

1 Die Geschichte der Spirituosenfabrikation

1.1 Der Branntwein bei den europäischen Kulturvölkern¹

Die Entstehungsgeschichte des Branntweins kann heute nach manchem Widerstreit der Auffassungen – wenigstens für die europäischen Kulturländer – als einigermaßen geklärt angesehen werden; es steht dank der wissenschaftlichen Arbeiten verschiedener Forscher der vergangenen Jahrhunderte wohl einwandfrei fest, dass die naturwissenschaftlichen Gelehrten des *Altertums*, ARISTOTELES, HIPPOKRATES, PLINIUS, GALENUS u. a., zwar die Gegenwart eines brennbaren Stoffs im Wein erkannt hatten, dass sie es aber nicht verstanden, diesen von den wässrigen Bestandteilen durch Erhitzen abzuscheiden und zu konzentrieren. Diese Auffassung vertreten u. a. der Bremer Arzt HENRICUS MEIBOMIUS in der „Disputatio medica Inauguralis de Spiritibus ex Vegetabilibus per Fermentationem paratis“, ferner der Erfurter Arzt JOH. FRIEDRICH DE PRÉ in seinen „Physikal. und Med. Untersuchungen vom Brauch und Mißbrauch des Brandtewines“, Frankfurt und Leipzig 1723, sowie JOH. LEMBKEN, Doktor d. Medizin, in der im gleichen Jahre erschienenen lateinischen Abhandlung: „Von dem Branntwein und denen sog. Liqueurs, auch dem Mißbrauch, als Ursachen vieler Krankheiten des menschlichen Körpers und wie denselben abzuhefen“, endlich GOTTL. SAMUEL TREUER in der von A. L. SCHLÖZER, Prof. zu Göttingen² zitierten Arbeit „De origine spiritus vini destillati, Ann. Acad. Juliae Semestri IX. Helmstad 1725.“

Zwar schreibt ARISTOTELES vom *οἶνον πνευματικόν* und fügt hinzu *πνευματώδης γὰρ ὁ οἶνος*, der geisterzeugende Wein, und PLINIUS spricht vom Faustiner Wein, der durch die Flamme entzündet wird, „De Faustino vino flamma accendi“, doch sind diese Literaturstellen kein Beweis einer Branntweinherstellung durch Destillation und Kondensation.

Es finden sich in den Schriften der Antike keine Angaben, worin klar ein Verfahren zur Destillation des Weines beschrieben wird. Zitate aus älterer Zeit, so die Vorschrift des MARCUS GRAECUS (8. Jahrhundert) zur Herstellung von aqua ardens, die sich im Anhang seines „Feuerbuchs“ findet, werden von E. O. v. LIPPMANN³ als historisch nicht einwandfrei erwiesen angesehen, da dieses Buch nur aus Handschriften des 13. Jahrhunderts, die vielfach nachträglichen Abänderungen und Interpretationen unterworfen waren, bekannt ist.

MARCUS GRAECUS soll sein „Feuerwasser“ aus alten roten Wein durch Destillation aus gläsernen Retorten über Salz und Schwefel im Sandbad und Kondensation in dem „*Alembikos*“ genannten Helm bereitet haben. Es handelt sich hierbei um Destilliergeräte, die angeblich schon im 4. Jahrhundert von den Alchimisten SYNESIOS und ZOSIMOS näher beschrieben wurden.

So kommt V. LIPPMANN bei seinen tiefgründigen Forschungen zu dem Schluss, dass die Erfindung des Alkohols bzw. die erste Darstellung des Weingeistes mit Sicherheit erst in die Zeit zwischen 1050 und 1150 fallen dürfte, als man es gelernt hatte, die leichtflüchtigen Bestandteile des Weines durch Kühlvorrichtungen, wenn auch primitiver Art, wirksam zu verdichten. Nach

¹ Im geschichtlichen Teil, der leicht gekürzt aus der früheren Auflage übernommen wurde, werden die „alten Begriffe“ wie z. B. Branntwein trotz heute anderer rechtlicher Zuordnung beibehalten.

² „Briefwechsel meist historischen und geographischen Inhalts. Erfindungsgeschichte des Branntweins.“ Göttingen 1780.

³ Beiträge zur Geschichte des Alkohols. Chemiker-Ztg., 1917, **41**, 865, 883, 909; 1922, **46**, 4; 1923, **47**, 757; 1926, **50**, 237; 1927, **51**, 1.

