

der aus einander gehen. Dieser Unbequemlichkeiten wegen sind die Schweins-, Rinder-, oder Kälberblasen den Goldschlägerhäutchen vorzuziehen.

Man nimmt frische Blasen, drückt die Luft heraus, und weicht sie einige Stunden in Wasser ein. Hierauf bläst man sie auf, so viel als nur immer möglich ist, und läßt sie im Schatten an der Luft trocknen. Wenn sie trocken sind, reibt man sie zwischen den Händen, um das innere feine Häutchen zur glücklichen Absonderung vorzubereiten. Man drückt die Blase wieder zusammen, legt sie nochmals einige Stunden ins Wasser, bläst sie von neuem auf, reibt sie nach gelindem Trocknen abermals, und wirft sie hierauf noch ein Mal ungefähr eine Stunde lang ins Wasser.

Nach dieser Vorbereitung nimmt man die Blase heraus, schneidet den Hals davon nur gerade so weit ab, als nöthig ist, sie bequem umwenden zu können.

Nun sucht man das innere feine Häutchen, welches aber jetzt auswendig ist, von den Fasern an dem Orte, wo der Hals abgeschnitten ist, mit den Fingern behutsam loszumachen. Man muß sich vorsehen, daß man es ganz rein erhalte, und keine Fleischfasern daran hängen bleiben, weil sich solche sonst an der Stelle durch die ganze Länge der Blase mit abziehen, und verursachen, theils daß die Blase schwerer wird, theils aber auch, daß sie an diesen Stellen zusammen schrumpft, unbiegsam und hart wird.

Je sorgfältiger man vorher die Blase mit den Händen durchrieben hatte, desto besser und geschwinder geht das Häutchen davon ab. Durch Übung kann man es bald so weit bringen, daß das ganze innere Häutchen, ohne Gewalt, binnen wenig Minuten abgezogen werden kann, ohne daß es ein Loch bekommt. Dieses innere abger