

ger Methode im Winter erst in 8 Tagen, und im Sommer etwas früher abgehen.

Wenn sie enthaart sind, so werden sie in dem Flusse ausgewaschen, um sie vollends zu reinigen, und zum Aufgehen geschickt zu machen, worauf sie dann in die Lohbrühe kommen.

Die Lohbrühe wird mit alter Eichenrinde, oder mit gebrachter Loh verfertigt, die man in die Gruben oder Gefäße wirft, und Wasser darüber gießt; dies Wasser fließt drüber hin, wird unten in einem andern Gefäß wieder aufgefangen, und nochmals über dieselbe Rinde gegossen, bis es hell und roth abläuft.

Mit dieser Brühe werden die Weizen bereitet, und die Häute aus einer in die andere gelegt; die letzte Brühe heißt die Ruhebeize, weil man die Häute länger darin liegen läßt. Die gewöhnliche Zeit ist 24 Tage im Winter, und etwas weniger im Sommer. Man muß aber bei dieser Arbeit sehr aufmerksam sein, weil die Lohbrühe, so wie die Gerstenbrühe, gern in Gährung geräth.

Nach diesem Brühen kommt die rothe Beize, welche darin besteht, daß man frische Loh in die Gruben wirft, oder den Häuten die sogenannte Farbe giebt. Man erneuert diese Beize während 3 bis 4 Tagen. Auch die Loh muß alle 24 Stunden erneuert werden; worauf man die Häute in die Grube legt.

Zu Lüttich bleiben die Häute länger als ein Jahr in den Gruben; man begießt sie häufiger, als in Frankreich zu geschehen pflegt. Zuweilen giebt man ihnen sogar eine vierte Loh.

Die Engländer füllen ihre Gruben so mit Wasser an, daß die Häute beinahe darin schwimmen; auch lassen sie dieselben in der neuen Brühe länger liegen.

W e r