

 <p>Schwäbisches Schnapsmuseum Böttigheim [CC BY-NC-SA]</p>	<p>Objekt: Brennerei Rudi Lörch Baden-Baden/Neuweier</p> <p>Museum: Schwäbisches Schnapsmuseum Böttigheim Meiereihof 7 74357 Böttigheim 07143-22563 info@schwaebisches-schnapsmuseum.de</p> <p>Sammlung: Kulturgeschichte des Alkohols</p> <p>Inventarnummer: SSM 001</p>
--	---

Beschreibung

Typische einfache Destillationsanlage einer Hausbrennerei, hier aus Neuweiler, auf dem technischen Stand der 1920er/1930er Jahre. Befüllt wird die Holzbeheizte Brennblase von oben, man nimmt dazu den Brennhelm ab. Entleert wird die abgebrannte Maische links durch ein Rohr, das mit einem Holzstopfen verschlossen ist. Der Tellerkühler in der nebenstehenden, wassergefüllten Kühlstande sorgt dafür, dass der Alkoholdampf, der hier beim Brennen eingeleitet wird, wieder abkühlt und sich zu Schnaps verflüssigt.

Vor allem in den Krisenzeiten während und nach den Weltkriegen, während Inflation und Weltwirtschaftskrise, war das Ernten allen Obstes vordringlich. Vergären und Destillieren bot dem Baumbesitzer die Möglichkeit, den produzierten Obstbrand aufzubewahren und Schnaps gar als Tauschmittel einzusetzen.

Grunddaten

Material/Technik:

Brennblase: Kupfer, Brennofen:
Ziegelmauerwerk, verputzt, Kühlstande:
Eisenblech, verzinkt

Maße:

H 176 cm, B 182 cm, T 95 cm

Ereignisse

Hergestellt wann 1920-1940

wer

wo

Wurde genutzt wann

wer

wo Baden-Baden

Schlagworte

- Brennen
- Destillation
- Obst