

# **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**

LXIII. Fortsetzung des zwey und sechzigsten Stücks. Bereitung des Schnupftabacks.

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



## LXIII.

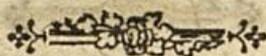
## Fortsetzung des zwey und sechzigsten Stückes.

## Bereitung des Schnupstabacks.

Der Schnupstaback wird aus den dicken, fetten und braunschwarzen, virginischen, oder amerikanischen Blättern gemacht. Doch soll man an einigen Orten auch gute pfälzische Blätter dazu gebrauchen. Wenn sie gehörig sortirt sind, werden sie ausgeribbet, d. i. die Blätter werden von den Ribben abgesondert, und jedes besonders gelegt, weil bey Bereitung des Schnupstabacks daraus auch jedes besonders behandelt wird. Die ausgeribbten Blätter werden nun in eine Beize gebracht, die zwar ein Geheimniß ist, aber doch muthmaßlich aus vielen Wurzeln, und mancherley wohlriechenden Oelen besteht, wodurch der Schnupstaback nicht allein mehr salzige Theile, sondern auch einen angenehmen Geruch erhält. Zu den flüchtigen Salzen sollen sich einige des Urins bedienen. Wenn der Taback nach dem Sauciren matt trocken ist, so wird er carottirt, und dann rapirt. Das Carottiren besteht darin, daß man die Blätter so zusammen legt, daß eine an beyden Enden

zuge-

zugespizte, als ein doppelter Regel gestaltete Stange Taback daraus entsteht, welche von ihrer Aehnlichkeit mit einer Rübe, Carotte genannt wird. Es geschieht vermittelst einer Maschine, die der Carottenzug heißt; dergleichen man zweyerley Arten hat, zu großen und auch zu kleinen Carotten. Der kleine Carottenzug besteht aus einem Brette, das einen Fuß hoch über dem Fußboden des Zimmers erhöht ist, auf welchem ein starker, senkrechter Stab, und an diesem Stabe ein Seil befestiget ist, bey welchem die kleinen Carotten, die einen halben Fuß lang sind, carottirt werden. Die großen, die schon einen Fuß, oder darüber lang sind, erfordern folgenden Carottenzug: Auf einem hölzernen Bock läuft eine starke Walze, die durch ein Sperrrad und Sperrkegel an der einen Seite befestiget ist, an dem andern Ende aber durch ein Kreuz umgedrehet werden kann. Diese Walze dient dazu, daß ein Seil, welches zum Theil um die Walze gewickelt ist, schlaffer oder straffer angezogen werden kann; mit dem andern Ende ist das Seil an der Wand des Zimmers befestigt. Wenn nun eine kleine Stange aus Blättern so zusammen gelegt ist, daß diese in der Mitte dick, an den Enden aber dünne liegen, so werden sie mit einem leinenen Tuche umwickelt, und der Arbeiter nimmt das Seil, welches an dem Stabe des



kleinen Carottenzuges befindlich ist, schlingt es um die Spitze des eingewickelten Tabacks, zieht es mit allem Nachdruck an, und preßt dadurch die Tabacksblätter zusammen. Hierauf verrückt er das Seil auf die angränzende Stelle, preßt es auf die nämliche Art um den Taback, und so verfährt er Stelle vor Stelle, von einem Ende bis zum andern. Bey großen Carotten, die mit dem großen Carottenzuge behandelt werden, läßt der Arbeiter das Seil von der Walze nach, und umwickelt damit den in Leinwand eingeschlagenen Taback. Hierauf legt er ein Brett, welches die Britsche heißt, mit dem, in der Mitte befindlichen Einschnitte auf das Seil, zieht das Seil mit der Walze an, setzt sich auf das Brett, drückt beständig mit der ganzen Schwere seines Körpers auf das Seil, und erhebt sich dabey zuweilen. Hiedurch wird der Taback von dem Seile weit fester zusammengepreßt, als von dem vorigen Carottenzuge. Uebrigens wird dabey von einer Stelle zur andern eben so, wie vorhin, verfahren; und wenn die Carotten gehörig zusammen gepreßt sind, nimmt man das leinene Tuch wieder ab, und umwindet sie von einem Ende zum andern dicht mit starkem Bindsaden, welches fiselliren genannt wird. Die Carotten bleiben nun 3 bis 4 Monathe, auch wol noch länger, im Schranke liegen, damit durch die Gäh.

