

Kühlfaß geleitet, dort vorsichtig abkühlte und nun im flüssigen Zustand in Flaschen aufgefangen wurde. Das Abkühlen war sehr wichtig und gar nicht so einfach. Kam nämlich bei den Rohren noch etwas Dampf mit heraus, so mußte man schnell das Feuer regulieren und das Wasser im Panzen stärker kühlen. Dieser Umstand war gerade bei uns etwas komplizierter, da wir im Waschhaus keine Wasserstelle hatten. Wir mußten das Wasser vor dem Haus pumpen und mühsam herantragen. Wie waren wir da froh, wenn draußen noch Schnee lag, denn eine Schaufel voll Schnee tat dieselbe Wirkung. Der Kessel voll Maische wurde nun solange gekocht, bis das „Leiterwasser“, so wurde es genannt, keinen Alkohol mehr enthielt. Das konnte man wieder nur durch eine Kostprobe feststellen. So wurde ein Kessel nach dem anderen abgekocht, bis man damit fertig war. Dann erst begann das eigentliche Schnapsbrennen. Das gesammelte Leiterwasser wurde in den gereinigten Kessel gefüllt und erneut abgekocht. Was nun als erstes aus der Kühlschlange tropfte, war so hochprozentiger Alkohol, daß man ihn als Trinkschnaps nicht verwenden konnte. Dies war der „Vorschuß“, den man medizinisch für diverse Einreibungen verwendete. Meist war es ein halber Liter pro Kessel. Man mußte sehr aufpassen, daß der Schnaps gleichmäßig zutage kam; er sollte nicht tropfen, aber auch nicht zu stark rinnen.

Heute geht das alles ganz anders vor sich. Man hat das fließende Wasser und auch bessere Kühlanlagen; nur die Kontrollen durch das Finanzamt sind geblieben. Daß man heute mehr Schnaps brennt wie früher, hängt mit der Verwertung des Obstes zusammen. Es wird weniger gedörrt. Dann wird auch das Steinobst mehr und mehr zum Brennen verwendet. Die Werbung, mehr Fruchtsäfte zu erzeugen, wird nur halbherzig befolgt. Berühmt unter allen Schnapsen ist der Vogelbeer-Schnaps. Er ist der teuerste,

und wer ihn medizinisch „genießt“; auch der wirksamste. Man sagt nicht von ungefähr, wenn eine Verkühlung im Anzug, daß ein Stamperl Schnaps oder gar eine Schnapssuppe wahre „Wunder“ vollbrachte. Einem Gast bietet man auch heute noch gerne zum Willkommensgruß ein Gläschen Schnaps an. Die Marketenderin der Schützenkompanie trägt das kleine Schnapsfäßchen am grünen Band, und es ist immer eine nette Geste, wenn man ein Stamperl kredenzt bekommt und dafür auch gerne bezahlt.

*Eine kleine Anekdote am Rande:*

Der Ober-Daxenbichl-Bauer hat auch einmal Schnaps gebrannt. Und weil halt die Steuern gar so hoch waren und das Geld rar, versuchte er, das Finanzamt zu umgehen; in der Meinung, daß so hoch auf dem Berg und so spät am Abend sich kein „Finanzier“ nach Daxenbichl verirrt, so brannte er halt tüchtig weiter. Bekannte aus Kufstein wußten aber darum, und weil sie schon jahrelang gute Abnehmer des „Selbstgebrannten vom Daxenbichl“ waren, erlaubten sie sich einen makaberen Scherz. Verkleidet mit Brille, Bart und Finanzkappe kamen sie am späten Abend nach Daxenbichl zur „Kontrolle“. Im Dämmerlicht erkannte der Bauer seine Kufsteiner Freunde nicht, vielmehr bot er ihnen etwas kleinlaut Schnaps an, in der Hoffnung, die Strafe würde dadurch etwas milder ausfallen. Doch da kam er bei den „Finanzern“ schlecht an. Die rügten im scharfen Ton, was er denn glaube, das sei ja Beamtenbestechung und sei ganz schwer strafbar. Als sie ihn immer mehr in die Enge getrieben hatten und der Bauer sich aufs Bitten und Betteln verlegte, gaben sie sich endlich doch zu erkennen. Das Gelächter und die Freude auf beiden Seiten war groß, und man saß noch lange beisammen, denn dieser Scherz wurde ausgiebig „begossen“.

