

**Den uppenbarade hemligheten, eller
Konsten att bereda alla sorter snus och rök-
tobak, efter holländska sättet, till nytta
så väl för fabrikanter, som alla snus- och
tobaks-älskare, uppgifven af en ho**

Stockholm
1801

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök*: Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra*: Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

DEN
UPPENBARADE HEMLIGHETEN,
ELLER
KONSTEN ATT BEREDA ALLA SORTER
SNUS och RÖK-TOBAK,
EFTER
HOLLÄNDSKA SÄTTET,
TILL NYTTA
SÅ VÅL FÖR FABRIKANTER, SOM ALLA
SNUS- OCH TOBAKS-ÅLLSKARE,
UPPGIFVEN
AF
EN HOLLÄNDSK EMIGRANT.

Öfversättning.

Stockholm, Tryckt hos A. ZETTERBERG,

1801.

Teknisk
Njälén. o. m. m.
(Br.)

1801
1700-1829



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT

1925

RECEIVED

LIBRARY

PHYSICS DEPARTMENT

UNIVERSITY OF CHICAGO

1925

RECEIVED

LIBRARY

PHYSICS DEPARTMENT





Företal.




Af krigets oroligheter har jag blifvit tvungen att öfvergifva Holland, som är mitt Fädernesland. Under mina resor genom Tyskland, har jag funnit mycken okunnighet vid beredningen af allebanda Rök- och Smus-Tobak. Af denna orsak har jag fattat det beslutet, att genom följande Beskrifning meddela Allmänheten de kunskaper jag bärutinnan genom en mångårig ärsa-

renhet inbämtat. Jag hoppas att här-
igenom hafva gjort unga och mindre
förfarna Snus- och Tobaks-Fabriquer-
er en tjänst.

FÖRFATTAREN.





INNEHÅLL.

N:o

V IRGINISK Tobak att plantera och bereda	I.
Om Virginiska Tobaksblader	II.
Virginiskt Blad-mjöl att bereda	III.
Sal Tartari att bereda	IV.

Diverse Sorter Snus.

S:t Vincent - Carotter	V.
Marocco	VI.
Virginiskt Stjälk, mjöl	ibid.
Stjälkmjöl till allehanda Snus	VII.
D:o Phalziskt	VIII.
Holländkt Rappé	IX.
— — Finissimo	X.
— — de Fatcon	XI.
— — Ordinairt	XII.
Strasburger S:t Vincent	XIII.
Holländkt i runda stänger	XIV.

	N:o
Tabac de Paris	XV.
Marino	XVI.
Tabac de Mayence	XVII.
— de Landau	XVIII.
— — Hagenau	XIX.
— — Snabe	XX.
— — Brefil	XXI.
— au grand Cardinal	XXII.
Sou d'Espagne	XXIII.
Tonco	ibid.
Spankt N:o 1, 2, 3	ibid.
Italienkt Snus	ibid.
Rattica	ibid.
Sou d'Espagne eller Sämre Tonco	XXIV.
Ordinairt Rappé	XXV.
Naturel Finissimo	XXVI.
Weilchen Rappé	XXVII.
Gult Rappé Naturel	XXVIII.
Svart D:o	XXIX.
Brunt D:o	XXX.
Hvitt Rappé	XXXI.
Strasburger Violet	XXXII.

	N:o
Bergamotte	XXXIII.
Tabac de Klaray	XXXIV.
Levange de Feral	XXXV.
Hannoverskt Rappé	XXXVI.

Sauçer.

Till S:t Vincent	XXXVII.
— Marocco	XXXVIII.
— Virginiſkt Stjälkmjöl	XXXIX.
— Strasburger S:t Vincent eller S:t Omer	XL.
— Tabac de Hannovre	XLI.
— — — Landau	XLII.
— — — Svabe	XLIII.
— — — Brefil	XLIV.
— Holländſkt i runda ftänger	XLV.
— Amersforder Stjälkmjöl	ibid.
— Levange de Feral	XLVI.

Rök-Tobak.

Kanaſter	XLVII.
Porto Ricco	XLVIII.

	N:o
Petit - Kanaster, eller Kanaster N:o 2	XLIX.
Kanaster N:o 3	L.
Sigill - Tobak	LI.
D:o med blått Vapen	LII.
Porto Carrero	LIII.
Skuren Rök - Tobak, Varinas och	
Krull - Varinas	LIV.
En annan Sort	LV.
En D:o D:o	LVI.
En D:o D:o	LVII.
En D:o D:o	LVIII.
En D:o måst allmän	LIX.
Bref - Tobak	LX.
D:o D:o Sämre	LXI.
D:o D:o med Virginiska stjälkar	LXII.
D:o D:o	LXIII.
Krans - Tobak	LXIV.
Allmän Rull - Tobak	LXV.
Schäfer - Tobak	LXVI.

I. *Att plantera och bereda
Virginisk Tobak.*

FRÖN af sådana plantor, som hafva röda blommor, äro här till bättre än de hvita. Dessa frön låter man om våren stå några dagar i stöp med söt mjölk, eller gammalt öl, uti en ren stenkruka. Därpå blandar man dem med fet jord och låter dem stå i ett varmt rum, till dess de börja gro, då de utfås uti en med gödsel väl tillredd bänk. När plantorna blifva ett finger långa, sättas de ut i $1\frac{1}{2}$ quadratfot ifrån hvarandra, i et tobaksland, som förut är väl tillreddt och göddt med Svin- eller Dufve-gödsel, och vattnas, i torrt väder, sedan solen gått ned, med flytande vatten, som man förut låtit något uppvärma.

När plantorna blifvit ungefär en aln höga, bryter man af kronan, emedan bladen där af blifva större och bredare. Men vill man af denne Tobak hämta några frön, så lemnar man här och där en krona oafbruten. Hele sommaren igenom måste ock Tobaklandet renfas och plantorna kupas, på det de må hållas fria från ogräs, och at bladen få mycket lättare må hämta must och styrka. I September månad, från den 8:de till den 16:de, väl forståendes efter Climatets och höftens beskaffenhet, afpläckas de bästa bladen, och detta bör ske i vackert väder ifrån kl. 10 före, till kl. 4 efter middagen, emedan de icke böra vara fuktiga af dagg eller rågn, då de afhämtas. Efter afpläckningen hängas de straxt upp på snören at torrkas, hvilket så mycket möjligt är bör ske i solken och öppen luft, hvarvid likväl märkes, att de noga acktas för våta af rågn eller dylikt. Sedan man på detta sättet låtit dem hänga till följande året i Mars eller Aprill månad, samlas de i knippor, hvilka läggas i

låggar i en bod, eller hålldre i hvålfda rum eller kållrar. Men de böra ej ligga på ett och samma ställe längre, ån till desz att de börja taga värme, utan då ömsfar man rum; och efter 8 dagar ömsfas på samma stätt. Med denna ömsning fortfares på det sättet, att man hvarje gång bestånker dem med fallt vatten. När man icke vidare känner dem taga någon värme, kan man utan fara låta dem ligga på samma ställe, och når de på detta sättet legat i 3 år, åro de sådana som de böra vara. — På lika stätt kan man äfven handtera såmre Tobak, och afplåcka de så kallade Tobaks-tjufvar. Men härvid märkes, att Ungersk Tobak, hvars blad åro runda, nästan såsom kålblad, år för stark till Rök-tobak, och brukas derföre merendels till Snus.

