

Ahora bien, esta especie necesita, como no se ocultará á nuestros lectores, un monte poblado de encinar, robledal ó quejigar, pues de no haber este pasto en el monte, es imposible criar esta especie.

Respecto al gamo, no entraremos en detalles, pues le cuadra todo lo dicho para el ciervo; únicamente, como el número es mayor, tendríamos que esperar mayor número de años.

Por lo que toca al corzo, como esta especie da dos individuos por cría anual, con un par de machos y 10 hembras se tendría al fin del décimo año el cupo propuesto, con más un exceso.

De todo lo anteriormente dicho se deduce que hasta el décimo año no se tendría el número de reses repartidas en la proporción que se ha establecido por norma; pero toda vez que el jabalí aumenta tan considerablemente, no debe matarse el número que exceda de ciento, hasta que se haya llegado á la cifra que deben alcanzar las otras tres especies, ó si no, más bien, dejar que aumenten en los cinco primeros años, y pasado el sexto año ir matándolos gradualmente á fin de dejar superficie para las otras, y al mismo tiempo proporcionarnos las ventajas de cazar mayor número de reses.

Como consecuencia de lo anteriormente expuesto, podremos fijar ya el número de reses que se pueden cazar anualmente en 75 ciervos y ciervas, 200 gamos de ambos sexos, 400 cochinos y 250 corzos; así, pues, tendremos una *posibilidad* de 925 reses de las cuatro especies.

Este número podrá variar según los años, pues unos son propicios para la cría, y otros, en cambio, serán malos. El computo se tendrá que hacer todos los años en vista de los resultados de la paridera.

Habiendo la proporción de criar faisanes, y prefiriendo el dueño del parque poseer esta excelente volatería, deben omitirse los cerdos, por ser muy dañinos á los nidos de dichas aves.

Las liebres se pueden criar en todos los casos, y no aconsejaríamos tener parque sin liebres, pues su producción es grande y proporciona grandes utilidades, además de que se pueden cazar en un parque de 1,000 hectáreas más de 4,000 liebres al año, en el caso de no querer más que dos liebres de cría de existencia por hectárea.

Un venado ó cierva de 100 kilogramos de peso vale en el monte más de 50 pesetas; un gamo de 75 kilogramos vale 37'50 pesetas; un corzo vale en el monte 7'50 pesetas; un chochino de 65 kilogramos de peso vale 50 pesetas. Así, pues, el valor de las reses muertas en un año puede ascender á 31,625 pesetas. Si á

esto añadimos el valor de las 4,000 liebres al precio de 0'75 de peseta cada una, ó 3,000 pesetas, producto total de ellas, tendríamos una suma de 34,625 pesetas como renta anual probable del parque. Estos valores se bonificarán á medida que la distancia del parque á la capital sea menor.» (1)

VII

La caza muerta y la cocina venatoria, son el complemento de la caza.

El cazador *pur sang* caza y mata por el placer venatorio, y no son los placeres de la mesa los que le tientan y mueven á disparar la escopeta.

El cazador furtivo ese robinson de los bosques, ser hurafío y esquivo, fuera de la ley, goza matando las piezas del bosque, pero vive con el producto de su merodeo.

El cazador de oficio con la patente y permiso de la ley, es un industrial como otro cualquiera.

Pero en lontananza divisarán nuestros lectores al glotón, que sonríe socarronamente, oyendo las *altas empresas* de los discípulos de San Huberto, engullendo los mejores bocados, saboreando las sabrosas perdices soberbiamente aderezadas, bebiendo excelente borgoña. Para el *gourmet*, los saltos entre riscos y malezas, los los madrugones insólitos, las lluvias, las largas y fatigosas caminatas, no entran en su calendario.

El placer de ver dar la voltereta á la liebre no equivale para él al chirrido armonioso de la sartén, preparando una *gibelotte*. Los aromas de la cazuela, son superiores á los del espliego y de la madre selva, y no trueca su buen bocado, por los encantos de la mesa.

Vedle arrellenado en cómodo sitial, junto á una mesa llena de botellas de transparente cristal, aspirando con delicia los perfumes que exhalan las viandas. La cabeza de jabalí; el faisán truffé, el repertorio de Brillant Savarin, y con su aditamento de exquisitos vinos. ¡Qué felicidad! ¡Qué encanto!...

Nuestros lectores que nos acompañan en ésta larga jornada merecen á guisa de *menus* venatorios, una colección de fórmulas culinarias, que les brindamos á ensayar.

(1) Ilustración Venatoria, páginas 235 ó 236 y 245 ó 844; año 1879. S. Torres Ayllón.

