1852
Teknologi
Nyttningsc. Bäm
medel
(Bar)

# ANVISNING

ATT FÖR BILLIGT PRIS BEREDA

# SNUS, TUGG- OCH RÖK-TOBAK

SAMT

# CIGARRER,

AF

FRIEDRICH BODENBRUCK,
PRAKTISK TOBAKSFABRIKANT.

---

ÖFVERSÄTTNING.

STOCKHOLM.
ALBERT BONNIERS FÖRLAG.

Pris: 16 sk. b:ko.

Kungl. biblioteket
0 0000 000108022

# TILLFÖRLITLIG PRAKTISK ANVISNING

UTI 50 RECEPTER

ATT FÖR BILLIGT PRIS BEREDA

DE YPPERSTA OCH DYRBARASTE SORTER

# SNUS, TUGG- OCH RÖK-TOBAK

SAMT

# CIGARRER,

SAMT ATT FÖRÄDLA

## INHEMSKA TOBAKSBLAD

TILL LIKA GODHET MED BÄTTRE UTLÄNDSKA SORTER

AF

**FRIEDRICH BODENBRUCK,**
PRAKTISK TOBAKSFABRIKANT.

---

ÖFVERSÄTTNING.

**STOCKHOLM.**
ALBERT BONNIERS FÖRLAG.

STOCKHOLM.
TRYCKT HOS ISAAC MARCUS, 1852.

# I.

## Beredning af alla sorter snus och förädling af sämre slag.

### 1.

*Beredningen af bästa Carotter till S:t Omer efter Dünkirchens method.*

Virginska tobaksblad af bästa mörkbruna sort rensas från stjelk sålunda, att bladstjelken utbrytes ungefär till 6 tums längd, emedan snuset eljest skulle förlora i utseende. Dessa stjelkar förvaras till annat bruk, som nedan omtalas.

Af de rensade bladen tagas 100 skålp. och beredas på följande sätt:

4 skålp. bästa, stora Malagarussin kokas i slutet kärl med 11 qvarter rent flodvatten. Sedan stöter man 3 skålp. goda tamarinder med sina kärnor till ett mos, och blandar detta med den varma russinsoppan, hvarefter alltsammans, med lock öfver, ställes undan.

Derefter stötas 1½ skålp. rena enbär; en gammal god carotte pulveriseras, äfvensom 1½

skålp. brunt candisocker. Detta kokas tillsammans under flitigt omrörande i 4 ämbar flodvatten och filtreras sedan så varmt som möjligt. I denna soppa upplöses derpå under flitig omröring 8 skålp. koksalt, 5 skålp. god pottaska, 3 skålp. sirap, och 3 qvarter godt rödt Franskt vin. Derefter tillblandas saften af 10 friska citroner, hvarpå tamarindsoppan ihälles och blandas väl. Slutligen upplöses i den sålunda blandade vätskan $1\frac{1}{2}$ skålp. Egyptisk salmiak.

Man bereder tobaken med mycken fördel i ett kärl, som varit begagnadt till ättika eller vin, ty nya kärl suga in i träet mycket af vätskan. Vid bottnen anbringas ett tapphål.

Sjelfva fuktningsprocessen, lutningen eller susningen, som det kallas, tillgår på det sätt, att arbetaren tager en hand full i sender af tobaken, doppar den i susen eller vätskan, så att den blir våt, låter den sedan afrinna, samt lägger den sedan ordentligt på bottnen af kärlet en hand högt, hvarvid tobaken så mycket som möjligt tryckes tillsammans. Nästa lager inlägges på samma sätt, men på tvären af det understa, och sålunda fortsättes lager efter lager, att alltid ett nytt lager kommer tvärt öfver ett underliggande. Den vätska som samlar sig på bottnen aftappas och hälles åter öfver tobaken. Derpå får kärlet stå orördt i tre veckor, men tobaken bör vara täckt och på locket en större tyngd anbragt. Efter den-

na tids forlopp äro bladen färdiga till beredning af carotter.

Härvid tillgår sålunda: sedan tobaksbladen äro tagna ur susen, afvägas de, 3 à 4 skålp. till hvarje carott. För hvarje sådan måste finnas en duk af linne, aflång, afsmalnande åt båda ändarna och i dessa försedd med 2 alnar långa starka band. Dukarna utbredas på ett stort arbetsbord och på hvar och en läggas bladen så, att carotten på midten blifver tjock och på ändarna spetsig. Tobaken sammantryckes och inslås i linneduken så hårdt som möjligt, samt omlindas med de i ändarna befintliga banden så, att det hela antager form af carotte. Detta arbete kallas att göra puppor eller dockor.

Har man på föreskrifna sätt inslagit all tobak, så måste man så hårdt som möjligt med bindgarn återigen binda alla pupporna, såväl på det att ingen luft måtte inträngа, som derföre att carotten blir fastare och tätare. Sedan alla puppor äro omlindade med bindgarn, läggas de på ett luftigt ställe. Bladen förena sig nu med hvarandra och bilda liksom en enda massa.

Hafva de nu legat 14 dagar, så upplindar man åter allt bindgarn, aftager äfven dukarne för att se efter deras form derinnanför. Derpå inslår man dem åter på samma sätt som förut, så hårdt som möjligt, iakttagande att

man bör linda pupporna så väl med bindgarn, att intet af duken synes. Man finner nu att puppan blifvit betydligt smalare och tillika fastare.

Nu få de åter ligga på luftigt ställe 3 à 4 veckor; sedan aftages bindgarnet och dukarne; de sednare tvättas och torkas.

Nu heter den beredda tobaken icke mera puppa, utan carotte, som nu är så stark, att den lika väl kan omlindas med bindgarn. De färdiga carotterna bevaras derefter i en luftig källare på en passande ställning; dock får icke förgätas, att de 3 första månaderna måste de en gång i veckan upptagas och omlindas ånyo. När de sålunda blifvit 8 à 10 månader gamla, kunna de begagnas; men bättre är det, om de få ligga öfver året eller närmare det andra. De kunna då skäras som fett i skifvor, och hafva nu en delikat, kraftig lukt.

Detta allt är nu beskrifvet så klart som möjligt; men behöfver arbetet gå mycket fort, så torde det vara fördelaktigt att antaga en arbetare, som förut verkställt detta arbete, eller åtminstone sett det utföras, emedan man svårligen af en blott beskrifning, kan lära sig en mängd nyttiga handgrepp.

Skola carotterna göras till snus, så betjenar man sig dervid af följande enkla maschin, hvars beskrifning är så noggrann, att hvar och en bör kunna göra sig ett begrepp om

dess verksamhet. Den är nyligen uppfunnen, beqväm att sköta och förmånlig, emedan den icke fordrar stora kostnader.

En af starkt trä gjord bordställning har ofvan, i stället för skifva, en mängd sågblad så långt från hvarandra, som ett halmstrå är tjockt, och så applicerade, att de kunna behörigen ställas genom skrufvar i båda ändarna. Föröfrigt böra de fastsättas så, att sågtänderna på hvartannat blad gå åt motsatt håll, så att maschinen tar med hvarje framåt- eller tillbakaskjutning. På en sådan maschin finraspas carotterna med lätthet.

Men för att hvarje gång kunna taga mer än en carotte i sender, bör man hafva en hylsa af jern, hvari 3 à 4 sådana, allt som de äro stora, efter behag kunna fästas. På denna hylsa bör finnas en skruf, som kan nedtvinga en lös botten inuti hylsan, så att carotterna nedskjutas, allteftersom de blifva afrifna. På båda sidorna af hylsan, som bör vara fyrkantig, anbringas handtag af jern, så att arbetaren med lätthet kan skjuta den fram och tillbaka. Bakom hylsan bör finnas ett jernrör, hvari en uppstående stolpe är fästad, och vid denna bör en lång tvärslå vara fästad, såsom glättningsstänger hos kattun-glättare eller andra sådana glättningsarbetare.

Framifrån kan hylsan upplyftas för carotternas insättande. De befrias från allt om-

slag af bindgarn och inslås i en träform af jemt lika storlek med hylsan. När nu carotterna äro fastsatta i denna form, måste denna passa noga i hylsan och sitta så fast, som om tobaken vore inslagen i sjelfva hylsan.

På detta sätt går det lätt att raspa en mängd carotter. Ställningen förses under och på sidorna med grof linneväf, så att icke snuset dammar bort. Hvar och en som rätt handterar denna apparat, skall säkert vara mycket nöjd med dess verkan.

## 2.

### *Beredning af bästa carotter efter Holländsk method.*

100 skålp. rensade Virginia-blad behandlas med nedan beskrifne sus, till hvars kokning man begagnar en kittel, som rymmer 6 à 8 ämbar.