II. Om Virginiska Tobaksblad.

Deffe blad åro af flera slag. De Mailändska och Marylaniska åro till

Röktobak de förnämsta, då de äro gulactiga och vål torrkade.

De Rückländska äro mörka och tjänliga till Snus. De Amerikanska, såsom något feta, tjåna bäst till Carotter, St: Vincent och flera andra forter.

III. *Virginiskt Bladmjöl.*

Hårtill tar man feta Amerikanska blad och låter mala dem, sedan alla grofva stjälkar äro borrtagna. Med 100 #. af detta mjöl blandar man 10 #. stött fallt, och ficktat altsammans 2 till 3 gånger genom en grof fickt, och låter det sedan stå 14 dagar i ett vål tilltåppt kåril. Därpå fiktas det på nytt, och förvaras till hvarjehanda behof.

IV. *Sättet att bereda Salt Tartari samt detta Saltets Nytt.*

Hårtill tager man

God röd Winsten 10 delar.

Salpeter 8 delar.

Så att om man tar 100 #. Winsten, fordras därtil 80 #. Salpeter. Dessa Species stötas, blandas väl tillsammans, och lägges däraf i en järngryta, och antändes. Man lägger allenast in så mycket i sänder, att det har väl rum att koka och höja sig.

Så snart det börjar koka, öfer man med en järnslef i småningom alltfammans på en järnplåt. När grytan är tom, slår man dit mera af de blandade Species, och fortfar på samma sätt som nu är sagdt, så länge något är kvar.

När den upösta massan sedan börjar svalna, måste hon stötas och ficktas genom en fin fickt. Det fina pulvret, som går genom fickten, brukar man till Snus - beredning, och det grofva, som stadnar i fickten, kan tjena till Saucer. Men det måste förvaras i en väl tilltäppt stenkruka. Af hela

den här exempelvis nämnda blandningen, som tillsammans utgör 180 #.; får man efter afbränningen ungefär 124 #. Ingredienserna måste vara väl torra, emedan de då brinna bättre.

Detta Sal Tartari är den förnämste tillfatts till alla forter Tobak. Sal Ammoniacum och Pottaska hafva en mycket retande skärpa; men genom Sal Tartari blifver all tobak mera angenäm och ljuflig, utom att man härigenom kan bättre umbära Sal Ammoniacum, som är mycket dyrare.

V. *Att göra S:t Vincent-Carotter.*

Härtill bör man bruka Americaniska Tobaksblad utan stjälkar. Af dessa tar man så mycket i sänder, som kan hållas i bågge händerna, doppar dem i saucen, lägger dem straxt i ett annat kåril, och fortfar härmed till dess man har en så stor qvantitet doppade blader, att präffen därpå kan fyl-

las. Då lägges denne qvantitet i pråssen, hvarest den pråffas, och därpå straxt tages ut. På samma sätt fortfares med doppning och pråfsning, hvilken senare, nämligen pråfsningen, bör vara så stark, att ingen sauce mera rinner ifrån Tobaken. Därpå packar man all den pråffade Tobaken i ett fat eller kista af bräder, och när den börjar taga hetta, bör den åter tagas upp, fücktas med sauce och pråffas på samma sätt som förut. — Vid pråfsningen bör man alltid hafva ett kåril under pråffen, att emottaga den öfverlöpande Saucen, hvilken blandas med den öfriga, och brukas att immerfort fückta med, till dess man får fatet eller kistan full.

Har man tillräckligt Saucen, så kan man på en gång bereda två eller flera fat; men de böra alla packas väl fulla, väl tilltåppas och sedan alla dagar efterfes; ty så snart Tobaken börjar taga hetta, öppnar man låcket och låter faten stå öppna i 8 dagar. Där-

på tar man upp alltsammans, och packar det in i andra fat, på det sättet, att hvad som förut legat åt botten, nu lägges åfvanpå, och att de bladen som legat alldraöfverst, och följligen icke kommit i så stark hetta, blandas hvarstals in ibland de öfriga, som kommit i full svettning. — Nu låter man dem åter stå i 8 dagar. Ju starkare hetta då uppkommer, desstättre blifver Tobaken.

Härpå följer hvad man kallar *afkylning*. Den sker således, att man tager alla bladen ut ur fatet, och lägger dem på ett gäll, som är belaggt med Tegelsten eller Gips, i en hög. Men de böra läggas hvarstals, och mellan hvart hvarf strör man fint stött salt. Proportion härvid är den, att man till 100 #. Tobaksblad tar 10 till 12 #. Salt. Efter 5 dagar tagas de upp och skakas, och läggas så ned igen på gällvet. Om vid skakningen mycker salt faller ofinåltadt af, så kan högen ökas med ännu ett hvarf, som därmed insaltas; men blir föga salt öf-

rigt, som ej hunnit smälta, så lägger man icke mera blad till, utan gör allenast hvarfven något tjockare, och strör det öfverblifna saltet därimellan. När de på detta sättet legat 4 till 6 dygn, läggas de på ett brädgålf, betäckas med Segelduk, eller något annat tåcke, och lemnas i detta tillstånd, till des man deraf vill bereda Carotter eller mala Snus.

Vill man håraf göra Carotter, så afvåger man 3, 4 eller 5 # blad till hvardera, rullar dem förskilldt väl tillhopa, och formerar dem, hvarpå de starkt omvivas med snören.

När Carotterne äro färdige, packas de uti et fat på det sättet, att de ställas på ände, och därpå täppes fatet väl till, så att ingen luft slipper in. Sveper man något omkring fatet, och låter det ligga ett år eller mera, så blifva Carotterne så mycket bättre.

Om man, i stället för Carotter, straxt vill mala bladen till Snus, så

ligger man 50 eller 75 #. i prässen, och trycker dem väl i alla 4 hörnen af prässen tillsammans. Därpå öppnar man, och betäcker dessa hoppräflade bladen med ett bråde, lägger sedan åfvan på brådet nya blad så mycket, att alltsammans tillhopa utgör 100 #, eller så att prässen blir full. Därpå skrufvar man ganika hårdt till, öppnar så prässen, och fyller det genom tryckningen uppkomna rummet med mera blader. Sedan skrufvar man åter till prässen och låter den stå ett dygn. Följande dagen skrufvas han ännu hårdare till. Tredje dagen tar man ut alltsammans, lägger hela massan, sådan som den är, i en därtill afpassad kista eller låda, med stenar eller någon annan tyngd åfvanpå, och lemnar den i detta tillstånd ett helt år.

Kistan bör vara så stor, at 20 sådana packor däruti kunna inrymmas, åfvanpå med lock, och framföre med en skåttlucka, så at packorna kunna uttagas efterhand, utan at rubba locket.

Pråsfen bör vara få gjord, at kistan i alla 4 hörnena kan skrufvas lös; ty annars kunna packorna icke beqvåmligen uttagas. I denna kista kan man åfven pråsfå besauçade blader, allenast hon år förfedd med några hål, få at sauçen kan rinna ut.

Af de inlagda packor, eller kackor, tar man ut en i sänder, och karfvar den til RÖktobak, hvilken sedan lägges i et fat, som vål bör tillutas.