Gährung sich der geistige Bestandtheil entwickle. Nach dieser Zeit werden sie zu Pulver gerieben, oder rapirt.

Das Rapiren geschieht entweder auf der gewöhnlichen Kape, oder auf einer Rapirmühle. Die Kape ist ein hölzerner Rahmen, dessen Rahmstücke durch zwey Schrauben zusammen gehalten werden, damit man sie aus einander nehmen, und die Sägen des Instruments, das in seiner Zusammensetzung einem Reibeisen ähnlich ist, schärfen kann. Nach der Länge dieses Rahmens, der etwa 3 bis 4 Fuß lang, und halb so breit ist, sind verschiedene Sägen neben einander angebracht, so, daß eine Säge etwa  $\frac{1}{4}$  Zoll von der andern absteht. Die Sägen gleichen völlig einer gewöhnlichen Schrotsäge, und stehen nach der Länge des Rahmens zwischen den Rahmstücken aufgerichtet, so, daß ihre Zähne oben in die Augen fallen. Unten ruhen sie auf einigen Leisten des Rahmens, damit sie nicht schwanken. Die ganze Kape steht auf einem Tische, in dessen Blatt unter der Kape eine Oeffnung, und unter dieser ein Schiebkasten angebracht ist, worin der zerrappte Taback fällt, wenn er auf den Sägen zerrissen, oder zerrieben wird. Der Arbeiter nimmt die Carotte senkrecht in beyde Hände, und reibt sie nach der Länge der Kape auf den Zähnen der Sägen. — An

Cc 3

einigen

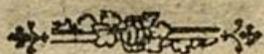


einigen Orten, auch hier in Quedlinburg bedient man sich, an Statt der Rape, der Rapir-  
mühle. Durch einen Kasten geht eine Welle, deren Oberfläche eine Reibe ist. In der obern Decke des Kastens ist eine Oeffnung, durch welche der Arbeiter die Carotte an die Welle hält, deren Kurbel er mit der andern Hand umdrehet, und solcher Gestalt den Taback von der Carotte abreibt. Unten in dem Kasten ist, wie bey der Rape, ein Schiebkasten, worin der rapirte Taback fällt. Der in dem Schiebkasten befindliche Taback wird nun mit feinen Drathsieben gesiebt. Das Grobe, was übrig bleibt, mit einer Handstampfe vollends klein gestampft, und wieder gesiebt. Und dies Stampfen und Sieben wird wechselsweise so lange fortgesetzt, bis alles fein genug ist. Dies ist der rapirte Taback, den man aus Blättern macht. Die davon abgetrennten Ribben aber werden nicht rapirt, sondern auf einer Mühle gemahlen, und diese geben gewöhnlich die feinsten und besten Sorten. Es werden aber auch nicht selten so wol die Blätter, als Rippen auf der Mühle gemahlen, und erstere bey einigen Tabacksarten vor, bey andern nach dem Mahlen gebeizt. Sie werden in einer stark geheizten Stube vorher auf Horden getrocknet, und zum Mahlen zubereitet. Die Tabacksmühle besteht aus 3 Mahlsteinen, wovon  
einer

