

Борьба с потерями

Улучшить качество каракульских шкур

Основной продукцией каракульских овец являются шкурки, снимаемые с ягнят. В настоящее время быстро увеличивается как число крупных каракулеводческих совхозов и колхозов, так и общее поголовье каракульских овец в них. Но качество продукции каракулеводческих хозяйств отстает от их количественного роста и требует значительного улучшения.

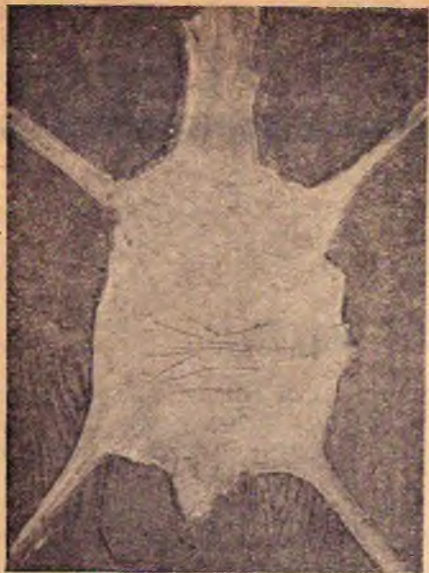
Особенностью основных районов нашего каракулеводства является знойное солнце. По данным Репетекской станции максимальная температура воздуха

в Кара-Кумах в летние месяцы достигает 50°C , а максимальная температура на поверхности — на песке — доходит до 79°C .

В практике многих хозяйств снятые с ягнят шкурки (предварительно посоленные поваренной солью) через некоторый промежуток времени расстилаются для просушивания на солнце. Высушивается шкурка очень быстро, но определить точно предел сушки при разном солнечном освещении очень трудно. Поэтому шкурки часто пересушиваются и при последующей упаковке и перевоз-



Сушка каракульских шкур на солнце



Каракульский смушек с переломами мездры

ке ломаются, образуя трещины. На языке сортировщиков, определяющих сорт и цену каракульских шкурок, шкурки с такими трещинами называются шкурками с переломами. Эти шкурки из общей массы выделяются в отдельные партии и образуют так называемый дефектный товар. Причем в зависимости от числа имеющихся на шкурке переломов различают два дефектных сорта, называемых большим и малым дефектом.

На приводимых фотографиях представлены две такие дефектные шкурки. Одна из них сфотографирована со стороны мездры. Это шкурка с трехдневного ягненка, на которой видно десять швов, соответствующих такому же числу переломов. Другая шкурка — каракульча. Она заснята с внешней стороны и покрыта очень большим количеством переломов.

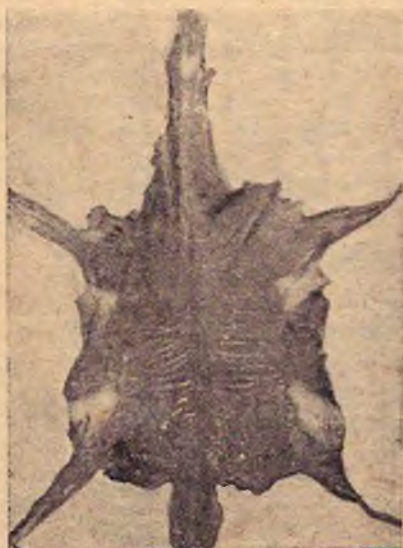
Каракульские шкурки, имеющие такие переломы, значительно понижаются в своей цене. Так трехдневные смушки теряют ценность до 50%, а каракульча, являющаяся самым дорогим товаром, теряет ее до 100%. Каракульча с большими переломами за границей совсем не покупается.

Этих замечаний вполне достаточно для того, чтобы понять, какой вред приносит неправильное консервирование каракульских шкурок.

Шкурки, снимаемые с ягнят, по мере их накопления должны доставляться на базу хозяйства как правило только в соленом виде, и уже на базе производится сушка.

Тем хозяйствам, где после сдачи каракульских шкурок приемщикам идет переброска их к местам обработки — к кваске при помощи гужевого транспорта, вовсе следует отказаться от сушки. Тем же хозяйствам, которые связаны с железнодорожными перевозками, надо организовать на базе хозяйства специальное помещение для сушки, хорошо вентилируемое и хорошо защищающее шкурки от солнца.

Кроме этого на сохранение шкурок оказывает большое влияние правильная солка их. Солку необходимо производить своевременно, т. е. немедленно после с'емки шкурки и равномерно натирать солью всю поверхность шкурки. В том случае когда с солкой сильно запыздывают, теряется прочность шкурки и вылезает волос. Шкурки с такими вылезающим волосами называются горелыми. Если натирание солью проведено неравномерно, то части шкурки, оставшиеся вовсе не просоленными или очень мало просоленными, теряют волос, и образуются голые места — лысины. Чаще всего такие лысины наблюдаются в области головы, ножек, хвоста и брюха, а иногда даже и на боках. В большинстве они бывают на



Каракульча с переломами мездры

ших смушка, что объясняется исключительно небрежностью солки.

Часто неправильно снимают шкурки с ягненка. Иногда их срезают очень коротко, чуть ли не в области скакательного сустава задних ног, а у петухов — в области колена запястья. В таком с'еме уменьшается общая площадь шкурки. Иногда же, наоборот, шкурка срезается длиннее, чем это нужно с частью копыта или даже с целым копытцем, в то время как для этого имеется определенная точка — венечный сустав. Присутствие части или целого копыта понижает стоимость шкурок, мех, которые также экспортируются.

Еще чаще неправильно снимают шкурку с ушей. Срезают или все ухо или оставляют его в неизменном виде. И первый и второй способ следует считать неверными. В том случае когда срезается все ухо, пропадает мех ушей. Оставлять ухе неизменным не следует, так как в таком виде затруднена его консервировка — хорошая продукция, а также и дальнейшая правильная обработка — кваска.

Правильным способом снятия шкурки с ягненка считается вырезание внешней ушной раковины, остающейся на шкурке после ее с'ема. Этот способ заключается в следующем весьма простом приёме: после снятия шкурки с ягненка делается разрез к внутреннему краю ушной раковины; последующим выведением уха обнаруживаются хрящевые части этой раковины, которые при помо-

щи ножа отделяются от уха. На этом способе и следует остановиться всем работникам каракулеводческих хозяйств.

Этими примерами не исчерпываются все ненормальности, наблюдаемые при с'еме шкурок. Сюда следует отнести также порезы смушек, оставление мышц и жира на шкурке и неаккуратное отделение последних хвостовых позвонков.

Со всеми этими ненормальностями, наблюдаемыми при с'еме и консервировании каракульских шкурок, пора покончить.

В чабанской бригаде, работающей в охотничью кампанию, т. е. в самый ответственный момент в жизни овцеводческого хозяйства, должна быть проведена специализация работы отдельных членов бригады и в частности на это время должно быть выделено определенное лицо, ответственное за правильный с'ем и консервирование шкурок.

Каждый работник совхоза и колхоза должен бороться за качество производимой продукции.

Бережливым отношением к каракульским шкуркам повысим их качество и этим сохраним десятки тысяч рублей.

А. Г. Баранов



сортировщик экспортного каракуля.