V. LIPPMANN findet sich die älteste, bereits sehr eingehende Schilderung der Bereitung von aqua ardens aus Wein in den Schriften des MAGISTER SALERNUS († 1167). Später hat sich der deutsche Alchimist ALBERTUS MAGNUS, Bischof zu Regensburg (1193–1280), mit der Weingeistdestillation befasst und bereits Kitle aus verschiedenen Stoffen, wie Kreide, Mehl, Eiweiß, Mist, Salzwasser usw. zum Abdichten der Destillierapparate empfohlen. Auch die beiden berühmtesten Gelehrten des 13./14. Jahrhunderts, ARNOLDUS VILLANOVANUS (1235–1313) und RAYMUNDUS LULLUS (1234–1315), sprechen sich in ihren Werken deutlicher über die Gewinnung des Weingeistes aus, ersterer in dem Buch über die Weine, worin er das „Aqua vitae sive ardens“ erwähnt, letzterer in der Schrift „Sekretorum Naturae seu Quintae essentiae“, wo selbst der Destillationsprozess genau beschrieben wird. LULLUS empfiehlt, den Rotwein zunächst 3-mal für sich, dann noch 7-mal über Pottasche bei immer schwächerem Feuer zu destillieren und ihn zuletzt bei der Wärme des Mistes zu *kohobieren*⁴. Nach diesem Verfahren gewann er einen hochrektifizierten Spiritus, der auf ein Tuch geschüttet restlos verbrannte und als „Quinta essentia“ u. a. zur Bereitung des „Steins der Weisen“ dienen sollte.

TREUER führt auch noch andere Autoren an, welche die Bereitung des Branntweins durch Destillation als eine *neue* und *bemerkenswerte* Erfindung erwähnen, so den Franziskanermönch JOHANNES DE RUPESCISSA, der Mitte des 14. Jahrhunderts lebte und die Methode „Extrahendae quintae essentiae“ aus Wein sowie aus Wurzeln, Früchten und Kräutern beschrieb, ferner JOH. MICHAEL SAVONAROLA († 1431 zu Ferrara), der ein Buch „de aqua vitae“ schrieb und darin auf die Neuheit der Erfindung hinwies.

1.2 Die Destillierkunst bei den Arabern

Man hat also wohl mit Unrecht den Arabern die Erfindung des Alkohols zugeschrieben. Zwar verstanden sich diese auf die Destillierkunst im Allgemeinen, sie beschränkten sich aber auf die Destillation von aromatischen, heilkräftigen Kräuterwässern, und es wurde bisher in keiner ihrer Schriften eine Andeutung über Bereitung von gebranntem Wein gefunden. Auf diese Tatsache macht J. RUSKA in einer Abhandlung „Weinbau und Wein in den arabischen Bearbeitungen der Geopontika“⁵ besonders aufmerksam und bringt zum Beweis die teilweise Übersetzung einer arabischen Handschrift des CASSIANUS BASSUS SCHOLASTICUS aus dem Jahre 1167, worin ausführlich von Weinbau, Weinbereitung und Weinverwendung, mit keiner Silbe jedoch vom Weinbrennen die Rede ist. Zur Bereitung der gebrannten Wässer aus Rosen und anderen Kräutern bedienten sich die arabischen Gelehrten des *alembicus* (*Alambik*), eines Destillieraufsatzes, dessen Name von dem arabischen Artikel A1 und dem Gefäß, das die Griechen als *ἄμβικος* bezeichneten, abgeleitet wird.

Der arabische Philosoph und Naturwissenschaftler ABU YUSUF YA'QUB b. ISHAQ AL-KINDI, der im 9. Jahrhundert n. Chr. lebte, gibt in seinem Traktat über die Chemie des Parfüms und der Destillationen⁶ einen umfassenden Einblick in den damals verwendeten Schatz an Drogen und sonstigen Ingredienzien. Im Rahmen mannigfaltiger Darstellungen über die Verarbeitung zu Salben, Wässern

⁴ Unter Kohobation versteht man an sich ein Destillationsverfahren zur Gewinnung ätherischer Öle, indem man während der Destillation das aus der Florentiner Flasche auslaufende Destillationswasser der Blase wieder zuführt oder auch dieses gesondert wiederholt destilliert. Im obigen Zusammenhang muss das Kohobieren aber wohl als langsame Destillation unterhalb des Siedepunktes der Flüssigkeit gedeutet werden.

⁵ Archiv für die Geschichte der Naturwissenschaften und der Technik, 1913, Bd. 6.

⁶ Text und Übersetzung mit ausführlicher Kommentierung, herausgegeben von K. GARBERS, Deutsche Morgenländische Gesellschaft, 1948, Leipzig: Kommissionsverlag F. A. Brockhaus.

und Ölen, ferner für den Ersatz bzw. die Fälschung der kostbarsten Drogen wird auch das Destillieren und Sublimieren beschrieben mit knapper Wiedergabe von Apparaturskizzen. Es wird sowohl die direkte Destillation als auch die Wasserbaddestillation erwähnt. Bei letzterer lassen sich folgende Apparateile unterscheiden: In einem Herd ist ein mit Wasser gefüllter Ton- oder Steintopf eingesetzt, auf dessen Boden ein Ring aus Holz liegt. Hierauf wird die Destillierblase, der „Kürbis“ gestellt, auf den der Alembikus aufgesetzt wird. Die Verbindung zwischen Kürbis und Alembik wird durch einen mit Eibisch bestrichenen Lappen abgedichtet. Von dem Alembik führt ein Abtropfrohr in die Vorlage; von einer Wasserkühlung dieses Rohres ist noch nicht die Rede.

