckdaten

Gründung & Standorte: Die Chocolaterie entstand Anfang des 19. Jahrhunderts in der *Rue de Richelieu* in Paris. Spätere Adressen bzw. Filialen befanden sich unter anderem in der *Rue de Rivoli*, der *Rue du Louvre* sowie eine Filiale am *Boulevard de la Madeleine*.

Innovationen: Der Gründer erfand 1818 eine Kakaomahlmaschine (bestehend aus konischen Walzen), die auf Pariser Industrieausstellungen (1823 und 1827) große Beachtung fand und deren Technik sich später weitgehend durchsetzte. Zudem war die Manufaktur bereits in den 1830er-Jahren „Brevetée“ (Hoflieferant) der Königin der Belgen.

Künstlerische Bekanntheit: Berühmt ist die Marke heute vor allem durch historische Werbekunst des Jugendstils: Der tschechische Künstler Alphonse Mucha gestaltete 1896/1897 einen berühmten Werbekalender bzw. Lithografien für *Chocolat Masson* (auch bekannt als *Chocolat Mexicain*).



E.-L. M.
PARIS

CHOCOLAT MASSON
MAISON PRINCIPALE, MAGASINS ET BUREAUX : 91, RUE DE RIVOLI, PARIS



E.-L. M.
PARIS

LA NOMBREUSE CLIENTÈLE DU CHOCOLAT MASSON
NÉCESSITE UN IMPORTANT SERVICE D'ORDRE SUR LE BOULEVARD MALESHERBES, PARIS



<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k42236158.r=Broyeuse de Pelletier?rk=21459;2>

35 degrés).
 Vous concassez vos amandes mélangées avec le sucre glace en les passant à la **broyeuse** à pâte en granit deux ou trois fois mais grossièrement.
 A ce moment vous mouillez raisonnablement avec le sirop en pétrissant avec les mains. Vous redonnez un tour de **broyeuse**. Vous contrôlez la consistance de la pâte et remouillez en conséquence jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme

Vous
amande
et asse
fleur d'

Vous
fleur d'

Seite
246

Aus:

Revue spéciale de confiserie, chocolaterie : périodique mensuel des fabricants 1936

[https://rapportgallica.bnf.fr/recherche?query=\(dc.identifier+all+%22bpt6k42236158%22\)+and+\(gallica+any+%22Broyeuse+de+Pelletier%22\)&aig=2&mb=5&lang=de](https://rapportgallica.bnf.fr/recherche?query=(dc.identifier+all+%22bpt6k42236158%22)+and+(gallica+any+%22Broyeuse+de+Pelletier%22)&aig=2&mb=5&lang=de)

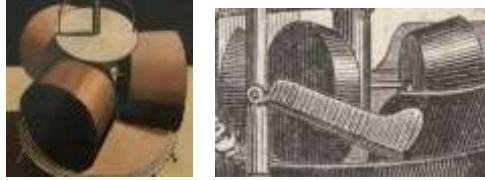




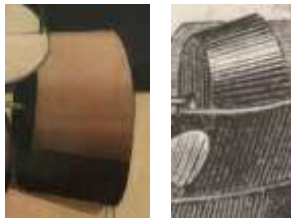
BROYEUSE DE CHOCOLAT - 1914

4. ÜBEREINSTIMMUNGEN:

- 3 Steinwalzen



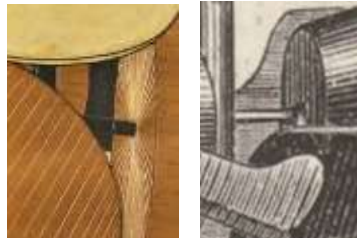
- Kegelstumpartige Mühlsteine



- Faden- bzw. Lienenstruktur



- Blickwinkel aufs Walzenlager (bei MD ca 1m erhöht)



