

Pälskaniner

Det finns raser som föds upp för sina skinn och kött med så klart.

Rex kaninen har en annorlunda mjuk kort päls och har använts som päls- och köttdjur.

Alla kaninpälsar kan användas men i storskalig pälsproduktion så vill handeln ha enhetliga skinn och kvaliteter.



Den Danska rasen Vit lant har därför varit populär även som pälsproducent. Vita pälsar kan lätt färgas till önskad färg.

En päls som man sällan stöter på är av angora som ger ett mer fårfallslignande intryck. Kaninen klipps då bestämt antal dagar innan slakt så håren är lagom långa vid slaktögonblicket.

Kaninskinns är inte väldigt slitstarka men fungerar bra som dekoration, i detaljer eller jackor, västar eller mössor.

Plaggen blir mycket varma.

Om kaninen är i fällning så kan skinnen avhåras och ger då smidiga sämskskinnsliknande stycken.

Kvalitet

En päls av hög kvalitet är täthårig, dvs många hår per kvadratcm.

Kaniner som avlats för pälsproduktion har en tät päls som man med svårighet ser skinnet under då man blåser i pälsen.

Antalet aktiva hårsäckar styrs av foder och gener.

Rätt tidpunkt

För den som vill ta tillvara på pälsen/skinnen så lönar det sig att vänta till en senare tidpunkt ,än när kaniner vanligen slaktas.

Unga kaniner fäller nämligen helatiden på olika delar av kroppen och det ger dåliga pälsar med hår som ramlar av vid beredningen.

Olika raser och linjer kan skilja sig i hur långt dom kommit i sin fällning, så det är bra att lära sig hur dom egna djuren är.

Vid 6,5-7 månader är dock de flesta klara.

Hur noga det är med kvaliteten beror ju på vad som ska tillverkas.

Själva skinnet blir även det något kraftigare med stigande ålder.

Skinnberedning i Sverige

I Sverige är det mest hobbymässiga kaninskin som bereds och de kan ju ha vilka färger och teckningar som helst.

På kaninutställningar hålls ibland även tävling i hantverk gjorda från och av kanin. Det kan vara handberedda skinn eller färdiga sydda produkter.

Om man inte kan eller vill bereda sina skinn själv så finns möjligheten att någon småpulare som bereder viltskin kan ta sig an skinnen.

Den som vill lära sig bör kontakta någon som kan visa. Kurser kanske kan anordnas om efterfrågan finns.

Innan beredning

Så kan skinnen frysas som de är eller så kan skinnen saltas in.

Om man väljer att salta in dem så lägger man köttsidan uppåt och strör på rikligt med havssalt.

Efter några dagar behövs vanligen mer salt. Skinnen kan sen förvaras svalt med tidningar mellan varje skinn till det är dags för beredning.

De bör ha varit insaltade minst 6 veckor innan beredning.

Alla skinn bör förvaras i pappersäcken som andas och skyddar mot mal som kan angripa fibrerna.

Saltet håller effektivtflugor borta och eventuella ägg överlever inte.

Författare

Maria Stade