

Holzwindisches Wochenblatt.

tes Stück, den 30ten Jul. 1785.

Vom Nutzen der Johannisbeeren.

Es gibt in Deutschland vorzüglich drey Gattungen von Johannisbeeren, rothe, fleischfarbne, und weiße oder vielmehr perlfarbne. Die weißen und fleischfarbigen sind nicht so sauer, als die rothen, und haben nicht die Schärfe, welche die letzten so angenehm macht. Daher gebraucht man zu Säften und eingemachten Sachen lieber die rothen, oder vermengt sie wenigstens mit den weißen und fleischfarbigen. — Von ihrem vielfachen Nutzen werde ich einiges von dem verdienstvollen Hrn. D. Krünitz, und andern Erfahrungen entlehnen.

Ein erfrischendes und in der Hitze kühlendes Johannisbeerenwasser macht man aus den frischen Johannisbeeren und reinem Wasser. Ein Pfund Beeren preßt oder drückt man in 1 bis 2 Quarten Wasser aus, thut ein halbes Pfund Zucker hinzu, und rührt alles gut um. Ist der Zucker geschmol-

E

zen: