

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 4 (1782)
Heft: 20

Artikel: Versuch über die vollständige Bearbeitung und Zubereitung eines sowohl zum Schnupfen, als zum Rauchen brauchbaren Tabaks etc. : zweite Fortsetzung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543668>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für B ü n d t e n.

Zwanzigstes Stück.

Versuch über die vollständige Bearbeitung
und Zubereitung eines sowohl zum
Schnupfen, als zum Rauchen brauch-
baren Tabaks. 1c.

Zweite Fortsetzung.

Ich gehe nun zum 3ten Artikel über, und werde auch hier so viel sagen, als ich verstehe, und bis dato erfahren und ergründet habe. Es ist offenbar, daß der schwarze Tabak bei uns üblicher ist, als der natürlich gelbe, ich wünschte aber mit satzamen Grund, daß die entgegengesetzte Gewohnheit die alte verdrängen möchte, insofern es möglich seyn würde, auch bei uns den Tabakbau einzuführen; nicht nur aus Betrachtung, daß jeder Fabrikant dadurch vieler Beschwerlichkeiten überhoben seyn würde, sondern hauptsächlich weil er ohne Widerrede gesünder ist und in allweg die gleiche Wirkung wie jener machet.

So wohl der gelbe, oder sogenannte Folientabak, als auch der schwarze, werden bis zum Fermentieren gleich behandelt, außer daß wer von beiden Sorten gesinnt ist zu machen, die schönsten gelben Blätter zur Folien absonderet, die übrigen aber zum Fermentieren wiedmet.



Wer sich die Mühe geben will, um sonderbar schöne, starke und angenehme Folien zu bekommen, der erwählt hiezu nur den halben Theil des Blatts, gegen dessen Ende oder Spitze; denn was gegen den Hauptstängel wächst, hat weder die Stärke, und gemeiniglich auch nicht die schöne Farb, wie der andere Theil, und wann sich auch in dem schönen Theil grünlichte oder schwarze Flecken befinden, so werden sie abgerupft und zum andern gebraucht.

Die Folien präparire ich auf folgende Art: so bald die hierzu erwählten schönsten Blätter genug trocken sind, so daß sich der große Rückgrath recht zusammen geschrumpft hat, haue ich sie, noch weck, von bemeldtem Grath aus; die am Schatten aufgehängte Blätter sind meistens biegsam, und die an der freien Luft auch, wenn man sie am Morgen früh wegnimmt; während dieser Arbeit kann die oben bemeldte Absönderung am füglichsten geschehen. — Die ausgehauenen Stiele werden indessen in Büschelein gebunden und verwahret; die Blätter aber müssen zum Stampfen klingend dürr gemacht werden; kann man die Sonne zu Hilfe nehmen, so ist das sicher das dienlichste, widrigenfalls müssen sie in der warmen Stube, den Wänden nach, auf Stecken oder Schnüren aufgehängt werden; unmittelbar auf den Ofen oder auch über denselben, rathe ich keinem sie zu dörren, es ist dem Geruch schädlich. Sind die Blätter so weit dürr, daß sie sich mit etwelcher Mühe lassen zu Pulver machen, (NB. allzu hart dürr, daß jeder geringer Stoß sie in Staub verwandelt, ist nicht gut) — so werden sie gestampft. Wer große Mörsel hat, kann sich deren bedienen. Ich habe mir, aus einem Stück hartem Holz eine ordentliche Stampfe gemacht, wie die Gerste, oder bei uns der Hirse gestampft wird; die meinige hat 8 Zoll in der Breite und Tiefe,



Tiefe, ich wünschte sie aber größer. Noch muß die Stampfe mit einem hohen Deckel versehen werden, um das Ausstäuben zu verhindern; man macht ihn aus 4 Brettern 1, 1/2 Schuh hoch, daß er unten die Aushöhlung vollkommen einschließe, oben wird er zusammen gezogen, wie ein Zuckerhut, daß nur die Oefnung für den Stämpfel bleibe; daß er viereckigt werde, versteht sich von selbst; ist der Deckel fertig, so wird er auf die Stampfe gesetzt, daß er die Höhlung schön in der Mitte fasse, und rings herum mit einem Stemmeisen, ein für ihn passender Falz oder eine Fuge abgezeichnet und ausgeschlagen.

Wer nicht gar feinen Tabak liebt, muß ihn nicht lang stampfen, bevor daß er ihn durchsiebe. Die Siebe hierzu sind unterschiedlich, man hat Eisendrätige, hölzerne, durchgeschlagene und von Rosshaar, die letzte machen die Blätter gar zu fein, aber zu den Stängeln sind sie sehr gut, mithin sind die drei erste Sorten, wenn man feine haben kann, zum guten Tabak vorzuziehen. Nur sollte jedes Sieb oben und unten einen Deckel haben, sonst das Ausstäuben ziemlich beschwerlich ist, und was jedesmal von denen kleinen Naderlein des Blatts im Sieb zurück bleibt, behält man zum Fermentieren.