Die Apparate dienen zum Gewinnen der verschiedenen ätherischen Öle und Wässer, z. B. aus Safuran, Myrrhen, Gewürznelken, Zimt, Rosen, Jasmin, Moschus. Das Destillieren, „Hochtreiben“ von Traubenwein ist nicht angegeben, wohl aber das von dem Dattelwein (*Nabid*), hier speziell mittels Wasserbad. Zweifellos ist auf diese Weise ein alkoholisches Destillat erzielt worden. Von besonderen aromatischen Eigenschaften des Produktes wird aber nicht gesprochen. Die erzeugten Produkte dienten anscheinend ausschließlich für Parfümeriezwecke, nicht auch zum Würzen von Speisen. So ist auch nicht zu erwarten, dass die berauschende Wirkung des destillierten Nabid erkannt wurde.

1.3 Haus-Destillierkunst im Reformationszeitalter

Über den Stand der *Destillierkunst* am Anfang des 16. Jahrhunderts unterrichtet ein 11 Blatt (22 Seiten) großes Büchlein von „Meyster MICHEL SCHRICK Doctor der Ertzney“, „*Von allen geprenten Wassern*“ „Gedrückt und vollendet in der Keyserlichen Reychstat *Nürnberg* durch *Jobst Gutknecht*. Nach Christi unsers lieben Herren geburt. Im MDXXX jar.“

Die kleine volkstümlich gehaltene Abhandlung ist in erster Linie als rein arzneikundliches Dokument zu bewerten. Sein Inhalt sagt uns über die *Herstellung* der gebrannten Wasser so gut wie nichts, sondern schildert nur die Verwendung der aromatischen Kräuterwasser zur Heilung von Krankheiten. 80 verschiedene Kräuter werden als Medikamente gegen Herz-, Magen-, Leber-, Lungenleiden, gegen Kopf- und Leibschmerzen, Augen- und Gesichtserkrankung, gegen Ruhr, Pest und Aussatz, Gelbsucht, Wassersucht, Stein- und Gichtleiden und manche andere Gebrechen empfohlen. Unter den heilsamen Kräutern finden sich nicht nur solche, die wegen ihres aromatischen Charakters auch für uns Interesse besitzen, also gewissermaßen den Grundstock für die spätere Entwicklung der alkoholischen Kräuterdestillation bilden, sondern auch viele Heilpflanzen, über die ja die mittelalterliche Medizin in reichem Maße verfügte.

Lassen wir zunächst das Titelblatt (Abb. 1.1) sprechen, da sich der Verfasser über die Fabrikation der Wässer so ganz in Schweigen hüllt. Um von vornherein keine falschen Vorstellungen zu erwecken, sei betont, dass die Hausfrau auf dem Bilde noch keine *alkoholischen* Destillate von Kräutern kennt; sie brennt auf ihrem kleinen Kessel in der Küche, dessen Holz- oder Kohlenfeuer sie mit dem Blasebalg anfacht, nur aromatische *Wässer* oder Wein und füllt damit die verschiedenen bauchigen Flaschen ihres Wandbretts. Die Vorrichtung ist primitiv genug. Sie besteht aus einer Metallblase mit Unterfeuerung, die nach oben in einem relativ hohen kegelförmigen Helm mit Griff an der Spitze, „Rosenhut“ genannt, übergeht; daran schließt sich seitlich ein kurzes Geistrohr, das ohne Wasserkühlung in die Vorlage einmündet. Nach GILDEMEISTER⁷ trug dieser Helm an

⁷ GILDEMEISTER, E., & FR. HOFFMANN, Die ätherischen Öle, 3. Aufl., 1928, Miltitz: Verlag Schimmel & Co. AG, Bd. I, S. 231.

Von allen geprenten

wassern / in welcher maß man die
nügen und gebrauchten sol / zu gesundicheit vmb
fristung der geistes der menschen.



Abb. 1.1
Titelbild aus M. SCHRICKS Destillierbüchlein

seiner Basis im Innern eine im Kreis herumlaufende Rinne, welche das Kondensat sammelte und in den Schnabel leitete. Es handelte sich um eine Destillation der ätherischen Öle mit Luftkühlung; der mit Öl beladene Wasserdampf verdichtete sich bei vorsichtig durchgeführter Feuerung im Helm. Die Ausbeute kann aber infolge der fehlenden Wasserkühlung nicht gut gewesen sein. Jedenfalls floss das Destillat heiß in die Flasche, doch gab es nach H. BRUNSCHWICKS „De arte destillandi“ 1507 auch damals bereits Vorrichtungen zum Kühlen der Dämpfe mit Wasser. Destilliert wurden nach SCHRICKS Angaben u.a. Wasser aus Salbei, Rosen, Wermut, Pfefferminzen, Erdbeeren, Liebstöckel, Lavendel, Fenchel, Holunderblüten, Pappelblüten, Veilchen, Baldrian, Lindenblüten, Beifuß, Kamillen, Dill, Petersilie, Poley, Ebereschen und Wacholderbeeren. In gleicher Weise wurde auch Wein im Haushalt gebrannt. Er war immerhin so stark, dass Öl in ihm unter-sank⁸ und dass er, wie aus der Abhandlung hervorgeht, heilkräftige sowie desinfizierende Wirkungen auf den menschlichen Körper ausüben konnte. Außer gebranntem Wein nennt M. SCHRICK keine weiteren alkoholischen Destillate. Er beschreibt wohl ausführlich die Bereitung von heilkräftigen Weinauszügen der Wacholderbeeren („Kramatpeer“ oder „Wachalterpeer“), lässt die letzteren aber nicht vergären oder mit Wein entgeisten, erwähnt auch nicht die Gewinnung von gebrannten Wässern aus anderen alkoholhaltigen Rohstoffen außer Wein und Weinbestandteilen.

