

## PERDICES ESCABECHADAS

Peladas, limpias y hechas trozos, se frien en aceite; cuando estén á medio á freir se echan en vinagre con lonjas de laurel, ajo machacado y especias; se ponen en una vasija, se echa salmuera y encima de todo aceite; se tapa herméticamente con pergamino, y se coloca la vasija en un sitio fresco.

## PERDICES ESTOFADAS Á LA ESPAÑOLA

Desplumadas y limpias, se rehogan y se ponen en una olla proporcionada, con tocino frito cortado en dados, cebolla picada gruesa en abundancia, los ajos machacados, especias de toda clase, manteca y vino blanco. Así se pone á cocer á fuego lento, y encima de la olla una cazolita con agua sobre un papel de estraza.

## PERDICES EN SALSA

Bien limpias y untadas de manteca se sobreasan en parrillas; luego se ponen en una cazuela con perejil, pimienta, sal, aceite crudo, hojas de laurel, unas ruedas de limón ó naranja, ajos machacados y caldo que las cubra; cuando estuvieren cocidas se apartan, y por cada ave se pone una yema de huevo batida.

## PERDICES CON COLES

Después de haber limpiado y desplumado las perdices, se hacen hervir dos coles con media libra de tocino y un poco de salchichón.

Pónganse en una cacerola cebollas cortadas en rodajas, las coles bien picadas, y las perdices con el tocino y el salchichón, añadiendo después á lo antedicho algunos nabos y zanahorias con clavos de especia y un ajo, regando el condimento con caldo y dejándolo cocer poco á poco.

Una hora antes de servirlo á la mesa, añádese un vaso de vino de Madera y una cucharada de caldo muy concentrado.

La cocción debe efectuarse con fuego lento, y no durar menos de tres horas.

Este plato es uno de los bocados más exquisitos y suculentos que se pueden presentar, después de una partida de caza, para restaurar las fuerzas.

## TORDOS Á LA WALONA

Luego que estén bien limpios y desplumados los tordos, se ponen en una cazuela con mucha manteca, y se añade pimienta, sal, bayas de enebro machacadas, y algunas cuantas enteras.

Este asado deberá cocer lentamente y sin que se tape la cazuela.

## PINTADA EN SALSA HAITIANA

Se despluma y vacfa, y después se introduce en su interior el hígado revuelto con pedacitos de limón, un poco de pimienta y una cabeza de ajos; después se coloca en un plato hondo, regándola con el jugo de muchos limones que se cortan en pedazos á fin de que cubran á la pintada.

Así se la deja veinticuatro horas en esta marinada.

Para cocerla, impregnada con el jugo del limón, se la envuelve en una delgada capa de tocino; después se la coloca en una cacerola y se pone á cocer con sal, pimienta y el jugo de los limones que ha quedado de la marinada, añadiéndole una cucharada de buen ron y caldo.

El fuego tiene que ser lento, tanto por encima como por debajo de la cacerola, debiendo durar la cocción dos horas.

La pintada se sirve en un puré de ternera de Guadalupe, sazonado con pedacitos de pan fritos en manteca, y en el que deberá hacerse notar el jugo de la pintada. Este jugo es de un gusto grasiento, pero muy exquisito.

## PERDICES AMURALLADAS

Después de procurarse un par de perdices, lo cual es difícil por cierto en los tiempos de veda que corremos, se despluman y limpian perfectamente, rellenándolas después con carne de vaca muy picada revuelta entre pedacitos de jamón y de tocino rancio.

Hecha esta operación y cosidas las perdices, se frien, pero ligeramente, en manteca de cerdo, cocidiéndolas luego en poca agua, sal, especias y dos hojas de laurel. Algunos momentos antes de servir las perdices en salsa hecha con huevo y harina tostada, se les saca el relleno, se parte este á pedazos, y en unión de otros de pan frito se las rodea con una especie de muralla, de modo que no dejen al descubierto más que la pechuga.

Hay gastrónomos que prefieren comerse la muralla y dejan la carne suculenta de la perdíz; pero, como dice el proverbio, *de gustos no hay nada escrito*.