Når man sedan håraf vill göra Snus, så slår man denne skurke Tobaken på en Snusqvarn, och sedan den en stund år malen, sickt man honom igenom en gröfre eller finare sickt, alltsom man vill hafva Snuset gröfre eller finare. Det som stadnar uti sikten, låter man åter passera qvarnen, hvarpå det å nyo siktas, och blandas til det som redan år siktadt. Hvad som vid senare siktningen stadnar i sikten, kan man bruka ibland groft St. Vincent, och den all-

drasidste resten i sikten, kan man blanda med stjälkar och mala till mjöl.

Hvad man på detta sättet förvandlat til Snus, bör förvaras uti et fat, som väl tillslutes. Men fatet bör förut innantill klistras med rent papper, på det Snuset icke må komma åt sjelfva trådet; och äfvanpå betäckes äfven med papper, innan locket lägges på. Faten hårtill böra göras hålldre af Ek än af Furu. Ju längre man sedan låter ett sådant fat stå orubbadt, ju bättre blifver Snuset.

VI. *Marocco.*

Hårtill tages lika mycket af de bästa, bruna, Virginiska, samt feta Americanska blader, hvilka renas från *stjälkar*, fuktas med Sauce och präslas — alldeles få som under N:o 5 är lärdt. Därpå afkylas de, med 14 #. fält på hvarje Centner (100 #.) fuktade blader. Sedan formeras de i ka-

kor, eller Carotter, och förvaras uti fat, åtminstone i ett års tid.

Virginskt Stjälk-Mjöl, som bör räknas under denne Artickel göres på följande sätt:

Stjälkarna fuktas med Sauce och handteras på sätt som lärnt är om blader till St. Vincent. Sedan det stätt täppt i et fat och tagit hetta, låter man det stå öppet i 8 dagar, tömmer det så i ett annat fat, och askyler det med 14 #. Salt, ficktar och förvarar det 3 a 4 dagar i ett annat fat, hvar på det åter fiktas och förvaras, till dess man däraf vill betjäna sig. Då blandas 1 Centner här af med $3\frac{1}{2}$ #. fint stötta brända Mandlar och 1 lod Muskott, på det sättet, att de fiktas öfver hela massan, och hvad som stadnar i fickten, stötes och fiktas å nyo, till dess alltsammans blifvit tillräckligen fint, då det väl omblandas med hela massan.

Till det så kallade Marocco, tar man af detta mjölet 100 #. och af

Marocco-Carotter eller kakor 350 #.
 Carotterne skåras först fonder, blandas
 få med mjölet och males sedan till-
 sammans på en sten-qvarn. Om nå-
 got fattas i färgen, som bör vara
 brunacktig, lägger man därtill af Röd
 Ockra (Engl. Roth) få mycket som
 behöfves. — Låter man det sedan stå
 ett år, eller mera, blir det så mycket
 bättre. — Vill man bruka det straxt,
 få bestänker man det med litet Rosen-
 vatten och Åttika blandad med salt,
 hvarpå det omröres och siktas.

Skulle detta Marocco tyckas luck-
 ta för starkt, få kan man blanda det
 med litet af det fina St. Vincent.

VII. *Et sätt att bereda ett
 Virginiskt Stjälk - Mjöl, som
 kan brukas till allehanda Sor-
 ter Snus.*

Till hvarje Centner tar man 12
 4 13 kannor Sauce: Denna Sauce

blandas förut med 2 #. Holländsk Syrup, 4 #. röd Ockra och (NB. så framt Tobaken förut icke är saltad) 1 #. Salt, ty annars kan hända att han möglas. Därpå, och sedan man härmed förfarit så, som vid föregående Tobaks forters beredning är lärdt, rifver man och sicker denna massa, portionsvis, 3 à 4 gånger, och packar den uti ett fat. Ju större massa på en gång inpackas tillfammans, des bättré blir den. När den stått i 8 dagar och tagit hetta, packas den om i ett annat fat, hvarvid det, som varit åfvanpå, nu lägges i botten, som förut flera gånger är sagdt. Vill man se om däruti ännu är något som ej nog fermenterat och fått rätt färg och lukt, så lägger man en hand full på ett papper att svalna, och sedan proberar det. Finner man då något sådant, så låter man alltfammans ännu stå ett par dagar, hvarpå det våges och blandas med 4 lod Hjorthorns-Spiritus, och 10 # Salt. När det härmed är väl blandadt och sickeradt, låter man det stå 8 dagar uti ett

fat. Därpå siktas det och inpackas å nyo i ett annat fat, och lemnas få ett helt år innan det nyttjas.

VIII. *Phaltziskt Stjålk-Mjöl.*

Hårtill tar man, för hvarje Centner, 12 til 13 kannor Sauge, och förhåller sig därmed på samma sätt, som redan är sagt under N:o 6, om det Virginiska. Ju större mängden är, desto bättre tager den hetta. Afkylningen sker med 11 #. fint stött salt på hvarje Centner.

Hårtill kan man lika få väl bruka Virginiska eller Ammerfords-stjålk, om man därtill har tillgång för lika pris.

IX. *Holländskt Rappé.*

Man utbreder på et långt bord
1100 #. Virginiskt Stjålk-Mjöl
400 #. Phaltziskt D:o

- 300 #. Svart Naturel
- 350 #. Virginiskt Blad-Mjöl
- 300 #. St. Vincent, fint ficktadt.

Af denna blandning tar man 16 å 20 #, slår dem i ett fat och lägger därtill följande Species, som böra vara fint fiktade och väl omblandade:

- 68 # Sal Tartari
- 16 # Sal Ammoniacum
- 31 # Hvit Pottaska.

Detta rörer man om till dess det blifver varmt. Därpå gör man i den på bordet liggande stora massan en aflång grop, ifrån den ene änden till den andre, slår däruti det varma snufet, makar få den på bågge sidor liggande mängden öfver, och blandar få fort som möjligt år, att luckten af de tillagga Species icke dunstar bort. Sedan fiktas alltsammans genom en grof fikt, uti en därtill gjord kista. När alltsammans år ficktadt. lägges det

på bordet igen, och siktas på nytt, så at det blir vål blandadt om hvartannat. Härpå förvaras det i ett fat, antingen i ett hvalf, eller på något annat ställe där inga folstrålar intränga, så att det får vål svalna. Efter 14 dagar slår man det åter ut på bordet, hvarpå det siktas och lägges i ett med papper innantill bekläddt fat, hvilket sedan ställes i något rum, som icke är qvalmigt, t. ex. en källare eller bod, som ligger emot norr. Fatet täckes ofvanpå först med papper och sedan med en stadig och tät botten. När det på detta sättet stått i 2 år, är den starka luckten af saltarna försvunnen, och inuset ganska mildt och behagligt. — Detta snus kallar man i Tykland *Bolangars*.

X. *Holländskt Finissimo.*

Härtill tar man

100 #. Holl. Rappe, som är 1 år gammalt.

4 #. Virginiskt Blad-mjöl.

4½ #. Spaniol, af det som kostar
3 à 4 Gyllen #:det.

Deffa forter blandas och sicketas
tillsammans, tömmas i ett fat, och
handteras såsom redan är lärdt.

