

Chirschmuese

Es ist ein „dampfiger“ schwül-heisser Junitag, als wir nach dem Morgenessen mit hoch aufgetürmten Widlikörben und Lesekrätten auf dem Leiterwägeli dem Elendgreth zustreben. Bereits am frühen Morgen hat Vater die zehn Meter langen Kirschleitern in die Bäume gestellt.

Im Bruchwald ist es zwar noch angenehm kühl, dafür plagen einem die Bremsen wie wild. Diese Viecher verfolgen uns bis zu den Kirschbäumen und dort hinauf bis zu den Kirschen.

Wir haben im Elendgreth fünf Bäume zu lesen. Vier „Schwarze“ und einen „Roten“, wobei der „Rote“ zur Hälfte nur ungezweigte Kirschen trägt. Diese kleinen, schwarzen Kirschlein sind besonders geeignet für das Kirschmues, dafür sind sie unendlich langwierig zum lesen. Es dauert eine geraume Zeit um überhaupt einen Kratten füllen zu können.

Vater bindet den zweckentfremdeten Militär-Ceinturon mit angehängtem Kirschkratten um den Bauch und steigt die Leiter empor, nicht um vorher die Tabakpfeife angezündet zu haben – diese soll helfen die ungeliebten Bremsen etws zurück zu halten.

Schweigend wird gelesen, vom Morgen früh bis spät in den Nachmittag. Erst das aufziehende Gewitter am späteren Nachmittag vertreibt uns aus den Bäumen. Doch die Wiedlikörbe sind voll und die Kratten auch noch. Alles wird auf das Leiterwägeli und das Benneli geladen um noch vor dem einsetzenden Gewitterregen nach hause zu kommen.

So geht es die nächsten paar Tage weiter. Zu hause werden die Kirschen für die Weiterbearbeitung vorbereitet. Was kann man nicht alles aus diesen herrlichen Früchten machen: Sicher gibt es zum Abendessen erstmals eine heisse Kirschsuppe, mit geröstetem Brot.

Mutter liest nach dem Abendessen die schönsten Kirschen heraus, um dann am nächsten Tag mit Konfitürenmachen zu beginnen oder die Kirschen in Einmachgläser „einzumachen“. Alles Vorsorge für den langen Winter. Die Kirschen zweiter Wahl wandern ins Eichenfass. Aus ihnen wird später Kirschschnaps zum in- und auswendig einreiben...

Und mindestens der Inhalt eines Korbes geht auf Reise: Aufgeteilt auf kleinere Körbchen gehen diese nach Spiez, nach Bern und Olten, zur Verwandtschaft. Gleich nach dem aufwendigen Kirschleset, beginnt eine zweite, nicht minder mühsame Arbeit: Die Herstellung des in unserer Gegend so beliebten Kirschmuses.

Bereits am Vortag des Chirschmuesets hat die Mutter die nötigen Gegenstände hervorgeholt und vorbereitet. Die mächtigen braunen, irdenen Schalen, in welchen der Kirschensaft aufgefangen wird. Die Presssäcke aus Sackstoff, die Streichhölzer, Seile und vieles andere mehr. Vater macht das viele Holz, welches es zum Chirschmuesen braucht in Griffnähe der Waschküche bereit. Das Kupferkessi wird peinlich sauber geschrubbt und von jeglichem Grünspan befreit.

Der ganze Tag muss aufgewendet werden um den Kirschensaft zu gewinnen. Vor-
erst zermatscht man die Früchte mit einem grossen Holzstössel in einem „Becki“.
Dann werden die Früchte in die Presssäcke gefüllt, diese mit Seilen an der Holz-
schopf-Decke aufgehängt. Nachdem eine irdene Schüssel unter das Gehänge
gestellt worden war, beginnt die Streipferei.

Zwei Personen quetschen die Kirschen in den Säcken von oben nach unten aus.
Dieser Vorgang braucht viel Kraft und Ausdauer. Stunden vergehen, bis genügend
Saft zum späteren Eindicken gewonnen werden kann. Auch für die zurückbleibenden
Kirschsteine gibt es noch Verwendung. Sie werden gewaschen und in Stoffsäckchen
eingefüllt. In der kalten Jahreszeit legt man sie dann ins warme Ofenguggeli. So
dienen die „Steineseckli“ als Bettwärmer.

Doch im späteren Nachmittag ist es soweit, das Einkochen kann beginnen. Es wird
im kleinen Kochherd in der Waschküche angefeuert. Der gleiche kleine Einlochherd
übrigens, welcher auch beim Metzgen benützt wird. Das Kupferkessi wird mit
Kirschensaft gefüllt. Und ab jetzt gilt es unaufhörlich zu rühren, rühren rühren.....
Einerseits darf das Feuer im Herd nicht zu stark sein, dass der Saft aufwallt und im
Kessi muss gerührt werden, damit der Saft nicht anbrennt.

Ohne jeglichen Zusatzstoff muss der Kirschensaft zu Chirschmues eingedickt
werden. Rund zehn Stunden dauert es, bis aus dem Saft das „schwarze Gold“ das
Chirschmues entstanden ist. Die ganze Familie löst sich im Rühren ab. So gegen ein
Uhr in der Früh ist das Kirschmues fertig und bereit zum abfüllen in die Gläser. Man
geht vorerst einmal schlafen um dann gleich nach dem Frühstück das köstliche Mus
in Kilo- und 500-Grammgläser abzufüllen.

Die Gläser mussten vor der Verwendung in Wasser gekocht und peinlich sauber
gereinigt werden, damit das Mus nicht verdirbt. Hermetisch abgeschlossen bleibt das
Chirschmues dann fast unbeschränkt lange haltbar.

Chirschmues ist ein hochwertiges schwarzes Kirschensaftkonzentrat in harziger
Konsistenz, welches im Winter einen gesunden Ausgleich zum fehlenden Frischobst
und Gemüse darstellt. Unser Dorfarzt, Doktor Adolf Meyer hat immer gesagt: Wenn
es ein gutes Kirschenjahr gegeben hat, sind die Leute weniger auf die
Winterkrankheiten anfällig.

Nun ist es Winter geworden. Sonntag Morgen, draussen schneit und schtrubusset
es, in der Küche riecht es nach frischem Kaffee. Das erste Chirschmuesglas darf
geöffnet werden. Dazu gibt es Zöpfe und Butter. Herrliche, heile Welt!

+++++