

Moderne Destillierkunst

von

ERICH WALTER

Verfasser der „Alkoholfreien Industrie“ u. a.

Ein Rezeptbuch
für die Destillations-Branche

7. A U F L A G E

umgearbeitet von Praktikus

Übersetzungsrecht vorbehalten

Nachdruck verboten

1 9 3 7

Verlag Oskar Born, Leipzig C 1, Göschenstraße 1

Nachdruck 2017
Survial Press
www.survivalpress.org

Inhalts-Übersicht.

	Seite
Vorwort zur sechsten Auflage	5
Vorwort zur siebenten Auflage	6
Die Geschmacksstoffe der Destillationsbranche	7
Geschmack, Wohlgeschmack und Wesen der Geschmacksstoffe	7
Das Wesen der Geschmacksstoffe	8
Die Drogen als Geschmacksingredienzen	11
Die Ausnutzung des Rohmaterials	12
Die Extraktivstoffe	13
1. Stärkste, ergiebigste Bitterstoffe	16
2. Kräftige Bitterstoffe	17
3. Milde und aromatische Bitterstoffe	17
4. Kräftig aromatische Stoffe ohne spezifischen Bittergeschmack	17
5. Mildaromatische Stoffe ohne spezifischen Bittergeschmack	18
6. Schwacharomatische, nicht bittere Stoffe	19
7. Aromatische Stoffe mit scharfbrennendem Geschmack	19
8. Aromatische Stoffe mit Vanille- oder Kumaringeschmack	19
9. Aromatische Stoffe mit süßlichem Geschmack	20
10. Aromatische Stoffe mit Bittermandelgeschmack	20
11. Gewürze	20
12. Vegetabilische Farbstoffe	20
Das flüchtige Aroma	21
Auflösung einfacher ätherischer Öle	22
Natürliche und künstliche Riechstoffe	24
Fabrikationsmethoden	26
Extraktionsverfahren	26
Die Perkulations- und Verdrängungsmethode	29
Herstellung von Tinkturen	32
Die Verwendung ätherischer Öle	32
Pflanzendestillate	33
Die Destillation	34
Das Prinzip der Destillation	34
Die Form der Apparate	36
Die Blase als Kessel	37
Die Beckenkühlung	38
Das Kühlsystem	40
Rückflußdestillation	41
Die Florentiner Flasche	41
Die Zusammenstellung der Liköre	42
Grundliköre	43
Das Filtrieren	44
Das Reifen der Spirituosen	44

	Seite
Die Arten der Spirituosen	46
Die Begriffsbestimmungen für Branntwein und Spirituosen	48
Ergänzungen zu den „Begriffsbestimmungen für Branntwein und Spirituosen“	64
Auszug aus dem Gesetz über das Branntweinmonopol	69
Branntweinverwertungsordnung	75
Auszug aus dem Weingesetz	83
Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes	85
Verordnung über Wermutwein und Kräuterwein	89
Die Verwendung der Früchte in der Destillation	92
Die Obst- (Frucht- und Beeren-) Branntweine	93
Apfelbranntwein	93
Aprikosenbranntwein	93
Birnenbranntwein	94
Brombeerbranntwein (Brombeergeist)	94
Ebereschenbranntwein (Ebereschengeist)	94
Erdbeerbranntwein (Erdbeergeist)	95
Heidelbeerbranntwein	95
Himbeerbranntwein (Himbeergeist)	95
Johannisbeerbranntwein	96
Kirschbranntwein	96
Pflirsichbranntwein (Pflirsichgeist)	97
Preißelbeerbranntwein	97
Wacholderbranntwein	97
Zwetschenwasser (Zwetschengeist)	98
Fruchtliköre und Fruchtsaftliköre	99
a) Fruchtliköre aus frischen Früchten	99
b) Fruchtliköre aus Trockenobst	102
c) Fruchtsaftliköre	103
d) Imitationen von Fruchtbranntwein (Kunstspirituosen)	105
e) Fruchtgeschmackspirituosen	107
Die Edelbranntweine und ihre Imitationen	110
Kornbranntwein	111
Rum und Arrak	113
Weinbrand	119
Weinbrand-Verschnitt-Grundstoff	123
Die alkoholischen Heißgetränke	125
Punsch-Extrakte	125
Heißgetränke mit dem Geschmack von Edelbranntweinen	125
Weinpunsch-Extrakte	127
Glühpunsch-Extrakt als nichtweinhaltiges Getränk	128
Weinhaltige Getränke	130
Wermutwein	130
Kräuterweine	133
Maitrank	133
Luxusgetränke	137
Absinth, Bavaraisen, Bischof, Bowlen	137
Cobbler, Cocktails, Cooler	138
Crusta, Daisy, Egg-Nogg, Fixes, Fizz, Flips	139
Glühweine, Julep, Limonaden, Pousse Café, Punsche	140
Sangaree, Sherbet, Shrub, Sling, Smashes, Sour, Toddy	141

