

	<p>Objekt: Brennerei Deuring, Großbottwar</p> <p>Museum: Schwäbisches Schnapsmuseum Bönnigheim Meiereihof 7 74357 Bönnigheim 07143-22563 info@schwaebisches-schnapsmuseum.de</p> <p>Sammlung: Kulturgeschichte des Alkohols</p> <p>Inventarnummer: SSM 002</p>
--	--

Beschreibung

Zeitoptimierung durch drei Brennblasen! Um 1930.

Die beiden dampfbeheizten Raubrandblasen rechts können wechselseitig zeitsparend betrieben werden, während in der einen bereits Alkohol destilliert wird, kann in der anderen Maische entleert, wieder befüllt und vorerhitzt werden. Die linke Feinbrandblase nutzt dieselbe Kühlstande, allerdings mit einem anderen Kühlsystem: einem Tellerkühler - das Destillat des Raubrands wird mittels Schlangenkühlern verflüssigt und zu Schnaps gemacht.

Kleinbrennereien werden schon lange steuerlich genauestens überwacht. Es darf immer nur ein Brand zur gleichen Zeit durchgeführt werden. Eine solche Anlage versucht, unter Maßgabe dieser Bedingung, die Brennzeiten zu optimieren.

Grunddaten

Material/Technik:	Brennblasen: Kupfer; Kühlstande: Holz, eisenbeschlagen
Maße:	H 245 cm, B 450 cm, T 120 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1927-1934
	wer	
	wo	
Wurde genutzt	wann	
	wer	
	wo	Großbottwar

Schlagworte

- Brennen
- Destillation
- Obst