Man tager:

1½ skålp. enbär

1 » salt af vinsten och salpeter.*)

*) Detta salt är mycket nyttigt vid tobaksfabriker och beredes på det sätt, att 2 skålp. röd vinsten, och 2 skålp. god torr salpeter, stötes fint och blandas väl samt lägges i en mortel, som ställes under en skorsten med godt drag. Med ett litet eldkol antändes blandningen, som efter sin förbränning qvarlemnar ett hvitt salt, hvilket genast stötes och förvaras i en lerkruka, som genast öfverbindes med en våt blåsa, på det icke saltet må lösa sig i luften.

3 skålp. de fetaste Virginia-blad, och
2 » små russin, hvilket allt en timme kokas i 4 ämbar flodvatten. Denna soppa filtreras och det tjocka tryckes väl ur.

Sedan tager man 4 skålp. tamarinder, hvilka man stöter tillsammans med sina kärnor till ett fint mos, som derpå sättes till det öfriga.

Derpå tillsättes
$2\frac{1}{4}$ qvarter hvitt Franskt vin,
1 » bästa Franskt brännvin,
$2\frac{1}{2}$ skålp. god sirap,
6 » rent koksalt,
$2\frac{1}{2}$ » pottaska,
1 » pulveriserad salmiak.

Allt omröres med omsorg, så att salterna väl upplösas, hvarefter soppan är färdig till tobakens lutning eller susning. Det öfriga tillgår som med N:o 1. Efter ett år har man förträffliga carotter, som skola motsvara alla pretentioner.

## 3.

*Beredning af carotter på Engelskt sätt.*

100 skålp. goda, bruna Virginiablad rensas, som förut är sagdt, och behandlas med nedanstående soppa:
2 skålp. goda sönderstötta enbär,
2 » goda russin,

3½ skålp. feta Virginia-blad,
2 » sviskon,

kokas långsamt i 5 ämbar flodvatten. Sedan slås denna soppa i ett kärl, och man tillsätter

3 qvarter Malaga,
1 skålp. salt af vinsten och salpeter,
5 » fint stött bergsalt,
½ » pulveriserad salmiak,
3½ » bästa pottaska.

När dessa satser äro väl upplösta, tillsätter man 3½ skålp. sirap, saften af 12 friska citroner och 2½ qvarter rom, hvarefter susen är färdig. Härmed fuktas tobaken och inpackas i lutfatet. Efter 14 dagar tillverkas carotterna, som äro af utmärkt qvalitet och mycket berömda.

## 4.

### *Beredning af de förnämsta sorterna godt »fatsnus.»*

*N:o* 1. Beredningen af godt fatsnus är obestridligen af mycken nytta för fabrikanten, emedan arbetet icke fordrar så mycken tid och möda som carotterna. Det S:t Omer, som man på detta sätt erhåller, är nästan lika godt som det, hvilket fås af carotter, ja några föredraga det till och med.

Man tager 100 skålp. stjelkfria Virginiablad och fuktar dem väl med efterstående sus:

6 skålp. tamarinder,
4 » sal tartari,
1 » sassafrass,
2½ » grön vitriol,
2 » galläpplen,
1 » salmiak,
1 » blåholz

kokas väl tilltäppt två fulla timmar i 8 ämbar vatten. Sedan tillsätter man erforderligt salt och ett ämbar röd druf. När detta skett, doppas tobaken i susen och inpackas i ett fat, som dock icke har tapphål vid bottnen såsom på de förra faten. Sedan appliceras på tobaken en passande press, hvilken tillskrufvas så länge som möjligt, tills susen tränger ut genom fatet. När fatet på detta sätt är alldeles fullt af tobak, tillslås det säkert och ställes på ett svalt ställe. När det stått sålunda ¾ eller ett helt år, så finrifves tobaken och siktas; och man har ett förträffligt S:t Omer.

*N:o* 2. Man tager

3 skålp. goda enbär,
1 » salt af vinsten och salpeter,
2 » russin,
¾ » salmiak,
2½ » pottaska,
8 » koksalt,

och kokar alltsammans i 8 ämbar rent flodvatten. Sedan upplöses i den heta soppan moset af 4 skålp. med sina kärnor stötta tamarinder

och slutligen tillsättes 1 halft stop rödt Franskt vin och 1 qvarter Franskt brännvin.

Med denna sus behandlas tobaken som förut är sagdt för N:o 1.

*N:o* 3. 2 skålp. pottaska,
1 » salmiak,
14 k:r röd druf,
3 skålp. tamarinder,
2 » blåholz,
1¼ » grön vitriol,
1 qvarter vinättika,
½ kappe salt.

Allt detta afkokas 1½ timme med 90 k:r vatten, hvarefter susen filtreras i ett kärl och det tjocka väl urtryckes.

Härmed fuktas tobaken och behandlas för öfrigt, som är sagdt vid N:o 1.

## 5.

### *Att bereda ett förträffligt S:t Omer utan carotter.*

För att bereda nedanstående sorter snus, måste man hafva förråd af tobaksmjöl eller oberedt snus. Beqvämaste sättet är att väl torka allt tobaksaffall, äfvensom stjelken samt mala detta på snusqvarn. Man kan ock stöta den torkade stjelken i en stor mortel; men detta arbete är mycket besvärligt.

1 skålp. stora russin,
2 » blåholz,
1 » enbär,

kokas under flitig omröring med 2 ämbar rent flodvatten och slås så hett det är i ett fat, hvari sedan blandas och upplöses

2 skålp. stötta tamarinder,
2 » sirap,
1½ qvarter Malaga,
3 skålp. pottaska,
8 » koksalt och
1 » salmiak.

För att efter behag göra snuset mörkt eller ljust begagnar man sig af en syra, eller rättare ättiksyradt jern, hvars beredning af snusberedare ansetts som en hemlighet af stort värde. Den gifver snuset en angenäm och helsosam syrlighet samt färgar det vackert svart. Den beredes på följande sätt:

20 à 30 skålp. ren jernfilspån, hvari alldeles icke koppar eller messing får finnas, utbredes ½ tum högt, fuktas väl med vinättika och utsättes i solen eller på ett varmt ställe. Efter 25 timmar stänker man åter ättika derpå och blandar väl om, så att alltsammans är väl fuktadt. Är detta verkställdt 18 à 20 gånger, så har af jernet blifvit ett brunt pulver, som slås i ett tomt ättikkärl, som innehåller ungefär 10 kannor.

Derpå fyller man fatet med starkaste vinättika och låter det stå 6 veckor väl täppt på ett svalt ställe. När man begagnat något deraf, så tillsättes så mycket ättika, som man tagit bort och tid efter annan kan man också tillsätta något jernpulver.

6.

*Ett annat slags S:t Omer utan carotter.*

2 skålp. stötta enbär,
2 » d:o tamarinder,
4 lod Cassia fistula, äfven stött,
2 » finskurna kalmusrötter

kokas lykt 1 timme, slås i ett kärl och blandas under flitigt omrörande, medan soppan ännu är varm, med:

1½ skålp. bästa sirap,
¼ » pottaska,
4 » salt,
3 lod sal alcali,
8 » salmiak,
¼ qvarter vinättika.

Sedan detta är svalnadt, är det färdigt att begagnas och 100 skålp. snus beredes dermed till ett förträffligt S:t Omer. Man upplägger dervid det torra tobaksmjölet på bordet, fuktar det väl med denna soppa och blandar väl om det med salt. När man har en del färdigt, packas snuset in i en stor låda, tillslutes väl och får stå. Så fortfares tills hela

susen är använd. När det stått 8 à 12 veckor, har man ett förträffligt S:t Omer, som inlägges i blykarduser och blir allt bättre desto äldre.

## 7.

### *Pariser Rappée.*

Man kokar i 2 kannor vatten:

8 skålp. torra plommon,
1 » enbär,
4 » tamarinder,
3 » sirap,
½ » salmiak,
1 » sal tartari,
12 » salt.

Sedan tillsättes 1½ qvarter Franskt bränvin och 1 qvarter vinättika, hvarefter soppan är färdig. Härmed fuktas den pulveriserade tobaken, och är nu ett godt snus, som inslaget i blykarduser genom ålder blir allt bättre.

## 8.

### *Pariser S:t Omer.*

10 skålp. torkade vilda stärkbär,
2 » d:o sviskon,

kokas två timmar med 2 kannor flodvatten. Den heta soppan tryckes genom linne och sedan tillsättes

3 skålp. brunt candisocker,
½ » salmiak,

12 skålp. koksalt,
1 » sal tartari.

När detta är upplöst tillsättes dessutom 1 qvarter god Malaga, ½ qvarter distillerad vinättika och ½ qvarter godt Franskt brännvin.

## 9.

### *Beredning af äkta Bolognara-snus.*

Till detta förträffliga snus, som ännu är föga kändt, användas gula Virginia- eller till hälften Marylandsblader, som blifvit behörigen malde.