	Seite
Die Herstellung der Spirituosen aus ätherischen Ölen (Likör- ölkompositionen	142
a) Anisgeschmack	144
b) Kümmelgeschmack	145
c) Pfefferminzgeschmack	145
d) Wacholdergeschmack	146
e) Likörölkompositionen mit Südfruchtschalengeschmack	146
f) Likörölkompositionen mit Fruchtgeschmack	147
g) Likörölkompositionen mit Wermutgeschmack	148
h) Gewürzlikörölkompositionen	149
i) Likörölkompositionen mit Phantasiegeschmack	149
k) Bitterlikörölkompositionen	151
Vegetabilische Destillate	155
1. Anisgeschmack-Spirituosen	155
2. Kümmelgeschmack-Spirituosen	158
3. Wacholdergeschmack-Spirituosen	158
4. Gewürzliköre als Destillate	160
5. Absinth-Destillate	160
6. Die Destillatliköre und vegetabilischen Destillate aus den Schalen der Südfrüchte	161
7. Kompositionen aromatischer Wässer nach Art der vege- tabilischen Destillate	167
Extrakt- oder Ansatzspirituosen	170
a) Aus frischen Vegetabilien	170
b) Aus Gewürzdrogen	171
c) Aus anregenden Genußmitteln	176
Die Bitterliköre	180
a) Einfache Ansatzmethoden	180
b) Ansatzmethoden bei teilweiser Mitverwendung ätheri- scher Öle (Ölsprit)	181
Aromatische Bitterliköre	182
a) Einfache Ansatzmethoden	182
b) Ansätze unter Mitverwendung ätherischer Öle	184
Die eigentlichen Magenbitter	186
a) Einfache Ansatzmethoden	186
b) Ansätze unter Mitverwendung ätherischer Öle	188
Die Starkbitter	191
a) Einfache Ansatzmethoden	191
b) Ansätze unter Mitverwendung ätherischer Öle	193
Obstsüßmost	195
Allgemeines und Grundsätzliches über Süßmost	195
Normativbestimmungen für Obstsüßmoste und Obstdicksäfte und verwandte Getränke	198
Süßmost-Obst	203
Süßmost-Herstellung	205
Süßmost-Behandlung	206
Süßmost-Haltbarmachung	210
Süßmost-Vertrieb	215
Alphabetisches Inhalts-Verzeichnis	217

Vorwort zur sechsten Auflage.

Als die vierte Auflage der „Modernen Destillierkunst“ erschien, setzte die Wirksamkeit der Monopolgesetzgebung ein. Allgemein sah die Spirituosenindustrie mit trüben Erwartungen in die Zukunft. Dieselben haben sich glücklicherweise nicht erfüllt, im Gegenteil hat die Branche einen geradezu glänzenden Aufstieg genommen. Zwar fällt die Neuauflage wieder mit einem neuen, veränderten Monopolgesetz zusammen; hoffentlich ist auch die in Fachkreisen schwer zu unterdrückende Befürchtung wegen weitergehenden Beschränkungen ebensowenig ernst zu nehmen, als daß nicht Fleiß und Tätigkeit diese Hemmungen überwindet.

Die Spirituosenindustrie hat nach dem Kriege vieles zulernen müssen, und in der Neuauflage dieses Buches sind die wichtigsten Neuerungen, dem heutigen Geschmack folgend, durch Einlage neuer Vorschriften auf dem Gebiete der Destillat- und der Edelliköre besonders berücksichtigt worden. Neben Neuaufnahme der durch das Branntweinmonopol geschaffenen Gesetzgebung sind auch die mit den Ausführungsbestimmungen zusammenhängenden Vorschriften anhand der gesammelten Erfahrungen berücksichtigt worden, um die „Moderne Destillierkunst“ jederzeit auf der Höhe eines zuverlässigen Fachbuches zu erhalten.