An dem folgenden Loblied des gebrannten Weines mag sich der Leser im Original ergötzen; es bedarf darüber keiner weiteren Worte.

Von dem Gebrannten wein

„Der Gebrant wein ist gut für das gicht, damit bestrichen.

Item wer heyser sey / der bestreych sich mit gebrantem wein umb den halb / und trinck jn drey morgen nüchtern.

Auch wer alle morgen trinckt des gebranten weins ein halben löffel vol / der wirt nymmer krank.

⁸ Der gebrannte Wein muss demnach eine Mindeststärke von etwa 53 Vol. % gehabt haben.

Item wenn ein mensch sterben sol / geüst man jm ein wenig gebrants weins in den mundt / er wirdt reden vor seinem todt.

Item wer auch des weins geüst in ein todten mensche / der erfault noch erstinckt nit auff erden noch drunter. Was fleysch man damit bestreycht / es sey roch oder gesotten / das erfault noch erstinckt nit.

Auch wer trüben wein hat / geüsst er gebranten wein darein / er wird wider schön. Item das öl auff gebranten wein gegossen / fellt zu grundt.

Item welcher mensch den stein in der blasen hat / der trinckt sein all morgen ein wenig / das zerbricht den stein / und kumbt von ihm / und wirdt gesundt.

Auch welcher gebranten wein trinckt alle Monat einest / so stirbe der wurm der da wechst dem menschen bey dem herzen oder an der lungen oder lebern.

Item der gebrant wein ist auch gut dem menschen / dem das haubt wee thut.

Wer sein haubt damit waschet / der ist all weg schön und lang jung / und macht gut gedechtnuß / wan gebranter wein stercket dem menschen sinn und witz.

Item wer sein antlitz damit zwahet / der grawet nicht. Er tödtet auch die milben und die nyß.

Item wem der atem stinckt, der bestreych sich damit und trinck gebranten wein wenig mit anderm wein, so wird jm ein süsser atem.

Item wer den husten hab / der trincke gebranten wein mit anderm wein / so wird er gesundt.

Auch welcher trübe und rotte augen hab / der streych ein wenig an die prawen / und wenn er schlaffen geet / so thu er ein tropffen in die augen, so wird er gesundt.

Item wer nicht gehört / der thu ein tropffen in die oren / so wird er gehörendet.

Auch wer wassersüchtig sey / der trinck gebranten wein / un streyh jn umb den bauch / wenn er auß dem badt will geen / oder beym einem few / so wirt jm baß.

Item wer auch orwürm oder ander würm in den oren hat / die sterben von dem Gebranten wein.“

1.4 Die Werke des Hieronymus Brunschwick

Das älteste und größte Werk dieser Art ist das aus 2 großen Bänden bestehende Destillierbuch des Hieronymus Brunschwick aus dem Anfang des 16. Jahrhunderts (1507) (vgl. dazu das Titelblatt des II. Bandes Abb. 1.2)⁹. Es enthält außer vielen, z. T. immer wiederkehrenden Abbildungen von kulturhistorischem Werte eine Unzahl von Rezepturen der verschiedensten, besonders in den Apotheken zum Heilgebrauch bereiteten Kräuterwasser, der einfachen und zusammengesetzten *aqua vite*, des *aurum potabile* und der *quinta essentia* sowie der medizinischen Sirupe, Drogenbeschreibungen und manches andere mehr, bewegt sich im Übrigen aber ganz in den Gedankengängen der Werke von RYFF und ULSTAD. Wir können es uns daher ersparen, nochmals näher darauf einzugehen, und sehen uns im Folgenden nur den wörtlichen Abdruck einer Rezeptur aus dem II. Bande, deren Inhalt besonders lehrreich und charakteristisch ist, etwas näher an:

„*Ein ander liepliches aqua vite*, welches nit gar hitzig ist als die obern, unn hatt vil tugend und crafft, als du hernach hören würst. Nim Terpentin der rein unn luter sy uff XXIV lot (wesch den wol mit weißem Wein) darnach nim guten lutern wyißßen Honig III pfunt. Den Honig soltu wol unn rein schäumen mit ein wenig wynß unn lauter in wol. Darnach misch das wol zusammen, unn thun darund vier pfunt gut unn gerechten gebranten wein, der wol rektificiert sey, un misch es auch zusamen, thun es in ein kolben, unn versorg das glaß wol. Darnach nim diese krüter clein gehackt, unn vermisch es als wol zusammen, unn beiss sie darin VIII tag, wol vermacht, das

⁹ Aus GILDEMEISTER, E., & FR. HOFFMANN, 4. Aufl., 1956, Berlin: Akademie-Verlag, Bd. I, S. 20.