einer als der Bodenstein, wie in andern gewöhnlichen Mahlmühlen, horizontal in einem Fußgestelle liegt, und um seinen Rand mit einer vorspringenden steinernen Umfassung oder Leiste umgeben ist. In diese Umfassung werden die Ribben und Stengel des Tabacks hineingeschüttet, welche durch zwey auf ihrer Stirne herumlaufende Mühlensteine, zermahlen werden. Gewöhnlich ist der gemahlne Taback feiner, als der gestampfte; er muß aber nach dem Mahlen ebenfalls gesiebt werden. Einige der gemahlten Schnupftabacksarten werden erst gebeizt, wenn sie gesiebt sind, weil die Ribben nicht zugleich mit den Blättern gebeizt werden. Die verschiedene Farbe giebt man dem Taback häufig durch Beymischung einer feinen Erde, so wie den Geruch durch den Zusatz von wohlriechenden Sachen. Es scheint, als ob der mehreste St. Omer rapirt, der so genannte Tonka aber, der seinen Namen und Geruch von den Tonkabohnen, der Frucht eines amerikanischen Gewächses, die man mit dem Taback vermische, hat, gemahlen werde. Sowol der rapirte, als gemahlene Taback wird in Bley und Papier eingepackt. Dies geschieht auf folgende Art: Auf der obersten Fläche eines Klozes steht eine vierkantige, oder runde Form, die zum Theil in den Kloß versenkt, und gerade so weit ist, als das künftige Packet Taback, aber



etwas länger. Man kann in den Klotz eine Form zu  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ , und ganzen Pfunde einsetzen, und mit einem Keile befestigen. In jede Form paßt ein hölzerner Trichter; um den untern Theil des Trichters wird eine dünne Bleyplatte, und ein Papier um diese geschlagen, und beydes an der untern Oeffnung des Trichters zusammen gelegt. Hier auf setzt man den unwickelten Trichter in die Form, und wirft in den obern weitem Theil desselben etwas Taback, zieht den Trichter heraus, und stampft den Taback mit einer hölzernen Stampfe in das Bley und Papier fest ein. Die Stampfe muß also auch genau in die Form passen. So wird das Papier und Bley nach und nach mit Taback angefüllt, und jede Lage fest gestampft. Endlich, wenn das Paket seinen gehörigen und abgewogenen Taback erhalten hat, wird es aus der Form gezogen, oben zusammengelegt, gesiegelt, und gestempelt. Die feinem Sorten Schnupftaback, als Spaniol, u. d. gl. kann man in Deutschland nicht machen, sondern wir erhalten sie aus Spanien und Frankreich. Man sucht sie zwar nachzumachen, aber sie erhalten doch nicht die Güte der fremden.



Erste Art der sympathetischen Tinte, welche man zum Vorschein bringt, wenn man über die unsichtbare Schrift eine andere Flüssigkeit streicht, oder sie der Ausdünstung derselben aussetzt.

Man läßt eine Unze gestoßene Silberglätte mit vier Unzen destillirtem Weinessig bey gelinder Wärme ausziehen, und filtrirt hernach die Flüssigkeit. Mit diesem Liquor schreibt man aus einer ganz neu geschnittenen Feder, und läßt die Schrift nach und nach von selbst abtrocknen.

Hienächst muß man noch folgenden Liquor vorbereitet haben: klar gestoßenes Muripigment 1 Loth, und ungelöschten Kalk 2 Loth, werden mit einem Maßel Wasser in einem thönernen Töpfchen übergossen, und bey gelindem Feuer bis auf die Hälfte eingekocht, dann filtrirt, und in einem wohl verstopften Glase aufbewahret.

Will man nun die Schrift zum Vorschein bringen, so schüttet man etwas von dem zweyten Liquor in ein flaches Schälchen, und hält die unsichtbare Schrift eine kurze Zeit darüber, oder man bestreicht das Papier damit auf der unbeschriebenen Seite, so wird in beyden Fällen das Verborgene sichtbar werden. Der Dunst dieses Liquors ist so wirksam, daß er so gar durch ein ganzes Buch Papier den gleichen Erfolg verursacht. —

Oder: