

Press-geblasene „Rosoglio“-Flaschen

Vorbilder für die figürlich geformten Flaschen waren vermutlich die „Rosoglio-Flaschen“. Flaschen für Rosoglio, Rosolen oder Rossöli sind lange, zylinderförmige Flakons mit schlankem Hals und einem schmalen, flachen Rand, ursprünglich für Likör, später auch für Parfüm, besonders Eau de Cologne Rossöli. Die Flaschen wurden - wie Chianti-Flaschen in Schilf oder Stroh verpackt - über reisende Händler in Europa vertrieben. Nach der Einführung des press-geblasenen Glases konnte man Flaschen in komplizierteren Formen und in größerer Anzahl maschinell herstellen. Gemessen allein am massenhaften Absatz dieser im italienischen und dalmatinischen Teil des österreichischen Kaiserreichs produzierten Likörs, muss es Millionen solcher Flaschen gegeben haben. Flaschen ähnlicher, aber vereinfachter Art verwendet man noch heute in Italien für Likörs in knallbunten Farben.

Abb. 2003-4/036
vier press-geblasene Flaschen für Rosoglio
4 Medaillons mit Köpfen, Eichen-Dekor u.a., H 23 cm
(s.a. PK 2002-4 Billek, Eichenlaub-Dekor, Abb. 2002-4/252)
König Victor Emmanuel III., H 31 cm (Reprod. um 1990)
geometrischer Dekor, H 36 cm,
Spiralen-Dekor, H 28 cm
Sammlung Geiselberger
Hersteller unbekannt



Brockhaus Enzyklopädie 1894

Bd. 13, S. 1004 u. Bd. 11, S. 573

„Rosoglio (vom italienischen „rosolare“, d.i. kochen, rösten), auch Rossöli genannt, der Name verschiedener italienischer, aus Orangenblüten, Orangenfrüchten und Gewürzen bereiteter und in schilf-umflochtenen Flaschen zur Versendung kommender Liqueure. Bisweilen wird auch der Maraschino als R. bezeichnet.“ „Maraschino oder Maraschino, ein feiner, krystallheller, nach bitteren Mandeln schmeckender Liqueur, der, ähnlich wie das Kirschwasser, aus der kleinen, nur im Süden gedeihenden Marascaschlehe (*Prunus mahaleb*) bereitet

wird. Am bekanntesten ist der M. di Zara aus Dalmatien.“

Abb. 2002-4/252
Flasche mit Eichenlaub-Dekor, Anker und drei Portraits
Slg. Glasmuseum Rheinbach, farbloses Glas, H 23,5 cm
Hersteller unbekannt, „vermutl. Frankreich, Anf. 19. Jhdt.“
aus Irmischer 1988, S. 288, Kat.Nr. 527



www.polishvodkas.com/miscelany/rosoglios/main.html

Der erste **rosolio**, **rosoglio**, **Liquore Rosoglio**, wurde von Italienern schon 1332 gemacht. Heute würde man ihn als Aperitiv beschreiben: aus Weingeist mit den Blättern einer Insekten fressenden Pflanze, Sonnentau, von der man damals glaubte, dass sie ein Mittel gegen viele Übel sei. Die Blätter der Pflanze sind mit roten Haaren bedeckt, die Tropfen einer klebrigen Flüssigkeit absondern. Ein anderer Name der Pflanze ist „rosa solis“, daher der Name des Getränks. Zuerst machten nur Alchimisten rosoglios. Sie verbesserten ihn durch Beimischung anderer Stoffe: Honig, Blumenessenzen, Kräuter, Früchte und später natürliche Öle. Die berühmtesten sind der leicht rosa-farbene, nach Rosen duftende „Rosolio de Turin“, früher der „Rosolio Francese Assisi“. Im 16. Jhdt. wurden sie von einer Medizin zu einem Getränk und die Mode erreichte Polen über Frankreich und Österreich. Der erste Rosoglio wurde durch Königin Bona Sforza, die Frau von Zygmunt I. dem Alten nach Polen gebracht, wo eine berühmte Destillerie entstand: Graf Alfred Potocki's Privilegierte Fabrik für Liqueurs, Rosoglios und Rum in Lancut.

Meyers Konversations-Lexikon 1888

<http://susi.e-technik.uni-ulm.de:8080/meyers/servlet/-showSeite?SeiteNr=0341&BandNr=21&textmode=true>

Maraschino ist ein feiner, meist aus Dalmatien kommender und in viele Länder versandter Likör, dessen voller Titel eigentlich „Rosoglio Maraschino“ (Maraskenbranntwein) ist. Die Marasken sind eine besondere Art saurer Kirschen, die vorzugsweise an verschiedenen Punkten Dalmatiens kultiviert werden. Die Früchte werden in einem genau einzuhaltenden Stadium der Halbreife gepflückt und durch schnellsegelnde Boote nach Zara [Zadar], dem Hauptsitz der Fabrikation, gebracht. Hier werden sie sofort entkernt, denn für den eigentlichen M. wird nur das Fruchtfleisch benutzt. Unter Mitbenutzung der Kerne wird eine andre, weniger häufig fabrizierte Sorte erhalten, der Rosoglio di ossa di Marasche. [...] Die berühmteste Fabrik ist die von Drioli, dessen Fabrikate Kenner vor allen andern heraus-schmecken. Die Produkte von Galigarich und Luxardo sind ebenfalls als vorzüglich anerkannt, wie denn auch anderwärts in Österreich einige Fabrikanten in gutem Rufe stehen.