Abb. 1.2
 Destilliergerät nach H. Brunswick

die spiritus nit daruß riechen. Darnach werden sie gedistilliert mit großem flyß in einer eschen (Aschenbad, d. Verf.), als ich geler hab im buch *der distillation de simplicibus* in dem XV capitel, am VIII blat. Und diß nach komen seint die krüter, die soltu also grün nemen so du sie haben magst.

Nim ochsenzungen der edlen, Burretsch Melissen Salbeyen Lavendel jedes ein hant fol Ysop Camillen blumen Carde benedicta krut Verbena jedes ein halb hantfol Rosenmarinen krut zwo hant vol Wermut einhalbe hantfol.

Un wann du diß gedistilliert hast, so thu zu den gedistillierten dise nachgende die da wol unn klein gestoßen synt, unn setz es zu digerieren in ein roß mist uff acht tag, oder aber in balneo Marie uff dry tag. Beduncket dich aber das des Aqua vite zu wenig wer, un zu vil abgangen so machtu wol uff ein pfunt gerechte gebranten wein nach gießen, unn diß seinde die species hie nach geschriben.

Niem lignum aloes xilobalsami Wyssen, unn roten, unn gelben sandel Calamus der da wol schmacket Seicados Arabii Somen von citrinen öpfel, die ein andern namen genant werden citrinat, oder inden opffel. Silermontan Welschen oder Venedischen kümel, jedes ein quintlein Muscatblut Muscatnuß Zimetrörliin Galgan Negelin Cubebel Wyssen Yngwer Langen pfeffer Orientischen saffron. Paryßkörner Cardemiel jedes III quintlin. Squinanli ein halb quintlin Coliander der bereie ist Weckolterbere Lorber Violwurtzel, die man eines andern Namen nennet Yreos. iedes ein lot. Serpentin (Schlangen-Knöterich, d. Verf.) die man nennet bistorta anderthalb lot. Eberwurtz Fenchel somen jedes vier lot. Süßholtz ein andern namen Liquiricia Polipodii daz man nent Engelsüß wurtzlen Anißsomen jedes 2 lot. Geschele mandlen ein pfunt klein Rosin die mit wein geweschen synt ouch ein pfunt. Nim das glaß mit der matery un setz es in die eschen, un verlutier es wol, und laß es gon sanfften für uff IIII stunden lang dass es nicht uff sied. Und wann du siehst daz kein luter wasser me will gon, so sterck das für, und setz ein ander fürsatz glaß für, und verlutier das ouch wol, und distilliers also lang, biß das du das gelb wasser auch heruß gedistilliert hast und daz behalt sunder (fraktionierte Destillation, d. Verf.). Und wann das nit mer gat,

und ein schwarz far oly kumpt so setz aber ein ander fursatz glaß für, und laß es gon biß es nit me tropft, und das der rouch kumpt, so laß es dann sytlichen erkalten, und behalt jedes sunder wol verschlossen. Das erste wasser soltu also bereiten, thun in das selbig luter wasser Ambra grisse Musci Alexandrini (Moschus, d. Verf.) jedes ein quintlin, *Fünffzehen pletter fin düngeschlagen golt*. Deren eins also schwer ist das, das ir IX uff ein quintlin gont (1 Blatt = 1/3 g, d. Verf.). Wiltu es noch besser han, so thu in das wasser zu den species die species Dyanisi II lot und distillier es in der andern distillation, so dient es me zu der brust dan sust.“

1.5 Das Kräuterbuch des Hieronymus Tragus

(Zu deutsch: *Bock*)

(Ausgabe des Jahres 1630)

Das große, sehr eingehend und anschaulich geschriebene, mit vielen Abbildungen versehene Werk geht in seinen Anfängen, ebenso wie die vorigen Bücher, schon in die Mitte des 16. Jahrhunderts zurück. Es wurde im Jahre 1580 von D. SEBIZIUS und 1630 von dessen Sohn MELCHIOR SEBIZIUS, Doktor der „Artzney“, Professor und Stadtphysikus zu Straßburg, bei Wendelin Rikelius neu herausgegeben und mit vielen Ergänzungen versehen. Das Buch gewährt uns daher ein zuverlässiges Bild über die botanischen, medizinischen und technischen Kenntnisse um die Wende des 16. Jahrhunderts. Es enthält in erster Linie die ausführliche Beschreibung einer großen Anzahl zu Arznei- und Genusszwecken verwendeter einheimischer Kräuter und sonstiger Nutzpflanzen, einschließlich der ausländischen Gewürze¹⁰, ferner die Gewinnung und Verarbeitung der gebräuchlichsten Nahrungs- und Genussmittel Brot, Fleisch, Milch, Käse, Wein, Bier, Essig, Honig und vieles andere mehr. Wir finden darin auch nähere Mitteilungen über die Destillation der Kräuter, des Wassers und des Weines mit schönen, leicht erkennbaren Abbildungen und wollen daher im Folgenden etwas länger bei den uns interessierenden Einzelheiten verweilen.