Dertill beredes följande sus: I 2 ämbar rent flodvatten kokas i slutet kärl, men under omröring så ofta som möjligt, en full timma:

½ skålp. blommor af melilotus,
1 » honing,
2 » russin,
1½ » stötta tamarinder,
1 » stötta sviskon,

samt slås i ett kärl. Sedan tager man två goda carotter, upplöser dem och kokar dem en timme i 1½ ämbar vatten, hvarefter bladen tryckas väl ur och soppan slås till den förra i kärlet. Sedan tillsättes ännu 4 skålp. bästa pottaska, 9 skålp. koksalt, ½ skålp. salmiak, 2¼ qvarter gammalt Franskt brännvin och saften af 5 goda citroner; allt omröres på bästa sätt, så att det blir väl blandadt och salterna

upplösas, hvarefter susen är färdig. Med denna fuktas nu och blandas väl på bordet småningom 100 skålp. af den malda tobaken.

Snuset inpackas med händerna i ett tjenligt kärl, och i midten göres ett hål med en käpp ända till kärlets botten. I detta hål inlägges ett stycke socker af ett skålpunds vigt, sedan det först blifvit genomdränkt med amoniak, hvarefter genast snuset packas öfver det och väl tillslutes med ett lock. Sedan det stått på ett svalt ställe 3 à 4 månader, så utskakas det på bordet och det i kärlet befintliga socker blandas väl med snuset. På detta sätt får man en af de bästa snussorter, som nånsin tillverkats.

Man inlägger det sedan i blykarduser.

## 10.

*Beredning af äkta Pariser-snus.*

100 skålp. bästa bruna Virginiablad malas. Susen beredes sålunda:

I 2 ämbar rent flodvatten upplöses
9 skålp. koksalt,
1½ » salt af vinsten och salpeter och
¾ » salmiak.

Dertill sättes 1 skålp. raffinad, 2½ qvarter Malaga och ett halft stop godt Franskt bränvin. Alltsammans omröres väl och då

salterna äro upplösta, är susen färdig. Har man nu upparbetat all sus, så tager man något rosenolja (1 droppe på 2 skålp.) och genomarbetar snuset väl dermed, hvarefter det inlägges i bly.

På detta sätt erhåller man ett förträfligt snus, som är mycket angenämt och omtyckt.

## 11.

### *Ett annat slags Pariser-snus.*

Till 100 skålp. malen tobak kokar man 1 timme i 5 halfstop flodvatten

1 skålp. goda hvita, finskurna fikon,
1 » finskurna violrötter,
6 lod finskuret rosenträ.

Soppan tryckes väl ur, och deri upplöses 6 lod sal amoniak, ½ skålp. salmiak, ½ skålp. sal tartari och 8 skålp. salt.

Med denna sus fuktas snuset, nedpackas i kärlet och får stå 3 månader, hvarefter det inslås i bly, deri det bibehåller sig mycket väl.

## 12.

### *Ännu en annan sort Pariser-snus.*

Man tager bästa Brasilianska tobak 6 skålp., lägger den i en lerkruka och slår 1½ qvarter starkt hvitt Franskt vin och 1 halft stop godt Franskt brännvin derpå. Öfverbinder

det säkert med en våt blåsa och låter det stå 48 timmar på ett varmt ställe. Derefter afhäller man vätskan och slår 3 qvarter rent flodvatten på tobaken i krukan, trycker väl ur den och slår vattnet till den andra soppan. Nu tager man 2 ämbar flodvatten och låter det under flitigt omrörande upplösa

10 skålp. koksalt,
1 » pottaska,
½ » salmiak,
½ » candisocker.

När detta är väl upplöst, slår man det till den andra soppan och susen är färdig.

Härmed arbetas 100 skålp. gul malen tobak och behandlas som det andra slaget Parisersnus.

## 13.

### *Beredning af äkta Marocco-snus.*

Härtill tager man 50 skålp. bästa S:t Omer af carotter och 50 skålp. ren malen Virginia-tobak samt blandar båda slagen väl tillsammans. Sedan upplöser man i

9 qvarter flodvatten,
6 skålp. röd vinsten,
3 » bergsalt,

samt tillsätter

½ qvarter vinättika,
3 jumfrur frisk citronsaft och
½ qvarter ättika försatt med jern,

och genomarbetar väl snuset med denna sura soppa. När detta är gjordt, tager man en soppskål af tenn, hvari 1½ skålp. med amoniak indränkt socker lägges, sätter den underst i kärlet och störtar hastigt snuset deröfver, fasttrycker det och låter det stå på ett icke för varmt ställe. När det så stått i 8 dagar utslås snuset och det socker som finnes i skålen blandas väl dermed; sedan slås snuset oförd-röjligen i ett tillreds stående kärl, hvari det förblifver 2—3 månader. Efter denna tids förlopp slås snuset i små skålpundskarduser, som måste vara försedda med Turkiskt papper och etiketter. Detta snus är mycket omtyckt och efterfrågadt.

## 14.

### *En annan sort Marocco-snus.*

50 skålp. gammal S:t Omer och 50 skålp. malen god Virginia-tobak blandas med 5 skålp. röd vinsten, som blifvit finpulveriserad.

Sedan tager man 2 goda carotter, upplöser dem, slår derpå 2 ämbar flodvatten och låter dem en timma koka långsamt, så att carotterna blifva väl utkokade. När spadet är svalt, silas det och det tjocka utkramas väl. Nu tillsättes 4 skålp. koksalt, 3 qvarter vinättika och 2 skålp. stött salmiak och när salterna äro väl upplösta är susen färdig. Det med vinstenen blandade snuset fuktas väl med

denna sus och arbetas med omsorg; sedan slås det på ett kärl och efter 2 à 3 månader har man ett förträffligt Maroccanskt snus, hvarmed hvarje kännare skall vara serdeles belåten.

## 15.

### *San-Marino.*

100 skålp. grofmalen gul stjelk behandlas på följande sätt:

Först kokas en timmes tid under flitig omröring

2 skålp. skuren kalmusrot,
1 » höning,
2 » enbär,
10 » koksalt

uti 4 ämbar flodvatten. Derefter filtreras soppan och 1 qvarter god Malaga samt 1 qvarter rödt Franskt vin tillsättes.

Med denna sus fuktas snuset och arbetas väl på bordet. När alltsammans är fuktadt, slås det i en stor ren mortel, deri det väl stötes, på det att det må blifva smidigt och mjukt. Sedan slås åter snuset på bordet, der det genomarbetas med 2 skålp. finstötta tonkabönor och 2 skålp. stött Engelskt rödt.

Sedan slås det i ett i beredskap stående fat, hvari det under 2 månaders tid får stå väl tillslutet på ett svalt ställe. Efter denna tids förlopp slås det på glaskärl, som tillslutas med goda korkar och öfverbindas.

## 16.

*Beredning af det omtyckta Tonka-snuset.*

Till 100 skålp. finsigtad malen tobak tager man 2 skålp. tonkabönor, som måste pulveriseras ytterst fint och väl blandas med snuset. I 4 ämbar flodvatten kokas 3 skålp. små russin och 2 skålp. skuren kalmusrot. Sedan silas denna soppa genom en linneduk, hvarefter tillsättes

10 skålp. koksalt,
$\frac{3}{4}$ » salt af vinsten och salpeter,
$\frac{1}{2}$ » stött salmiak,
$\frac{1}{2}$ » socker.

När allt är väl upplöst, tillsättes på en gång $\frac{1}{2}$ qvarter amoniak, allt omröres väl och susen är färdig. Den med tonkapulvret blandade malda tobaken fuktas med denna sus och arbetas väl samt inslås i blykarduser om 1 skålp.; man har då efter 3 veckor ett förträffligt tonkasnus, som säkert skall emottagas med bifall.

## 17.

*En annan sort Tonka-snus.*

Man tager af bästa sort malen ljusgul Virginia-tobak 100 skålp. och blandar det väl med 2 skålp. tonkabönor, som förut blifvit fint pulveriserade med 2 skålp. Engelskt rödt.

Sedan man sålunda tillblandadt detta, tillagas susen på följande sätt:

I 9 qvarter rent flodvatten upplöses småningom genom omröring

12 skålp. koksalt,
½ » socker,
12 lod sal tartari,
6 » sal amoniak,
4 » sal alcali.

Derpå genomarbetas snuset omsorgsfullt med denna kalla sus, hvarefter det inslås i bly och är färdigt till försäljning.

## 18.

*Att göra bästa sort Viol-snus.*

80 skålp. malen Virginia-tobak och 20 skålp. färdig S:t Omer af carotter blandas väl tillsammans.

I 2½ ämbar flodvatten kokas en timma uti täppt kärl

2 skålp. russin,
5 » finskuren kalmusrot,
6 » violrötter,

och filtreras sedan genom linne i ett lämpligt kärl.

