

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

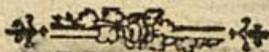
Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

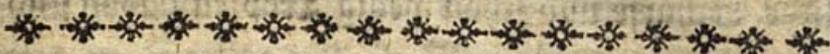
LXI. Fortsetzung des sechszigsten Stücks. Bereitung des Rauchtabacks.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10147



weiß, so hat doch jede Fabrik ihre eigenen Geheimnisse, die auch wol zuweilen der Gesundheit nachtheilig sind.

Der Taback wird nun entweder zum Rauchen oder zum Schnupfen verarbeitet. Von beyden das merkwürdigste in den folgenden Stücken.



LXI.

Fortsetzung des sechszigsten Stückes.

Bereitung des Rauchtobacks.

Man hat vornämlich dreyerley Arten, Rauchtoback: Kanaster, Swicent, und Stangentoback.

Der wahre Kanaster, oder Knaster wird in Europa gar nicht bereitet. Er kommt schon gesponnen in Rollen aus Amerika zu uns, und hat seinen Namen von dem spanischen Worte Canasta, ein Korb, weil man ihn in Körbe einpackt, und so verschickt. (1) Er heißt auch
Ba.

(1) Kanaster sind überhaupt Körbe, welche dazu gemacht werden, verschiedne Sorten von Waaren darin zu versenden. Sie haben eine runde oder cylindrische Gestalt, und die doppelte Höhe ihres Durchmessers, es möge derselbe

Barinas, von der amerikanischen Stadt Barine.

Der Name Swicent soll aus St. Vincent, ebenfalls einer amerikanischen Stadt, entstanden seyn. Andere leiten ihn von dem englischen Sweetcented Tabaco her. Hievon giebt es unzählig verschiedene Arten. Der beste wird auch aus amerikanischen Blättern gemacht. In dessen bereiten ihn europäische Fabriken theils ganz aus einheimischen Blättern, theils vermischen sie denselben mit amerikanischen. Die

B 6 2

Zu-

selbe groß oder klein seyn. Man hat insonderheit dreyerley Arten, eine zum Thee, die andere zum Zucker, und die dritte zum Taback. Die zum Thee werden aus Rotting, oder Zuckerrohre, oder Binsen gemacht, und mit dünne geschlagenem, und überall wohl verlöthetem Bley gefüttert, damit weder Luft noch Feuchtigkeit zukommen könne. Die großen Kanaster zum Thee halten gemeiniglich 65 Pfund Thee. Die Kanaster zum Zucker sind aus Bambusrohre gemacht, und nicht gefüttert; sie werden zur Fortbringung des rohen Zuckers gebraucht, und halten gemeiniglich 250 bis 320 Pfund rohen Zucker. Beyde Gattungen Kanaster werden von den Chinesern und einigen Indianern gemacht. Die Kanaster zum Taback sind Körbe von Riech, oder geschältem spanischen Rohre, worin der Taback in Westindien gepackt, und nach Europa gebracht wird. In einem solchen Korbe sind gemeiniglich 5 bis 7 Rollen, und hievon hat der sogenannte Kanastertaback seinen Namen bekommen.



Zurichtung der Blätter zu dieser Gattung von Taback, geschlehet dergestalt, daß sie erst gereiniget, und sortirt, sodann gebeizt, getrocknet, geschnitten, und eingepackt werden.

Bei dem Sortiren sieht man auf die Farbe, auf den Geruch, und auf die Fettigkeit der Blätter; die dünnen, magern, und trocknen werden zum Rauchtoback, die dicken, saftigen und fetten zum Schnupstoback genommen. Die amerikanischen Blätter sind theils braun, theils schwarz,

Die Beize, oder Sauce enthält überhaupt theils salzige theils süße Bestandtheile, wovon jene die bittere Schärfe mildern, diese die geistige Gährung befördern sollen. In Ansehung des erstern nimmt man Salmiak, Potasche, &c.; die Gährung befördert man durch Syrup, Honig, den Saft süßer Früchte, z. E. Pflaumen, u. s. w. Mit einer solchen Brühe feuchtet man entweder die Blätter an, oder man kocht sie gelinde darin, und läßt sie nachher in einem Fasse gähren.