Leipzig, im Frühjahr 1922.

Der Verfasser.

Vorwort zur siebenten Auflage.

Vom Verlag ist mir die Aufgabe gestellt worden, für den verstorbenen Verfasser dieses viel gelesenen und begehrten Buches die notwendig gewordene Neuauflage zu bearbeiten.

Obwohl die aus dem reichen Wissensschatze des Verstorbenen stammenden Herstellungsverfahren und Rezepturen aller Arten von Branntweinen, Likören usw. für die Destillateure stets außerordentlich vorbildlich und lehrreich waren, so ergaben sich im Laufe der Jahre naturgemäß doch eine ganze Reihe von Veränderungen innerhalb unserer Branche, die eine sehr sorgsame Umarbeitung und Ergänzung des Textes notwendig machten. Ich erinnere nur an die dauernden Veränderungen der Monopolverordnung, an die neu gefaßten und wahrscheinlich auch jetzt noch nicht endgültigen Begriffsbestimmungen über Branntwein und Spirituosen, an die neue Verordnung über Wermutwein und Kräuterwein, an manche auch unser Gewerbe betreffende Vorschriften des Weingesetzes und seiner diesbezüglichen Ausführungsverordnung.

Im übrigen habe ich mich bemüht, das ganze umfangreiche Gebiet der Branntwein- und Likörherstellung sowohl in seinem technischen als auch rezeptmäßigen Teil im Sinne unserer heutigen Ansprüche und Geschmacksrichtungen so auszubauen, daß auch diese Neuauflage ihre überragende Bedeutung als unentbehrliches Rezeptwerk für den Destillateur behalten wird. Daß ich dabei die bewährte Fassung und Gruppierung des Textes unverändert ließ, war mir im Andenken an den verstorbenen Verfasser eine sehr angenehme Pflicht.

Berlin - Gr ü n a u, im Sommer 1936.

Praktikus.

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis.

	Seite		Seite
Absinth	137,	Aroma, flüchtiges	21
Absinth-Destillat	160	Aromatique	186
Absinth-Liköröle	148	Aromatique-Kräuteransatz	182
Abtei-Likör	153,	Aromatische Bitterliköre	
Abtei-Likör-Kräuteransatz	184		182, 186
Abtei-Liköröl	151	Arrakaroma-Essenz, künstlich	118
Ätherische Öle, Auflösung	22	Arrak-Essenzen, künstlich	118, 119
Ätherische Öle, Verwendung	32		
Alkermes-Likör	153	Bananen-Essenz	107
Alkermes-Liköröl	149	Bananen-Likör	99, 109
Alkoholische Heißgetränke	125	Bavaroisen	137
Allaschkümmel	152,	Bayerischer Kräuterbitter	190
Allaschkümmel-Destillat	158	Bayerischer Kräuterbitter-Kräuteransatz	189
Allaschkümmel-Liköröl	145	Beckenkühlung	38
Allgemeines und Grundsätzliches über Süßmost	195	Beeren-Brantweine	93
Alpenkräuterbitter	190	Begriffsbestimmungen für Brantwein und Spirituosen	48
Alpenkräuterbitter-Kräuteransatz	188	Begriffsbestimmungsergänzungen	64
Altvater-Likör	186	Bergamotten-Likör	153, 169
Altvater-Likör-Kräuteransatz	182	Bergamotten-Liköröl	147
Ananas-Essenz	107	Bergamottenschalen-Destillat	162, 163
Ananas-Likör	99, 103,	Berliner Doppelbitter	153
Angelika-Destillat	160	Berliner Doppelbitter-Ölkomposition	151
Angelika-Likör	169	Berliner Sauern	103
Angosturabitter	194	Bierbitter	194
Angosturabitter-Kräuteransatz	191	Bierbitter-Kräuteransatz	191
Anis-Brantwein	152,	Birnen-Brantwein	94
Anis-Destillat	157	Birnen-Essenz, künstlich	108
Anisette-Destillat	157	Birnen-Likör	100, 109
Anisette-Likör	152,	Bischof	137
Anisette-Liköröl	145,	Bischof-Essenz	166
Anisgeschmack-Spirituosen	144, 156,	Bischof-Likör	169
	169	Bischof-Punschextrakt	127
Anis-Likör	152,	Bitterliköre	180
Annaberger Klosterbitter	186	Bitterliköre, einfache Ansatzmethoden	180
Annaberger Klosterbitter-Kräuteransatz	182	Bitterliköre, einfache Ansatzmethoden bei teilweiser Mitverwendung ätherischer Öle (Ölsprit)	181
Apfelbrantwein	93	Bitterlikör-Ölkomposition	151
Apfelsinen-Essenz	166	Bittermandel-Essenz	108
Apfelsinen-Likör	153,		
Apfelsinen-Liköröl	147		
Apfelsinenschalen-Destillat	162,		
	163		
Aprikosen-Brantwein	93		
Aprikosen-Essenz, künstlich	107		
Aprikosen-Likör	99, 109		

	Seite		Seite
Bittermandel-Likör	109	Doppelpfefferminz-Liköröl	146
Bitterpomeränzchen-Destillat	163	Drogen als Geschmacks-	
Bitterstoffe, kräftige	17	ingredienzen	11
Bitterstoffe, milde und aro-		Ebereschen-Brantwein	94
matische	17	Ebereschen-Likör	104
Bitterstoffe, stärkste, ergie-		Edelbranntweine und ihre	
bigste	16	Imitationen	110
Blackberry-Brandy	103	Egg-Nogg	139
Boonekamp	190	Eibenstocker Bitter	194
Boonekamp-Kräuteransatz	186	Eibenstocker Bitter-	
Bowlen (Cups)	137	Kräuteransatz	191
Branntweinmonopolgesetz,		Eierlikör	129
Auszug	69	Eierweinbrand	129
Branntweinverwertungsord-		Eisenbahn-Likör	153
nung, Auszug	75	Eisenbahn-Liköröl	149
Breslauer Branntweinwürze	112	Eiskümmel	154
Brombeer-Branntwein	94	Elixier de Spa	153
Brombeer-Likör	103	Elixier de Spa-Liköröl	149
Brunnenkressen-Likör	153	Englisch-Bitter	153, 186
Brunnenkressen-Liköröl	149	Englisch-Bitter-Kräuteransatz	184
Burgunder-Punschextrakt	127	Englisch-Bitter-Ölkompo-	
Cassis-Likör	100	sition	151
Cherry-Brandy	104	Erdbeer-Branntwein	95
Chinabitter	194	Erdbeer-Likör	100
Chinabitter-Kräuteransatz	191	Extraktessenzen aus frischen	
Cholerabitter	190	Schalen	165
Cholerabitter-Kräuteransatz	187	Extraktessenzen aus trocken-	
Cobbler	138	nen Schalen	166
Cocktails	138	Extraktionsverfahren	26
Cooler	138	Extraktivstoffe	13
Cordial, Danziger	169	Extrakt- oder Ansatzspiri-	
Cordial-Destillat	167	tuosen aus anregenden	
Crusta	139	Genußmitteln	176
Curaçao-Essenz	166	Extrakt- oder Ansatzspiri-	
Curaçao-Likör	153, 164, 169	tuosen aus frischen Vege-	
Curaçao-Liköröl	147	tabilien	170
Curaçaoschalen-Destillat		Extrakt- oder Ansatzspiri-	
.	162, 163	tuosen aus Gewürzdrogen	172
Daisy	139	Fabrikationsmethoden	26
Danziger Bitter	194	Feigen-Likör	102
Danziger Bitter-Kräuter-		Feinbitter	153, 186
ansatz	191	Feinbitter-Kräuteransatz	185
Dattellikör	102	Feinbitter-Ölkomposition	151
Destillation	34	Fernet Branca	190
Destillierapparate	34	Fernet Branca-Kräuteransatz	187
Destillierblase	37	Filtern	44
Doppelkümmel, Danziger		Fixes	139
.	152, 169	Fizz	139
Doppelkümmel-Destillat	158	Flips	139
Doppelkümmel-Liköröl	145	Florentiner Flasche	41
Doppelpfefferminz (Berliner		Fruchtgeschmack-Liköre	
Luft)	152	107, 109