Derpå upplöser man i den varma soppan

½ skålp. salmiak,
2½ » salt af vinsten och salpeter,
8 » koksalt.

Med detta genomarbetas tobaken på bästa sätt och inpackas derefter i en låda eller små skålp:s-karduser.

## 19.

*En annan sort Viol-snus.*

Man tager 3 skålp. violrot och ½ skålp. kalmusrot; torkar väl och stöter det i en mortel till finaste pulver, som man sedan blandar med 60 skålp. malen gul tobak.

Sedan tager man 9 qvarter flodvatten, hvari man småningom upplöser

4 skålp. koksalt,
8 lod salmiak,
8 » vinsten,
½ skålp. salt af vinsten och salpeter.

När allt är behörigen upplöst, fuktas snuset med denna sus och inpackas som föregående.

## 20.

*Beredning af Hanauer-snus.*

80 skålp. malen Virginia-tobak blandas med 20 skålp. färdig S:t Omer.

Sedan upplöses i 5 halfstop rent flodvatten

9 skålp. koksalt,
4 » salt af vinsten och salpeter och
1 » sal tartari;

man fuktar snuset med denna kalla sus och arbetar det väl.

När detta skett packar man snuset hårdt i ett kärl; gör midt uti ett hål med en käpp ända ned till bottnen och nedlägger deri hastigt ett stycke hvitt socker om ¾ skålp., som förut blifvit dränkt med amoniak. Derpå tillpackas åter hålet med snuset, och allt lemnas orördt 4 à 5 dagar, hvarefter det åter utslås, genomarbetas och blandas väl och inslås i bly. Detta slags snus är mycket omtyckt och efterfrågadt.

## 21.

### *Beredning af bästa Rappée.*

I en kittel kokas en timme väl täppt uti 4 ämbar flodvatten

1 skålp. småskuren lakritsrot,
½ » d:o kalmusrot,
½ » lagerblad,
1½ » bästa sort blåholz.

Sedan filtreras denna soppa så varm som möjligt i ett kärl, hvarefter under flitig omröring deri upplöses:

9 skålp. koksalt,
1 » pottaska,
¼ » salmiak,
½ » grön vitriol.

När allt är väl upplöst och blandadt med hvartannat, tillsättes 1½ qvarter ättiksyra med jern.

Härmed susas 100 skålp. malen tobak och genomarbetas väl, samt slås derpå i ett lufttätt fat, hvari snuset förvaras 6 veckor. Efter denna tids förlopp kan man, om man vill, slå det i blykarduser och om det skall hafva stark lukt, förstärka den med amoniak.

## 22.

### *En annan sort Rappée.*

Man sönderskär 2 goda carotter och kokar dem i 9 qvarter rent flodvatten, hvarunder tillsättes:

1 skålp. enbär och
⅛ » lagerblad.

Är allt väl utkokadt, så silas soppan så varm som möjligt i ett kärl och det tjocka urkramas väl.

Häri upplöses nu

2 skålp. tamarinder, stötta till mos med sina kärnor,
1½ skålp. god sirap,
1½ » salmiak,
7 » koksalt,
1 » sal tartari,

och då detta skett, tillsättes 1 qvarter Franskt brännvin och ½ qvarter vinättika.

Med denna sus fuktas och blandas 100 skålp. snus. Vill man hafva rappéen brun eller svart, sker detta genom användande af den ofvanbeskrifna syran; huru mycket man måste taga härtill öfverlemnar jag åt hvar och en förståndig tillverkare att sjelf bestämma, emedan man omöjligen kan för hvarje fall bestämma en viss qvantitet. Erfarenheten är dervid bästa läromästaren. För att slutligen gifva snuset en skön lukt begagnar man sig bäst af »Eau de mille fleurs»; på 1 skålp. snus räknas 2 droppar. Man arbetar det väl dermed och inpackar det i lådor, der det ju äldre blir desto bättre.

## 23.

### *S:t Malo-snus.*

30 skålp. färdig S:t Omer af carotter och 20 skålp. ren malen Virginia-tobak, blandas väl tillsammans och behandlas sedan med nedanstående sus.

I 1 qvarter Franskt brännvin extraheras på ett varmt ställe 3 skålp. god Brasiliansk tobak. Derpå utkramas tobaken väl, afspolas med ½ qvarter rent vatten och urkramas ännu en gång.

Vidare tager man 1 ämbar flodvatten, hvari man småningom upplöser

5 skålp. koksalt,

¼ skålp. salmiak,
½ » pottaska.

När nu detta allt är väl upplöst, tillsätter man ofvannämnde extrakt af Brasilianska tobaken. Härmed fuktas nu 50 skålp. af ofvanbeskrifna snusblandning och genomarbetas väl; och när detta skett, blandas snuset med orangeolja, 1 droppe på skålpundet, arbetas väl och inslås genast i bly. Efter 3 veckor är detta snus färdigt.

## 24.

### *Att återgifva skadadt snus sin förra godhet.*

Sådant snus slås i suskärlet och öfvergjutes med flodvatten, hvari något koksalt och pottaska blifvit upplöst, så att vattnet kommer att stå öfver snuset. Sedan omrör man väl och låter det derpå stå 3 à 4 dagar, hvarefter man genom tapphålet aftappar vätskan, som nu är brun. När denna är väl utrunnen, påhälles åter rent vatten och får stå några dagar utan omröring. När det sedan aftappas och är rent, så upplägges snuset på grofva linnedukar för att torka.

Detta snus är nu befriadt från all orenlighet och den skadade susen, och kan följaktligen anses som ett ganska godt opreparedradt snus utan kraft. Har det varit S:t Omer, så kokar man dertill sådan sus, som

är beskrifven för S:t Omer af malen tobak, och förfar på samma sätt, hvarigenom man erhåller ett snus, lika godt som det ursprungliga, och hvilket man utan olägenhet kan sälja och utan tvekan begagna.

Har snus blifvit torrt genom långvarigt liggande, så upplägges det på arbetsbordet och siktas. Till 100 skålp. siktadt snus tages

1½ ämbar flodvatten,

hvari upplöses

5 skålp. koksalt,

2 » salt af vinsten och salpeter och

3 jumfrur Franskt brännvin.

Med denna soppa fuktas och genomarbetas snuset. Har snuset haft lukt af välluktande oljor eller extrakter, så måste äfven deraf tillsättas; derpå inslås det i bly, och har åter sin förra styrka och godhet.

I korthet sagt, kan hvar och en genom egen uppmärksamhet bestämma hvad och huru mycket han måste taga för att hjelpa sådant snus. Amoniak, hälld på socker, är ett förträffligt medel för att göra svagt snus åter starkt och kraftigt; citronsaft och Franskt brännvin gör det behagligt och angenämt; den beskrifna med jern försatta ättikan gifver en ypperlig lukt; den är icke blott vederqvickande genom sin friska, behagliga syra, utan den färgar äfven svart. Välluktande oljor och vatten, såsom bergamo- och orange-olja, pome-

ransvatten, eau de mille fleurs, lavendel- och rosen-olja göra ofta underverk; dock få de icke tagas i för stor qvantitet.

## 25.

### *Beredning af Amoniak.*

Då amoniaken är en oumbärlig sak för snusfabrikationen och det är alltför kostsamt att köpa den på apotheken, så vill jag här vid slutet af denna afdelning meddela underrättelse om dess beredningssätt.

Man tager en stor stark flaska af krukmakaregods eller glas, hvilken måste innehålla åtminstone 5 à 6 stop; man kan emellertid också göra mindre, men ju större flaskan är, desto starkare blir spriten. Nu tager man af bästa sort osläckta kalk 8 skålp. och släcker den i rent vatten; sedan den blifvit kall, tager man deraf $1\frac{1}{2}$ ämbar, gör det tunnt som mjölk, genom tillsättning af ett ämbar vatten och slår det i flaskan.

Vidare tager man 3 skålp. bästa salmiak, stöter den rätt fin och slår den i ett ämbar hett vatten. När salmiaken deri upplöst sig, slår man lösningen hastigt i flaskan till kalkvattnet och tilltäpper genast flaskans hals med en våt sammanvecklad klut, samt låter det stå så tills det blifver klart af sig sjelf. Amoniaken är då färdig och är starkare än spiri-

tus vini. Ju längre den får stå, desto bättre skall den blifva.

---

## II.

## Beredning af alla utmärkta sorter Röktobak.

### 1.

*Rätta sättet att bereda bästa sort Rull-kanaster.*

Vid beredningen af kanaster, äfvensom alla öfriga sorter röktobak, måste man lägga vigt på att få de bästa och möjligast gula blad, samt att koka susen af sådana ingredienser, som icke hindra tobakens lukt utan förhöja den.

