[Additional information: https://bawue.museum-digital.de/object/666 vom 2024/03/29]



Schwäbisches Schnapsmuseum Bönnigheim [CC BY-NC-SA]

Object:	Brennerei Deuring, Großbottwar
Museum:	Schwäbisches Schnapsmuseum Bönnigheim Meiereihof 7 74357 Bönnigheim 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

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

Events

Created	When	1927-1934
	Who	
	Where	
Was used	When	
	Who	

Where Großbottwar

Keywords

- Distillation
- Distillation of alcohol
- fruit