XI. *Holländskt de Fatcon.*

Härtill fordras

200 # Phaltziiskt Stjälk-mjöl,
som är prepareradt.

100 # Virginiskt D:o

Och för hvarje Centner af denna
blandning

1 # Sal Tartari,

8 Lod Sal Ammoniacum,

1 # Pottaska.

Deffa Species stötas väl; och för
öfrigt förhåller man sig härmed på
samma sätt, som med Holländskt Rap-
pé. — Efter $\frac{1}{2}$ år är det färdigt att
nyttjas.

XII. *Ordinairt Holländskt.*

100 # Holländskt Rappé.

100 # Fatcon - Holländskt.

ficktas tillsammans genom en grof
fickt, och handteras såsom de före-
gående.

Man kan hårtill äfven bruka Holl.
Rappé och gult Rappé Naturel, lika
mycket af hvardera.

XIII. *Strasburger St - Vincent.*

Hårtill fordras

200 # Phalziska eller Elfas-Blader.

100 # Americanka D:o

hvilka rensas från stjälkar, fauças,
formeras till Carotter, och behandlas
såsom sagdt är om St Vincent.

XIV. *Holländskt i runda stän-
ger eller Carotter.*

Hårtill tar man rensade Amers-
ford-Blader, så mycket som man är

nar bereda, Saucar och handterar dem såsom S:t Vincent, afkyler med 8 # Salt, och spinner dem sedan så tjåcka, som de böra vara. Därpå afkåras de i så långa stycken, som man tycker, pråffar dem i rundt urhålkade halfva cylindrar af tråd, sedan virar dem med snören, och förvarar dem i ett fat — samt förhåller sig i allmänhet som sagdt är om S:t Vincent-Carrotter.

XV. *Tabac de Paris.*

Tillredes genom blandning af
 100 # utvaldt S:t Vincent, och
 10 # godt Rappé.

XVI. *Marino.*

Tag 800 #, eller få mycket som behagas, af lagom fint och præparadt Virginiskt Stjålk-mjål, och för hvarje Centner håraf

1 # Spaniol till 3 fl. pris.

1½ # Sal Tartari

8 lod Sal Ammoniacum

1 # Pottaska.

Deffa Species handteras på fått, som sagdt är om Holländk Rappé, och förvaras därpå ett par dagar. Sedan flås alltsammans ut på ett bord, blandas med 100 # fint S:t Vincent, fiktas genom en grof fickt, och förvaras i ett fat, som väl tilltåppes.

XVII. *Tabac de Mayence.*

300 # gult Rappé Naturel,
(Se N:o 28.)

100 # Holländskt i runda stån-
ger, (Se N:o 14.

12 # Spaniol à 2 fl. #:det.

Deffa Species blandas väl tillsammans och förvaras.

XVIII. *Tabac de Landau.*

5 à 600 # goda och tunga Phal-
ziska blader malas först till mjöl. —

Till hvarje 200 # håraf, tages 12 till 13 kannor Sauce, och därpå låter man det taga hetta, som sagdt är om Virginiskt Stjälkmjöl. Hvarje Centner afkyles med 11 # Salt. Därpå lägger man till 2 Centner malet S:t Vincent, och ficktar genom en grof fickt, så att det blir väl blandadt. — Man kan af denna fort göra både grofre och finare.

XIX. *Tabac de Hagenau.*

- 1 *Sorten*: Därtill tar man 3 Centner runda stänger af Amersforder-blad, skurna i stycken, och låter mala dem med 1 Centner Virginiskt stjälkmjöl.
- 2 *Sorten*: Göres af 2 Centner runda Holländska stänger och 2 Centner Virginiskt stjälkmjöl, malna på samma sätt.
- 3 *Sorten*: Göres på samma sätt af 1 Centner runda Holländska

ftånger och 3 Centner Vir-
giniskt stjälkmjöl.

XX. *Tabac de Sueve.*

Hårtill tages 3 Centner Phalziska
blader och $\frac{1}{3}$ Centner Virginiska eller
Americanska. De handteras på sam-
ma sätt som till St: Vincent. Afkyl-
ningen sker med 12 # Salt; man for-
merar icke Carotter, utan förvarar de
tillredda bladen 1 år, och låter få ma-
la dem något groft.

XXI. *Tabac de Bresil.*

Feta Virginiska blader beredas på
vanligt vis med Sauce, och afkylas
med 8 # Salt för hvarje Centner.
Därpå spinnas de till en fingers tjock-
lek, och läggas på ett gånf att torr-
kas.

XXII. *Tabac au Grand Cardinal.*

1 Centner bästa St: Vincent och

ro # Holländt Finissimo fiktas och blandas väl tillfamman.

XXIII. *Sou d'Espagne och Tonco:*

Detta Snus göres icke i Tykland, utan i Spanien, och af ett slags Tobak, som där växer. Sedan bladen äro med Sauce preparerade och torkade, malas de på därtill inrättade qvarnar, och fiktas. Dammet, som fastnar på våggarna, hvilka äro beklädda med bräder, samlas och utgör *det förnämsta Spanska Snuset*. Det som hvar gång stadnar i fickten samlas tillhopa, males åter och fiktas. Det, som under denne andra operation stadnar på våggarna, blifver *2:dra sorten Spanskt Snus*; och hvad som genom denne sednare fiktningen passerar genom själfva fickten, kallas *3:dje sorten Spanskt Snus*, eller, som är det samma *3:dje sorten Spaniol*.

Tonco göres alldeles på samma sätt. Skillnaden består allenast i olika

fårg och lukt, som vinnes genom tillfatts af röd Ockra (Engl. Roth.) och Tonco - bönor.

Spanskt Kli kallas det, som efter den andra siktningen stadnar qvar i sikten.

Uti Italien brukar man at blanda sådant Kli med något annat Rappé, och gifver det namn af *Italienskt Snus*. Sådant får man t. e. af 6 # Holländskt Rappé och 1 # Kli. — Blandar man samma Kli med S:t Vincent, så bliver deraf hvad man kallar *Rattika*.

XXIV. *Sou d'Espagne eller Sämre Tonco.*

Härtill tages

64 #. Fint siktadt Holländskt
Rappé.
64 # D:o D:o Naturel.
32 # Tonco.

- 8 # Spanskt Snus.
- 4 # Röd Ockra (Engl Roth).

Desfa forter rifvas och blandas väl tillhopa, och siktas 2 à 3 gr. genom en grof Sickt.

XXV. *Ordinairt Rappé.*

- 172 # Fint 'sicktadt Naturel.
- 16 # D:o Holländskt Rappé.
- 8 # Tonco, à 3 fl. #:det.
- 4 # Röd ockra (Engl. Roth).

Handteras och blandas såsom
N:o 24.

XXVI. *Naturel-Finissimo.*

- 100 # prépareradt Virginiskt Stjälk-Mjöl (se N:o 6).
- 5 # Fint Virginiskt Bladmjöl.
- 1 # Spanskt Snus à 3 fl. #:t

Desfa forter blandas väl tillsammans.