Morerna och Amerikanerna bereda sin kanaster med vissa flytande ämnen, som vi icke ha, ty eljest skulle vi icke behöfva deras fabrikat. Likväl hafva vi kommit så långt, att vi kunna åstadkomma en temligen liknande kanasterlukt, som af tobakskännare till och med för det angenäma deruti och den åtföljande behagliga smaken föredrages framför den Amerikanska.

Beredningen af kanaster sker på mångahanda sätt. Kännedomen om orsaken till den äkta kanasterlukten, är likväl så godt som en hemlighet. Jag har genom långvariga försök kommit så långt, att jag tror mig hafva upptäckt saken, och anser derföre de efterstående beredningssätten hafva företrädet för alla andra.

Man tager 100 skålp. gula eller ljusbruna Virginia-blad, upplöser de små bundtarne och sorterar dem sorgfälligt, så att de dåliga eller omogna och de alltför feta bladen borttagas. De förra kunna användas till ordinära sorter och cigarrer; de sednare till snus. De bästa utplockade bladen behandlas med följande sus.

4 skålp. stora russin läggas i 9 qvarter lent vatten och inkokas långsamt till hälften; derpå låter man kitteln något svalna och filtrerar derpå soppan genom en linneduk.

Sedan slår man i samma kittel 2 kannor rent flodvatten och kokar deri

2 skålp. enbär,
2 » fenkol,
½ » kanel.

När allt är väl utkokadt, eller efter mindre än 2 timmar, så aflyfter man kitteln och silar innehållet genom en grof linneduk till russinsoppan i fatet. Derpå blandas med denna ännu varma sus

4 skålp. stött candisocker,
1 » rosenhoning och
1 stop Franskt brännvin.

Susen är nu färdig. Man tager då en handfull blad i sender, doppar dem i den ljumma susen, och lägger dem i kärlet hvarftals, såsom vid carotte-tillverkningen är beskrifvet. När alla blad äro inlagda, häller man, ifall någon sus skulle hafva blifvit qvar, densamma öfver tobaken, packar den, och betäcker den med ett noga passande lock, hvarpå lägges tyngder.

När bladen stått 3 veckor i susen, uppläggas de på ett luftigt ställe att torka; dock få de icke torka för mycket, emedan de i sådant fall skulle brista sönder vid spinningen. En skicklig tobaksspinnare spinner dem sedan till en tjocklek af $1\frac{1}{2}$ tum och ser till att de bästa bladen komma utanpå. De färdiga rullarna ställas under en stark press, och deri blifva de stående på ett *luftigt* ställe i 6 veckor.

Sedan uttagas de och läggas att fullkomligt torka.

## 2.

### *Rullkanaster på annat sätt.*

Man tager 100 skålp. bästa ljusbruna Virginia-blad, lägger dem i rent vatten öfver natten. Derpå utkramas de väl och läggas att torka. Genom denna utlutning befrias Virginia-tobaken från en mängd oljiga och feta ämn-

nen, hvilka icke passa för kanaster, som måste vara »lätt» till smak och rök.

När bladen äro torra, hafva de redan ett slags kanasterlukt, som dock måste höjas med efterstående sus. De behandlas dervid alldeles som förut är sagdt.

Susen beredes sålunda, att

1 skålp. cascarillbark,
4 lod muskotblomma och
8 » kryddnejlikor

stötas till fint pulver, som hälles på en flaska af glas. Sedan tillsättes 6 qvarter godt hvitt Franskt vin och den välkorkade flaskan ställes på ett varmt ställe. När efter 8 à 10 dagar vinet dragit ut kraften ur de pulveriserade kryddorna, så kokas en soppa på

4 skålp. stora russin,
4 » gult stött candisocker och
1 » lång kanel

i $2\frac{1}{2}$ kannor rent flodvatten och täppt kärl. Kokningen bör ske långsamt och fortsättas 4 timmar. Man bör ofta omröra, men genast derefter väl pålägga locket.

Derefter lyftes soppan af elden, upphälles i ett kärl och den tjocka återstoden tryckes väl, så att det våta afrinner. Till denna soppa sättes det ofvannämnda kryddextraktet, sedan det blifvit filtreradt, och susen är färdig.

När tobaken stått i 14 dagar uti denna beta, utbredes den en natt för att torka,

hvarefter bladen spinnas. När kanasterrullorna äro färdiga, sättas de under en stark press, hvari de måste stå fulla 6 veckor; ty i pressen erhåller kanastern icke blott sin yttre behöriga form, utan vinner äfven i inre godhet.

Denna kanaster är utmärkt god och förtjenar för det angenäma och lätta i dess rök att rekommenderas.

### 3.

### *Äkta Holländsk Rull-kanaster.*

100 skålp. bästa ljusbruna Virginia-blad sorteras, så att allt odugligt och dåligt borttages, hvarefter de urlakas, på sätt som i N:o 2 nämndt är. Derpå läggas de på ett luftigt ställe att torka. Efter 3 dagar inläggas de i nedanstående kanastersus.

| | | |
|---|---|---|
| ½ | skålp. | rosenhoning, |
| ½ | » | stött cascarillbark, |
| 1¼ | » | stött bästa sort lång kanel och |
| ¼ | » | stötta kryddnejlikor, |

slås på en flaska med 5 qvarter Franskt bränvin. Flaskan korkas väl och ställes i 8 dagar i solen eller på ett varmt ställe samt omskakas hvarje dag. Efter de 8 dagarnes förlopp silas alltsammans genom linne och hälles på en annan butelj till vidare bruk, samt korkas väl.

Vidare kokas lykt under 4 fulla timmar
½ skålp. torra finpulveriserade lagerblad,
1½ » » » enbär,
5 » stött socker
i 2½ kanna rent flodvatten, hvarefter soppan filtreras i ett i beredskap stående kärl.

Nu tillsättes ofvannämnde extrakt och massan får svalna tills man kan hålla handen deruti. I denna sus doppas tobaken som förut är beskrifvet och inpackas rätt hårdt i betkärlet. Den möjligen öfverblifna susen påhälles, kärlet tillslutes väl och får stå 24 timmar. Sedan aftappas susen och påhälles ånyo, hvarefter åter ett lock med tyngd pålägges. När tobaken stått i 14 dagar, uttages den, utbredes att i 24 timmar torka och spinnes sedan, hvarefter kanasterrullorna, liksom de förra sorterna, sättas i stark press, der de böra stå 6 veckor.

4.

*Amerikansk Kanaster.*

50 skålp. ljusbruna Virginia- och 50 skålp. ljusbruna Javablad blandas och behandlas med nedanstående sus:
1½ qvarter god gammal Malaga,
5 skålp. stött kanariesocker,
2 » stött fenkol,
20 lod stött cascarillbark och
10 » stött kanel

kokas så länge med $2\frac{1}{2}$ kanna flodvatten, att det börjar blifva tjockt; derpå silas susen genom rent linne i ett kärl. Härmed fuktas bladen och inläggas i ett fat, samt få stå 14 dagar. Efter denna tids förlopp spinnas de, och de färdiga rullorna sättas under pressen. Denna kanaster är allmänt omtyckt.

---

För att nu öfvergå till andra sorter röktobak, är det nödigt att låta uppgiften på behöflige redskap låta föregå.

Framför allt behöfver man en skärkista; billigast torde vara att köpa en gammal, som är i godt stånd och ej är utsliten. Men vill man göra sig en ny, så måste man vända sig till en skicklig smed och en skicklig snickare, hvilka måste använda all omsorg om hvarje del af arbetet, som för att vara nöjaktigt måste vara serdeles välgjordt.

Vidare måste man låta bygga en tobakskölna. Den är oumbärlig i hvarje fabrik och tjenar att om vintern och i fuktigt väder befria tobaken från sin fuktighet, samt när man vill befria inhemsk tobak från sina oljaktiga och limhaltiga delar. Om sommaren sker behandlingen deruti för att liksom upplösa den sammanpressade och skurna tobaken, emedan eljest den skulle ligga i små klimpar, hvarigenom den förlorar i utseende. Sedan denna upplös-

ning af klimparne försiggått, lägges tobaken ungefär 2 tum högt på ett luftigt ställe att torka. Sjelfva torkinrättningen bygges af tegelsten 10 fot lång, 3 à 4 fot bred och 5 fot hög och betäckes ofvan med en jernhäll. Framtill och på sidorna är den försedd med ½ fots höga kanter för att förekomma tobakens nedfallande. Den måste slutligen anläggas, så att den har kommunikation med en skorsten och att draget är godt, emedan eljest tobaken skulle komma att framtill ligga för varmt och baktill för svalt. För att uppvärma den måste en rost om ¾ fot anbringas under hällen.

