

## 134 Von Zubereitung des Aepfelweins

zuwenden. Aus den meisten Birnen wird ein vortrefflicher Saft gesotten, mit welchem verschiedenen Speisen, ja so gar den Aepfelschnitzen, eine sehr angenehme Süßigkeit kann gegeben werden, welcher letztere, sowohl von grünen als gebackenen Birnen, wenn er zu einem Syrup gesotten, eine sehr gute und wohlfeile Bienen-Fütterung abgiebt. Dieser Saft ist auch nun den Bienen-Liebhabern, als eine vortreffliche Herbst- und Frühlingskost, statt des Honigs, für die Bienen, mehr als zu bekant. Sie erfordern auch nicht so viel Platz, und man rechnet zween Birnbäume gegen einen Aepfelbaum.

---

## XVIII.

### Von der Zubereitung des Aepfelweins in Franken, Cidre genannt.

---

**D**as reife Obst wird in einem hölzernen Troge, der aus einem ganzen Stücke Holze ausgehauen ist, insgemein mit einem schicklichen Stampfholze, zerquetschet. Andere verrichten diese Zermalmung mit einem alten Mühlsteine, welcher, fast wie sonst ein Schleifstein hängt, in einem Troge, der  
nach