

B e i t r ä g e

zur

Belehrung und Unterhaltung.

82tes Stück, den 20. Oktober 1808.

Vereitigung des Kirschwassers. *)

Man nimmt zu dem Kirschwasser 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.

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

Tones kein merklicher Unterschied finde, aber der Ton der erstern doch heller, reiner und gleicher sey; daß der Mechanismus der Klappen weit vollkommener bei der Laurentschen Flöte sey, als an den besten Instrumenten anderer Meister. — Der kleine Unterschied in dem Gewicht wird durch Gewohnheit bald unmerklich werden; und überdies hat Laurent gezeigt, daß es möglich sey, das Gewicht dieser Kristallflöte, ohne ihr irgend eine Eigenschaft zu nehmen, dem Gewichte der schwersten Holzflöte gleich zu machen.

K a u f m a n n s l i s t.

Ein betriebsamer Engländer, der in Diensten der ostindischen Compagnie stand, kam auf den Gedanken, ein hundert kleine hölzerne Uhren mit einem Kuckuck nach Sina zu bringen. Man fand dieß Spielwerk wunderschön, und bezahlte es so gut, daß sich der Kaufmann einen neuen Vorrath für seine zweite Reise machen ließ. Aber sey's daß die feuchte Seeluft die Blasebälge verderbt, oder die Bewegung des Schiffs das Räderwerk in Unordnung gebracht hatte, die Kuckucke sangen nicht mehr, als er in Canton ankam. Der Kaufmann war kein Uhrmacher, und wußte den Schaden nicht wieder gut zu machen. Er beredete die Leute, der Kuckuck sey ein Vogel, der nur zur Bräu-

tezeit singe, und jetzt sey es nicht die Jahreszeit dazu; aber der Mechanismus der Uhr sey so eingerichtet, daß man den natürlichen Ruf des Vogels hören werde, zu der Zeit, wo der Frühling in England zurückkehre. Es glückte ihm, durch dieß plumpe Märchen auch diese Ladung abzusetzen.

A n e k d o t e n.

Der Herzog von Epernon, Heinrichs IV. und seines wackern Sully heimlicher Feind, wagte es einst, in der Sitzung des Staatsraths den Minister zum Zweikampf zu fordern. Schlag' dich, sagte der König zu Sully, ich bin dein Sekundant.

Ein Herr Lassé vertheidigte seine Frau gegen das Gerücht, welches sie mit diesem oder jenem in vertraute Verbindung bringen wollte. Aber, antwortete ihm die naive Französin, wie machen Sie's denn, von diesen Dingen solche Gewisheit zu erlangen?

Maria Theresia sagte einst zu dem Feldmarschall Königseck, er solle keine Offiziere von unordentlicher Lebensart befördern. Endigste Frau, erwiederte er, wenn Euer Majestät Herr Vater so gedacht hätte, so würd' ich noch — die Fahne tragen.

N o t i z e n.

Zur Verbesserung der nassen Felder und derjenigen Aecker, welche öfters Ueberschwemmungen und Anhäufungen des Wassers ausgesetzt sind, schlägt ein praktischer erfahrener Landwirth in Sachsen folgendes Mittel vor. Tief liegende und

überhaupt nasse Felder müssen von zweckmäßigen Abzugsräben durchschnitten werden. Das Land wird dadurch ausgetrocknet, von dem überflüssigen Wasser und der Nässe befreiet und alle Getreidefrüchte und Futtergräser gedeihen besser. Die

Dorfgemeinden sollten sich diese einfache Methode äußerst angelegen seyn lassen, den guten und un-
ausbleibenden Erfolg davon würden sie bald an
der Zunahme ihres Viehes und der Vermeh-
rung ihrer Früchte spüren. Es gibt bei uns
noch so viele nasse und sumpfige Felder und Hu-
tungen, die fast gänzlich unbrauchbar sind, mehr
schaden als nützen; aber man vermist auch bei
ihnen alle Abzugsgräben. Gibt es ja an man-
chen Orten noch dergleichen, so sind sie entweder
unzweckmäßig angebracht, oder sie werden nicht
unterhalten, im Herbst nicht gereinigt. Der
meiste Schaden an Feldfrüchten und das schlechte
Gedeihen unserer Viehes entspringt oft aus die-
sem einzigen Uebel. Wir würden weit mehr und
bessere Feldfrüchte einern, und unsre Pferde,
Rind- und Schafvieh würde nicht so vieler Faul-
krankheit unterworfen seyn, wenn wir in dieser
Hinsicht nicht so nachlässig wären, und manche
Gemeinde würde nicht nöthig haben, wegen er-
littener Wasser- und Viehschäden um Steuer-
Erlaß nachzusuchen.

Der berühmte Schauspieldirector Jffland
befindet sich auf seiner Rückreise von Wien nach
Berlin gegenwärtig in Leipzig, wo er das Pu-
blikum mit zwölf Vorstellungen zu erfreuen ver-
sprochen hat. Er erhält für jeden Abend ein-
hundert Thaler. Bereits (als den 15. Ok-
tober) ist er in sechs Vorstellungen aufgetreten,

und hat die meiste Bewunderung auf sich gezei-
gen in der Rolle des Geizigen (von Moliere)
und des Königs Lear, wo er mit unnachahm-
licher Kunstvollendung spielte. Auch ist der treff-
liche Musikdirector Weber nebst mehreren ge-
schätzten Virtuosen aus Berlin daselbst anwesend.
Dieselben werden den 17. d. M. ein Concert auf
dem Saale des Gewandhauses aufführen, wobei
Herr Jffland Schillers Gang nach dem Eisen-
hammer deklamiren wird.

Veron stellt in seiner Reise nach Australien
die interessante Behauptung auf, daß man auf
dem Meere, durch genaue und richtige meteoro-
logische Beobachtungen, aus dem Zustande der
Atmosphäre auf den physischen Zustand des Con-
tinentes, nach welchem man steuert, bereits in
einer Entfernung von 100 französischen Meilen
schließen könne. Seine eigenen Beobachtungen
der Art haben ihn, bei Entdeckung so vieler un-
bekannten Landstrecken in Nord-Neuholland
niemals betrogen.

Ein Tanzmeister von gutem Ton, sagt das
Journal de Paris, gibt jetzt zu Paris keinen
Unterricht unter einem Louisd'or für die Stunde.
Fragt man einen solchen Kunstmann nach seiner
Profession, so ist seine Antwort: Ich bin kein
Tanzmeister, sondern ein Professor der Grazie,
Professeur de grace.

B e r i c h t i g u n g .

Im 81sten Stücke S. 482 2te Spalte Z. 3 von unten, so wie S. 483 1ste Sp. Z. 4 von oben statt
Ehrandes lies Grandes.