

# Holzindisches Wochenblatt.

\*~~~~~\*

6tes Stück, den 6ten August 1785.

## Vom Nutzen der Johannisbeeren.

(Beschluß.)

**E**inen wolschmeckenden Johannisbeerenbranntewein erhält man, wenn man die Beeren quetscht und mit der Schale gähren läßt. Man kann dieses noch desto geschwinder befördern, wenn man etwas Gährendes hinzu gießt.

Der mit Zucker dick gekochte Johannisbeeren-saft ist ein vortrefliches Mittel für Entzündungen im Halse, — und der Saft weißer Johannisbeeren nimmt die Dintenflecke aus dem leinenen Zeuge, wenn man es damit wäscht.

Johannisbeerenconfekt macht man, wenn man den Saft von den Beeren durch ein Haartuch ausdrückt und so lange hinstellt, bis er sich gesetzt hat. Man kocht Zucker bis zur gehörigen Dicke, und gießt den Saft aus den Gläsern nach und nach in der Maße dazu, daß er nicht zu wässerig werde.

⚡

Zuletzt



Zuletzt gießt man den Saft in Pfannen von starkem Papier, läßt ihn in der Wärme trocknen, bestreut ihn ganz mit fein gestoßenem Zucker und hebt ihn zum Gebrauche auf.

Johannisbeerenkuchen werden aus einem halben Pfunde süßen, und eben so viel bittern klein geriebenen Mandeln, und einer abgeriebenen Citrusenschale gemacht, dazu man 9 Eyerdotter in einem Topfe oder in einer großen Schüssel rührt, und darauf eingemachte Johannisbeeren nach Gutbefinden, die vorher lauwarm gemacht seyn müssen, um flüssig zu werden. Man gibt noch etwas feingestossenen Zucker hinzu, wenn es noch nicht süß genug ist, und zuletzt das zum Schaume geschlagene Eyweiß. Das Ungerührte wird alsdann in einer eingerichteten Form gebacken. — Will man frische Johannisbeeren nehmen: so muß man sie mit Zucker zu einem dicken Syrup kochen, und dann abkühlen lassen. Dieser Kuchen kann auch in einer Tortenpfanne gebacken werden, wenn man in die Pfanne ein Unterblatt von feinem Teige legt und den Rand sauber umkrauset. Einer unerfahrenen Köchin geräth er so am ersten. Im heißen Sommer ist ein solcher Kuchen eine kühlende Gastspeise vom ersten Range.

Kleine Kuchen mit Johannisbeeren macht man auf diese Art. Man richtet ein wenig abgeriebene Butter so zu, daß sie wie Sahne werde; rührt 5 bis 6 Eyer hinein, und ziemlich viel fein gerie-

geriebeneß Brodt, damit die Masse recht dick werde. Darauf kocht man nach Gutdünken reine Johannisbeeren mit vielem Zucker zu einer ziemlichen Steife ein, kühlt sie ab, und rührt sie unter das vorheringerührte. Man kann auch etwas Zimmt und Coriander dazwischen rühren. Zuletzt macht man Butter in einer Pfanne heiß, und gibt das Angerührte bey Löffeln voll hinein, daß es darin etwa in der Größe eines Thalers auseinander fließet. Doch muß der Teig nicht zu flüßig, sondern so steif seyn, daß man ihn im Kessel mit dem Löffel nach Belieben ausbreiten kann. Ist er gar zu hart, so verdünnt man ihn mit süßer Sahne; ist er aber zu dünn: so versezt man ihn mit geriebneß Brodte.

Zu einer Johannisbeerentorte kocht man verlesene Johannisbeeren mit vielem Zucker etwas ein, daß davon Saft herausgehe, nimt sie darauf mit einem Schaumlöffel heraus, und reibt sie durch ein Haarsieb, oder einen feinen Durchschlag, der die Kerne nicht mit durchläßt. Man kann sich dieses durch den nachgegossenen Saft erleichtern. Das Durchgeriebene kocht man mit fein gestoßenem Zwieback, gestoßenem Zimmt und kleingehackten Citronenschalen dick ein, und wendet diese Masse, wenn sie erkaltet ist, zu einer Torte von Blätterteich an. Solche Torten sind in heißer Jahreszeit, vorzüglich kalt genossen, ebenfalls eine erfrischende Gastspeise vom ersten Range.