## PICHONES DISFRAZADOS

Este guiso, bajo el punto de vista de la época actual, es más ortodoxo, y se puede recomendar francamente á nuestros lectores.

Una vez limpios los inocentes animalitos, porque la limpieza es la base de toda buena cocina, se untan perfectamente con vinagre de uva para blanquearlos, dándoles un par de vueltas con manteca en la sartén, de donde se sacan al momento para que no se doren. Colócanse luego en una cacerola preparada con tocino, y se cubren completamente con

lonjas de éste y con pedazos de jamón magro, de modo que desaparezca á la vista el cuerpo del ave.

Así que están á punto, se sirven con guisantes cocidos aparte y aderezados después con la grasa que sirvió para freir los pichones.

## PIERNA DE GAMUZA Á LA BEARNESA

A falta de una pierna de gamuza, se puede tomar una de carnero. Se limpia, quita el hueso, y durante veinticuatro horas se pone á adobar en vino blanco con muchas especias, tomillo, limón y pimienta.

Después se mecha con pedacitos de tocino, se redondea y ata con un bramante, y se pone en la cacerola con un vaso de vino de Madera, otro vaso de caldo, alcaparras, pimienta en grano, sal, algunas cebollas y tocino picado.

Se cubre la cacerola con un papel de estraza, y se pone la tapadera encima, á fin de que quede tapada herméticamente. Sobre la tapadera se coloca una capa de ceniza caliente con algunas brasas de lumbre. La cocción debe durar ocho horas á lo menos.

Cuando ésta haya terminado, se pasa la salsa por tamiz y se cuecen dos cabezas de ajos, y cuando estén á medio cocer, se echan sobre la pierna, que se riega con el zumo de dos naranjas agrias; si no hubiera naranjas agrias, se pueden emplear dos limones; si bien en este último caso, faltará al guiso su gusto más exquisito, es decir, cierto amargor que deberá tener.

Se vuelve á poner la cacerola al fuego hasta que la salsa, que tiene que ser abundante, se espese.

## EMPAREDADOS DE CORZO

Se corta una pierna de corzo en pedazos del grueso de centímetro y medio. Se salan, se espolvorean con pimienta, no mucha, y se riegan con un vaso de vino de Madera, dejando que se maceren en esta especie de adobo cuatro horas.

Se pone al fuego en una cacerola manteca fresca, y en el momento en que ésta empiece á tomar color, se echan los pedazos del corzo para que se cuezan, volviéndolos con mucho cuidado para que no se tuesten demasiado. Se apartan después y se rocían con el zumo de dos limones y una cucharada de Madera.

La cocción no debe durar más que doce á quince minutos.

Después se frien rebanadas de pan en manteca, procurando que estas tengan el mismo tamaño de los pedazos del corzo, y se colocan cada uno de estos, entre dos tostadas de pan.

Este plato sencillo y suculento, deja al corzo todo su perfume, y es un bocado exquisito y de fácil digestión hasta para los estómagos más delicados.

## FAISÁN ASADO

Se toma un faisán, y se despluma, excepto la cabeza y la cola, que se envuelven en un papel untado con aceite. Se lía

Tomo IV.—Caza mayor y menor

enteramente todo el cuerpo en otro papel mantecoso, rociado con pimienta. Cocedlo, meneándole con frecuencia. Desliad la cabeza y la cola, y servido.

## SALSA PARA ÁNADES ASADOS

Se pican algunas cabezas de ajos y se revuelven en grasa de ánade ó pato muy caliente, añadiéndole, cuando estén los ajos bien mezclados con la grasa, 125 gramos de miga de pan, y se deja cocer todo junto durante un momento, echando algunas cucharadas de agua si no hay caldo, lo que sería mucho mejor.

Se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, y se pone de nuevo á fuego lento; después se le añade un vaso de vino de Madera.

En el momento de echar esta salsa en la salsera se espesa con dos yemas de huevo y el zumo de un limón.

Esta salsa acompaña muy agradablemente todos los asados de aves de carne negra.

