



畜产品的处理方法

下集(腸衣、羽毛、絨毛、猴尾)

貴州省供銷合作社畜產廢品管理处編寫



貴州人民出版社

畜產品的處理方法

下集(腸衣、羽毛、絨毛、棕尾)

貴州省供銷合作社畜產廢品管理處編寫

貴州人民出版社

1957年7月•貴陽

畜产品的处理方法

下集（腸衣、羽毛、絨毛、猴尾）

貴州省供銷合作社畜產廢品管理處編寫

貴州人民出版社出版

（貴陽市延安中路3号）

（貴州省書刊出版業營業許可証出字第001号）

新華書店貴州分店發行 貴州人民印刷公司印刷

开本：787×1092 $\frac{1}{32}$ 印張：1 字數：19,600

1957年7月第1版

1957年7月第1次印刷

印數：00,001——5,084冊

目 錄

第一章 腸衣	(1)
第一節 腸衣的加工方法.....	(2)
第二節 腸衣的保管和運輸.....	(10)
第二章 羽毛	(12)
第一節 羽毛的用途及在我省的生產情況.....	(12)
第二節 羽毛的收集方法.....	(13)
第三節 羽毛的保管.....	(14)
第三章 絨毛	(16)
第一節 綿羊毛.....	(16)
第二節 黃牛抓毛.....	(21)
第四章 棕尾	(23)
第一節 豬獠.....	(23)
第二節 馬獠、馬尾.....	(27)
第三節 牛尾毛.....	(29)

第一章

腸衣

腸衣是用猪、羊、牛三種牲畜的新鮮腸子，經過加工后制成的。猪腸衣是用猪的小腸做成。羊腸衣分綿羊腸衣和山羊腸衣兩種，是用綿羊和山羊的小腸做成。牛腸衣是用黃牛的腸子做成，分为牛小腸衣和牛大腸衣兩種；水牛的腸子不宜做腸衣。（編者按：因牛腸衣主要是出口，國外只要黃牛腸衣，不要水牛腸衣。故水牛的腸子不宜做腸衣。）

根据加工方法的不同，腸衣分为鹽制和干制兩種。一般沒有經過刮制加工的叫原腸（或叫毛腸）；經過初步加工的叫半成品；經過進一步加工整理包裝的叫成品。我省因限于設備条件，除牛腸衣的加工采用干制外，其余猪羊腸衣都是用鹽制法制成半成品后，再运到口岸成品厂去進行進一步的加工。

腸衣是一項出口商品，主要是做香腸、腊腸的原料。羊腸衣除可做網球拍子、琴弦（如提琴弦）、弓弦和絲繩外，还可做医療方面用的縫合綫等。

腸衣也是一項很有价值的物資。如把我省每年生產的腸衣全部賣給國家加工成成品，可得猪腸衣一千二百桶，羊腸衣八十桶，牛干腸衣四百箱；这些东西运銷國外，可換回國家建設用的鋼材約一萬噸。

我省腸衣生產，在解放以前，多是由一家一戶加工制成

后，由小商販經營運銷各地。从1951年起，便由畜產公司來經營。1953年因出口不暢，曾一度減少生產。但由于我國對外貿易不斷發展，以后对腸衣的需要量又逐漸增加，因此，腸衣的生產不僅有價值，而且也是有發展前途的；因而在我省範圍內全面的開展推廣加工技術，就更为重要了。

