

SCHNAPSBRENNEN

1. Was wird zu Schnaps gebrannt? (Obst, Steinobst, Enzian, Faulbeeren)
2. Obst muß man zuerst hinuntermahlen, das Brenngut zum Gären lagern ("einlegen")
3. Wie nennt man die Holzgefäße, in denen das Brenngut gelagert wird? ("Beerfaß", "Bottich")
4. Wie nennt man das Brenngut? ("Maische" Genus!)
5. Nach einiger Zeit fängt es im Faß an zu.. "gären" ("jesen")
6. Wie nennt man das erste Brennen ("rauh brennen")
7. Wie nennt man das zweite Brennen ("fein brennen", "läutern")
8. Name der Flüssigkeit, welche nach dem (7) zuerst kommt (ungenießbar, mit großem Alkoholgehalt) "Vorschuß"
9. Darnach kommt der... ("Schnaps")
10. Zum Schluß kommt noch das... (Flüssigkeit mit geringem Alkoholgehalt)
11. Worin wird gebrannt; im... ("Brennhafen")
12. Dieser hat oben einen Hut ("Gupf", "Helm")
13. Darnach fließt der Schnaps in zwei Röhren (alte Brennweise) durch die Kühlstande, wie heißt diese(s)? "Kühlfaß")