## 5.

### *Skuren Kanaster N:o* 1.

Till 100 skålp. gula Virginia-blad, som förut äro utlakade som till rullkanaster, kokas

4 skålp. finaste kanariesocker,
1 » bästa fenkol,
1 » lagerblad och
2 » russin

med 1 kanna rent flodvatten i två fulla timmar och uti täppt kärl. Derpå upphälles soppan och grumlet uttryckes väl. När soppan är ljum, är den färdig för bladens susning på vanligt sätt. Tobaken bör stå 24 timmar i betkärlet.

Efter denna tids förlopp upptages så mycket deraf, som man kan lägga i skärkistan, der den skäres fin och jemn, och så fortfar man tills allt det betade är skuret. Den skurna tobaken lägges i en korg och bäres till kölnan. Innan denna blifvit varm af lagom eldning utbreder man tobaken ungefär en hand högt, hvarefter den flitigt omröres tills den låter väl skilja sig. Då borttages den och annan pålägges. Sedan utlägges den på ett alldeles rent ställe för att riktigt torka.

Denna tobak är redan god att röka, men det är ännu icke någon kanaster. Derföre stöter man

$\frac{1}{8}$ skålp. sandaracha arabum,
$\frac{1}{4}$ » mastix och
2 lod vanilj

mycket fint och slår det på en butelj samt tillsätter 1 jumfru bästa spiritus vini. Sedan korkas flaskan väl och får stå i fyra dagar på ett varmt ställe, men omskakas ofta. Efter förloppet af denna tid utsilas vätskan och blandas med $2\frac{1}{2}$ qvarter godt Franskt vin.

Med detta extrakt stänkes och blandas nu tobaken, samt inpackas i en låda, der den får stå 24 timmar, och om den efter denna tid ännu skulle kännas för fuktig, så upplägges den åter för att torka och inpackas sedan i karduser af godtycklig storlek, hvilka förses med tjenliga vignetter. På detta sätt får man en

förträfflig kanaster, synnerligen om den någon tid får ligga i kardus, ty ju äldre röktobaken blir, desto bättre. Bäst är att tillreda denna tobak om sommaren, emedan den då icke behöfver torkas på kölna.

Äfven betjenar man sig med fördel af följande sus för beredningen af kanaster:

Till 1 kanna flodvatten grofstötas
4 lod kubeber,
12 » lagerbär,
8 » enbär,
8 » koriander och
4 » storax

och kokas en timme öfver en lindrig koleld. Derunder låter man 4 lod cascarill, som stått öfver natten i en fjerdedels butelj vin, rätt väl urkokas i detta vin. Sedan båda vätskorna äro blandade, tillsättes

3 skålp. fint socker och
6 lod rosenhoning.

När detta är upplöst, så är susen färdig och silas samt upphälles.

## 6.

### *Skuren Kanaster efter Holländsk method.*
### *N:o 2.*

Till 50 skålp. utvalda ljusbruna Virginiablad kokas fyra fulla timmar

3 skålp. bästa rensade russin,

1 skålp. grofstötta lagerblad,
½ » enbär
i en kittel med 9 halfstop flodvatten. Under kokningen omröres ofta och efter hvarje omröring tillslutes kitteln. Soppan silas så varm som möjligt genom linne och det tjocka urpressas väl. Derpå får den svalna i slutet kärl tills den blir mjölkljum, hvarefter tobaken dermed fuktas och inlägges i betkärlet; slutligen slår man den qvarblifna susen deröfver, och kärlet tillslutes med ett lock. Efter 4 dagars förlopp skäres tobaken och torkas på behörigt sätt som den förra sorten.

Till denna torra tobak kokas en timme
2½ qvarter muskatvin,
1 » rent vatten,
9 lod finstött kanel och
4 » muskotblomma
uti tilltäppt kärl, hvarefter soppan silas genom linne, då derpå 2 skålp. bästa socker tillsättes. När detta är upplöst fuktas tobaken dermed och alltsammans måste användas. När detta skett, torkas tobaken i luften och inslås genast. Man får på detta sätt en förträfflig kanaster, som är omtyckt af de flesta liebhabrar.

## 7.

*Beredning af skuren Kanaster. N:o* 3.

50 skålp. utvald Virginia- och 50 skålp. ljusbruna Portorico-blad blandas väl.

1 skålp. stött fenkol,
1 » stött cascarillbark,
1 » enbär,
1 » candisocker och
1 » finskurna fikon

kokas långsamt lykt uti 5 kannor rent flodvatten under 4 timmar. Derefter silas soppan och är färdig till susningen, då den blifvit afsvalnad till mjölkljumhet.

Sedan kanastern blifvit skuren, får den icke torkas på kölna, emedan den kunde förlora en del af sin fina lukt. Den måste derföre utbredas på ett luftigt ställe. Denna tobak är af mycken varaktighet, kan derföre försändas långt och är mycket omtyckt för sin angenäma lukt.

Öfvergående till öfriga röktobaksslag, vill jag först anmärka, att man bör på förhand tillreda de extrakter man har af nöden för tobakens behandling, så att denna må kunna försiggå i rätta ögonblicket. Jag anför dessa derföre till att börja med.

*Kanelvin.* — 4 skålp. bästa kanel stötes fin, slås på en stor butelj och $1\frac{1}{2}$ kanna godt Franskt vin påhälles. Ju längre det står, desto bättre blir det och kan förvaras ett helt år; det måste vara minst 4 veckor innan det begagnas.

*Enbärsvin.* — 8 skålp. friska rena enbär stötas och försättas med 5 halfstop hvitt

Franskt vin samt tillkorkas väl. Efter 4 veckor är det brukbart, af lång varaktighet och förträffligt till sin nytta.

*Mastix-extrakt.* — 2 skålp. bästa mastix finstötes och slås på en butelj med 5 qvarter Franskt vin, tillkorkas väl och ställes på en varm plats. Skulle man icke hafva Franskt vin, så kan man använda spiritus vini.

På alla dessa extrakters bottensats kan, sedan extraktet är förbrukadt, hälften så mycket vin som förut påhällas, och är efter 4 veckor brukbart.

## 8.

### *Äkta Portorico-tobak N:o 1.*

100 skålp. rena, goda ljusbruna Portoricoblad behandlas med nedanstående sus:

2½ skålp. stora russin,
¼ » dadlar,
½ » finskurna fikon och
¼ » enbär

kokas lykt i två timmar med 1 kanna rent flodvatten, silas genom groft linne och afsvalas något. När bladen stått 4 dagar i denna beta, skäras de fina och jemna samt torkas väl på kölnan. I ½ qvarter mastix-extrakt upplöses 1 skålp. socker, och härmed fuktas den torkade tobaken samt blandas väl och inpackas genast.

Denna beredning gifver en utmärkt vara, om bladen varit goda.

9.

*En annan sort Portorico-tobak på Holländskt sätt.*

2 qvarter bästa vinättika,
1 kanna rent vatten,
1 skålp. rosenhoning,
3 » stora russin och
¼ » lagerblad

kokas långsamt i slutet kärl tre timmar. Soppan pressas så varm som möjligt genom linne och då den är mjölkljum, fuktas dermed 100 skålp. goda Portorico-blad samt inläggas i betkärlet.

I Holland arbetas denna tobak till rullor; den är der mycket berömd och efterfrågas mycket.

Man kan dock äfven skära den och slå den i karduser.

10.

*Varina-tobak.*

40 skålp. Marylands- och 60 skålp. ljusbruna, eller bättre gula Portorico-blad kokas i
1 kanna rent flodvatten,
1 skålp. små russin,
1 » russinstjelk,

2 skålp. fint socker,
½ » stött fenkol

i lykt kärl. Soppan får svalna och användes sedan till ofvannämnde blandning, hvarefter tobaken skäres och torkas på bästa sätt. Derefter tages kanelvin, ½ qvarter, hvarmed tobaken öfverstänkes och sedan inslås den i karduser. Denna tobak är ganska god, lätt och angenäm att röka.

## 11.

*En annan sort Varina-Kanaster.*

Man tager till tobaksblandning som i N:o 10:

1½ qvarter Malaga,
8 lod kanel,
8 » spiritus vini,
12 » stött fenkol,
4 » cascarill,
1 » stött gummi benzoe,
8 » fint socker

och låter det få stå och dra på ett varmt ställe i 8 dagar. Det våta afhälles, bottensatsen kokas i 3 qvarter vatten och båda delarne blandas sedan efter silning. Med denna sus beredes en serdeles välsmakande tobak.

## 12.

*Beredning af Petum-Optimum, enligt Holländsk method.*

100 skålp. goda ljusbruna Virginia-blad, hvarifrån stjelkarne bortrensas, fuktas med nedanstående soppa:

Man upplöser i 1 kanna rent flodvatten 3 skålp. candisocker; med detta sockervatten fuktas bladen, sammanpackas i ett fat och skäras sedan. Denna tobak måste torkas i luften och icke öfver eld. När den är rätt torr, tager man 1 jumfru enbärsvin, 1 jumfru mastix-extrakt och ½ qvarter kanelvin, blandar detta och stänker tobaken dermed, dock blott så att han blir något fuktig. Skulle han bli för mycket fuktig, så låter man honom något torka i luften och inslår honom sedan. Efter 14 dagars förlopp har man en ganska god röktobak, som är mycket omtyckt.