	Seite		Seite
Frucht-Liköre	99	Himbeer-Likör	101, 104
Frucht-Liköre aus Trocken- obst	102	Hopfenbitter	194
Frucht-Punschextrakte	126	Hopfenbitter-Kräuteransatz	192
Fruchtsaftliköre	99, 103	Imitationen von Fruchtbrannt- weinen	105
Genever-Destillat	159	Indischer Magenbitter	194
Genever-Geschmack	153, 169	Indischer Magenbitter- Kräuteransatz	192
Genever-Ölkomposition	146	Ingredienz-Magenbitter	190
Geschmacksstoffe der Destil- lationsbranche	7	Ingredienz-Magenbitter- Kräuteransatz	187
Getreidekümmel	154, 169	Ingwer-Destillat	160
Getreidekümmel-Destillat	158	Ingwer-Essenz	172
Gewürze	20	Ingwer-Likör	169, 179
Gewürz-Likör	153	Jagd-Likör	186
Gewürz-Likör-Destillat	160	Jagd-Likör-Kräuteransatz	183
Gewürz-Liköröl	149	Johannisbeer-Branntwein	96
Gewürz-Nelken-Destillat	160	Johannisbeer-Likör	101
Gin-Geschmack	153	Julep	140
Gin-Ölkomposition	146	Kaffee-Essenz	179
Glauchauer Magenbitter	190	Kaffee-Likör	176
Glauchauer Magenbitter- Kräuteransatz	187	Kaiserpunsch-Extrakt	128
Glühpunschbukett-Essenz	128	Kakao-Essenz	179
Glühpunsch-Extrakt	128	Kakao-Likör	177
Glühweine	140	Kalmus-Destillat	160
Goldwasser, Danziger 153, 154,	169	Kalmus-Essenz	173
Goldwasser-Destillat	167	Kalmus-Likör	169, 179
Goldwasser-Ölkomposition	150	Kardinalpunsch-Extrakt	128
Grenadine-Likör	104	Karlsbader Bitter	186
Griechischer Bitter	169	Karlsbader Bitter-Kräuter- ansatz	183
Griechischer Bitter-Destillat	167	Karmeliter-Destillat	169
Gruitenbitter	190	Karmelitergeist	167
Gruitenbitter-Kräuteransatz	187	Karminativ-Destillat	169
Grünbitter	194	Karminativ-Likör	168
Grünbitter-Kräuteransatz	193	Karpathenbitter	186
Grundliköre	43	Karpathenbitter-Kräuter- ansatz	185
Hagebutten-Likör	101	Kaskantschipunsch-Extrakt	126
Halb und Halb	186	Karthäuser-Likör	186
Halb und Halb-Kräuter- ansatz	183	Karthäuser-Likör-Kräuter- ansatz	185
Hamburger Bitter	153, 194	Kirsch-Branntwein	96
Hamburger Bitter-Kräuter- ansatz	191	Kirsch-Essenz, künstlich	108
Hamburger Bitter-Ölkompo- sition	151	Kirsch-Gewürz-Essenz	108
Hamburger Tropfen	194	Kirsch-Gewürz-Likör	109, 153
Hamburger Tropfen-Kräuter- ansatz	191	Kirsch-Gewürz-Liköröl	147
Heidelbeer-Branntwein	95	Kirsch-Likör	101, 109
Heidelbeer-Likör	104	Kirschwasser	96
Himbeer-Branntwein	95	Kirschwasser, künstlich	105
		Kirschwasser-Essenz, künst- lich	106

