

sorgen, daß man von der Brühe, die sich darin findet, zum ersten Aufsetzen nicht mehr nimmt, als zum letzten übrig bleibt, so daß man jedesmal gleichviel von diesem Saft hat. 2.) Man muß darauf sehen, daß man die Kirschen so viel als möglich ganz aus dem Fasse schöpft, so daß die Kerne in den Kirschen bleiben, weil die Kerne sich sonst auf den Boden der Blase setzen, wo sie anbrennen und dem Kirschgeist einen unangenehmen Geschmack mittheilen. 3.) Die Blase wird bis zu 2 Dritttheilen (über halb) angefüllt. 4.) Zum Brennen ist vorzüglich büchernes Holz zu empfehlen; auch kann man Torf nehmen. Man muß stets ein gleiches Feuer unterhalten, und darauf sehen, daß aus dem Rohre kein Rauch komme. 5.) Das Kühlfaß muß immer recht kaltes Wasser erhalten. Je kälter das Wasser ist, desto mehr und desto wohlgeschmeckendern Kirschgeist wird man gewinnen. Das Rohr aus dem Kühlfaße muß wenigstens  $1\frac{1}{2}$  Elle lang durchgehen. 7.) Von einem Viertel Kirschen erhält man  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Kannen guten Kirschgeist. Wenn er anfängt blau zu laufen, so setzt man den guten auf die Seite, und läßt so viel blauen nachlaufen, als man guten erhalten hat. Diesen Nachlauf gießt man wieder in die Blase, wenn man andre Kirschen übersetzt. 8.) Wenn ein mit Nachlauf angefeuchteter Span am Feuer eine Flamme gibt, so hat der Nachlauf noch Geist. Oder man gießt ein halbes Glas davon auf den Hut, und versucht, ob er sich mit einem brennenden Span anzünden läßt. Der gute Kirschgeist, den man gewonnen hat, wird zusammengesossen, um ein vollkommen gleiches Wasser zu erhalten. Man kann ihn sogleich auf grö-

ßere oder kleinere gläserne Flaschen füllen, die man wohl verstopft. Hat man keine gläsernen Flaschen, so kann man das Kirschwasser auf Fässer von äschernem Holze ziehen. Wohlverwahrt hält es sich 10 bis 15 Jahre. Es wird immer weniger, aber immer besser und stärker.

Manche thun die zerstoßenen Kerne mit in die Blase, nachdem sie beim Anfüllen der Fässer die Kirschen in einem Drahtsiebe zerrieben und die Kerne zurückbehalten haben. Aber das Wasser erhält dadurch einen sehr starken Kerngeschmack, der wegen seiner Bitterkeit nicht jedem Gaumen behagt. † †.

#### K r i s t a l l f l ö t e n.

Der Uhrmacher Laurent zu Paris (Quai de Gèvres Nr. 22) hat eine Flöte von Kristall verfertigt, welche von einer Commission des Conservatoriums der Musik untersucht wurde. Man verglich das Instrument mit andern, wie sie bisher verfertigt wurden, und setzte es einer verschiedenen Temperatur von 5 bis 6 Grad unter Null nach Reaumur, bis zur größten Hitze auf dem Heerde eines Kamins aus. Die Kristallflöte litt keine Veränderung im Tone bei dem schnellen Uebergange von Kälte zu Wärme, so wenig als in den Zwischengraden dieser beiden äußersten Zustände, was bei Flöten von Holz oder Elfenbein bekanntlich nicht der Fall seyn kann. Die Commission war daher der Meinung, daß Laurents Kristallflöte leichter zu spielen sey, obgleich sie ein wenig schwerer in der Hand liege, als die gewöhnlichen Instrumente; daß sich zwar bei einer Kristallflöte und einer hölzernen oder elfenbeinernen in Ansehung des Umfangs, der Stärke des