Folgende Saucen, die ich, um sich nur einigermaßen einen Begriff von diesem Verfahren zu machen, aus einer großen Menge von Vorschriften, aushebe, werden zu Bereitung eines fürtrefflichen Knasters und Swicenttabacks vorzüglich gerühmt.

Auf

Auf 100 Pfund der besten ausgesuchten braunen virginischen Blätter, nimmt man 1 Pfund gestoßene Cascarillrinde, 4 Loth Muscatenblumen, 8 Loth gestoßene Gewürznelken, thut alles zusammen in eine große Flasche, gießt 8 Maasß guten Franzwein darauf, und stopft die Flasche fest zu. Man läßt sie 8 Tage in der Sonne, oder an einem warmen Orte stehen, und schüttelt alle Tage einmal alles durch einander. Hernach kocht man dazu noch folgende Brühe: 4 Pfund smyrnaische Rosinen, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund vom besten Fenchel, gestoßen, 1 Pfund vom besten langen Zimmt, gestoßen, 4 Pfund gelben Candiszucker; alle diese Sachen werden in einen großen kupfernen Kessel gethan, und mit 30 Maasß Flußwasser 4 Stunden langsam abgekocht, und öfters umgerührt, doch wird bey jedemaligen Aufrühren der Kessel wieder zugedeckt. Die Brühe läßt man nach Verlauf dieser Zeit so warm als möglich, durch ein grobes leinenes Tuch in ein dazu schickliches Fäßchen laufen, auch wird das zurückgebliebene Dicke rein ausgedrückt. Zu dieser reinen Brühe wird nun, wenn sie etwas abgekühlt ist, vorbemercker Weinansatz, so wol dicker, als dünner, hineingegossen. Alsdann läßt man das Ganze zugedeckt eine halbe Stunde stehen, und unterdessen, daß es noch warm ist, wieder zusammen durch das leinene Tuch laufen,



und drückt den Rest rein aus, so ist die Beize fertig.

Nun werden die ausgesuchten Tabacksblätter in diese Brühe völlig eingetunkt, und in das hiezu bestimmte Faß eingeschlagen. Auch wird die abgezapfte Brühe zu drey Malen, über den Taback geschüttet, und dieser muß wol 14 Tage eingepreßt stehen bleiben. Nach dieser Zeit werden alle Blätter herausgenommen, über Nacht ausgebreitet, damit sie etwas abtrocknen mögen, und darauf zu Rollen gesponnen. Hierauf muß man sie noch 6 Wochen in der Presse ⁽²⁾ stehen lassen, und man wird alsdann einen fürtrefflichen Knaster am Geschmack und Geruch haben.

Einen lieblichen Swicentknaster nach englischer Art giebt folgende Zubereitung: Hundert Pfund braune dicke virginische Blätter, wovon der unterste Stengel abgeschnitten, werden mit 24 Maasß reinem Wasser, worunter 2 Maasß Wacholderwein gegossen ist, durchaus naß gemacht, in ein Faß eingedrückt, und 3 Tage lang hingestellt, alsdann die Blätter auf der Schneidelade gehörig geschnitten, und auf der Tabacksdörre wieder abgetrocknet. Nun kocht man nach-

ste

(2) Die Knasterpresse hat Aehnlichkeit mit einer Papiermacherpresse. Sie wird dazu gebraucht, den Rollen die gehörige Form zu geben, und hat mehrentheils die Größe, daß 25 Rollen auf einmal gepreßt werden können.

stehende Brühe zum Benetzen: $\frac{1}{4}$ Pfund Cascarillrinde, 2 Pfund smyrnaische Rosinen, und 3 Pfund fein raffinirten Zucker. Dies wird zusammen in 20 Maaß reinem Wasser 2 Stunden hindurch wohl zugedeckt, abgekocht, und wenn es laulich geworden, durch ein leinenes grobes Tuch gedrückt. Die Brühe läßt man kalt werden, und gießt dazu noch $\frac{1}{4}$ Maaß Zimmtwein, und $\frac{1}{4}$ Maaß Mastixextract, rührt alles durch einander, besprengt den Taback damit recht naß, läßt ihn wieder gut abtrocknen, und schlägt ihn dann in Pakete. —

Von der erstern Vorschrift habe ich den Versuch im Kleinen mit einigen Pfunden schon präparirt gewesenen guten Taback, zu meinem Vergnügen nachgemacht, und die Wirkung in der That sehr gut gefunden.