www.nmk.co.za/products/spirits/stroh.htm

Gegen Ende des Jahres 1830 war Sebastian Stroh der erste Österreicher, der begann, Liköre und „Rosoglio“ herzustellen. [...] Vor 100 Jahren war Sebastian Stroh in jedem Haushalt Österreich-Ungarns ein bekannter Name. [...] Das Unternehmen bekam weltweite Anerkennung durch eine Gold-Medaille auf der Weltausstellung Paris 1900. [SG: heute „Stroh-Rum“]

Encyclopedia Britannica Company, Ltd., 1914,

Chapter XXXII, Industry and Commerce, A. AUSTRIA
www.fortunecity.com/victorian/wooton/34/austria/chap32.htm

Destillieren wurde in großem Umfang in Galizien, Bukowina, Böhmen, Mähren und Niederösterreich betrieben. Die Zahl der Destillieren betrug 1.257, die 30,435,812 Gallonen von Weingeist für Rosoglio herstellten. Maraschino und andere Liköre wurden in Dalmatien und Mähren gemacht. [1 Gallone = zw. 3,8 bis 4,6 Liter]

www.zadar.hr

Zadar hat die traditionelle und hochqualifizierte Produktion von Likören seit Jahrhunderten betrieben. Zu Beginn des 16. Jhdts. begannen die Chemiker des Dominikaner-Klosters von Zadar mit der Herstellung des exquisiten „Rosoglio“ aus der etwas kleinen und sauren Kirsche - Maraska -, die am besten in der Umgebung von Zadar gedeiht. Diese Herstellung wurde aufrechterhalten und bis heute fortgesetzt in der Likör-Fabrik Zadar, in der ganzen Welt bekannt. Ein Likör, in dessen

Geschmack und Geruch die Geheimnisse der wunderträchtigen und medizinisch unwidersprechlichen sauren Maraska-Kirsche verdichtet wurden, einer Kirsche, die ihr Vaterland in Asien mit dem Karst Dalmatiens vertauscht hat, wo sie auf rötlichem Boden im Sonnenlicht und im Nordost-Wind gedeiht. Das Verlangen nach diesem Likör wuchs besonders im 17. und 18. Jhd. In dieser Zeit wurden viele neue Destillieren gegründet, und der Likör wurde an vielen Höfen und in den Häusern vieler berühmter Personen getrunken. Besonders begehrt war er am englischen Hof: King George IV. sandte seine Kriegsschiffe, um Hunderte von Kisten mit Maraschino zu holen, sowohl für den Hof in London als auch für die Gouverneure von Malta und Corfu. 1871 setzten Schiffe mit Maraschino für Queen Victoria Segel im Hafen von Zadar. 1887 besuchte der Prince of Wales, später King George V., in Begleitung des Duke of Edinburgh die Likör-Fabrik Zadar und bestellte große Mengen dieses Likörs. Der Maraschino eroberte Napoleon Bonaparte und seine Militärs (z.B. Marshall Marmonte) und war unverzichtbar an den Höfen von Russland, Frankreich, Wien und Italien.

Johann Nestroy, Lumpazivagabundus

III. Akt, 7. Szene

Peppi, Knieriem

(Peppi schenkt ihm Rosoglio in ein Gläschen und reicht es ihm.)

Knieriem. Ich bitt', haben S' kein anders Glas?

Peppi. Warum denn? Das gehört ja zum Rosoli.

Knieriem. Ah nein - da seh' ich ein' Stutzen. *(Nimmt ein großes Glas vom Tisch.)* Bei die klein' Gläser plagt man sich mit 'n Einschenken z'viel. *(Schenkt sich ein und trinkt.)*

Ferdinand Raimund, Die unheilbringende Krone

II. Aufzug, 3. Szene

Simplizius. So gib nur her.

Fanfu. Er trinkt, nun wird er blutdurstig werden.

Simplizius. *(zittert mit der Muschel).* Ich zitt'r wie ein hundertjähriger Greis. *(Trinkt.)* Ah, das ist ein hitziges Getränk, wie ein Vanili Rosoglio. *(Rollt die Augen.)*

Was geht denn mit mir vor? Potz Himmel tausend Schwerenot!

Lulu. *(zu Fanfu).* Siehst du, es wirkt, er wird gleich eine andere Sprache führen. *(Beide nähern sich ihm sanft.)*

Was ist dir, lieber Zitternadel?

Simplizius. *(wild).* Still, nichts reden auf mich, Ihr Bagatellen! Ich begreif' nicht, was das ist, ich krieg' einen Zorn wie ein kalekutischer Hahn, und weiß nicht wegen was. Wenn ich ihn nur an jemand auslassen könnt'.

Bringt mir einen Stock, ich wichs' mich selbst herum.

(Die Genien lachen heimlich.)