

pelos y pieles finísimos, muy calificados en los mercados mundiales, y manteniéndonos o conformándonos con las criadas en régimen de cautividad y domesticidad, con la sola modificación de las castraciones o su conservación en estado de fecundidad, diremos que todo el mundo sabe que las cabras son animales tímidos, precavidos, que viven en rebaño aún en estado salvaje, que saltan y trepan con facilidad. La cabra siempre tira al monte, dicen, aun esa especie que por su adaptación a la domesticidad es la que se difundió por todo el universo, pero las que dan productos finos son las montañesas, aunque todas exhalan un olor fuerte, más acentuado en la época del celo por ser un motivo de atracción sexual y más todavía en los machos. Un solo chivo adulto basta para ochenta o cien cabras y cuando hay dos en el mismo rebaño, luchan encarnizadamente y se agotan luego realizando repetidos saltos sobre las mismas hembras.

Aunque el ganado cabrío se estima poco productivo, se le atiende por su rusticidad y resistencia y por su sobriedad, que son condiciones propias para la vida en las montañas, aunque hay que decir que La Mancha y Extremadura han tenido épocas de ser las de mayor número de cabezas.

La carne y la leche son sus productos principales, aunque la carne es dura y sabe a chivo que la hace desagradable, por eso se dice que para comer, el cabrito al mes y el cordero a los tres. Aún tratándose de machos castrados que saben menos, su carne se estima de inferior calidad.

La cabra es el animal doméstico que da más leche. Una hembra de 30 kilos, da de 300 a 400 litros de leche, o sea 12 ó 13 veces su peso, mientras que la vaca no da más de cinco o seis veces su peso.

De las variedades asiáticas como las de Cachemira y Angola, se utiliza mucho el pelo, de gran precio y estimación. Las de Cachemira no se esquilan sino que las peinan con peines finos cada dos días y aprovechan el vello que se les cae naturalmente en la primavera.

Los cueros se aprovechan con más extensión, es decir, dándoles más aplicaciones y, entre nosotros, las principales fueron las de hacer pellejos para el vino y el aceite, aunque también el cordobán, el tafilete, la cabritilla, la gamuza y, según las razas, otras pieles sin depilar, para imitar las de otros animales.

En la botería, la preparación de la piel empieza ya en el momento del desuello que el matarife lo efectúa de acuerdo con el destino que se le va a dar a la piel y en este caso se comienza el desuello a expensas de una de las patas traseras, generalmente la izquierda por pillarle a derechas al matarife. La maniobra es evidente, por ser la única extremidad que no se ve en el pellejo ya confeccionado, pues esa pata y la piel del culo del animal son las que forman el culo del pellejo cuya costura es la única que lleva el envase, aparte de los piezgos, especie de muñones o tetas formadas por las otras extremidades que se atan por dentro y que se invaginan como la piel que cubre los órganos genitales externos y las mamas que ligan igualmente y las invaginan, es decir, se meten dentro de la ligadura. El nombre de piezgo se le da a la parte de la piel o cuero que cubre el pie o mano del animal, aunque también se dé este nombre al cuero adobado y sobado e incluso, por exten-