Das gestampfte Pulver oder die Folien hat anfänglich nicht die Stärke und Annehmlichkeit des Geruchs, die sie nachwärts gewinnt. Ich habe kein kräftigeres Mittel gefunden, um beides zu Stande zu bringen, als den Thau. Ist es also, wenn man seine Folien stampft, die Jahreszeit, daß der Thau noch ohne zu frieren fällt, so stellt man das Pulver in beliebigem breitem, hölzernem Geschirre mit Bord oder Rand versehen, daß es für den Wind gesichert



gesichert seye, — (ich bediene mich der Milch Gebfen) 2 oder 3 Nächte nacheinander an den Thau, jeden Morgen hebt man sie ins Haus, in ein kühles Zimmer, und reibt es zwischen beiden Händen wohl untereinander, daß die Feuchtigkeit des Thaus, so nur die Oberfläche des Pulvers genezt, auch das übrige naß mache. Ist dieses geschehen, so wird alsdann das Pulver in Buteillen oder auch Gläsern mit weiten Oefnungen — Zucker Gläser genannt — hart auf einander gestopft, und verschlossen ziemlich lang an die Sonne gestellt, welches das wirksamste Mittel ist, den gelben Tabak zur Vollkommenheit zu bringen; sein Kräutergeruch verwandelt sich in einen sehr annehmlischen süßen Geruch, und bekommt grose Stärke. Je länger er darnach aufbehalten wird, desto mehr verbessert er sich auch. Ein glaubwürdiger Tabakfabrikant hat mich versichert, auf jetzt besagte Art könne man sogar die groben Stängel und Adern der Blätter zu einem ziemlich guten Tabak zubereiten, welches ich aber noch nicht versucht habe, es stehet einem jeden frei, solches zu probiren. Ist es aber die Jahreszeit nicht, daß man sich des Thaus bedienen könne, so verwahret man indessen seine Folien am Schatten, in wohl verstopften Gläsern und frischen Zimmern, bis das Frühjahr vorhanden, daß man solches bewerkstelligen kann; — und so viel für die gute Folien.

Noch ist übrig, bei diesem Artikel anzuzeigen, wie ich nicht nur gute Blätter, sondern auch, was den ganzen Sommer ausgebrochen wird, und sogar die grobe Stängel, durch die Fermentation schwarz mache, daß auch die zwei letzte Sorten, einen recht brauchbaren Tabak abgeben. Es versteht sich zuerst von selbst, daß alles was fermentirt werden soll, wie oben gesagt, zu Pulver gebracht

gebracht werden müsse, gleich als wie beim gelben Tabak, nur kann alles, was fermentirt werden soll, auf dem Ofen gedörret werden. Dieses Pulver nun, wann es von guten Blättern ist, wird sogleich auf das Stampfen in ein geräumiges Geschirr gethan, darinnen es könne bequem gerührt werden; alsdann wird es mit einem Wasser, das wie eine ordinaire Suppe gesalzen ist, stark genezt, daß es sich, nachdem es mit einem hölzernen Spatel gerührt, oder zwischen beiden Händen wohl unter einander gerieben worden, leicht zu Klumpen machen lasse; ich habe immer mit siedigem Wasser genezt, indessen glaube, es habe gleichviel zu bedeuten, ob das Wasser kalt, warm oder gekocht ist, sonderheitlich wie ich, den Tabak auf dem Ofen fermentieren läßt. Ich habe zwar noch andere Beizen probirt, als z. E. rein gewaschene Messelwurz, und sauber abgefallenes gelbes Kirschbaumlaub, eine Handvoll vom ersteren, und zwei vom letztern, unter 2, 1/2 Maas Wasser, mit ein wenig Salz, den dritten Theil ohngefähr einsieden lassen, alsdann durch ein leinen Tuch durchgeseiget, den Trester ausgedrückt, und mit dieser schwarzbraunen Beize das Pulver genezt. Vor einem Jahr habe ich allen meinen Tabak damit fermentirt. Oder durre Pflaumen in Wasser gekocht, oder Tabak Blätter abgeschnäkt gesotten, und allemal durchgeseiget, und damit fermentirt. Auf allen drei Weisen habe immer recht guten Tabak bekommen; ich finde aber, daß wann man gute Blätter zu Pulver macht, so werde der Tabak stark und gut genug, wenn er nur, wie oben angezeigt, mit lauterem Wasser und Salz, ohne andere Ingredienzen fermentirt wird; sonderlich muß man bei der letztern Beize, die anfänglich sehr süß ist, lang fermentieren lassen, bis sich die Süßigkeit verliert. Dies stark naß gemachte Pulver, wird nun



in irdene Krüge hart aufeinander gestopft; hat man viel Pulver, so istz besser, man nehme statt zwei kleine nur einen großen Krug dazu, die Hitze wird größer, und die Fermentation geht besser und ehender von statten, wann viel Pulver beieinander bleibt.