Das vielfach übliche Abpressen der Pflanzensäfte erfolgte auf hölzernen Spindelpressen, die unseren heutigen Pressen im Prinzip durchaus ähnlich waren (vgl. Abb. 1.3). Die Säfte wurden gut eingekocht, um sie haltbar zu machen, sofern man sie nicht mit Zucker oder Honig verarbeitete. So bereitete man süße Fruchtsäfte aus den verschiedenen einheimischen Obstsorten, auch aus Holunderbeeren, Limonen, Granaten und anderen Früchten. Über die *Fermentation* geht der Verfasser mit wenigen Worten hinweg. Umso eingehender befasst er sich mit der Destillation, die ja insbesondere zur Gewinnung der gebrannten Wässer aus Kräutern von großer Bedeutung war. Die letzteren wurden zunächst in gutem alten Wein oder gebranntem Wasser einige Tage, zuweilen bis zu einem Monat, „eingebeizt“, also mazeriert und hierauf in Brenngeräten überm offenen Holz- oder Holzkohlefeuer, z. T. auch im Sand- oder Aschebad, z. T. im Wasserbad (Balneum Mariae) abdestilliert. Der Rauch des gemauerten Ofens zog dabei zuweilen einfach in den Raum.

¹⁰ Unsere auch heute noch verwendeten Gewürze Zimt, Nelken, Ingwer, Kardamom, Galgant, Paradieskörner, Muskatnuss und viele andere waren bereits im Altertum allgemein in Gebrauch, und es bestand auf den Karawanenstraßen zwischen den Erzeugungsländern Arabien, Babylonien und Indien ein lebhafter Gewürzhandel mit den Ägyptern, Indern, Griechen, Römern und später den nördlich der Alpen wohnenden Kulturvölkern. Vgl. dazu den Aufsatz von E. Huber, „Die Gewürze im althebräischen Haushalt“. Korrespond. Abt. Trinkbranntwein- u. Likörfabrikat. 1926, **16**, 49–52.

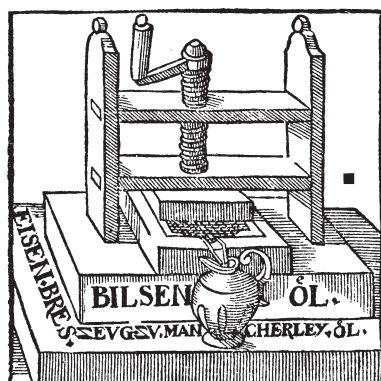


Abb. 1.3 Fruchtsaft- und Kräuterpresse um 1600 (aus HIERONYMUS TRAGUS' Kräuterbuch)

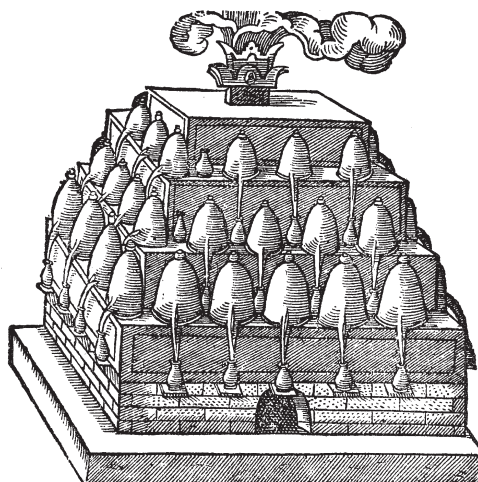


Abb. 1.4 Destillation im „Rosenhut“ auf der Campana rostrata um 1600 (aus HIERONYMUS TRAGUS' Kräuterbuch)

Die Destilliergeräte selbst besaßen die verschiedenste Konstruktion. Der Verfasser beschreibt zunächst die Destillation im Rosenhut auf der „*Campana rostrata*“ (vgl. Abb. 1.4), einer Art von Kapellenofen. Diese Kolonnendestillationsgeräte sollen allerdings nach der im GILDEMEISTER vertretenen Auffassung mehr auf dem Papier gestanden als in Wirklichkeit praktische Verwendung gefunden haben. Auf dem terrassenförmig gebauten Herd standen in Reihen nebeneinander kupferne oder irdene Gefäße oder Tiegel, welche die Kräuter und das Wasser bzw. den Wein enthielten, darüber wurde der mit Schnabel versehene „Rosenhut“ gestülpt, der die aufsteigenden Dämpfe durch Luftkühlung kondensierte und das Destillat den untergestellten Glasflaschen zuleitete.

Die zweite Destilliermethode war die im Prinzip noch heute gebräuchliche (vgl. Abb. 1.5): eine im Ofen eingemauerte Kupferblase, darüber der kupferne, innen verzinnnte Helm, dessen Geiströhre durch ein mit kaltem Wasser gefülltes Kühlfass geleitet wurde. Dieses Brenngerät wurde in Apotheken *vesica* genannt. Es wurden darauf entweder die Kräuter selbst mit Wasser oder Wein gebrannt oder auch nur deren abgepresster Saft, um das Anbrennen zu vermeiden. Die dritte Art der Destillation, das Brennen im Balneum Mariae (vgl. Abb. 1.6) wird mit Recht vom Verfasser als „die köstlichste“ bezeichnet. Im Ofen ruhte ein mit Wasser gefüllter Kupferkessel; in diesen wurde der gläserne oder zinnerne Destillierkolben mit Inhalt auf Strohringen eingebettet und mit gläsernem Helm versehen, dessen Verbindung mit dem Kolben man durch Leinenbänder abdichtete und mit einem Kleister aus Mehl und Eiweiß bestrich. Der Verfasser schreibt, dass das Destillieren hierbei „fein gemacht zungig“, da die geringere Hitze des Wassers „die subtilen Geister der Kräuter nicht verzehret“ und kein brenzlicher Geschmack entsteht.

Den Begriff der *Rektifikation* fasst H. TRAGUS etwas anders auf als seine Vorgänger. Angeblich soll sie in gläsernen Behältern, die man im Sand gebettet mehrere Wochen den heißen Sonnenstrahlen aussetzte, vorgenommen worden sein. Hier versagt unser Gewährsmann, denn er verwechselt anscheinend die Rektifikation mit der Digestion, und wir wissen aus den früheren Schilderungen, dass man zur Rektifikation keineswegs immer das häufig versagende Sonnenbad benutzte,

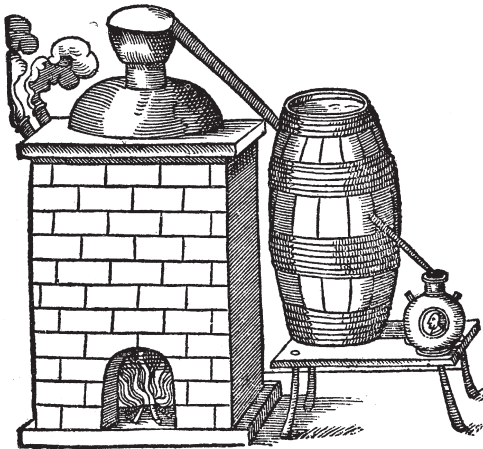


Abb. 1.5 Brenngerät mit direkter Feuerung (Vesica der Apotheker) und Kühlfass; um 1600 (aus HIERONYMUS TRAGUS' Kräuterbuch)

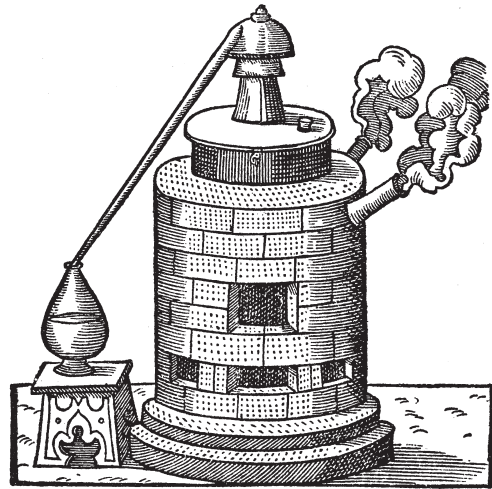


Abb. 1.6 Destillation im Balneum Mariae (Wasserbad) mit Alembicus (Helm); um 1600 (aus HIERONYMUS TRAGUS' Kräuterbuch)

sondern zumeist ebenso verfuhr wie bei der Destillation, nur etwas vorsichtiger heizte, um nur die leichtflüchtigen hochprozentigen Alkoholdämpfe zu gewinnen.

Der Verfasser muss es sich versagen, die große Zahl der zur Destillation verwendeten aromatischen Kräuter, aus denen z. T. *auch die ätherischen Öle abgeschieden wurden*, namentlich aufzuführen. Es finden sich darin viele in- und ausländische Bekannte, die auch heute noch in der Likörindustrie eine Rolle spielen.

Aqua salviae composita (Salbeiwasser) wurde in den Apotheken z. B. in der Weise bereitet, dass man die Blätter und Blüten unter Zusatz von „Lavendelblümlein, Muskatnuß, Nelgen, Ingwer, Zimmet, Paradyßkörnern und Cubebeln“ in gutem Wein 4 Tage erhitzte und „nachmalen über den Helm zog“. Es entstand so ein Kräuterweindestillat, ein *Kräuterbranntwein* mit stark aromatischem Charakter.

Enzian, dessen Wurzel schon in der damaligen Zeit wegen ihrer heilkräftigen Wirkung eine große Rolle spielte und u. a. mit Wein oder Essig ausgezogen wurde, diente in den Apotheken zur Bereitung eines *gebrannten Wassers*, doch ist es kaum wahrscheinlich, dass die Gewinnung eines Enzian-Edelbranntweins im heutigen Sinne durch Vergärung und Abbrennen der Wurzel bekannt war.