Um die Güte des Tabacks, den man zubereiten will, zu verbessern, läßt man ihn fermentiren. Man bedient sich dazu unter andern eines Salzwassers, von frischem Brunnenwasser, in welches man so viel Küchensalz wirft, bis ein frisches Ey darauf schwimmend erhalten wird. Unter diese Salzauflösung mischt man den achten Theil Weinhafen, von den Weinhändlern, sprengt die Tabacksblätter damit an, tritt sie in einem Fasse lagenweise fest, und beschwert den Deckel gehörig. Nach acht Tagen äußert sich an der



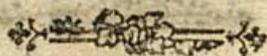
Einpressung eine Wärme. Man macht alsdann mitten in den Taback ein Loch, läßt das Faß 3 bis 4 Tage lang offen, damit Luft zutreten, und die Erhitzung nachlassen möge, und verstopft alsdann das Faß wieder.

Zu dem Zerschneiden der Blätter bedient man sich einer besondern Maschine, welche die Schneidelade genannt wird, und mit der Futterlade, womit Heckerling geschnitten wird, viel Aehnlichkeit hat. Sie befindet sich auf einem tischförmigen Gestelle. In den Kästen oder die Lade dieser Maschine werden die feuchten und nassen Tabacksblätter so fest als möglich eingepackt, und der Deckel, der hinten nach dem Zahnrade zu, ein starkes Gewinde hat, mit einer Schraube fest auf den Taback gepreßt. Das Zahnrad ist an einer starken eisernen Schraube befestigt, die so lang als das ganze Tischblatt ist, worauf die Lade ruhet, und wenigstens 2 Zoll dick ist. Das Tischblatt ist von zwey Zoll starkem harten Holze, und in demselben ist ein Loch gerade in der Mitte unter der Lade, nach der ganzen Länge derselben eingeschnitten. Durch dies lange Loch kommen 2 Schraubenmütter von gegossenem Messing, wovon unten an dem Schneidbrette (welches der bewegliche Boden der Lade ist, auf welchem der Taback ruhet), die eine hinten am Ende befestiget, und die andere vorn am
 Ende

Ende des Lochs, im Tischblatte fest gemacht ist: Durch diese hinterste Mutter muß die am Rade befestigte Schraube ihren Gang haben, und vorn an der andern Mutter ist sie dergestalt befestigt, daß sie weder rück- noch vorwärts laufen, sondern sich nur leicht umbrehen kann. Wenn nun das Rad herumgedrehet wird, so drehet sich auch die Schraube, und folglich muß das Schneidbrett mit der unten fest gemachten Mutter von selbst hervorlaufen. Auf diesem Schneidbrette ruhet aller in der Lade befindliche Taback, und so weit das Brett durch die Bewegung des Rades hervorkömmt, so viel Taback kömmt auch mit hervor, welcher durch das Schneidmesser auf einmal herunter geschnitten wird. An dem Ende der eisernen Stange, woran das Messer fest geschroben ist, geht ein langes Eisen durch das Tischblatt, welches so wol oben als unten mit einer Schraube befestiget ist. Wenn nun das Messer in die Höhe gehoben wird, so hebt sich ein Heber auch mit in die Höhe; da nun eine unten an das Gestelle angemachte lange eiserne Stange bis hinten zuläuft, und an Statt daß der Heber vorn rechts ist, so geht derselbe auf eben die Art hinten bis unter das Rad zu, links, und der Einfall, oder frumme Haken ist leicht beweglich darin fest gemacht. Wird nun das Schneidmesser vorn aufgehoben, so zieht sich