第一節 腸衣的加工方法

一、猪 腸 衣

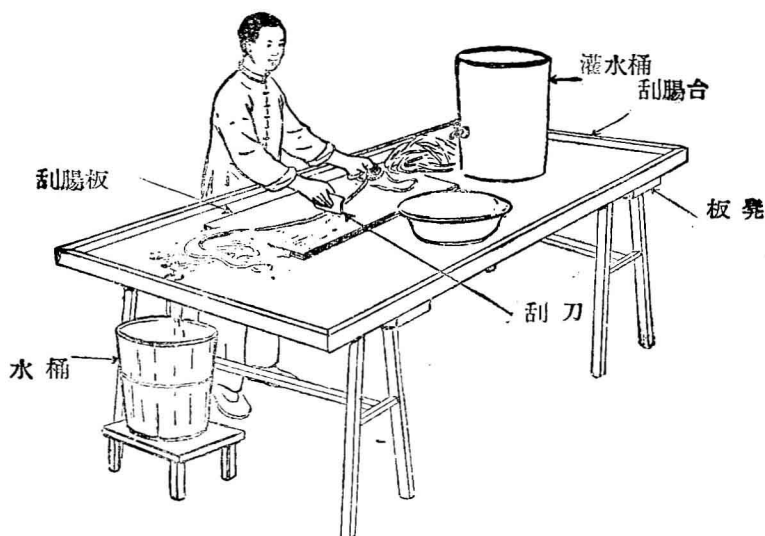
我省每年殺的猪平均在二百五十万头左右，因为大家不大注意將小腸加工，所以歷年來，每年加工刮制的猪腸衣，最多还不到一百万根。据了解，以遵义專区加工的腸衣最多，銅仁專区次之，安順、畢節兩專区又次之；而黔东南及黔南兩自治州的基礎較薄弱，加上有些地区的羣众又有吃小腸的習慣，因此加工最少。

为了擴大腸衣的生產，今后除了提倡做到殺猪一头，加工出一根腸衣外，还要提倡羣众刮制加工，并把加工技術推廣到羣众中去，以便做成半成品賣給國家。

猪腸衣在我省主要是加工成半成品。方法如下：

1、加工工具 加工猪腸衣用的工具很簡單，包括刮腸台、刮腸板、刮刀、灌水桶和木桶等。

刮腸台 刮腸台是加工腸衣时用的，上面放刮腸板、灌水桶及各种使用工具等。它是用厚約六分到一寸的木板拼成的，長六尺到七尺，寬兩尺到四尺。四周釘上寬六七分、厚約兩寸的木条

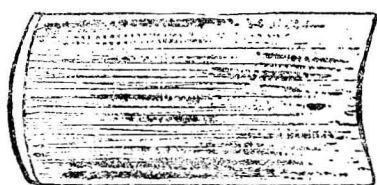


子，使它成一个浅槽形状，并在一头开个象茶杯口的洞。然后，把它放在一条高、一条低（相差约一两寸）的长板凳上，这样，板子放上去就会一头高、一头低，便于污水往低处从洞口流出去；如两条凳子一样高，只要在一头垫上砖头就行了。（如上图）

刮肠板 长约三四尺，宽一尺左右。最好用整块的木板做成，要刨得很光滑，好用来刮肠衣。

刮刀 长三四寸，宽二寸左右，是用竹子做成的。可用一节大竹子，劈成三四块，然后在每块竹子的两面开口就成了。

刮刀



正面



反面

(如圖) 开的口子不要太鋒利，以免刮坏腸子。刮刀是用來刮掉腸子上的雜質用的。

灌水桶 可利用一般裝水的木缸，以能裝一兩挑水為宜；在桶子旁邊接近桶底的地方，安上一個銅質的水嘴就成了。灌水桶是放在刮腸台上的，以便從水嘴往腸子里灌水；有的地方腸子數量較少，用漏斗來代替也可以。

木桶 可用普通木桶若干個，以作泡腸、裝水或裝糞雜等用。

2、加工過程 加工腸衣最重要的就是要及時，這樣才能達到提高品質的目的。現將加工方法介紹于后：

去糞 豬腸衣的加工原料（又叫原腸），應該用好豬的腸子。從豬肚內取出原腸后，應及時的把糞倒干淨，並用手從頭到尾勒一道，把糞勒干淨。如由宰豬戶自己加工的，倒淨糞后就立刻加工。這樣，原腸從豬肚取出后到加工這段時間，不會放得太久，就可避免腸子發干，或者染上糞迹，也就可保持質量優良，色澤新鮮。