GUIZO DE CONEJO Á LA INGLESA

Bien limpio el conejo, se rellena con miga de pan mojada en leche, perejil, salvia, pimienta, tocino picado y médula de vaca salada. Relleno y cosido, se cuece en una cacerola bastante grande, y sobre un lecho de lonjas de tocino y vino blanco. Y para servirle se añade una salsa ó puré de cebollas ó de lentejas.

CONEJO EN PAPEL

Se cortará el gazapo en trozos, que se rehogarán en manteca, y después se pondrán en cajetines de papel, con relleno compuesto de yerbas finas, el hígado del mismo gazapo y dos yemas de huevo para darle consistencia. Con este relleno se cubren los intervalos de la caja, y se tapa todo con lonjas de tocino y un papel dado de manteca. De este modo se pone en el hornillo, y antes de servirlo se le quita la grasa y se le agrega una salsa italiana.

LIEBRE EN ESTOFADO Á LA ESPAÑOLA

Se parte en pedazos, se limpia con una servilleta y se pone en infusión en vino blanco durante ocho ó diez horas; se saca, se rehoga con cebolla frita en aceite, se echa después pimienta y clavo y se le añade todo el vino en que estuvo en infusión y algunas hojas de laurel. Después de cocida, que pronto lo estará, se le quitan las hojas de laurel y se sirve.

LEBRATO EMPAPELADO

Después de haber cortado en pedazos, más ó menos grandes, uno ó dos lebratos, se pone tocino, manteca de vaca, ajo, setas y perejil, todo muy picado; se sazona con sal, pimienta, especia moscada, una cabeza de ajos y laurel; se agrega vino, vinagre ó agua con aguardiente, todo en una cacerola, que se pone al fuego activo tanto por encima como por debajo; media hora después se retira, se hace reducir la salsa por la ebullición á la mitad, dejándola después enfriar. Se toma un pliego de papel blanco fuerte empapado en buen aceite, se extienden sobre él lonjas de tocino, y encima de éstas el lebrato, dándole una forma redonda ó cuadrada; se vierte encima todo lo que quedaba en la cacerola y se cubre con otras lonjas; se colocan encima otros pliegos de papel, y otros debajo, de suerte que quede bien empapelado; se sujeta con bramante y se pone sobre las parrillas al rescoldo, cuidando que no se quemé; luego se levantará el primer pliego de papel y se abrirán los demás por encima, para echar sobre todo una salsa cualquiera; se servirá en una fuente antes que se enfríe.

LOMO DE LIEBRE FRITO

Después de haber preparado y envuelto en miga de pan empapada en leche, manteca de vaca y ubre en bastante cantidad, todas las carnes de una liebre, se toman los lomios, partiéndolos, aunque sin separarlos enteramente, se ahuecan y se llenan con el picado, en seguida se arrollan, reuniéndose los bordes, se empanan dos ó tres veces con miga y huevo batido, se ponen á freír y se apartan cuando han tomado un buen color. En seguida se rocían con salsa picante ó cualquiera otra, pero que sea de buen gusto y muy aromática.

LEBRATO ESTOFADO

A los trozos de un lebratillo rehogado con manteca, sal y pimienta, se añaden setas, perejil y ajos, todo picado, y una gran cucharada de harina. Se humedece todo con vino blanco y caldo, y cuando empiezan á hervir se quitan del fuego para servirlos inmediatamente.

PERDICES COCIDAS

Se las mecha y envuelve con tocino y hebritas de ternera; se prepara una cacerola con lonjas de tocino, y se ponen en ella las perdices con zanahorias, cebollas, perejil y desperdicios de carne; después se sazonan y mojan con caldo y una parte igual de vino blanco, cociéndolo todo á fuego lento. Luego se pasa el cocimiento desengrasado, se añade el zumo de una naranja ágría y una cortecita de limón rallado, y se echa la salsa por encima; en lugar del caldo, para humedecerlo se puede emplear otra salsa que más agrade.

PERDICES CON COLES

Se toma una col de un tamaño regular, que se corta por medio y se blanquea en agua hirviendo; después de haberla secado y escurrido, se exprime toda el agua que sale de ella, y se atan los dos pedazos á una con dos perdices bien desplumadas, destripadas y chamuscadas, á las que se deberá torcer las patas y que aun puedan mecharse. Se ponen en el fondo de una cazuela algunas lonjas de tocino con dos sesos, seis salchichas, dos zanahorias y otras tantas cebollas; se sazona con sal y pimienta, y se pone á fuego lento con nuevas lonjas. Cocido todo, se saca la col, partiéndola para que salga todo el caldo, y se ponen las perdices con las coles partidas en tiras; sobre cada una de ellas se coloca la mitad de una salchicha, un pedacito de tocino y otro de sesos cortados, y las zanahorias se ordenan del mismo modo. Se pasará por tamiz el caldo, y se sirve sobre las coles.



ALTA JUSTICIA