



Schwäbisches Schnapsmuseum Bönningheim [CC BY-NC-SA]

Object:	<b>Brennerei Deuring, Großbottwar</b>	
Museum:	Schwäbisches Bönningheim	Schnapsmuseum
	Meiereihof 7	
	74357 Bönningheim	
	07143-22563	
	info@schwaebisches- schnapsmuseum.de	
Collection:	Kulturgeschichte des Alkohols	
Inventory number:	SSM 002	

## Description

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.

## Basic data

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

## Events

Created ...	when	1927-1934
Was used ...	where	Großbottwar

## Tags

- Alkoholdestillation
- Brennen (Spirituose)

- Obst