Zum kalt Fermentieren stellt man die Krüge nicht auf den Ofen, sondern nur in der Stube hin, wo es einem beliebt, so wird der Tabak allgemach von selbst schwarz, verliert aber sehr langsam die widrige Süßigkeit. Ich habe auf die Art keinen präpariert, sondern nur von andern gesehen, und zeige es nur in der Absicht an, damit andere, wann es ihnen beliebt, auch die Probe machen können. Meine Krüge stelle ich allezeit auf den Ofen, wo er am heißesten wird, und decke sie mit schlechtem Zeug stark zu, damit die Hitze beisammen bleibe, und der Tabak desto ehender schwarz werde. Nach 3 — 5 Tagen, je nachdem man stark einheizet, leere ich die Krüge wieder in die Milchgeße aus, und reibe den Tabak mit beiden Händen wol untereinander, stopfe ihn wieder in die Krüge, stelle ihn auf den Ofen, und decke ihn wie zuvor. Der Grund dieser Behandlung ist dieser: es ist vernünftig und natürlich, daß sich das nasse Pulver am Boden und um die Wände des Krugs viel stärker erhize, und ehender schwarz werde, als in der Mitte, würde man es so lang still lassen, bis es auch in der Mitte genugsam schwarz wäre, so würde man Gefahr laufen, daß es sich am Boden und um die Wände verbrennte, mit dem Ausleeren aber, und untereinander reiben kann man nicht nur diesem vorbeuen, sondern man macht auch, daß er egal schwarz wird. Nach 2, 3 Tagen wiederholt man die Ausleerung wieder, und setzt dieses so lange fort, bis der Tabak nach Gefallen ist.

Jedes

Jedes mal behält man ein wenig von dem nassen Pulver zurück und läßt es so weit trocken werden, bis es zum schnupfen dienlich ist, da man alsdann seine Farbe siehet, und seinen Geruch empfindet, denn an warmen und nassem Tabak kann man weder das eine noch das andere erkennen. — So bald beides nach Belieben ist, hebt man seine Krüge auf gelsten vom Ofen hinweg. Die guten Blätter sind geschwind schwarz. Da der Tabak anfänglich gemeiniglich immer zu naß ist, so wird er auf Bretter gestreut, und am Schatten zur Genüge getrocknet, wohl verwahret und in frischen Kellern aufbehalten: er bleibt sehr lang gut, besonders wann er in Bouteillen oder großen Glas-Guttern mit engen Hälsen aufbehalten wird. Die geringe Mühe die man hat, den Tabak hinein zu bringen, wird nachwärts durch dessen Güte wohl belohnt, und wann man ihn, vor der Verwahrung, noch einmal durchsiebet, so ist's sehr gut, man wird auf immer der Ungelegenheit des Reibens enthoben. So werden bei mir die guten Blätter fermentirt. —

Ist aber das gestampfte Pulver von geringer Qualität, z. E. von dem, was den Sommer durch abgebrochen wird, auch dem Rückgrath der Blätter oder sogar von denen dicken und groben Stängeln, so wird es überhaupt gleich behandelt, nur muß man, um ihm mehrere Kräfte beizubringen, mit der Beize und etwas mehr Salz zu Hilfe kommen, die erste und besonders die letzte, deren ich oben gedacht habe, sind, wie ich bisher erfahren, wenn man sie stark machet, die wirksamsten, das Pulver muß auch stärker damit genetzt werden, als jenes, und die Ausleerung aus den Krügen und das untereinander reiben muß länger fortgesetzt werden, besonders beim Stängel Tabak, als welcher langsamer schwarz wird.



wird. Ich habe dies Jahr, auf die Art eine Probe gemacht, die mir recht wohl gerathen ist.

Einem Einwurf muß ich hier begegnen: Vielleicht denkt jemand — der schon derlei Tabaksstauden gesehen; — wie es möglich seye, die groben und hölzichten Stängel zu Pulver zu machen? Dem kann ich dienen, daß wann er sich eine ordentliche Stampfe, wie ich eine habe, anschaffet, so kann er solches auch ohne sonderbare Mühe ausrichten; ich schneide sie nicht zu runden Scheiben, wie man etwann bei gelben Rüben, oder Sellerywurzeln zu thun pfleget, solches würde ohne Widerrede eine unüberwindliche Arbeit abgeben, sondern zu dünnen und länglichten Spähnen, wie solche von einem Stück Holz zum Anfeuren abgehauen werden. Ob man solches mit dem Messer oder einem kleinen Beil verrichten will, steht einem jeden frei; diese Spähne werden alsdann auf den Ofen oder auch im Backofen klingend dürr gemacht, gestampft und wie schon angezeigt, fermentiert. Zu dieser Materie sind die feinen Haarsiebe, wie oben berührt worden, die nützlichsten.

Noch dies wenige muß ich über die Fermentation insgemein anmerken: will jemand — besonders der gemeinen Art des Tabaks — einen guten Geruch, als z. E. von Nägelein, süßen Rinde, Fenchel, Anis, Lavandelsblumen oder Rosenblätter u. s. w. beibringen, so können solche Species entweder in Substanz gepulvert und unter dem Tabak im Fermentieren gemischt, oder auch mit dem Wasser gekocht und der Tabak damit angefeuchtet; nur hat man sich zu hüten, daß man nicht zu viel davon beibringe, maßen es ehender schädlich als nützlich seyn würde, und bei guten Blättern der natürliche Geruch allem vorzuziehen ist.

(Der Beschluß nächstens.)