Kirschwasser, *Kirschlikör*: In den Apotheken war der „spiritus cerasorum“ bekannt; es besteht wohl kaum ein Zweifel, dass es sich dabei in der Tat um ein aus vergorenen Kirschen gebranntes Erzeugnis handelte: H. TRAGUS berichtet u. a., dass „etliche aus den wilden schwarzen Kirschen ein Wasser bereiten, das denen dienen sollte, so die Sprach verlegen ist“. An anderer Stelle berichtet er von einem Kraftwasser, das man durch Destillieren der zerstoßenen Kirschen mit starkem Wein im Marienbad gewann, mit Weichselsaft färbte sowie mit Johannisbeersaft und Sirup mischte, ein „Herz und Magen stärkendes“ Getränk, das im Charakter unserem *Cherry Brandy*

1 Die Geschichte der Spirituosenfabrikation

oder *Kirschlikör* sicher nicht unähnlich war. Auch *Kirschwein* aus Weichseln und *Kirschsirup* waren bekannt.

Der „*brante Wein*“ wird als die stärkste und subtilste Substanz des Weines wegen seiner „unzählbar vielen Tugenden“ gepriesen, nur soll er innerlich nicht von „jungen, blutreichen, cholerischen, hitzigen und trucknen Naturen gebraucht werden“. „Leuten, die zuviel Brandten Win getrunken, als dass er sich in ihm entzündet, soll man eilends Geißmilch zu trinken geben.“

Wacholderbranntwein. Die Beeren des „Weckholter“ dienten in den Apotheken zur Bereitung von Spiritus baccar. juniperi, der gegen Blasen- und Steinleiden verwendet wurde. Dem gleichen Zweck diente ein dreifach konzentrierter Auszug der Wacholderbeeren mit gebranntem Wein, den man mit Weißwein vermischt trank. Auch die Vergärung der mit heißem Wasser behandelten Beeren war bekannt. Durch Wasserdestillation der letzteren sowie der Wacholderbeeren gewann man ein ätherisches Öl.

Zucker wurde nach TRAGUS in Indien, Arabien, auf Kreta, Cypern, in Italien und auf den Kanarischen Inseln aus Zuckerrohr durch Abpressen des Saftes, Kochen, Abschäumen und Läutern gewonnen. *Zucker Candum* oder *Candi* galt als der reinste, weißeste. Daneben nennt der Verfasser den „*Zucker Fini*“ („gefeinten Zucker“), er wurde nicht wie der erste gegossen, sondern „zu spitzen Hütlein formiert“, war aber auch von weißer Farbe. Als weniger wertvoll galt der Kanarische Zucker und der „gemeine schwarze Zucker“. Zucker war zu TRAGUS Zeiten allgemein beliebt und diente wie heute zur Bereitung der verschiedensten Süßgebäcke und Speisen, von Konfekt, kandierten Früchten und Gewürzen sowie Fruchtsirupen.

Man sucht vergeblich in dem Werke des H. TRAGUS nach *Obst- und Getreidebranntweinen*. Sie scheinen dem Verfasser jedenfalls nicht bekannt gewesen zu sein. Der Branntwein war überhaupt kein allgemeines Volksgetränk, obgleich das Branntweintrinken, wie erwähnt, als Sitte und Unsitte bereits früher historisch nachgewiesen wurde. Vorzugsweise dienten der gebrannte Wein und die daraus bereiteten Getränke auch damals noch als Medizin; sie gehörten zu den wichtigsten Heilmitteln der Apotheken. Des HIERONYMUS TRAGUS berühmte „*Teutsche Speisekammer*“, die 94 Seiten des ganzen Werkes umfasst, enthält zum Schluss einen Abschnitt „*Vom Panckettieren und Schlaftrüncken*“, die ein getreues, sehr ausführliches Spiegelbild der abendlichen Gastmähler und Schlemmereien gibt. Darin ist von zahlreichen Speisen und Getränken, besonders auch Weinen die Rede, doch wird der „Brandte Wein“ auch an dieser Stelle als Tischgetränk mit keiner Silbe erwähnt.

1.6 Die Likörfabrik im 19. Jahrhundert

(Lehrbuch der rationellen Praxis der landwirtschaftl. Gewerbe von DR. FR. JUL. OTTO, Professor der techn. Chemie am Collegio Carolino zu Braunschweig. I. Auflage. Verlag von Fr. Vieweg u. Sohn, Braunschweig 1838.)

Hausindustrie und Kleinbetrieb der früheren Jahrhunderte haben sich zu einem hochentwickelten Gewerbe gewandelt, das im Prinzip unserer neuzeitlichen Industrie kaum nachstand, allerdings mit dem Unterschied, dass Spritreinigung und Apparatechnik noch nicht jenen hohen Grad der heutigen Vollkommenheit erreichten. Umso mannigfaltiger und vielgestaltiger war die Zahl der in den damaligen Fabriken hergestellten Likörtypen und Branntweinsorten. Wir finden darunter wohlbekannte Vertreter des vergangenen Jahrhunderts, aber auch viele der heute noch beliebten Likörsorten unter ganz ähnlichen Bezeichnungen. Bevor wir uns den letzteren zuwenden,