

zugedeckt, welcher in der Mitte eine Öffnung mit aufstehendem Rand aufwies, wo der Brennhut aufgesetzt wurde. Kupferdeckel über dem *Kesse* und Brennhut wurden gegen Luftzutritt mit Lehm abgedichtet. Der kupferne Brennhut war ca. 45 cm hoch, sich oben erweiternd mit demselben Durchmesser, von dem am oberen Ende ein sich leicht verjüngendes Rohr in spitzem Winkel angesetzt war, welches durch ein mit Wasser gefülltes Fass — hie und da verwendete man auch eine Kühlschlange — zur Abkühlung geleitet wurde. Durch starke Erhitzung trat die Destillation ein und das Produkt, das in einem dünnen Rinnsal aus dem Rohrende floss, wurde aufgefangen. Von Zeit zu Zeit wurde die Alkoholprobe vorgenommen, indem man etwas ausfliessendes Destillat über den heissen Brennhut schüttete und anzündete. Zeigte sich keine Flamme mehr, konnte der Kessel geleert und wieder neu gefüllt werden. Was als erstes Produkt gewonnen wurde, hiess man *d'Lüttere*, die am Schluss der Brennarbeit nochmals in den *Südhafa* geschüttet und destilliert wurde. War auch dies beendet, kam wieder der Finanzbeamte zum Messen des Alkoholgehaltes, der Menge des gewonnenen Branntweins und zum Wiederversiegeln des Brennhafens. Das erste Destillationsprodukt beim *Lüttera* hiess Vorlauf und war ein hochprozentiger Alkohol von leicht grüngelber Farbe, der wegen Rückständen in den Kupfergefässen giftig sein konnte. Der Vorlauf wurde zum Einreiben gegen Rheumatismus, Quetschungen etc. verwendet. Auch während dem *Lüttera* wurden fortlaufend Alkoholproben vorgenommen. Erst wenn das Destillationsprodukt wasserklar war, konnte es als Schnaps bezeichnet werden. Der fertige Schnaps hatte normalerweise einen Alkoholgehalt von 50 bis 52 Grad. Nach dem Zollanschluss an die Schweiz wurden die Brennhafen, wegen des Alkoholmonopols, nach und nach eingesammelt, und das private Schnapsbrennen war zu Ende.

Das *Maranäscht*

FrISCHE Früchte, die man heute zu jeder Jahreszeit und in jedem Geschäft kaufen kann, gab es damals nicht. Um möglichst bald halbwegs ausgereifte Äpfel und Birnen zu erhalten, wurden von uns Kindern *Maranäschter* angelegt. Im frischeingebrachten Heu wurden Höhlen gegraben, das unausgereifte Obst eingelegt. Der Reifeprozess wurde durch das Erhitzen des Heus — *s'Hö brootat* — beschleunigt. Jedes Kind machte sich ein heimliches *Maranäscht*.