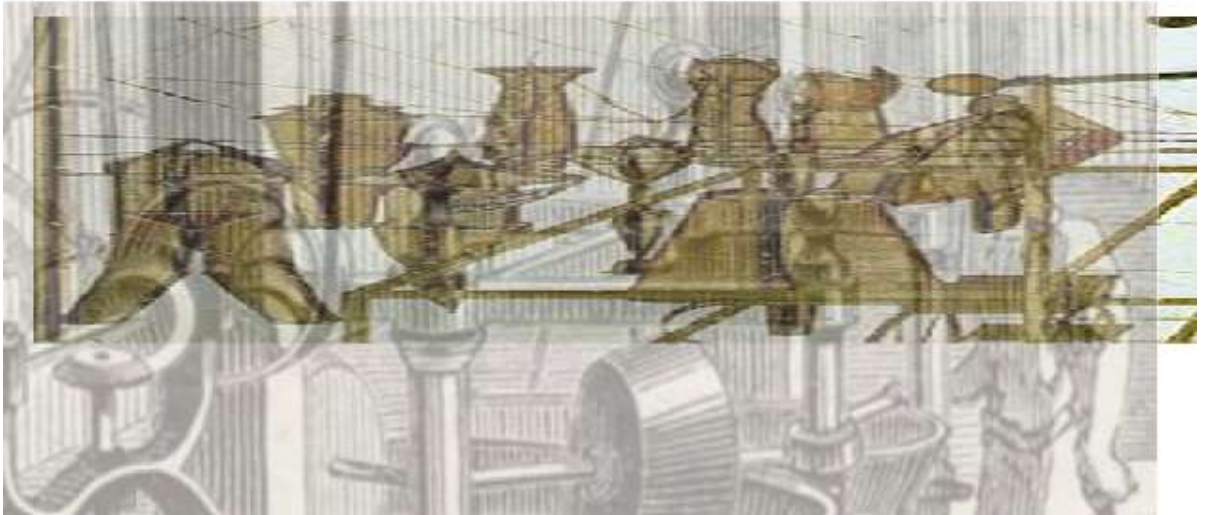
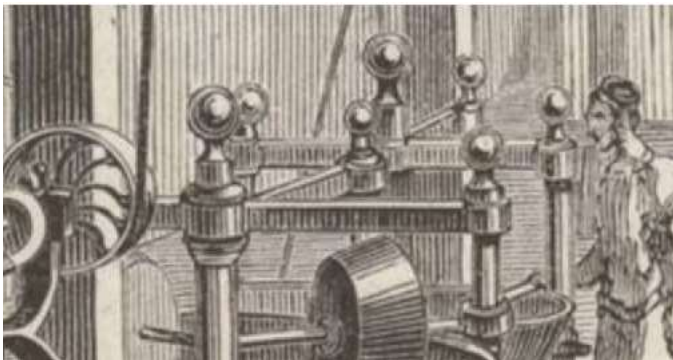
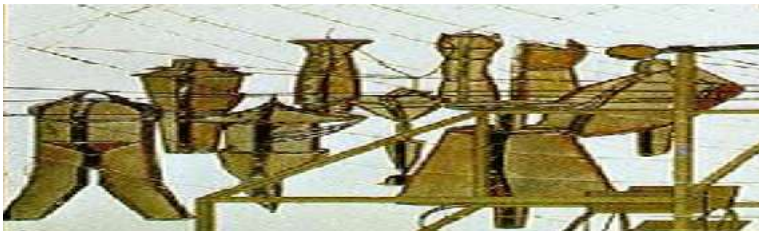
- Holzgestell oberhalb

