

WIMMISER CHIRSCHMUESET 2011

Am Freitag, 24. Juni starten Wimmis-Tourismus und die Musikgesellschaft Wimmis den alten Brauch. Wir rechnen mit 5 bis 6 Tagen.

Um 17 Uhr werden die Kirschen beim Mehrzweckgebäude im Chrümig angeliefert und sogleich verlesen, gemixt und gestreift.

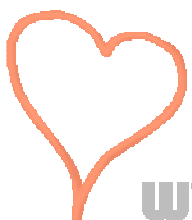
Der Saft wird in drei Schichten von 18 bis 24 Uhr und 24 bis 05 Uhr und 05 bis ca. 09 Uhr

gekocht.

Dann das Chirschmues abfüllen in Gläser von $\frac{1}{2}$ Pfund
 $\frac{1}{2}$ Kilo
1 Kilo

Die Preise: Fr. 10.-- / Fr. 14.-- / 26.--

Der Verkauf beginnt am Montag, 27. Juni im Tourismusbüro, Bahnhofstrasse 7 und bei Molkerei Lehnherr. Freiwillige Helfer sind herzlich willkommen.



Willkommen in Wimmis im Herzen der Schweiz