	Seite		Seite
Klosterbitter	186	Luxusgetränke	137
Klosterbitter-Kräuteransatz	183	Magenbitter, eigentliche	186, 190
Königsbitter	186	Magenbitter, einfache An-	
Königsbitter-Kräuteransatz	183	satzmethoden	186
Kontuszowka 153,	169	Magenbitter, Ansätze unter	
Kontuszowka-Destillat	157	Mitverwendung ätherischer	
Kontuszowka-Liköröl	150	Öle	188
Kordialbitter	190	Magenwasser, Mannheimer	153
Kordialbitter-Kräuteransatz	188	Magenwasser-Liköröl, Mann-	
Kornbranntwein	111	heimer	150
Krachmandel-Essenz, künst-		Maitrank	133
lich	109	Makronen-Essenz, künstlich	109
Krachmandel-Likör	108	Makronen-Likör	108
Krambambuli	169	Malakoff-Likör	186
Krambambuli-Destillat	168	Malakoff-Likör-Kräuter-	
Krauseminz-Likör	152	ansatz	183
Krauseminz-Liköröl	146	Mandarinen-Essenz	166
Kräuter-Likör	169	Mandarinen-Likör 153,	169
Kräuter-Likör, Bayerischer	153	Mandarin-Liköröl	147
Kräuter-Likör-Destillat	168	Mandarinenschalen-Destillat	163
Kräuter-Liköröl	150	Maraschino-Essenz, künstlich	109
Kräutermagenbitter,		Maraschino-Likör 105, 109,	153
Schweizer	153	Maraschino-Liköröl	147
Kräutermagenbitter-Ölkompo-		Milchpunsch-Extrakt	127
sition, Schweizer	151	Mönchs-Likör	169
Kräuterweine	133	Mönchs-Likör-Destillat	168
Krummhübelbitter	194	Münsterländer Branntwein-	
Krummhübelbitter-Kräuter-		würze	113
ansatz	193	Nalewka-Essenz	109
Kühlsystem	40	Nalewka-Likör 109,	153
Kujawisch Magentropfen	190	Nalewka-Liköröl	148
Kujawische Magentropfen-		Nelken-Essenz	173
Kräuteransatz	187	Nelken-Likör 169,	179
Kümmel-Branntwein 152,	169	Nordhäuser Branntweinwürze	112
Kümmel-Destillat	158	Normativbestimmungen für	
Kümmelgeschmack-Spiri-		Obstsüßmoste und Obst-	
tuosen 145,	158	dicksäfte und verwandte	
Kümmel-Likör 152,	169	Getränke	198
Kunst-Rum	118	Nuß-Essenz	170
Kurfürstlicher Magenbitter	190	Nuß-Likör 153,	179
Kurfürstlicher Magenbitter-		Nuß-Liköröl	148
Kräuteransatz	188	Obstbranntweine	93
Lebens-Elixier	194	Obstsüßmost	195
Lebens-Elixier-Kräuteransatz	192	Parfait d'amour	153
Liköre, Zusammenstellung . .	42	Parfait d'amour-Liköröl	150
Likörölkompositionen	142	Perkolations- und Verdrän-	
Likörölkompositionen		gungsmethode	29
mit Fruchtgeschmack	147	Persiko-Destillat	168
mit Phantasiegeschmack	149	Persiko-Essenz, künstlich	109
mit Südfruchtschalen-		Persiko-Likör 109, 153,	169
geschmack	146	Persiko-Liköröl	148
mit Wermutgeschmack	148		
Limonaden	140		

	Seite		Seite
Pfefferminzgeschmack-Spirituosen	145	Rotweinpunsch-Extrakt	128
Pfefferminz-Likör	152	Royalpunsch-Extrakt	127
Pfirsich-Branntwein	97	Rückflußdestillation	41
Pfirsich-Essenz, künstlich	109	Rum	113
Pfirsich-Likör	109	Rumaroma-Essenz, künstlich	117
Pflanzen-Destillate	33	Rum-Äther, einfach	115
Pflaumen-Essenz, künstlich	106	Rum-Äther, konzentriert	116
Phantasie-Punscharten	126	Rum-Essenzen, künstlich	115, 117, 118
Polnischer Bitter	194		
Polnischer Bitter-Kräuteransatz	192	Sangaree	141
Polnischer Reiterlikör	194	Schokoladenaroma-Essenz	178
Polnischer Reiterlikör-Kräuteransatz	192	Schokoladenaroma-Likör	179
Pomeranzenbitter	169	Schwarzbitter	194
Pomeranzenbitter-Essenz	167	Schwarzbitter-Kräuteransatz	194
Pomeranzen-Essenz	167	Schwedenpunsch	127
Pomeranzen, grün	169	Schweizer Kräutermagenbitter	190
Pomeranzen-Likör	153, 164, 169	Schweizer Kräutermagenbitter-Kräuteransatz	189
Pomeranzen-Liköröl	147	Sellerie-Destillat	160
Pomeranzenschalen-Destillat	162, 163	Sellerie-Essenz	174
Pousse Café	140	Sellerie-Likör	153, 169, 179
Preißelbeer-Branntwein	97	Sellerie-Liköröl	149
Preißelbeer-Likör	104	Sherbet	141
Prünellen-Likör	102	Shrub	141
Punsche	140	Slibowitz-Essenz, künstlich	106
Punsch-Extrakte	125, 126	Sling	141
Punsch-Gewürzaroma	125	Smashes	141
		Sour	141
Rachenputzer	194	Spanischer Bitter	153, 186
Rachenputzer-Kräuteransatz	192	Spanischer Bitter-Kräuteransatz	185
Reifen der Spirituosen	44	Spanischer Bitter-Ölkomposition	152
Rheinischer Magenbitter	190	Spirituosen, Arten	46
Rheinischer Magenbitter-Kräuteransatz	189	Spirituosen	
Riechstoffe, natürliche und künstliche	24	aus ätherischen Ölen	142, 152
Rigaer Balsam	153	aus vegetabilischen Destillaten	169
Rigaer Balsam-Liköröl	150	mit einfachen führenden, vorwiegend nicht flüchtigen Geschmacksstoffen	179
Rittmeister-Likör	153	Stargarder Tropfen	194
Rittmeister-Liköröl	150	Stargarder Tropfen-Kräuteransatz	192
Rosen-Likör	153	Starkbitter, Ansätze unter Mitverwendung ätherischer Öle	193
Rosen-Likör-Essenz	150	Starkbitter, einfache Ansätze	191
Rosoglio-Likör (Nelken-Likör)	153	Steinhäger	159
Rosoglio-Liköröl	149	Sternanis-Branntwein	169
Roßbacher Bitter	186		
Roßbacher Bitter-Kräuteransatz	183		
Rostopschin	152, 169		
Rostopschin-Destillat	158		
Rostopschin-Liköröl	145		

