

Rothem und gelben Saffian zu machen, nach  
Astrachanscher Art.

.....

Der rothe sowohl als gelbe Astrachansche Saffian, wozu man Bockfelle braucht, steht in gutem Rufe, und kann auch anderwärts, wo die Felle nicht zu theuer sind, gut bereitet werden. Man nehme an, es sollen 50 abgezogene Bockfelle zubereitet werden, so legt man sie erst in kaltes Wasser, läßt sie 24 Stunden lang darin liegen, nimmt sie hernach wieder heraus und schabt das noch übrige Fleisch ab. Damit aber auch die Wolle von der Haut losgehe, so thut man sie hierauf 10 Tage lang in Kalkwasser. Nach Verlauf dieser Zeit schabt man die Haare ab, wäscht die Felle mit reinem Wasser aus, legt sie hierauf wieder in Kalkwasser und läßt sie 14 Tage darin liegen. Sobald diese Zeit verflissen, thut man die Felle in ein Gefäß, gießt reines kaltes Wasser auf sie, tritt sie mit den Füßen, und wiederholet solches sieben Mal, nimmt sie wieder heraus, legt sie paarweise mit der äußern Seite zusammen in einen Haufen und verändert in 24 Stunden ihren Zustand nicht. Die Zusammenlegung der Felle wird jedes Mal nach dem Waschen wiederholt, und man tritt sie nachher wieder vier Mal mit den Füßen. Darauf wirft man sie abermal in ein Gefäß, bestreuet ein jedes Fell mit weißem Hundekoth, von welchem zwei volle Eimer nöthig sind, gießt 20 Eimer Wasser daran, tritt die Felle etwa eine Viertelstunde, nimmt sie heraus, wäscht sie neun Mal mit reinem Wasser aus, und schabt sie mit einem Messer ab, worauf sie sodann ausgebreitet werden, damit keine Feuchtigkeit darin bleibe.

Man theilt hierauf die 50 Felle in zwei Hälften, thut eine jede in ein besonderes Gefäß und bestreuet sie mit  
Weizen-