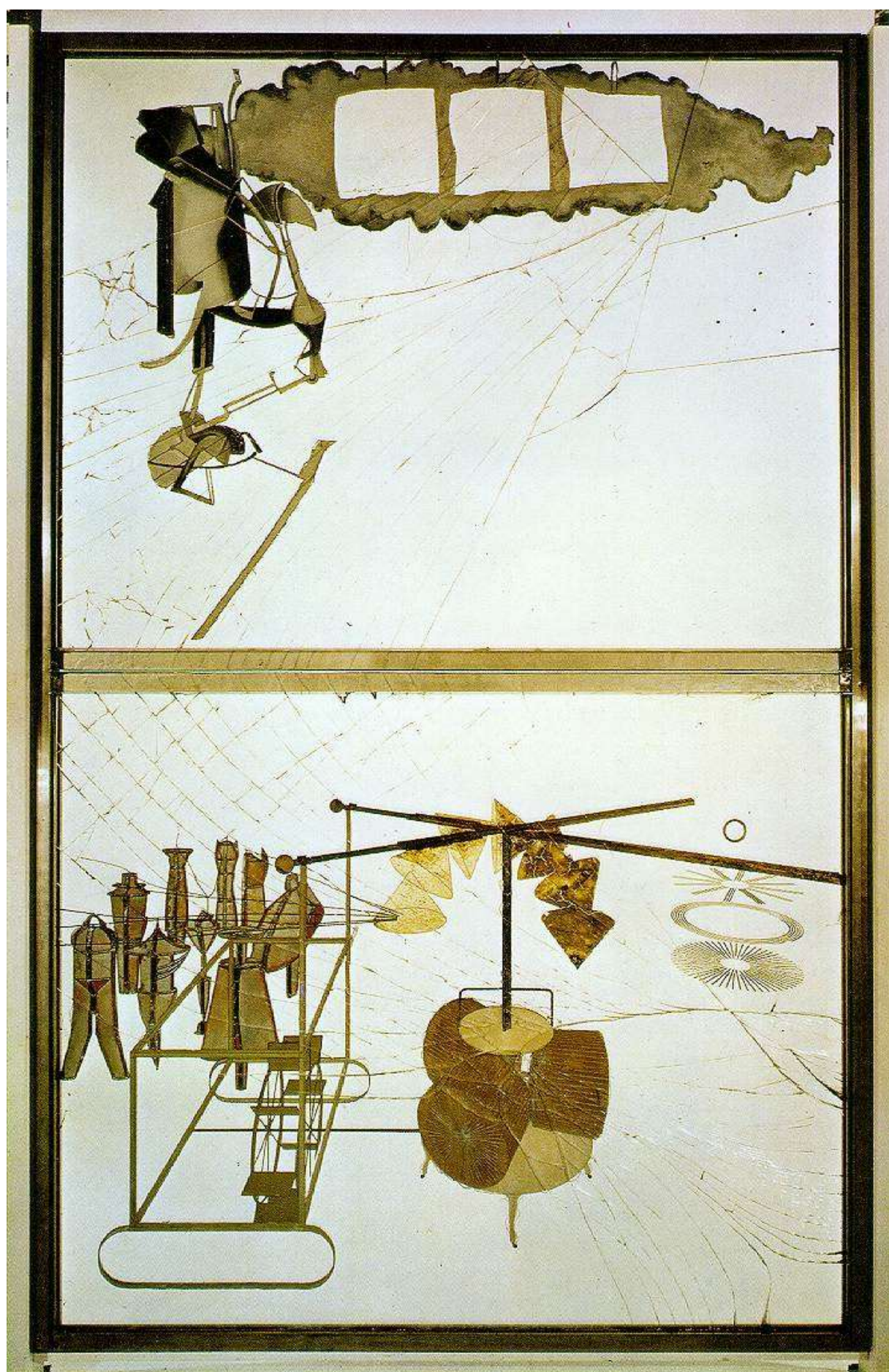


- Kugelabschlüsse an den Holzenden



Die vielen Übereinstimmungen legen nahe das nicht nur diese Maschine, sondern sogar dieser Stich Grundlage von Duchamps Schokolademühle sein könnten.





1

1 1

1 1 1

1 1 1 1

Danke:

Anna Hartlaub

W.S., B.M., W.M.