B b 5

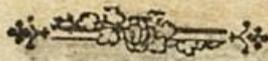
der



der krumme Haken herunter, und drehet das Rad in Etwas herum, und so wie das Schneidmesser den dadurch vorgeschobenen Taback herunter schneidet, so geht der Haken auf den Zacken des Rades allemal in die Höhe; es wird also eben so oft, als das Messer schneidet, auch das Rad in Bewegung gebracht, und der Taback hervorgeschoben. Noch befindet sich hinten an dem Tischplatte ein Widerhaken zur linken Seite des Rades, welcher dazu dient, daß das Rad nicht wieder zurück weichen kann. Wenn das Stellsisen unten an dem Hebeeisen auswärts gestellt wird, so fällt der Taback grob aus. Stellt man es aber nahe an die unten weglauende Stange, so fällt er am feinsten aus, und eben so, wie man vorn stellen kann, so wird auch hinten der Haken unterwärts heraus oder hereingestellt, damit er das Rad mehr oder weniger herunter ziehe. Mit dieser Maschine können täglich 4 bis 600 Pfund Taback geschnitten werden. Dies ist die gewöhnliche Art.

Der Professor Martinowik hat für die Winiker Fabrik in Gallizien eine Tabackschneidemaschine erfunden, die sich von andern durch ihre außerordentliche Wirkung unterscheidet, da sie binnen 3 Monathen 30000 Centner Taback schneiden kann, so viel in ganz Gallizien jährlich consumirt wird, wozu sonst 63 Menschen

schen auf 21 Schneidemaschinen nöthig waren, und wovon 10000 Centner zu $16\frac{1}{2}$ Fr. auf 1 Ctn. 8250 Gulden rheinl. Arbeitslohn betragen, da jetzt nur 30 Menschen zum Rammeln und Einpacken des Tabacks nöthig sind, daher alle Unkosten zum Schneiden der ganzen Quantität sich nur noch auf 1900 Fl. belaufen. Die Maschine besteht nur aus einem senkrechten Wellbaum, mit zwey großen, und einem kleinen Stirnrade, welche in Trillinge greifen, wodurch die Räder in Bewegung gesetzt werden. Das kleine Stirnrad am Wellbaum hat an 8 Orten nur 5 Zähne, und auch eben so viel Zwischenräume; der Wellbaum hingegen in der erforderlichen Distanz 8 Arme, an welchen die Schneidmesser angebracht sind, unter welche die mit Tabacksblättern eingepreßten Kästchen geschoben werden. Jeder Kasten hat inwendig wiederum einen kleinen Trilling, welcher die Schraube, die den Boden des Kastens ausmacht, mit dem Taback zugleich aufhebt. So bald also das große Stirnrad vermittelst des Hebels in Bewegung gesetzt wird, so greifen die 5 Zähne des kleinen Stirnrades oben in dem Wellbaum, in die Trillinge der Kasten, und der Taback hebt sich heraus, welcher so gleich durch die 8 Messer auf einmal abgeschnitten wird, so, daß in 10 Minuten 8 Centner Taback geschnitten sind. Der
Taback



Taback kann so fein als Saffran-geschnitten werden, und zur Bewegung der Maschine sind 8 Personen hinreichend.



LXII.

Fortsetzung des ein und sechzigsten Stückes.

Nach dem Schneiden trocknet man den Taback auf Horden, oder andern dazu besonders angelegten Vorrichtungen, wiegt ihn ab, und preßt ihn in die Pakete. Hierzu hat man eine besondere Maschine, vermittelst welcher in sehr kurzer Zeit eine große Menge Taback in Päckchen eingeschlagen werden kann. Die Paketmaschine besteht aus zwey 8 Fuß langen, 9 Zoll hohen, und 4 Zoll dicken Kloben, die in der Mitte ganz genau zusammen passen, und in der Mitte, der Länge nach, 15 Löcher haben. Jedes Loch kann, nach Belieben, viereckig oder rund seyn. Jeder Theil dieses Klobens hat die Hälfte des Lochs in sich, welches so hoch und weit seyn muß, als das Paket werden soll. Setzt man nun diese halben Kloben zusammen, worin die halben Löcher befindlich sind, so wird ein ganzes Loch daraus, und damit die Kloben genau passend zusammenbleiben, und sich nicht verrücken

cken