

brechet von unten die stärcksten drey Blätter kurz an dem Haupt-stengel ab/ welches man Erdgut nennet/ und wegen des angezogenen Erd-dampffs nicht so woltschmeckend ist: die übrigen zehn oder zwölff Blätter lasset fort wachsen. Belangend den obersten Gipffel/ solchen brechet ab/ wie gleichfalls alle Nebenschosse oder Reuber auf den Seiten/ damit also die ganze Nahrung den Blättern allein zugewendet werde. Im Julio und Augusto bladet immer nach gerade die grösten Blätter ab/ und solches je eher je besser/ also daß mit Außgang des Augusti die ganze Abbladung völlig verrichtet sey. Der Stengel als untüchtig bleibt stehen/ und erfriert den Winter über. Zum Samen sondert zwölff oder mehr der stärcksten Pflanzen aus/ bladet sie auch wie die andern/ und brechet die Neben-schosse weg: den Mittelschoß aber lasset ihnen/ daß er blühe und schieße/ als welcher den kräftigsten Samen bringet.

Denen abgebrochenen Blättern schneidet man die grosse Rippe bis auf die Helfte aus/ lehnet sie daruach auffgerichtet an eine Wand viel Reihen auffeinander/ lasset sie also etliche Tage stehen/ so erhitzen sie sich/ und fangen an zu schwitzen. Innerhalb 6. 7. oder 8. Tage/ nachdem das Wetter warm oder frisch/ haben sie gnug geschwitzt/ und muß man offters zufühlen/ und achtung geben/ damit sie nicht zu viel geschwitzt/ zu schwarz werden/ und verderben. Nachmahls stecket sie an Haseln Stöcke/ oder reihet sie an Faden/ und hendet sie auff die Boden im Schatten zur Abtrucknung. Wan sie trucken worden/ feuchtet man sie mit einem Schwamm in rein Wasser getuncket auff beyden Seiten an/ und spinnet sie zu Stricken/ so habet ihr natürlichen guten Taback.

Wenn man aber einen gewürzten oder gebeitzten Taback zurichten will/ so müssen die abgetrucknete Blätter nicht mit schlechtem Wasser/ sondern mit einer Conditura oder Einbeizung fermentiret werden/ folgender gestalt. Nehmet die abgebrochene kleine Blätter und Knöpflein/ davon kurz zuvor gemeldet/ wie auch die Stengel und ausgeschnittene Rippen/ presset daraus einen Saft/ vermischet ihn mit ein wenig Malvasser/ Spanisch oder dergleichen starcken Wein/ thut hiezu ein gut theil Salz/ Aniß/ und Ingwer: lasset es über gelindem Feuer etwas einkochen und verwahret nachmahls still stehen/ damit es sich seze: alsdan giesset das Klare ab/ und verwahret es in einem bequemen Geschirr/ so ist der Syrup zur Einbeizung fertig. In so fern der Syrup tuncket den Schwamm/ bestreicht damit die abgetruckneten Blätter auff beyden Seiten/ leget etliche Schichte über einander/ drucket sie zusammen/ auch wofern das Gemach an sich nicht warm/ so bedeket sie mit wollenen Decken/ und lasset sie also liegen/ bis sie mit dem Syrup wol durch gähren/ und schön braunroht werden: so dan allererst spinnet sie zu Stricken.

Nicotiana major angustifolia, C. B. & Eyst. Großer Taback mit schmalen Blättern. Tabacum angustifolium, Cam. Herba Sancta sive Tabacum minus, Lob. Hyoscyamus Peruvianus alter, Dod. Petum angustifolium, Clus. ad Monard. Nicotiana foemina, Jo. Neandri.

Nicotiana minor, C. B. & Eyst. Kleiner Taback. Hyoscyamus luteus, Dod. Peruvianus, Tab. dubius luteolus Solanifolius, Lob. niger vel tertius, Matth. Priapeja, Gef.

Nigella arvensis cornuta, C. B. Schwarz-kümmel. Nigella sylvestris, Trag. Melanthium sylvestre, Dod. sylvestre alterum, Matth. capitulis reflexis, aquil.