

spätern Schnapsbrennen *igschlaha*, d. h. in einem offenen meist im *Tenn* aufgestellten Fass gelagert, dem auch angefaultes und angeschlagenes Obst und Obstabfälle, auch Holunder, Zwetschgen etc., beigegeben wurde.

Beim Most wurde das gemahlene Obst abgepresst und der verbleibende Trester nochmals gemahlen und unter Wasserzusatz im *Lörefass* gelagert. Nach einigen Tagen presste man diesen Trester neuerlich ab. Die abgepresste Flüssigkeit — die *Löre* und der ganze Vorgang hiess *löra* — wurde dem früher gewonnenen Saft beigemischt und ergab den etwas alkoholgeringeren Most.

Dörren und Einmachen

Dörren (= *Teera*). Zum *Teera* wurden ausschliesslich Birnen und zwar die Sorten *Spezala* und *Lenggala* und *Kriasibiara* verwendet, wobei die *Lenggala* wegen ihrer Grösse vielfach halbiert wurden. Die gerenteten Birnen liess man einige Tage liegen bis sie *mahr* (= teigig) wurden, und dann wurden sie im Rohr des angeheizten Kachelofens *gsotta* (gekocht) und darnach langsam gedörft. Gewerbliche Dörrbetriebe kamen erst später auf. Apfelschnitze wurden von uns Kindern auf Schnüren aufgezogen und zum Trocknen unter den Fenstern aufgehängt. Auch Zwetschgen wurden gedörft.

Schnapsbrennerei

Fallobst, angefaultes Obst und Trester wurden im *Imachfass igschlaha*. Bevor mit dem Brennen begonnen werden konnte, musste auf Grund des mit Österreich-Ungarn bestehenden Zollvertrages die Meldung beim Zollamt Bendorf gemacht werden. Je nach der Menge des eingeschlagenen Brenngutes wurde eine bestimmte Anzahl von Stunden, in denen gebrannt werden durfte, zugeteilt. Es durfte nur zwischen 6 Uhr früh und 7 Uhr abends gebrannt werden, und die Finanzbeamten führten nächtliche Kontrollen durch. Doch das Brennen konnte auch im Dunkel durchgeführt werden und bis der Finanzbeamte, der zum Betreten des Hauses die Polizei beiziehen musste, Zutritt erhielt, war alles weggeräumt. Da der Verkauf des Schnapses frei war, war das Schnapsbrennen einträglich. Ein Finanzbeamter kam ins Haus um die Plombe vom Brennhafen abzunehmen. Nun wurden ca. 40 Liter des *igschlaha* Brenngutes in den kupfernen oder gusseisernen Brennkessel (= *Kesse* oder *Südhafa*) geschüttet und mit einem gewölbten kupfernen Deckel