

	<p>Object: Brennerei Rudi Lörch Baden-Baden/Neuweier</p> <p>Museum: Schwäbisches Schnapsmuseum Bönnigheim Meiereihof 7 74357 Bönnigheim 07143-22563 info@schwaebisches-schnapsmuseum.de</p> <p>Collection: Kulturgeschichte des Alkohols</p> <p>Inventory number: SSM 001</p>
--	---

Description

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.

Basic data

Material/Technique:	Brennblase: Kupfer, Brennofen: Ziegelmauerwerk, verputzt, Kühlstande: Eisenblech, verzinkt
Measurements:	H 176 cm, B 182 cm, T 95 cm

Events

Created	When	1920-1940
	Who	
	Where	
Was used	When	

Who

Where Baden-Baden

Keywords

- Distillation
- Distillation of alcohol
- fruit