我省一般是幾個區才有一個加工點，屠宰所得的腸子，大多數要售給加工單位。所以，每籠腸子去掉糞雜后，應把它挽成一把（就叫腸把），便于攜帶出售或放置，減少損失。就是及時加工的，挽成把后，也便于浸泡和刮制。

泡腸 泡腸的作用，是使腸子的粘膜發酵，便于刮制；或者因為腸子多，一時刮不出來，泡后也可避免腸子發干。但很新鮮的腸子，一般不需要浸泡。泡的方法是解開腸把，灌些水到腸子里，把頭理齊，泡在清水里。到刮的時候，再從水中把腸子拿出來。豬腸的泡腸時間，熱天一二小時，冷天最多一

天。

刮制 刮腸子的方法，是先把原腸理齊，放在刮腸板上，再用刮刀把腸子理順放平。刮時，右手拿刮刀，左手把腸子貼緊刮腸板，從中間起，向兩頭刮去。先刮好一頭，再刮另一頭；把腸內的油垢和殘余的糞便等雜質刮掉。刮刀要拿得平，用力要均勻。遇到難刮的地方，要來回刮幾次，不要貪快就使勁刮，以免把腸子刮破。但如用力過輕，又會刮不干淨。刮豬腸衣不必翻腸，里面的雜質也會隨着刮出來。刮好以後，把彎頭（即粉腸）不透明的部分割掉，並灌水沖洗，除去刮下的雜質。

刮腸時，如原腸已經發干，但還沒有腐臭，應先把它放在水里適當浸泡後再加工。原腸（或已加工好的鹽制腸衣）應避免太陽曬到。夏季氣候炎熱，應隨時收購隨即刮制、加鹽，否則腸子就會發綠腐臭而無用。冬季氣候嚴寒時，腸子容易凍結在一起，提取時要小心，防止折斷。刮制前，應把結冰的腸子放在溫暖的屋子裡用冷水浸泡（或放在溫暖的屋內），等冰融化後再刮制，千萬不要用熱水化凍。原腸在浸泡後，如果還有干濕不均的現象，可以不必再泡，刮制時只要在干處反復輕刮就行了。如發現刮不干淨時，可灌水後再刮，就能刮干淨了。

灌水檢查，把腸子刮好後，應灌水進去一兩尺，用左手捏着灌水的一頭，右手把腸子里的水勒着向前推去；如有漏水的地方，就証明有破洞，就應在破洞的地方把腸子割斷。檢查完畢後，又用手把水勒干。

配尺碼 目前我省出口腸衣所配的尺碼，有一百公尺一把和一百三十五碼一把兩種規格（一公尺合三市尺，一碼約合二尺七寸五分），但以一百公尺一把的適合於口岸加工規格。配

尺碼的辦法是：在刮腸台的槽边上，刻上長一公尺或一碼的記号，以便量腸子；每把配足一百公尺或一百三十五碼。用一百公尺規格的，可由十節到十六節腸子配成，最多不得超過二十節，每節最短不少于一公尺。用一百三十五碼規格的，每把約二十節，最多不得超過二十二節，每節最短不少于一碼。采用碼來配把的，在我省一般還是按照十三碼半為一副，每十副為一把。通常每只猪的小腸平均在十五碼以上，如果沒有損壞，每籠小腸都可以做成一副腸衣。尺碼配好以後，把每節的头理齊捆在一起，再挽成一把，以免丟落，造成短數。

醃鹽 醃腸子用的鹽，可用花鹽或海鹽，但不能用巴鹽和筍鹽。每把腸子的用量約為一市斤，熱天約用一斤半。醃鹽時，應解開腸把，把腸子的各處醃均勻；醃好以後仍用腸子將它捆好。醃鹽的作用是防止腸子變質和腐臭。腸衣加工到這一個過程，就算是半成品了。至于加工成成品，需要的工具就更複雜，工作過程也更麻煩；如需要再灌水、分路（分口徑大小）、配碼、扎把、緊壓等，我省目前沒有這些設備，這裡就不再談了。