	Seite		Seite
Stettiner Bitter	153	Vegetabilische Destillate aus Südfruchtschalen . . .	161
Stettiner Bitter-Ölkompo- sition	152	Vegetabilische Farbstoffe . .	20
Stoffe, aromatische, mit Bittermandelgeschmack	20	Verordnung über Wermut- wein und Kräuterwein . . .	89
mit scharf brennendem Geschmack	19	Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes	85
mit süßlichem Geschmack	20	Verwendung der Früchte in der Destillation	92
mit Vanille- oder Kumarin- geschmack	19	Wacholder-Branntwein	
Stoffe, kräftig aromatische, ohne spezifischen Ge- schmack	17	97, 153, 169	
Stoffe, mild aromatische, ohne spezifischen Geschmack	18	Wacholder-Destillat	159
Stoffe, schwach aromatische, nicht bittere	19	Wacholdergeschmack-Spiri- tuosen	158, 146
Stonsdorfer Bitter	186	Waldmeister-Essenz	171, 172
Stonsdorfer Bitter-Kräuter- ansatz	184	Waldmeister-Likör	179
Süßmost-Behandlung	206	Warmbranntwein-Extrakt . .	126
Süßmost-Haltbarmachung . . .	210	Weichselgeist-Essenz, künst- lich	106
Süßmost-Herstellung	205	Weinbrand	119
Süßmost-Obst	203	Weinbrand-Typage	121
Süßmost-Vertrieb	215	Weinbrand-Verschnitt- Grundstoff	123
Tee-Essenz	179	Weingesetz, Auszug	83
Tee-Likör	178	Weinhaltige Getränke	130
Thorner Tropfen	194	Weinpunsch-Extrakte	127, 128
Thorner Tropfen-Kräuter- ansatz	192	Wermut-Branntwein	153
Tinkturen	32	Wermut-Kräutermischung . .	133
Toddy	141	Wermut-Ölkomposition	148
Universalbitter	194	Wermutwein	130
Universalbitter-Kräuteransatz	193	Würze für Aquavit	112
Universalmagenbitter 153, 190		Wurzelbitter	194
Universalmagenbitter- Kräuteransatz	188	Wurzelbitter-Kräuteransatz	193
Universalmagenbitter- Ölkomposition	152	Zimt-Destillat	160
Vanille-Essenz	179	Zimt-Essenz	175
Vanille-Likör	174	Zimt-Likör	169, 179
Vanillin-Essenz	175	Zitronen-Essenz	167
Vegetabilische Destil- late	155, 167	Zitronen-Gewürz-Likör	153
		Zitronen-Gewürz-Liköröl . . .	147
		Zitronen-Likör	153, 169
		Zitronen-Liköröl	147
		Zitronenschalen-Destillat . . .	163
		Zwetschen-Essenz, künstlich	106
		Zwetschenwasser	98