

Квашение — «дедовский» **метод выделки шкур**, которым до сих пор иногда пользуются в наши дни, поскольку даёт возможность получения максимального эффекта. Существует большое количество различных бактерий и некоторые из них могут выполнять полезную работу. В частности при выделке шкур, процесс квашения происходит естественным путем

,если объяснить проще то это результат процесса жизнедеятельности микроорганизмов. Главная задача заключается в том, чтобы при необходимости эту жизнедеятельность остановить.

Как и многие природные процессы, квашение шкур проходит медленно. Однако, для выделки маленьких партий шкур, при которой скорость большой важности не имеет, этот способ даже следует предпочесть пикелеванию, особенно при выделке каракуля или ценных видов меха (необходимо только внимательно взвесить шкуры, подготовленное к выделке, что нужно для расчётов объема рабочих растворов, исходя из необходимого жидкостного коэффициента ЖК и нужного количества квасцов для выделки.

Суть квашения — "запуск" процессов молочно-кислого брожения во внутренних структурах кожной ткани. Квашение шкур осуществляют, добавив в рабочий раствор главное необходимое вещество — хлебные квасцы.

Описание способа приготовления хлебных квасцов. Традиционно хлебную закваску готовят из ячменной или овсяной муки крупного помола, которую необходимо тщательно размешать в воде при температуре около 40 °С до получения однородной массы похожей на очень жидкую сметану. Хорошо размешав, эту массу на сутки держат не давая возможности сильного охлаждаться для начала их закисания. При этом количество необходимой муки составляет приблизительно от 12 до 15% от сухой массы выделяемых шкур.

Приготовленную закваску смешивают с водой при жидкостном коэффициенте $ЖК=8$. Затем в емкость для выделки шкур добавляют растворённую заранее поваренную соль из расчёта 4—6% соли от общей массы (в количестве 40-45 г поваренной соли на каждый литр рабочего раствора в расчёте исходя из сухой массы шкур).

Тщательно перемешав и подготовив растворы, в него загружают шкуры для выделки, и тут важно знать в какое время необходимо остановить квашение, иначе может произойти перебивание и утратив прочность связи с дермой волос начнёт выпадать. Время квашения различных шкур зависит от целого ряда факторов, которые трудно учитывать: например, для шкур овчины нормальное время квашения может составить как три, так и целых шесть дней.

Первый способ определения готовности шкур. Момент, когда необходимо прекращать квашение шкур поможет определить обычный органолептический метод (или так называемый метод пробы "на сушинку"): необходимо на нескольких шкурах перегнуть их вдвое или вчетверо волосом внутрь и сильно сжать место изгиба - проступившая на кожной ткани белая полоска называется "сушинкой" покажет, что наступило время завершить процесс.

Второй известный метод определения готовности шкур при выделки использует различие характеристик кожной ткани на различных её участках. На паховых участках связь волоса с кожной тканью шкуры наименьшая — обычно паховая часть или животы даже не учитываются в полезной площади готовых шкур. Естественно, что волоса со шкуры на более слабых местах начнется раньше, чем на других. Время от времени необходимо просто тереть волос в направлении его роста, проверяя тем самым его тёлкость. Как только волос начинает отделяться от кожной ткани при выделке, квашение можно считать законченным.

Читайте подробнее о других методах выделки шкур в статье "[Выделка шкур в домашних условиях](#)" на этом сайте.