关于規格質量要求，一般是：①要加工的半成品無臭味，有腊肉香味。②腸衣顏色不要發黃、發青；但鮮紅、粉紅、淡紅、白色或白色中稍帶一點黃的都可以。

二、羊 腸 衣

羊腸衣的加工過程大致与猪腸衣的相同。如去糞、灌水檢查、醃鹽的操作等都差不多，這裡就不再談它。但有的工作也稍有差別。現把泡腸、刮制、配尺碼等操作不相同的地方分別介

紹如下：

泡腸 从羊肚內取出羊小腸后，倒去糞雜，用水洗干淨，然后泡在水中。因为羊腸的各層組織比猪腸緊密，如不浸泡，就不容易刮干淨，还容易刮出沙眼、破洞。浸泡的方法，是先把清水灌進腸內四五尺，再泡在裝滿清水的木桶內，等到腸子的粘膜層發酵，腸子浮起，用指甲刮一刮，如能刮去腸皮和腸內的粘膜時，就可以進行刮制了。根据我省气候，羊小腸在夏天可浸泡三四小时，冬天最多泡一天就可以刮了；泡得太久，腸子容易被刮斷。

刮制 刮羊腸的工具，仍利用刮猪腸的那一套。因为羊腸較猪腸薄，在刮的时候注意用力要輕。方法和刮猪腸一样。但在刮时要随时洒点水在刮腸板上，冲去粘在上面的泥沙，以免刺破腸衣。遇到腸子上有瘡子的地方，不要硬刮，可先用刮刀把瘡子輕輕敲碎或敲散后，再輕輕刮去。刮完后，割去弯头部分。

配尺碼 規定羊腸衣是一百公尺一把，每把最多不超过十三節，每節最短不少于一公尺。只要在刮制过程中不損坏，通常是三根到四根腸子就可做成一把。

三、牛 腸 衣

我省主要是用黃牛的小腸做成牛干腸衣。牛干腸衣的加工方法和使用工具与做猪、羊腸衣不同，加工过程有去糞、割油、灌水檢查、翻腸、刮腸、漂腸、吹气、晒干或烘干、压腸等。

去糞 和猪腸的去糞方法同。但牛腸最容易变色，所以去糞更要及时、干淨。

割油 加工牛腸衣，应事先搭一个割油架，架的做法很簡

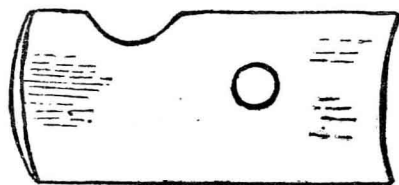
單，只要在刮腸台的两头各豎一根木棒，再用一根木棒橫架上去就成了。割油時，把腸子從中間挂在割油架上，用右手拿刀（很快的小鋼刀），左手捏着小腸，并用大拇指及中指提起油筋，由上往下割。割時要很細心，當心割破手和腸子。牛腸子較長，割好一部分後，要把它繞在架子上，再繼續割下去；割完這一頭，再割另一頭。牛小腸本身帶有水分，油和腸之間結得較松，所以應該當天屠宰，當天加工，才容易割去油脂，并可保持色澤新鮮。如隔日或過幾日再割，不但不容易割，並且腸子容易變質。割了油的牛腸衣，才合乎出口規格。

灌水檢查 與檢查豬腸衣同。有大破洞的應割斷，小破洞的可不割斷。

翻腸 將割完油并洗干淨的腸子的一頭先翻轉一部分，再用左手的大拇指和食指把腸口撐開，用右手把水灌進已翻過來的腸子里；同時把沒有翻過來的腸子提起向里灌去，這樣就可將腸子翻過來。然後把它放在水桶里，并把一頭搭在桶沿上。牛腸壁較厚，不象豬腸那樣比較薄，所以必須翻過來刮才干淨。

