

# B e i t r ä g e

zur

## Belehrung und Unterhaltung.

82tes Stück, den 20. Oktober 1808.

Bereitung des Kirchwassers. \*)

Man nimmt zu dem Kirchwasser vorzüglich die schwarze süße Vogelkirsche, (*Cerasus sylvestris major, fructu cordato, nigro, subdulci*). Die Bäume, welche diese Frucht tragen, wachsen überall, wo andere wilde Bäume fortkommen, aber auf einem Standorte in gutem Boden und durch sorgfältige Pflege gedeihen sie desto besser. Der vorzüglichste Dünger ist recht saurer Kuhmist, den man drei Schritte im Umkreis um den Baum legt. Das Auflockern der Erde um den Baum, was eine andre Anweisung empfiehlt, ist nicht rathsam, wenigstens nicht bei jungen Bäumen. Man pflegt die Bäume auch an Straßen reihenweise, in der Entfernung wie bei gewöhnlichen Alleen, zu pflanzen.

Die Kirschen werden, wenn sie vollkommen reif sind, gepflückt, so daß weder Stiele noch Blätter daran bleiben. Darauf thut man sie in Fässer von 6 bis 12 Eimer. (Die Kirschen im Fasse mit einem Stocke umzu-

rühren, wie die in der Anmerkung erwähnte Anweisung angibt, ist nicht zu empfehlen.) Am besten ist's, wenn solche Fässer kleine Thüren haben, damit man die Kirschen bequem herein und heraus thun könne. Ist das Faß angefüllt, so wird das Thürcchen zugemacht, aber das darin befindliche Zapfenloch offen gelassen. Nach Verlauf von drei oder höchstens vier Wochen hat die Masse ausgegohren, je nachdem der Ort, wo das Faß liegt, wärmer oder kälter ist. Ein Zeichen, daß die Gährung vorüber sey, ist, wenn man, das Ohr über das Loch legend, kein Geräusch mehr im Fasse hört. Alsdann wird das Loch verschlossen. Nach der Gährung kann die Masse 6 Monate bis ein Jahr liegen bleiben, wenn man nicht sogleich Zeit zum Brennen hat. Bei dem Brennen hat man im allgemeinen alles zu beobachten, was zur Verfertigung des gewöhnlichen Branntweins nöthig ist. Besonders aber ist auf Folgendes zu sehen: 1.) Wenn man die Kirschen aus dem Fasse schöpft, so muß man

\*) Größtentheils nach den mündlichen Angaben eines Schweizers, der über eine, aus einer französischen Zeitschrift von dem Einsender übersetzte, Anweisung, wovon hier nur wenig beibehalten ist, seine Berichtigungen mittheilte.