

# Борьба с потерями

## Улучшить качество каракульских шкурок

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.

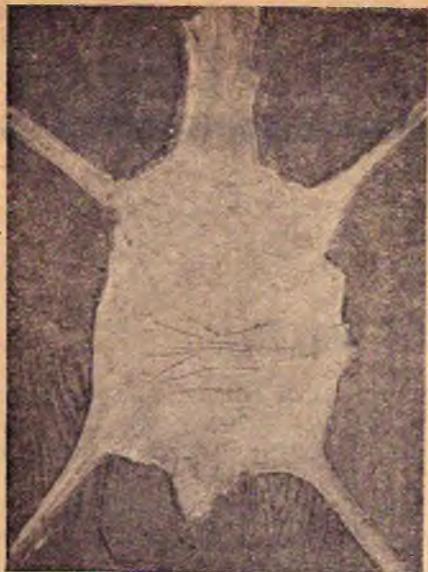
Особенностью основных районов нашего каракулеводства является зноное солнце. По данным Репетекской станции максимальная температура воздуха

в Карагумах в летние месяцы достигает  $50^{\circ}$  С, а максимальная температура на поверхности — на песке — доходит до  $79^{\circ}$  С.

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



Сушка каракульских шкурок на солнце



Каракульский смушек с переломами маздры

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 маздры. 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.

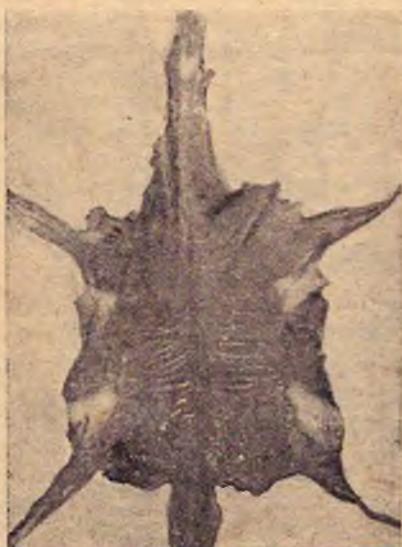
Каракульские шкурки, имеющие такие переломы, значительно поникаются в своей цене. Так трехдневные смушки теряют ценность до 50%, а каракульча, являющаяся самым дорогим товаром, теряет ее до 100%. Каракульча с большими переломами за границей совсем не покупается.

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 съемки шкурки и равномерно натирать солью всю поверхность шкурки. В том случае когда с солкой сильно запаздывают, теряется прочность шкурки и вылезает волос. Шкурки с такими вылезающими 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 маздры

смушка, что объясняется исключительно небрежностью солки.

Часто неправильно снимают шкурки ягненка. Иногда их срезают очень резко, чуть ли не в области скакавшего сустава задних ног, а у пе-  
ниах — в области колена запястья.

таком с'еме уменьшается общая щадь шкурки. Иногда же, наоборот, рка срезается длиннее, чем это нужно с частью копыта или даже с целым копытом, в то время как для этого требуется определенная точка — венечный став. Присутствие части или целого копыта понижает стоимость шкурок ягненка, которые также экспортirуются.

Еще чаще неправильно снимают шкурки с ушей. Срезают или все ухо или зляют его в неизмененном виде. И первый и второй способ следует считать неверными. В том случае когда злятся все ухо, пропадает мех ушей. Повить ухе неизмененным не сле-  
так как в таком виде затрудни-  
ца его консервировка — хорошая про-  
за, а также и дальнейшая правильная  
ботка — кваска.

Правильным способом снятия шкурки считается вырезание внешней ушной раковины, остающейся на шкурке с ее с'ема. Этот способ заключается в следующем весьма простом при-  
после снятия шкурки с ягненка  
ется разрез к внутреннему краю  
ной раковины; последующим выво-  
занием уха обнаруживаются хрящи  
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 мышиц 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 окотную 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.

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

А. Г. Баранов



сортировщик экспортного каракуля.