## 13.

*En annan sort Petum-Optimum.*

100 skålp. Virginia-blad fuktas med rent vatten och få stå 24 timmar; sedan skäras de och torkas väl i luften. Derpå kokas följande sus:

Till 1 kanna rent vatten tagas
1 skålp. russin,
3 » gult kandisocker och
¼ » lagerblad.

Det kokas 3 fulla timmar, och då det är afsvalnadt, tillsättes 3 jumfrur kanelvin. Tobaken stänkes nu med denna sus och arbetas väl. Skulle den blifva för fuktig, så luftas den något. Derefter lägges den i ett kärl och får stå 8 dagar på ett svalt ställe, hvarefter den inslås i karduser. Detta är en sort god Engelsk röktobak.

Äfven bruka Engelsmännen till 100 skålp. goda Orientaliska eller Virginia-blader taga följande:

1 kanna vatten,
4 lod salpeter,
12 » theebou,
16 » socker,
½ skålp. stött fenkol och
¾ » cascarille.

Detta kokas lykt en timme och gifver en god sus.

## 14.

*Swicent-Kanaster efter Engelsk method.*

100 skålp. Virginia-blad, hvaraf de tjocka stjelkarne afbrytas, fuktas med 2 kannor rent

vatten och skäras sedan rätt fina, samt torkas på kölnan. Derpå kokar man

3 skålp. socker,
2 » russin,
¼ » cascarillbark

i 2½ qvarter vatten och afkyles till ljumhet, samt silas genom en linneduk. Sedan soppan är afkyld, blandas dermed ½ jumfru kanelvin och 1 jumfru mastix-extrakt. Dermed fuktas tobaken på arbetsbordet, torkas sedan och inslås i karduser. Detta gifver en god, stark tobak, som i England är mycket omtyckt.

## 15.

### *Beredning af Tysk Swicent.*

Denna sort är mycket omtyckt i Tysklands bergiga trakter.

¼ skålp. cascarillbark står 8 dagar i ½ qvarter spiritus vini, hvarefter detta tillsammans med

½ qvarter vinättika,
½ skålp. stötta enbär,
¼ » salpeter,
½ » angelikerot och
3 halfstop rent vatten

kokas lykt 1 timme, silas och begagnas till 100 skålp. tobak. När detta skett, skäras bladen, torkas i luften och inpackas.

## 16.

*Halfkanaster af ganska god qvalitet.*

50 skålp. Virginia-blad fuktas före sin skärning med följande soppa:

I 3 halfstop rent vatten upplöses 3 skålp. socker, hvarefter tillsättes

3 jumfrur kanelvin,
1 jumfru mastix-extrakt och
½ qvarter enbärsvin.

Den med denna soppa fuktade tobak sammantryckes i ett kärl och skäres efter 24 timmar. Torkas sedan och inslås i karduser.

## 17.

*En annan beredning af Halfkanaster.*

Till 100 skålp. blad tillagas en soppa af

2½ kanna vatten,
3 skålp. stora russin,
½ » lagerblad och
8 lod stött cascarillbark,

som kokas lykt 3 fulla timmar, får något svalna och silas genom linne. Härtill sättes sedan 1 qvarter kanelvin och 1½ skålp. socker. När sockret är smält, fuktas tobaken med denna sus, skäres och torkas.

En annan sus erhålles af
2 kannor rent vatten,
4½ skålp. gult candisocker,
2 » russin,
½ » cascarillbark,
½ » honing och
¼ » kanel.

Allt detta kokas lykt 3 timmar och silas genom linne. Sedan soppan är kall, fuktas tobaken, skäres och torkas på kölnan.

## 18.

*Ännu ett sätt att göra Virginia- eller andra goda tobaksblad hastigt säljbara såsom röktobak.*

Emedan tobaksbladen icke låta väl skära sig utan att vara fuktiga, så kan vattnet, som dertill användes, på förhand tillredas genom att till

1½ kanna rent vatten sätta
3 skålp. stött socker,
½ qvarter kanelvin och
½ » enbärsvin.

När sockret är smält, fuktas bladen och få stå inpackade 8 timmar. Derefter skäras de, torkas på kölna och inslås i karduser. Detta gifver en god tobak.

Äfven kan man, för att få en god, lätt och välsmakande tobak, begagna följande sus:

I 1 stop vatten kokas lykt 1 timme
¾ skålp. fint socker,
8 lod grönt thé,
4 » cassia och
½ » vanilj.

Massan silas, bladen fuktas och torkas på kölna.

## 19.

*Beredning af Portokarrero.*

Man blandar 60 skålp. Marylands- och 40 skålp. Portorico-tobak, samt tillreder följande sus:

3 halfstop vatten,
2 skålp. raffinad,
½ » fenkol,
½ » stött cascarillbark,
2 lod kubeber och
2 » kryddnejlikor.

För öfrigt förfares som med N:o 18.

---

Då här nu är anfördt, hvilka tillsatser af oskadliga och goda ingredienser kunna förhöja Virginia-tobaken, så kommer ordningen till förbättrandet af inländska blad och deras beredning till god röktobak. Detta är en ganska vigtig sak, som man likväl föga förstår vid de flesta fabriker. Många års erfarenhet har författaren behöft för att komma

till kännedom om de bästa förädlingssätten, men då han nu i 30 år sysselsatt sig med detta arbete, så tror han också, att hans rön hafva ett värde.

---

## 20.

### *De inländska bladens förädling och beredning.*

Ofta skördas i det nordliga Europa ganska goda blad; men deribland finnas en stor mängd dåliga, som antingen icke kunnat blifva bättre eller icke riktigt mognat. Dessa användas endast af tobaksspinnare till varor, som försäljas för lägsta priset, och för sådana är icke denna uppsats författad. Här är frågan om att förädla goda blad och bereda dem till en god röktobak.

Hvarje tobaksrökare erkänner med förf., att de inhemska bladen hafva en motbjudande, sträng lukt vid deras förbränning. Beredningens ändamål är således att befria dem derifrån och gifva dem en bättre.

All tobak bör icke användas för färsk. Lät man de inhemska bladen ligga några år, så blefvo de vida bättre.

Förut är anmärkt, att Virginia-bladen skulle utplockas och sorteras. Detta är så mycket nödvändigare för de inhemska, hvari-

bland en mängd omogna och dåliga blad finnas och måste afskiljas för att brukas till sämre sorter. De gröna bladen äro isynnerhet odugliga till bättre vara.

100 skålp. utsökta inhemska tobaksblad fuktas med 1 kanna rent vatten, hvari 3 skålp. af det förut beskrifna saltet af vinsten och salpeter är upplöst, och läggas derpå i ett betkärl, som väl tillslutes med ett lock och i 3 dagar får stå på ett svalt ställe. Efter denna tid upptages tobaken och urlakas med rent vatten, på det sätt, att i stora fat så mycket vatten slås på den, att allt är som en välling, hvarefter det får stå i 4 timmar under flitig omröring med en trädspak. Derefter urtages tobaken, tvättas ännu en gång i rent färskt vatten och lägges i korg, så att det bruna och grumliga efter betan får afrinna. Efter några timmar utbredes tobaken på ett luftigt ställe. När den har legat der en natt, så torkas den på den varma kölnan.

Härigenom befrias dessa blad från sina illaluktande och limhaltiga beståndsdelar, hvilka af saltet utdragas i vattnet.

För att gifva denna tobak en angenäm lukt och förvandla till en god röktobak, kokar man följande sus:

1 kanna rent vatten,
6 skålp. stora russin,
¼ » lagerbär,

4 skålp. enbär och
1 » fenkol.

Alltsammans kokas 4 timmar i slutet kärl, men måste ofta omröras, hvarefter kokkärlet åter täckes. Något svalnad silas soppan genom linne och är nu en god sus för 100 skålp. skuren tobak. Härefter torkas den på luftigt ställe och inpackas i ett kärl.

Detta är en förträfflig röktobak *N:o* 1, som man kan gifva namn efter behag, men som genom tillsats af andra saker bildar många utmärkta sorter röktobak.

Man gör derföre så mycket af denna sort, att man deraf har i förråd.

När 100 skålp. af N:o 1 är väl torr, förbättras den med en sus af

5 qvarter rent vatten,
2 skålp. stora russin,
1 » fint socker och
½ qvarter kanelvin,

som kokas täppt en timme. När soppan är silad, fuktas dermed N:o 1, torkas något och inslås ännu med en del fuktighet qvar i karduser. Då denna tobak är en månad gammal, är den ganska god och liknar varina.