刮腸 用左手將已翻好的牛腸拿起，用右手拿一刀口鋒利的月牙形竹刀（如圖），然後，將小腸的頭頭放在月牙內，

月 牙 刀



用左手大拇指按住，右手捏着腸子，从左边的腸桶内向右抽，从头至尾抽刮兩三次，就可刮去雜質。注意在抽刮的时候，用力不宜过猛。

漂腸 漂腸的目的，是把腸子浸泡到發白色。泡的时间，冷天約泡一晝夜，热天約泡十二小时，直泡到色白、腸子无臭味、无血水就可以了。泡腸时要勤換水，一般每隔四五小时換一次。

灌气 灌气的方法是：在泡好的腸子一头插進一个竹管，然后用嘴对着向里吹气。吹好后，腸子会变成螺旋形，可在兩头用細綫捆緊（腸子被捆扎起來的头头叫“捆口”），再穿在竹竿上晒干或烘干。

吹气时，在旁边放一个水盆，以便檢驗有无破洞漏气。漏气的地方要割断后，再灌气進去，并把头头捆住。

晒干或烘干 向腸子里吹足气后，应很快的晒干或烘干，否則，时间过久了就会变色。一遇上太陽天，就应把吹好气的腸子拿出来晒；多雨的时候，可用暗火的烤房來烘。烘烤时，应随时檢查，如發現漏气，要再灌气扎好。另外，还要防止有腸子粘結或干湿不匀的現象。

压腸 把晒干的腸子收下來以后，略微噴上一点水，再把腸子的捆口剪开一头，放在压腸机滚筒内搖压，用左手送腸，右手搖压。压到末了，把另一头的捆口剪去。然后再把一根剪去捆口的腸子，在头头上沾点水，套在第一根腸子上接着搖压。在搖压时，因腸内的气不是全部放出，所以未压部分的气就会慢慢的鼓起來，这时可在另一头的捆口处戳一个洞，防止服破。放气不能过快，以防弯曲。

配尺碼 牛干腸衣是以五十公尺為一把，只要把壓好的腸子，纏在有一公尺長的寬木尺上，繞上二十五圈，就是五十公尺了。量好以後，就取下來，把兩頭捆緊後壓平，再把牛干腸衣上的水分晾干，這樣就成為成品了。

第二節 腸衣的保管和運輸

一、腸衣的保管

腸衣的保管方法，依鹽制干制而不同。鹽制腸衣的保管，主要是防止變色或腐臭；干制腸衣的保管，主要是防止潮濕、發霉，或虫蛀、鼠咬。

鹽制腸衣的保管 要想提高腸衣質量，除加工及時外，還要求運輸及時，並且在運輸前要保管好。腸子一般要有一罐、一桶才好运；刮好的腸子，還須等以後的腸子刮好後一起裝運。因此腸子少的地區，保管的時間就較長一些。

保管的方法是：在豬腸衣和羊腸衣醃鹽以後，應一把一把的緊排在鹽水缸里，然後倒進煮熟的濃鹽水（煮熟的鹽水，是把鹽放在冷水內煮開，用時必須冷卻，濃度一般是一百份水兌二十五份鹽），鹽水一般應淹過腸把几寸。未配尺碼的散腸子，也應泡在鹽水中。

干制腸衣的保管 做好的成品，足一箱就包裝。如不足一箱，就把它放在乾燥的木箱中，蓋嚴，以防止老鼠咬壞。

二、包裝和運輸

包裝 鹽制腸衣的包裝是用木桶。一桶豬腸衣有一百二十五把，一万六千八百七十五碼。桶縫必須嚴密，才不漏鹽水。包裝時，先在桶內襯白布口袋，遍撒上鹽，然后把腸子從保管缸內一把一把的取出來，放在竹篩上濾去鹽水，再一把一把的緊裝在木桶內的口袋中。裝滿後，上面再撒上一層鹽巴，用袋口的布把腸子蓋起來，以免漏風和使腸子粘着木桶而變色發黃。最後，再蓋緊蓋子和封口。封口一定要緊密，不能漏鹽水或通風。

如只是少量腸衣，運輸路程又很短的（如由基層加工處運縣、區集中），可把腸衣裝在吹脹曬干的豬尿脬里，再灌進一些鹽水就行了。這樣可以做到及時省事。但路途在一天以上的，就不能用這個辦法；特別是在熱天運輸腸衣時，更應注意包裝。

干制腸衣的包裝是用木箱，每箱裝牛干腸衣二百把，有一萬公尺。箱的底層鋪白布，再墊上牛皮紙或油紙，把配好尺碼的腸子先放進一層，上面撒一層胡椒粉。這樣放一層腸衣，撒一層胡椒粉，直到裝滿後，再襯上油紙和白布，最後釘箱成件。

運輸 腸衣經妥善包裝後，在運輸途中就不致發生變質的損失。但運輸鹽制腸衣，在裝卸時，必須注意不要碰壞桶子，以免鹽鹵漏出，致使腸衣變質。

第 二 章

羽 毛

第一節 羽毛的用途及在我省的生產情況

羽毛是一項很有價值的出口商品。通常所叫的羽毛，包括鵝毛、鴨毛、鷄毛及野禽類的彩色羽毛等。我省產鵝不多，又沒有經營鷄毛的習慣，野禽類彩色羽毛也為數稀少，因此這裡所介紹的羽毛，一般指的是鴨毛。

羽毛的用途，主要是作枕、墊、被套、背心等，是一種高貴的保暖商品；特點是輕、軟、御寒，並且便於攜帶。

按照出口價值換算，經過加工的一噸鴨毛，可換回建設鋼材二十噸；二十噸鴨毛，可換一架噴氣式飛機。所以，增產鴨毛，對國家建設的作用是很大的。

從省內價值來說，除鴨肉可以出賣以外，一只鴨子的毛，連絨絨和翎翅毛約有二兩，可值一角錢左右。這樣，留下兩只鴨子的毛，就可抵上一斤食鹽的價錢；留下三只鴨子的毛，可值普通的寬布一尺。所以，收集鴨毛，養鴨子，對國家對自己都有很多好處。同時，這種方法對增加實際收入的效果也很快，一般只需要四五個月的時間就可賣得錢了。

羽毛的生產，是隨着鴨子的生產情況為轉移。我省在1956

年，已恢复了一部分生產，全省發展鴨子在一百萬只以上。如按每只產毛二兩計算，可產羽毛十二萬五千斤；若一点也不浪費，全部為國家採購加工后，可換回進口鋼材一千二百五十噸。但國家對羽毛的需要量是很大的，我們不能滿足于目前的發展情況，還應注意多養鴨，多收集鴨毛才對。根據我省的自然條件，發展鴨子一千万只是毫無問題的，如能這樣，就將會為國家創造更多的財富。

第二節 羽毛的收集方法

羽毛貨源分散在我省各地農村，過去由於對收集工作重視不夠，浪費的情況是很嚴重的。如在農村中，一般都把鴨毛當作肥料用掉；機關伙食團體、飯店、餐館等，宰鴨后把毛丟在垃圾堆里，也都不注意收集。所以，收集鴨毛的根本辦法，是動員羣眾重視這一工作。

鴨子全身的毛都是有用的，扯毛時注意一点也不要浪費掉。扯毛有干扯和燙扯兩個辦法，一般干扯的毛比燙扯的要好一些，如果感到干扯困難時，燙扯也可以。

把宰殺的鴨子燙了以后，將身上的鴨絨、翅管或小毛片等，全部都扯下來，然後攤在竹篩上曬干。如數量較大，可攤在晒席上曬，但不要攤在泥地上曬，以免夾雜泥沙，降低品質。這種曬干以后的鴨毛，就叫做統貨鴨毛。我省收購部門執行的，就是這種統貨鴨毛的規格和價格。

晒鴨毛時應防止鴨絨被風吹走，辦法是：如鴨毛數量多，可四周圍上圍席；如鴨毛數量少，可用有眼的簸箕蓋上。