

Aus dem vorigen Jahrhundert.

Die Branntweimbrennerei im Dorfe.

Mt. Dos glemt in halt, in hält de Dutserek.

So pflegten unsere Alten zu sagen und das mit Recht. Sie wollten damit zum Ausdruck bringen, dass ein guter Schluck niemals schaden könne. Ich weiß noch als kleiner Junge, wenn der Vater oder Großvater gegen Abend vom Felde kam, nahm er erst einen kleinen Imbiss Käse eigener Fabrikation (tüchtig faul) ein Butterbrot und im Schrank stand so ein steinernes Krüglein, daraus einen Schluck.

Nach dieser Herzstärkung ging dann die Arbeit wieder los. Auch um 6 Uhr abends machten die Hantierungsleute z.B. Maurer, Zimmerleute usw. eine kurze Pause. Es wurde ihnen dann einen Schoppen des Edelsaftes vom Arbeitgeber gespendet und dann wurde es wieder mit viel größerem Vergnügen geschafft. Einen sechsstudentag gab es nicht. Die Sonne machte Feierabend. Und nun lieber Freund, solch einen guten Schluck, so e Tröppche wurde in unserm Dörfchen selbst hergestellt.

Ich hatte schon die Brauhäuser erwähnt in unserm Dorfe. Im Nachstehenden will ich nun kurz Einiges über die Herstellung des Wutkie, wie der Russe sagt, sagen.

Alljährlich im Herbst, vom 1. Oktober bis März war die Brennerei in der Borngasse, jetziger Besitzer der Wirtschaft Karl Russ in Betrieb. Es wurde Frucht und Kartoffelschnaps gebrannt. Niemand aber soll glauben, dass die Brennereien ohne behördliche Kontrolle waren. Sie war in der damaligen Zeit strenger wie heute. Auch war die Steuer angemessen. Erwähnen möchte ich hier noch, dass die Ehrlichkeit hier nicht Wasser zu Wein fabrizierte, sondern ein unverfälschtes Fabrikat machte dem Hersteller Reklame. Zu der Fabrikation, der Herstellung bediente man sich einfacher Apparate. Im Raum in der Ecke stand ein großer Kupferkessel mit einem Aufsatz. Von hier ging ein Rohr in einem anderen Kessel, wo die Kartoffeln (aber nur gesunde) oder Korn im rohen Zustande waren. Im ersteren Kessel war Wasser mit Feuerung. Durch den Wasserdampf der von hier aus durch das Rohr zu den Kartoffeln im anderen Kessel ging wurden letztere weich gedämpft. Nun wurden die Kartoffeln gequetscht und kamen wieder in den ersteren Kessel. Ein zweites Rohr ging von hier in einem hohen Fassähnlichen Behälter der mit Wasser gefüllt war. Inmitten war eine spiralförmige Schnecke wo am oberen Ende das Rohr aus dem Kessel einmündet. Unten an der Öffnung war ein Behälter, wo das edle Nass hineinfließ. Die Kartoffeln wurden durch tüchtiges Feuer gekocht. Was aus dem Rohr in die Schnecke entwich war Schnaps. Dann wurde er geläutert und fertig war die Laube. Das Wasser im Fass musste natürlich in kurzen Zwischenräumen durch frisches kaltes ersetzt werden, da es rasch siedend heiß wurde. Die Rohprodukte, das Korn lieferte das Dorf. Die Kartoffeln kamen meistens von auswärts. Während der Herstellungszeit fanden Leute hier dauernde Beschäftigung. Eine Sprichwörtliche Redensart in unserm Dorfleben aus jener Zeit ist lebendig geblieben. Wenn jemand so ein Tröppche gern trinkt und auch hier etwas verträgt, sagt man scherzweise Brenner. Wir nehmen nun Abschied im Geiste von Ihnen den lieben Alten, die in allen Dingen mäßig waren.