Mit Zucker überzogene Johannisbeerentrauben, werden an manchen Orten zum Nachtisch aufgesetzt und auf folgende Weise gemacht. Man schlägt Eyweiß mit einer Ruthe zu Schaum, taucht die Trauben hinein, überstreuet sie mit feingestossenem durchgeseibtem Zucker und gibt sie frisch auf die Tafel. — Oder man kocht etwas Zucker, und ein wenig Johannisbeeren Saft, (auch wol etwas Rosenswasser) in einem kleinen Tiegel zu ziemlicher Dicke, taucht die Trauben geschwind hinein, wälzt sie in feinem durchgeseibtem Zucker um, hängt sie zum Trocknen auf, und verbraucht sie bald.

Dieser mannigfache Gebrauch der Johannisbeeren ist Beweis genug, daß dieser Strauch allerdings unter die nützlichsten Gewächse gehört. Die Frucht hat mit allen sauren Beeren die gemein, daß sie sehr gesund und gegen Fäulniß, vorzüglich in hitzigen Krankheiten, ungemein wirksam ist. Der Strauch wächst von selbst fast ohne alle Bearbeitung; bemerkt man aber, daß er zu alt, und seine Beeren zu klein und sauer werden: so ist es Zeit, junge Sprößlinge oder Senker an seine Stelle zu setzen. Dieses geschieht am süglichsten im Herbst. Man kann die reifen Beeren bis in den November am Strauche erhalten, wenn man sie nur, so bald sie reif werden, durch Stroh oder dicke Matten gegen Sonne und Vögel verwahrt. Der Saft kann bey vielen Gelegenheiten und Krankheiten die Stelle des Citronensaftes vertreten, den wir von Ausländern

dern

dem theurer kaufen müssen. Käme es noch einmal dahin, daß die Gemeinheiten aufgehoben, alle Ländereyen den Landleuten in ganzen Flächen zugetheilt, und diese durch Hecken von Johannisbeeren, Stachelbeeren, Berberitzen und andern nützlichen Sträuchern eingeschlossen würden, — was für Vortheile im Großen würden daraus für ganze Länder entstehen? Doch das gehört noch unter die frommen Wünsche, deren Erfüllung vielleicht noch nicht die Enkel unsrer Enkel erleben werden.

Noch muß ich ein Versehen rügen, das zwar von jedem verbessert werden konnte, hier aber doch der Verständlichkeit wegen angeführt werden muß. Auf der 35ten Seite in der 23ten Zeile muß es heißen: thut dazu eben so viel Johannisbeeren-saft am Gewicht, den man zc.

### Schneller Wachsthum von Petersburg.

Die Geschichte gibt uns von vielen Städten Nachricht, die nach ihrer ersten Gründung in schnellem Wachsthum rasch empor schossen. Babylon, Palmyra, Isfahagra, Carthago, Rom, Alexandria und Versailles stiegen vom ersten Anbau weniger Hütten und Häuser mit einer außerordentlichen Schnellkraft zu den größten Städten hinauf. Aber im wärmsten Süden wurde nie eine Stadt so mächtig im Treibhause aufgetrieben, als Peters-



