

Agenda del cunicultor

Curtido de pieles de conejo

A pesar de la gran difusión de la mixomatosis, que tantas bajas ocasiona en algunas provincias, el consumo de la carne de conejo es cada vez mayor entre la población española, como lo evidencia el hecho de un sacrificio, que en los dos últimos años ha llegado al consumo de 3,6 kilos "per cápita".

Pero resulta una verdadera anomalía, que con tan elevado consumo no sean debidamente aprovechadas y curtidas sus pieles, mucho más si se tiene en cuenta su valoración industrial.

Por consiguiente, convendría que los cunicultores y consumidores prestasen una mayor atención a esta primera materia y se velara para evitar las cuantiosas pérdidas que supone para nuestra economía la falta de cuidados que se tiene con ellas.

Es evidente que todas las pieles de conejo tienen su aprovechamiento industrial; las de los animales sacrificados a su tiempo y con pelo normal pueden ser destinadas al curtido; de los sacrificados fuera de tiempo puede utilizarse su pelo para la fabricación de sombreros de fieltro y el casco para la obtención de cola, de gran empleo en la pintura y decorado.

En cuanto a las pieles que no reúnen ninguno de los requisitos de aprovechamiento industrial, constituyen un excelente abono orgánico, enterrados en los terrenos de cultivo, especialmente en las huertas, como fertilizantes de los árboles frutales.

Las pieles de conejo susceptibles de ser aprovechadas, requieren que los animales domésticos sean sacrificados y desollados convenientemente. Asimismo es indispensable que estén en ayunas, de seis a doce horas para que el aparato digestivo esté vacío.

Para practicar el sacrificio existen diferentes procedimientos, si bien el más generalizado consiste en sujetarlo por las patas traseras con una mano y con la otra se coge la cabeza y se da un fuerte tirón, desarticulándola de la columna vertebral.

Otro método, también bastante utilizado, es el de dar un fuerte golpe con un palo en la nuca del animal; acto seguido se sangra por incisión de un ojo para que la carne ofrezca buen aspecto después de efectuar la sangría. Luego se procede al desollado, que se realiza de dos maneras.

Uno de ellos consiste en quitar la piel del mismo modo como se efectúa con la de los cabritos o corderos. Se cuelga el conejo de una pata trasera y se da un corte desde el ano, mitad de vientre, hasta el maxilar inferior y a continuación se disea.

Pero el sistema más sencillo y cómodo de separar la piel es el siguiente: colgado el animal de las dos patas traseras o de una, verifica un corte desde un corvejón de la extremidad opuesta, cortando y quedando unida la cola a la piel.

Realizada dicha operación, se disea la piel de los zancos y muslos, se desprende la del rabo y cuando ésta queda seca, formando bolsa, se tira de ella volviéndola como si se tratase de un calcetín. Después se cortan las patas delanteras al ras de las mismas hasta llegar a la cabeza; se cortan las orejas y el

hocico, hasta quedar completamente separada.

Una vez separada la piel, se pone a secar en sitio donde no dé el sol y esté bien ventilado.

Cuando el conejo se desuella como los cabritos, se extiende sobre un tablero o pegada a una pared, si se extrae en forma de dedo de guante, se rellena de paja o se utilizan tensores de alambre de acero para mantenerla bien estirada y sin arrugas; éstos llevan una anilla para colgar la piel. En el caso de no disponer de tensores, pueden emplearse varillas de mimbre.

Las pieles después de su completa desecación, deben conservarse bien extendidas, colocándolas carne con carne y espolvoreándolas previamente por la parte del pelo con naftalina pura, con objeto de evitar el ataque de la polilla.

El curtido utiliza las pieles secas o las verdes recién sacadas. En el primer caso hay que ablandarlas durante 24 horas en un baño de agua caliente. Unas y otras deben limpiarse de toda carnaza y tejido subcutáneo adherido a la cara interna, para cuya operación se emplea un cuchillo bien afilado.

Existen muchos procedimientos de curtido, pero el más corriente es el del alambre y la sal. Para quince pieles pequeñas o diez grandes, en un recipiente que contenga diez litros de agua se disuelven 600 g. de alum-

bre y 250 de sal común. Luego se introducen las pieles, que deben permanecer sumergidas dos o tres días, restregándose, estirándolas y batanándolas varias veces.

A los dos o tres días se sacan del baño curtiente y se pasa a otro recipiente con agua clara y limpia, donde permanecen otros dos días, estirándolas y restregándolas con alguna frecuencia. Se introducen nuevamente en el baño curtiente, sometiéndolas a las mismas manipulaciones referidas, hasta quedar bien suaves, lo que tiene lugar a los pocos días.

Cuando han adquirido la suavidad conveniente se sacan del baño, se secan bien estiradas sobre una tabla clavándolas con mucho cuidado para no estropearlas con naftalina y colocándolas pelo con pelo. También pueden curtirse en la siguiente solución: alcohol etílico de 90 grados, 2.500 g.; coluquintida, 125 gramos; alcanfor, 125 g. y jabón blando, 50 gramos. Estos productos se ponen a macerar durante 15 días y una vez filtrados se obtiene una especie de tintura que se emplea barnizando la parte interna de la piel con un pincel y se ponen a secar.

En taxidermia, para disecar aves y pequeños mamíferos se emplea el jabón arsenical pero en cunicultura no puede utilizarse porque el polvo que desprende es tóxico para las personas que manipulan las pieles destinadas a la confección de prendas de vestir.



La preparación y faenado de las pieles exige su colocación sobre bastidores y ulterior secado. (Fotos J. Camps).