XXVII. *Det i Bayern så kallade Weilchen Rappé.*

Härtill tar man det som stadnar kvar i qvarnen efter malningen af Virginiska blader, och ficktar det genom en medelmåttigt grof Sickt. Hvad som går igenom denne Sickt, låter man sedan passera igenom en som är finare. Af det, som efter denna sednare ficktningen stadnar i Sickten, tar man 1 #. och blandar med 128 #. groft St. Vincent (som förut bör fuktas med Sauce, i fall det finnes vara för torrt) och ficktar 2 à 3 gr. genom en grof fickt.

XXVIII. *Gult Rappé Naturel.*

500 # Phaltziskt eller Virginiskt
Stjälk-mjöl.
3 # Röd Ockra.
10 # Gul D:o.
8 # Salt.

Sedan desfa Species äro väl rifna och blandade, fücktas de med en upplösning af 21 lod Sal Tartari, 5 lod Sal Ammoniacum, 21 lod Pottaska, och 60 till 65 kannor källvatten, och förhåller sig för öfrigt på samma sätt som är sagdt om Virginiskt Stjålkmjöl. — Afkylningen sker med 10 #. Salt för hvarje Centner.

XXIX. *Svart Naturel.*

Man rifver och blandar väl tillsammans

- 500 # Virginiskt eller Phalziskt Stjålkmjöl.
- 6 # Svart Frankfurter-Rappé
- 8 # Salt.

Uti denna massa gör man en grop hvaruti man får 60 à 65 kannor källvatten, i hvilket man upplöst 21 lod Sal Tartari, 5 lod Sal Ammoniacum, 21 lod Pottaska och 4 #. Vitriol. För öfrigt handterar man det så-

fom sagdt år om gult Naturel och Virginiskt Stjålkmjöl.

XXX. *Brunt Naturel.*

3 #. Röd Ockra och 3 #. Svart Frankfurter Rappé rifves med 8 # Salt och blandas sedan med 500 #. Virginiskt eller Phalziskt stjålkmjöl. — Detta focktas sedan med en uplösning af 21 lod Sal Tartari, 5 lod Sal Ammoniacum och 21 lod Pottaska uti 60 à 65 kannor varmt kållvatten, och handteras åfven såfom de föregående.

XXXI. *Hvitt Rappé.*

100 # gult Naturel blandas med 5 # Florentinsk Viol-rot och förvaras uti ett fat.

XXXII. *Strasburger-Violet.*

Uti 100 # gult Naturel ligger man 12 lod skalade Cardemomor, och

låter stå 3 månader i ett väl täppt fat. Därpå ficktar man det, och förvarar Cardemomorna, emedan de ännu en gång kunna brukas till dylikt behof. Snuset blandas sedan med $7\frac{1}{2}$ # fint rifven Florentinsk Viol-rot, och lemnas 8 dagar uti ett fat. Skulle det då finnas luckta för starkt utaf Cardemomor, få tillägges ännu mera gult Naturel.

XXXIII. *Bergamotte.*

Man dryper 12 droppar Bergamotte-olja på 100 # gult Naturel, blandar och ficktar, och förvarar det väl uti ett fat.

XXXIV. *Tabac de Klarax.*

Man blandar och ficktar 100 # Naturel med 8 lod Storax, som förut stötes med Canarie-fäcker, och förvarar det sedan i ett fat.

XXXV. *Levange de Ferale.*

Härtill tar man 100. # Phalziſka eller Elſſaſſ - blader ſamt 50 # feta Virginiska D:o, och låter mala dem tillſammans, med ſina ſtjälkar. De fucktas med ſin behöriga Sauce, och afkylas med 12 # ſtött Salt. Man måſte åfven låta dem taga hetta, och bereda dem, ſåſom tillförene är lärdt.

XXXVI. *Hannoverſkt Rappé.*

200 # Tyska eller Heſſiſka blader malas och fucktas med 20 à 26 kannor Sauce och afkyles med 10 # Salt på Centern, och ſkötes ſom ſagdt är förut. Med Svart Frankfurter hjälpes färgen, om den förut ej är ſvart nog.



*Sauçer.**N:o 37. Sauce till S:t Vincent.*

Hårtill tar man 32 # torra Svikon, som stötas med sina kärnar, 12 # stora Ruffin, 5 # Cassia Fistula, groft stött, 4 # Alun, 4 # Tamarinder och 1 # groft stötta Enebår. Detta kokas lyckligt med 96 kannor Brunns- eller rinnande vatten, till dess Cassian blir helt lös och mjuk, hvarpå det silas i ett kar. Hvad som stadnar uti filen, kokas åter i $\frac{1}{2}$ timme med 40 kannor vatten, och silas till det andra. Sedan, och medan denna Sauce ännu är varm, lägger man därtill 8 # Sal Tartari, 5 # Pottaska och 2 # Enebår, som förut brännas på samma sätt som Caffé-bönor. Men dessa sednare Species läggas i sinåningom i Sauçen; så att det icke gåser öfver. Därpå låter man det stå öfver natten att svalna. — Följande dagen blandar man 10 # Honing, 4 kannor god Winât-

tika och 10 Bouteiller rödt Bour-
gognevin tillsammans, och rörer be-
ftåndigt om, till des Honingen är
upplöst. Detta gjutes sedan småning-
om i Saucen, omröres då och då,
och därmed fortfares till des allt skum-
met laggt sig. Därpå ställes det i väl
tåppt kåril, i ett varmt rum, håldt
vid spisen, på en tid af 8 à 10 vec-
kor, dock så, att man då och då fer
efter om det tagit fyra, så att det kan
nyttjas. När man vill bruka denna
Sauce, tappas den åter i ett kar, och
upblandas med 20 # Holländsk Syrup,
och 10 # Salt.

XXXVIII. *Sauce till Marocco.*

Till 96 kannor brunns- eller strö-
vatten tages 32 # med kärnarna stöt-
ta Svilken, 10 # stora krossade Rus-
sin, 1 lod Näglikor, 1 # Enebår, båg-
ge stötta, 2 # sönderkuret Rosen-
tråd och 2 # Lavendel-blommor. Det-
ta handteras såsom sagdt är under N:o
37. Den i sickten öfverblifna massan
kokas väl i $\frac{1}{2}$ timme, blandas sedan
med 6 # Honing, 4 kannor god Vin-

ättika, och 6 bouteiller rödt Bour-
gognevin, på samma sätt som förut är
lärddt, och förvaras tåppt på ett varmt
ställe, tills det farnar, nämligen 8 à 10
veckor. När denna Sauce skall nyt-
tjas, lägger man däruti 6 # Salt.

XXXIX. *Sauce till Virginiskt
Stjälk-mjöl.*

Till 72 kannor vatten tages 2 #
Orleana, 1 # Pottaska och 1 # Sal
Tartari. Dessa Species upplöfas lik-
väl först i varmt vatten, och kokas
sedan 1 timme, till dess skummet för-
svinner. Kettilen, hvori det kokas,
tåppes icke alldeles till, och man bör
noga se till att det icke kokar öfver.
När kokningen är förbi, smälter man
håruti 4 # Sal Tartari, 1 # Sal Am-
moniacum, 3 # Pottaska och 5 #
Salt, rörer flitigt om och förvarar
sedan i ett fat, men på ett ställe, som
icke är varmt.

NB. Denna Sauce kan äfven
nyttjas till Amersforder Stjälk - mjöl.

*XL. Sauce till Strasburger S:t
Vincent eller S:t Omer.*

Till 72 kannor Brunns - eller
ström - vatten tages 20 # med kär-
narna stöta Svilkon, $4\frac{1}{2}$ # Cassia, 4
Alun och 3 # Vitriol. Detta kokas
tills Cassian blir helt lös och silas. Re-
ften i fickten kokas åter 1 timme,
med 30 kannor vatten, och slås så till
det förra. Medan hela mängden ännu
är varm, lägger man däruti 2 # Sal
Tartari $\frac{1}{4}$ # Sal Ammoniacum, 1 #
Pottaska och 4 # Salt, rör om och
låter det svalna. Sedan tillblandas, på
fått som förut är sagdt, 1 # Honing,
som är upplöst i 2 kannor Vinättika.
För öfrigt förhåller man sig som sagdt
är om Saucen till S:t Vincent, och när
man härmed vill fukta Tobaksblader,
tillägges 4 # Syrup.

*XLI. Sauce till Hannoveriskt
Rappé [Tabak de Hannovre.]*

Till 60 kannor vatten tages 6 #.
Röd Wåpling och $\frac{1}{4}$ # stött Peppar.

Detta kokas $1\frac{1}{2}$ timme i ett kåril, som är väl täckt och med deg tillkliftradt. Sedan låter man det stå orördt till följande dagen att kallna. När det då är filadt, lägger man till $1\frac{1}{2}$ # Sal Tartari, $\frac{1}{4}$ # Sal Ammoniacum, 1 # Pottaska och 5 # Salt. När detta är smältadt, kan Saucen straxt nyttjas. Om den ej straxt behöfves, flås han på ett annat kåril och förvaras.

XLII. *Sauçe till Tabak de Landau.*

Till 80 kannor vatten tages 20 # Sviikon, stötta med fina kärnar, 1 # god Storax, och $1\frac{1}{2}$ # stötta Enebår. Detta kokas i en väl täckt och tillkliftrad kettli i 2 à 3 timmar, hvar på det filas. Sedan, och medan det ännu är varmt, lägger man till $2\frac{1}{2}$ # Sal Tartari, $\frac{1}{4}$ # Sal Ammoniacum, $1\frac{1}{2}$ # Pottaska och 4 # Salt. — Vidare smältes 2 # Honing uti 2 kannor Vinättika, och flås uti föregående Saucen, så snart den är kallnad. Sedan ställer man hela blandningen i ett

varmt rum att jäsa, som sagdt är om
Saucen till S:t Vincent, se N:o 37.

XLIII. *Sauce till Tabac de Swabe.*

Till 80 kannor vatten tages $2\frac{1}{2}$
Cassia, $1\frac{1}{2}$ # Vitriol, 2 # Alun;
detta kokas till dess Cassian blir helt
mjuk, och därpå filas. Medan denne
Sauce ännu är varm, lägges däruti 3
Sal Tartari, $\frac{1}{4}$ # Sal Ammoniacum,
2 # Pottaska och 5 # Salt. Hvad ge-
nom kokningen förmycket inkokat,
årfättes genom lika mycket kallt
vatten, som sedan flås till.

XLIV. *Sauce till Tabac de Bresil.*

Till 60 kannor vatten tages 10
raspadt Bresilje-tråd. När detta till
hälften inkokat och ännu är varmt,
tillägges 2 # Sal Tartari, $\frac{1}{4}$ # Sal
Ammoniacum, 1 # Pottaska och 3 #
Salt.

När denne Sauce kallnat, får
man därtill 1 kanna god Vinättika,
hvaruti man upplöst 2 # Honing, och

låter det sedan stå 6 veckor i ett varmt rum.

NB. *Vid alla sådana Saucer, som blandas med Honing och Vinättika, märkes, att Saltet baldre lemnas till dess de skola nyttjas, emedan jäsningen hindras om det straxt lägges däruti.*

XLV. Sauce till Holländskt i runda stänger, samt till Amersforder Stjälk-mjöl.

Till 96 kannor Brunns - eller strömvatten tager man 25 # goda Italienska Fikon, alla fonderkurna i 3 delar, och 2 # i spånor skuret Saffrafs-tråd, som knytes i en påse. Detta kokas i 2 timmar och silas. Därpå kokar man åter samma fikon och Saffrafs-påsen 1 timme i 16 kannor vatten och silar detta till den förra Saucen. Sedan, och medan det ännu är varmt, tillägges 5 # Sal Tartari, 1 # Sal Ammoniacum, 3# Pottaska och 5 # Salt. Härpå slår man det uti ett fat. Detta ställes icke i

något varmt rum att jäsa, utan är straxt färdigt att nyttjas, om så behagas; likväl märkes, att för hvarje Centner Tobak, som därmed skall sucktas, bör man lägga till 2 # Syrup.

XLVI. *Sauçe till Levange
de Serale.*

Till 62 kannor vatten tages $\frac{1}{4}$ # hela Peppar-korn, 2 # Alun, 2 lod stötta Näglickor och 1 lod Muskottblomma. När det kokat 1 timme, mindskar man elden, så att kokandet upphörer, och lägger då till $\frac{1}{2}$ # grönt Thé. Därpå låter man det stå en half timme på elden, då det filas. Sedan och medan det ännu är varmt, tillägges 2 # Sal Tartari, $\frac{1}{4}$ # Sal Ammoniacum, 2 # Pottaska och 4 # Salt. — När det kallnat, tunnas det på ett fat, och förvaras i ett oeldadt rum.

Allehanda *Rök - Tobak.*

XLVII. *Kanafter.*

Härtill tar man utfökta Mailändska och Marylandiska blader, som ej äro förmycket gula. Sedan bladstjälkarna äro frånrisna till en två hand in på bladet, bestänkas bladen med vatten, omkåslas och betäckas sedan med en våt duk. När de legat i 12 timmar, bredas de ut på ett med fenar belaggt gålf och röras väl om. Blifva de på det sättet icke fullkomligt torra, så torrkas de sedan på ett brådgålf. — Bladen bestänkas 2 gr. med Sauce och omröras inellanåt, hvarpå de äfven böra ligga i 12 timmar, betäckta med en våt duk. Men de böra likväl lagom fuktas, så att de utan svårighet kunna spinnas. När man spunnit och formerat dem i Rullar, läggas de på ett brådgålf att tor-

kas. Därpå packas de uti ett fat som våll tilltappes och ställes på ett torrt ställe. Ju längre denne Tobak på detta sätt förvaras, des förtre blifver den. Åtminstone bör han stå ett år, innan han karfvas och göres till Cardufer.

Saugen hårtill göres på följande sätt: — Man tager 30 kannor Vatten, 3 lod stötta Næglickor, 3 stänger Vanille, och 10 #. fänderskurna Fikon. Detta kokas ungefär 2 timmar i en våll täppt gryta. Därpå lägger man däruti $\frac{1}{2}$ #. grönt Thè och låter grytan stå $\frac{1}{2}$ timme på saktare eld, så at hon icke kokar. Sedan filas det och ställes öfvertäckt att kallna, då det är färdigt att straxt nyttjas.

XLVIII. *Porto Ricco.*

Hårtill tagas de mörkbrunaste Maryländska blader, hvilka handteras, beredas och förvaras på samma sätt, och lika länge som Kanaster. (N:o 47).

Sauge till Porto Ricco. Man kokar 6 kannor vatten med $\frac{1}{2}$ lod stötta

Någlickor, $\frac{1}{2}$ timme i ett väl täppt kåril. Sedan ställes det på sackta eld $\frac{1}{2}$ timme, med tillfatts af $\frac{1}{4}$ #. grönt Thè utan att koka, men väl tilltäppt. Därpå silar man och förvarar.

XLIX. *Petit-Kanaster eller Kanaster N:o 2.*

Hårtill tages Kanaster och Porto Ricco, lika mycket af hvardera. Rullarna uppvecklas, bladen blandas och bestänkas med rent vatten, som för hvarje Centner bör vara blandadt med 2 Bouteiller godt hvitt Frankt Vin. Därpå omrörer man och låter ligga tills det är väl genomfucktadt. Sedan karfvas det, gnuggas löst med händerna, torkas på brådgålf och packas halfva eller hela #. i papper, hvarpå ingen annan stämpel brukas än ett Sigill.

L. *Den 3:dje Sorten Kanaster.*

Hårtill tar man 2 delar Porto Ricco och 1 del Kanaster af förste sorten. Detta blandas och handteras

på samma sätt som de föregående, och formeras sedan till $\frac{1}{4}$ #:s karduser, som omslås med hvitt papper och stämpas endast med ett Sigill i Lack.

LI. *Sigill-Tobak.*

Hårtill tar man en del Kanaster, 2 delar Porto Ricco, och 3 delar Lisabon-blader, blandar och tillreder på samma sätt, som är sagdt om Kanaster, allenast med den skillnaden, att detta, när det är karfvadt, först lägges på ett stengålf, och sedan fullkomligen torkas på ett brådgålf. Därpå lägges det i tunna karduser äfvensom N:o 50.

LII. *Sigill-Tobak med ett blått Vapen.*

Man tager hårtill 1 del Porto Ricco och 3 delar Lisabon-blader, och bereder dem äfvensom N: 51. Sedan gör man däraf $\frac{1}{4}$ #:s karduser.

Vill man ej göra alltsammans till karduser, så kan man packa in resten i ett fat och fällja den lös.

LIII. *Porto - Carrero.*

Man tager Virginiska och Lisfabon-blader, hälften af hvardera, och förhåller sig därmed så, som sagdt är under N:o 51. Karduterne göras af hvitt papper med ett blått vapen, men utan Sigill.

Gör man denne sorten af Lisfabon-blader allena, så blifver han mera stark och bitande.

LIV, *Skuren Rök-Tobak,
Varinas och Krull-Varinas,*

Härtill tar man goda, gula, från stjälkar rensade Marylandska blader, hvilka läggas på ett fuktigt ställe, eller fuktas med rent vatten. Efter ett dygn tagas de upp och karvas. Därpå bredas de ut och roras flitigt om, på det fuktigheten må dunsta bortt, så at de icke blifva för mycket bitande och starka.

Sauçen till denna Tobak göres på följande sätt: — Till 6 kannor vatten tar man 2 lod stötta Næglickor. Sedan detta kokat $\frac{1}{2}$ timme, fåtter

man det på sacktare eld. få att det icke kokar, och lägger däruti $\frac{1}{4}$ #. grönt Thè samt 4 lod hvitt Såcker. När det stått ungefär $\frac{1}{2}$ timme och dragit sig, bör det svalas och filas.

Härmed fücktas Tobaken, blandas väl om, och utbredes sedan helt tunnt, på ett brådgålf, så at den af luften väl kan genomträngas. När han blifvit torr, packas han i fat och lemnas 1 år stående i ett torrt rum. Om detta slags Tobak skåres något fin kan han kallas *Varinas* och *Porto-Carrevo*. — Skårer man honom ännu finare, så kallas han *Krull-Varinas* och packas uti karduser efter behag.

LV. *En annan Sorte Rök-Tobak.*

Härtill tagas Mailändska blader, som rensas ifrån stjälkar, och beredas med samma Sauce och på samma sätt som N:o 54.

Denne Tobak finner man på trenne sätt inlaggd: antingen i fyrkantiga karduser med ett Sigill på, eller uti trekantiga Karduser, liksom den Itali-

enska; eller ock i fyrkantigt bly med papper omkring.

LVI. *Ännu en sorte allmän*
Rök - Tobak.

Till 2 Centner Mailändska blader tages 1 Centner Elsass-blader rensade från de gröfsta stjälkarna. Dessa blandas, beltänkas med vatten, karfvas och torkas. Sedan fuktar man med Saucen under N:o 54, och då det åter blifvit torkadt såsom förut är lårdt, packar man det uti fat eller fastager, och låter det stå ett år i ett torrt rum.

Denne Tobak brukar man att skåra eller karfva på flera fätt, antingen grof, medelmåttig, eller fin, och sällja honom under olika stämplar, såsom t. e. 3 Kongar, Ryttaren, Rôda A. B, och Engelika Vapnet.

LVII. *Ännu en annan sorte.*

Hårtill tar man Mailändska och Elsass-blader lika mycket af hvardera slaget, rensar dem från de gröfsta

stjälkarna, blandar och handterar dem såsom förut är sagdt. Sedan man låtit karfva 3 forter, torkas de, fucktas därpå med Sauce, se N:o 54, utbredas åter till torkning, packas så i fat, och förvaras 1 år på ett torrt ställe. — Denne Tobak finner man under åtskilliga stämplat t. e. A. B. N:o 1, Svarta Engelska Vapnet, N:o 2 Stjärnan, och Van de Velde.

LVIII *ännu en annan forte.*

Härtill tages 2 Centner Elfsås- och en Centner Mailändska-blader. Man förhåller sig härmed alldeles på lika sätt, som med de föregående, utom att man i Saucen till denna fortan lägger ett # Honing. Om man låter skära honom i 2 slag, gröfre och finare, så kan man sedan han stått ett år, lägga honom i 2 slags karduser med 2:ne olika stämplat, t. e. ett Skepp och bokstafven C: det andra med 3 Kongar.

LIX. Den mäst Allmänna,
sämsta Rök-Tobaken.

Härtill tar man 2 Centner Tyska eller Elfsafs- eller Phaltziska, eller Geddrika blader, och 1 Centner Mailändskt fämre vrakgods, och förhåller sig så som med de föregående forter. Åro stjälkarne icke alltför grofva, så kunna de följa med; men då fordras längre tid till torrkningen, ty annars blifva stjälkarne mögliga. Man brukar härtill samma Sauce, som förut är bekrifven.

Denna Tobak kan man skära gröfre och finare efter behag. Sedan bör han, åtminstone 1 år, stå inpackad. Bäst är att på faten sätta ut årtalet, i fall man får flera års förslag, på det den äldste Tobaken förrst må nyttjas. Denne finnes under hvarjehanda stämplar såsom: Amsterdams Vapen och Rådhus, ett Skepp med C. N:o 1, Namnen *Lorents Liebrecht*, eller *Justus & Neuman* tryckta med Svarta bokstäfver på blått papper, eller och Amsterdams vapen i röd stämpel på blått papper. D

Skulle färgen synas gråacktig eller mörk, och man åstundar att få honom gul, få blandas han med gul Ockra och litet Röd D:o, som fint stötas tillsammans. Men sådant bör ske så snart han är skuren och ännu är fuktig, eller innan han breddes ut och torkas.

I Schwaben gör man sådana forter af Nürnbergska blader, som af naturen äro gula, och brukar därtill en Sauce gjord med Syrup, Anis och något Salpeter.

NB. Hvad Salpeter angår, bör man därpå ej bruka för mycket, så att Tobaken sprakar i pipan, ty då blifver han skarp och bitande på tungan. Annars kan den brukas i Saucer till alla forter, som ej af naturen själfve hysa någon del af detta salt.

Många blanda Viol-rot till sin Tobak för att gifva den en angenäm lukt. Det samma vinnes äfven om Aloë-tråd kokas i Saucen.

LX. *Bref - Tobak.*

Härtill brukas bruna, (icke Svarta) Virginiska blader, som renfas i-

stån stjälkar, och karfvas på fri hand med en god tållj-knif. Handen, hvarmed man håller Tobaken, förer man eller vrider hit och dit, så at skårningen sker både på tvåran och i korsvis. Därpå fällas han genom ett så groft fäll, som behöfves, och hvad som stadnar uti Sållet bringas åter genom karfning till behörig finhet. När alltsammans är fälladt, förvaras det uti fat, till dess man där af vill formera karduser, som fälljas under namn af Bref-Tobak.

LXI. *Sämnre gods till Bref-Tobak.*

Hårtill brukas Northeimska Duderstädska och Hessiska blader med sina stjelkar. Dessa karfvas på karfbåken, handteras och förvaras på samma sätt som föregående N:o 60. — När denne Tobak sedan skall nyttjas, vannar man honom i en vanna öfver ett ganska stort och vidt fat, så att de skurna bladen falla ned i fatet och stjälkarna stadna kvar i vinnan. Dessa fednare tömmas i ett fat, som är trångt i botten och vidt åfvyantill, och

tillika är förfeddt med en lös botten, som ligger åfvanpå den rätte botten. Mot denne botten stötas de med en platt stötknif. Hvad som under stötningen faller af från stjälkarna, och icke är annat än lemningar af blad, som följt med, vannas åter ifrån. De efter denna operation öfverblifna stjälkar samlas, förvaras och beredas på följande sätt, så att de blifva nyttiga: Man lägger dem ett par timmar i blöt i ett kåril med vatten uti, och därefter uti en korg, så att vattnet rinner af; därpå böra de vallås på en därtill inrättad järn-vals. Härigenom blifva de åfvenså tunna som blader, och bredas då ut att torkas på ett gålf, där de alla dagar flitigt omröras med en kåpp. (Men NB detta måste man göra sommartiden.) Af dessa vallåde stjälkar kan man sedermera betjäna sig att blanda upp de förut nämnda frånvannade blader.

LXII. *Att bereda Virginiska fränskilda stjälkar, så att de kunna nyttjas till Bref-Tobak.*

Man packar dem uti ett kar, som

sedan flås fullt med vatten, så att det står väl öfver stjälkarna, och låter dem på detta sättet stå i blöt ungefär 6 timmar. När de följande morgon skola nyttjas, låter man aftenen förut aftappa vattnet något sent, t. e. kl. 9 eller 10. Sedan de följande mårgeonen blifvit på vanligt sätt skurna på karfbanken, vallas de och utbredas på ett gålf, så att det skarpa och bitande får dunsta borrt. — Det sker bäst om sommaren, så att man vintertiden är försedd med hvad man behöfver.

När man vill göra Bref-Tobak, under hvad stämpel som håldst, så blandar man 14 delar karfvad Virginisk Tobak med 8 delar af N:o 61, och 2 delar Virginiska stjälkar. Finner man massan för stor, så bestänker man hånne med vatten, docklikväl icke förmycket, och arbetar sedan väl om, så att det blir väl blandadt. Därefter siktas alltsammans genom en fin sikt, för att skilja ifrån allt det fina dammet, som Fårherdar köpa, och däraf göra en Decoct, hvarmed de tvätta sina Får.

När nu damm eller grus på detta sätt är väl ursiktadt, och man vill

formera den så kallade *Bref-Tobaken*, så lagar man alltid den föregående dagen så mycket i ordning, som man följande dagen vill och kan göra färdig. 2 eller 3 personer göra bref af hvitt papper, 4 bref af hvart ark, och kunna hvardera af dem arbeta upp 25 böcker papper om dagen. En person väger af *Tobaken*, 2 lod till hvart bref. En annan kliftrar dem, och så fort det är gjort, läggas de på ett gålf at torkas. När de legat ett dygn på detta sättet, packas de in i fat.

*LXIII. Ännu en Sorte, eller
Bref-Tobak N:o 4.*

Härtill tar man af karfvade *Virginiska* blader 11 delar, af N:o 61, nemligen fämre *bref-Tobak*, 8 delar, af *Virginiska* stjälkar 5 delar, och förhåller sig därmed så, som sagdt är under N:o 62.

LXIV. Krans-Tobak.

Stämpeln på denne *Tobak* är *Sifran* 4 uti en *krans*. Man tar härtill utforterade *Mailändska* blader renfäde

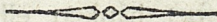
från stjälkar. Desfa karfvas, ficktas och inläggas så som under N:o 62 är lärdt. I hvart bref lägger man 1 $\frac{1}{2}$ lod Tobak.

LXV. *Allmän Rull-Tobak.*

Härtill brukas allmänna Tyska Tobaks-blader och stjälkar, som äro utrensade utur Virginisk Tobak. Bägge fücktas något, i synnerhet stjälkarne, så att de blifva mjuke och smidige. När de skola spinnas, som bör ske dagen efter fückningen, tar man 2 eller 3 stjälkar, och 2 eller 3 blad, alltsom man vill hafva Tobaken tjäckare eller finlare. Desfa öfvertäckas vid spinningen med de största och brunaste Virginiska blader, som förut äro behörigen préparerade. När Spinn-Machinen är full, formerar man Rullar, och lägger dem på ett gålf att torkas. Vill man hafva denne Tobak svart, så upplöser man 2 à 3 nåfvar Vitriol uti ett åmbare kokadt vatten, och fücktar därmed, (förmedelst en borste) bänken eller bordet under spinningen, och låter sedan väl torka, så blifver Tobaken utanpå svart.

LXVI. Den så kallade
Schäfer-Tobaken.

Denne spinnes på samma sätt som föregående N:o 65. Man tar därtill feta Virginiska blader. Sauçen hårtill göres således: 10 #. Sviskon stötas med stenarna, och kokas 2 à 3 timmar i 50 kannor vatten. Därpå filar man och kokar hvad som stadnar i sickten å nyo uti 10 kannor vatten. När detta väl kokat, flas det till det förra, och medan det ännu är varmt får man däruti 12 # Salt och $\frac{1}{2}$ #. Sal Tartari, och låter det kallna. Härmed fücktar man Tobaken uti något stort kar, och låter stå, till dess Sauçen fått draga sig väl igenom. Dåck bör man fückta måttligt, så att bladen utan svårighet kunna spinnas. När detta är gjordt låter man denne Tobak spinnas och formeras til Kullar, då han straxt är färdig att nyttjas.



www.books2ebooks.eu