burg im kalten Norden. Im Jahre 1703 legte Peter der erste hier auf einer Insel in der Newa ein kleines Fort zu einem Waffenplaz an, wo vorher ein Paar Fischerhütten standen. Weiter sollte dieser Ort, den er nach seinem Namen benannte, anfänglich nichts seyn. Aber nach seinem glücklichen Siege bey Pultawa über den fürchterlichen Löwen aus Norden, Carl den zwölften, beschloß er, sein verhaßtes Moskau zu verlassen, und Petersburg zur Residenz zu machen. Er führte seinen Entschluß, wie er immer that, schnell und mit Nachdruck aus. Mit Gewalt wurde der russische Adel gezwungen, in Petersburg eiligst Palläste aufführen zu lassen, und der Senat und die kaiserliche Residenz wurden im Jahre 1714 schon hierher verlegt. Nun schloß der Ort so schnell an Größe, Pracht und Reichthum zu einem Kolos der ersten Größe in die Höhe, daß er im Jahre 1777 nach einem Plane, den der Kupferstecher der Akademie Roth davon herausgab, schon drey deutsche Meilen im Umfange, und 170,000 Menschen zu Einwohnern hatte, ohne die Fremden und täglich hierherkommenden Arbeitsleute zu rechnen, deren Anzahl noch 5000 betrug; daß hier im Jahre 1783 schon 614 Seeschiffe ankamen, und daß diese Stadt im Jahre 1781 für 23' 850,000 Gulden Waaren ausfandte, und für 17' 568,000 Gulden einfuhr.



## Ein fester Eisenfirniß.

Die Luft, vorzüglich wenn sie feucht ist, löset das Eisen durch den Rost ungemein leicht auf, obgleich nicht so bald, als das Wasser. Gegen solchen Rost kann man ein poliertes Eisen mit einem sehr festen und wolfeilen Firniß überziehen, wenn man es warm macht, mit Wachs reibt und zu verschiedenen Malen ans Feuer bringt. — Löscht man ein heiß gemachtes Stück Eisen in Del ab: so legt sich daran ein Firniß, der zwar nicht so schön, als der Wachsfirniß auf poliertem Eisen, aber dennoch vermögend ist, Nägel, Schrauben und Mauereisen, oder andre Eisen, wodurch die hölzernen Stücke der Schiffe zusammengehalten werden, vor dem Roste zu verwahren. Durch diesen leichten Handgriff kann man also dem Verderben vieler Sachen vorbeugen, wovon die Verrostung des Eisens die vornehmste Ursach ist, weil dadurch die Verbindung vieler Maschinen, Räder und Mühlenwerke zc. zernichtet wird. — Ohne Zweifel wäre dieses Mittel in unserm Besehbistricke mit dem größten Nutzen bey unsern feuerfesten steinernen Dächern anzuwenden, die bey aller ihrer Dauer zuletzt nur dadurch schadhast werden, daß die Nagel, wodurch die Dachsteine befestigt werden, abrosten. Wenn diese Steins Nagel vom Nagelschmidt in gewöhnlichem Dele abgekühlt würden: so müßte ein Dach dadurch so dauerhaft werden, daß es Jahrhunderten trogte. — Der Grund von der Dauerhaftigkeit ist, wie man leicht sieht,



sicht, dieser: die Kälte des Oels bringt mit der größten Gewalt in das heiße Eisen ein und preßt zugleich in die feinen Oeffnungen (Poren) desselben eine Menge von Oeltheilchen, die jeder Feuchtigkeit der Luft und des Wassers widerstehen, und dadurch den Rost hindern.

### Porzellan und Fayance dauerhaft zu machen.

Wenn man heiße Flüssigkeiten in Gefäße von neuem Porzellan oder Fayance gießt: so verursacht die Hitze oft ein Zerplatzen der Glasur und Zerspringen des Porzellains. Dies verhindert man, wenn man in einen Kessel auf den Boden etwas Stroh legt, die neuen Gefäße darauf stellt, den Kessel mit kaltem Wasser anfüllt, und auf das Feuer setzt, daß das Wasser um die Gefäße tüchtig siede. Zuletzt nimt man den Kessel vom Feuer und läßt das Wasser von selbst kalt werden. Durch diese Operation wird die Glasur in den Stand gesetzt, sich von der allmählich wachsenden Hitze auszudehnen, und diesen Grad der Hitze bey den künftigen heißen Eingüssen wieder anzunehmen. Mit allen irdenen Glasurgefäßen hat es eben die Bewandniß, und man kann sogar in Gläsern Wasser kochen, wenn man sie vorher am Feuer allmählig warm werden läßt, oder warmes Wasser darin umschwenkt.