100 skålp. af N:o 1 förbättras äfven, om i

1 stop rent vatten slås
2 skålp. fint socker,

½ stop mastix-extrakt och
½ qvarter kanelvin.

Detta omröres väl och stänkes på tobaken, som blandas väl på arbetsbordet, och sedan den legat på ett luftigt ställe ännu något fuktig inslås i karduser.

Härigenom erhålles ett slags halfkanaster, som föga gifver den af Virginia-blad efter.

Ett annat förfaringssätt med den inhemska tobaken, hvilket icke är mindre att rekommendera, är följande:

För att befria tobaken från de jordämnen, hvarmed den är blandad, och som förorsaka en obehaglig lukt, gör man en lut af aska, helst bokaska, men som ofta måste så het som möjligt filtreras. Denna slås sjudhet på tobaken och får stå i 20 timmar väl öfvertäckt. Efter denna tid upplägges tobaken i korgar och renspolas med vatten, hvarefter den utpressas och något torkas. Härpå blir den skuren, torkad på kölna och slutligen förbättrad med följande sus:

I 7 qvarter god vört till dricka kokas
8 lod kubeber,
16 » lagerbär,
16 » enbär,
16 » koriander och
8 » storax,

uti slutet kärl en timme vid lindrig eld. Under tiden utkokar man 8 lod cascarill och

1 jumfru vin, som stått tillsammans öfver natten, och detta slås till susen. Detta gifver en angenäm kanaster.

Äfven kan man dertill begagna följande soppa:

6 lod grönt thé,
12 » socker,
2 » cascarillbark,
2 » kanel,
½ » muskotblommor och
8 st. kryddnejlikor

stötas groft och kokas långsamt i en kittel med 5 qvarter vatten. Det klara afhälles och stänkes afsvalnadt på tobaken. Denna tobak skall sällan af andra än riktiga kännare kunna på smaken skiljas från kanaster.

Många andra sorter röktobak kunna beredas, men af erfarenhet känner förf., att de sällan äro fria från för helsan skadliga ämnen, hvarföre deras beskrifning åsidosättes, i hopp att här tillräckliga anvisningar äro lemnade.

---

## III.

## Cigarrer.

*Förbättring och tillverkning.*

Erfarenheten har visat att cigarrer med hvarje år blifva allt mera begagnade, så att

de på sednare tiden mycket utträngt den andra röktobaken. Deras tillverkning är ganska lönande.

Dertill begagnas bredbladig, god, fin tobak; den bästa är Havanna; man kan äfven begagna Manilla, Domingo, Brasiliansk, Java, Portorico, Maryland och andra sorter.

Dessa blader behöfva ingen förbättring. Vår uppmärksamhet fästas derföre vid de inhemska bladsorterna och huru man skall kunna gifva cigarrer af inhemsk vara en verklig och äkta Havannalukt.

Tobaken förbättras som förut är beskrifvet och sedan den är torkad, skär man af Virginska blad två finger breda rimsor, hvari de torkade inhemska bladen invecklas.

Den äkta Havannalukten erhålles på det sätt att man till 40 skålp. tobak tager

2 lod cascarillbark,
2 » vanilj och
$\frac{1}{2}$ skålp. socker.

Detta slås på en butelj med 2 jumfrur Franskt vin, korkas väl och ställes på en varm plats. Efter 8 dagars förlopp afhälles vätskan och blandas med 1 jumfru mastixextrakt.

De färdiga cigarrerna fuktas med denna sus, inpackas i lådor och bevaras med ett väl slutande lock och påklistradt papper för luften.

De så beredda cigarrerna hafva efter 14 dagars förlopp antagit en verklig Havannalukt och förlora den icke.

---

## IV.

## Tillverkning af Tuggtobak.

Ett sätt är att finskära feta Virginska blader eller godt affall af dem och inslå dem i blykarduser, samt sålunda sälja dem. -

Ett annat sätt är icke så enkelt. Man tager dertill äfven feta mörkbruna Virginiablad, upplöser de små bundtarne och doppar tobaken i vatten, hvari något koksalt är upplöst. Derpå inläggas de hvarftals i suskärlet, och när det är fullt, tillslutes det med ett lock, som nedtryckes af tyngder.

Efter två dagar rensas de nu smidiga bladen från sina stänglar, hvarigenom bladet sönderfaller i två hälfter. När detta är gjordt utbreder en arbetare hvarftals de rensade bladen på venstra knäet, hvarvid alltid bladets spets lägges åt venster. — Detta kallas utbreda.

Vid spinningen läggas bladen slätt på spinnbordet och spinnas sedan förmedelst spinnmachinen. Vill man göra tjockare tuggtobak så inspinnas äfven affallet af de nämnde bladen.

Vid spinningen är det nödvändigt att tobaken väl fuktas, för att kunna spinnas och härvid begagnas till tobakens förbättrande med fördel följande sus:

4 skålp. Virginia-blad kokas väl och i soppan blandas

6 lod sönderstötta galläpplen,
8 » grön pulveriserad vitriol,
4 » salmiak, också pulveriserad,
4 » gummi arabicum, som under natten blifvit upplöst i vatten, och
4 » lakrits,

hvarpå man åter låter blandningen koka ½ timma. Den lyftas derpå från elden och 8 lod pottaska tillsättes. Skulle det härvid sjuda öfver, så förekommes detta genom tillsats af något kallt vatten. Till denna sus sättes ännu ¼ kappe koksalt, hvarefter den silas i ett kärl. Med denna sus arbetas tobaken, såväl på spinnbordet, som ock på rullan sedan han är spunnen; han erhåller derigenom en vacker svärta och en behaglig smak och genom gummit blir hon fast och varaktig.

När hela haspeln är fullspunnen, undantages tobaksrullen och sättes i press, der han får stå 4 à 5 dagar. Sedan göras mindre rullar till vigt efter behag deraf, hvilkas öfre ända fästas med en träpinne.

Den så kallade presstobaken, eller *lady twist*, åstadkommes derigenom att bladen skä-

ras långsefter i två fingerbreda rimsor och sedan spinnas så tjocka som en fin gåspenna. Sedan göras deraf små rullar, som doppas i ofvannämnde sus och derpå pressas.

---

Öfvertygad att hafva meddelat det vigtigaste för fabrikationen af alla slags tobak afslutar författaren den lilla afhandlingen, önskande att läsaren deraf måtte draga all den nytta, som förf. tror sig kunna deraf tillförsäkra.

## Bibliothek för Landtmän, Slöjd-idkare m. fl.

Hos förläggaren af närv. skrift har utkommit (och utkommer framdeles flera) populära skrifter uti nyttiga ämnen, hvilka kunna anses utgöra ett passande Bibliothek under ofvanstående rubrik. Hvarje bok säljes dock särskildt utan förbindelse för köparen att taga de öfriga af samlingen. Bland de redan utkomna må här nämnas:

**Almqvist,** Bref- och Formulär-bok, innehållande en fullständig anvisning till författande af alla slags *Bref*, vare sig *familj-* eller *affärsbref* samt mönster för alla andra slags *uppsatser*, som kunna behöfvas både i det enskildta och *affärs*-lifvet, såsom kontrakter, inlagor, fullmakter, skuldebref, anvisningar, räkningar m. m. 3:dje uppl. tillökt med en Rättstafningslära. Pris: 24 sk. b:ko.

**Dietrich,** Konsten att *rita*, *färglägga* och *måla* eller lättfattlig anvisning att på några veckor lära sig utföra de vackraste ritningar och målningar, både i vatten- och olje-färger, på papper, siden, sammet, trä, bleck och glas, att transportera lithografier och kopparstick på trä, samt att tillreda *alla slags färger*. Pris: 24 sk. b:ko.

**Vägen till Rikedom,** medelst skicklighet, flit och idoghet, eller ny och fullständig Handbok i *Industrien* och *Hushållningen*, innehållande 375 anvisningar till fabrikation af många handels- och hushålls-artiklar, såsom artificiella Viner, Romm, Brännviner, Ättickor, Parfymerier, Essenser och utmärkta Såpor; Saft-, Jord- och Lackfärger. Fernissor. Extrakter. Chocolader, Jäster, Senaper, Skovaxer, Bläcksorter, m. m. Utarbetad efter goda utländska arbeten af *En Svensk Fabrikant*. Pris: 32 sk. b:ko.

**Handledning i Lackeringskonsten,** så väl på *trä*, som på *metaller* och *läder*, jemte anvisning att bereda alla slags *olje-lackfernissor*. Efter Prechtl m. fl. godkända författare. Pris: 12 sk. b:ko.

books2ebooks.eu

www.books2ebooks.eu

e-böcker från ditt bibliotek av

eBooks on Demand

digitaliserad av

Kungliga Biblioteket

National Library of Sweden