## PIERNA DE JABALÍ CON SALSA DE GUINDAS

Todas las carnes de caza, con el fin de que no pierdan su sabor peculiar, deben condimentarse del modo más sencillo posible, sin especias, ni plantas, ni raíces aromáticas. Por esta razón la pierna de jabalí se asa en una cazuela con solo la grasa necesaria y la sal que la sazone. Así que esté bien dorada por las dos caras, se añadirá un poco de caldo, para con el jugo que resulte ir humedeciendo la carne por la parte superior. Una vez asada, se sirve bien caliente con la salsa de guindas, que se confecciona de la manera siguiente:

Como en la época en que se caza el jabalí no es tiempo de guindas frescas, se tomarán de las secas como cosa de un cuarterón, se machacan en un mortero, y se cuecen luego en un litro de agua con un trozo de cáscara de limón y un poco de canela.

En tanto que cuecen las guindas, se tuestan tres onzas de harina en tres de manteca de vaca, hasta que tome un color de café claro. Después de cocidas las guindas se pasan por el tamiz y se echa la harina tostada y un cuarto de litro de vino, dejándolo cocer de nuevo, después de echar una cantidad de azúcar á gusto del consumidor. Esta salsa se sirve en una salsera.

## GAZPACHO ANDALUZ DE CAZADORES

En un mortero se muele un diente de ajo, sal y un pimiento verde. Después, un tomate bien despellejado se mezcla y machaca con una miga de pan de la mitad de la llamada libreta, hasta que el tomate ha quedado empapado en el pan. Después se va echando aceite poco á poco y batiéndolo con la mano del mortero, en términos de que no se vea un ojo de aceite, que es el mérito más importante del gazpacho.



cho. En seguida se pone vinagre, muy poco, y agua, y todo se va revolviendo para que quede perfectamente unida la base, trasladándolo en seguida á una gran sopera ó ensaladera, según la cantidad, á la que se pone el pan partido con la mano á pellizcos y en pedazos pequeños. Si se quiere, se puede agregar pepino muy picado, y debe

procurarse que se coloque en sitio fresco, para que al llegar la hora de comerlo sea completo el resultado.

Si se prefiere servirlo helado, el mejor de todos los sistemas es el antiguo de la garrafa y la nieve entre aquella y el corcho, con bastante sal, y de ninguna manera la nieve en pedazos dentro del gazpacho, porque lo descompone.



## CAPITULO VII

### LA VENATORIA MODERNA EN ESPAÑA



¿Es imposible hablar de venatoria en España, sin mencionar al Excmo. Sr. Gutiérrez de la Vega? ¡quién lo duda!

«No hay en España cazador que desconozca ese nombre; no hay en Europa y América erudito en letras venatorias que no le admire; no hay en sociedad quien le conozca y deje de respetarle y quererle (1).»

Para pintar una personalidad cinagética de tanto relieve como la del Sr. Gutiérrez de la Vega se necesitaría una paleta surtida con las tintas que manejaron nuestros grandes coloristas del siglo XVII y unos pinceles tan vigorosos como los del Greco ó Velázquez.

En un artículo como este se puede hacer un breve índice, no una mediana biografía, porque tratándose de hombres como el de que hablamos, el empeño requeriría un libro.

(1) Este notable y bien pensado artículo, fué publicado en la preciosa revista venatoria, *El Campo*.

La caza es para el señor Gutiérrez de la Vega un verdadero sacerdocio, y tal culto le rinde y con tal unción se dedica á ese su placer favorito, que para él ocuparse en materias de caza, bien como actor ó como cronista, ya escribiendo con clásico sabor ó conversando con fruición encantadora en el campo ó en los salones, para él, repito, ocuparse en esas materias es vivir. Y aunque cristiano viejo, cuyo espíritu está cultivado y dispuesto para todas las sublimes grandezas de la religión, en achaques venatorios es todo un panteísta de tomo y lomo, cuyo espíritu sufre misteriosos arrobamientos así al contemplar la grandeza del campo, como la deliciosa pequeñez de esos útiles de caza que son encanto y recreo del buen aficionado, del que sale al campo con la escopeta al hombro por algo más que por el bárbaro placer de matar á salga lo que saliere, sin regla, gusto ni concierto.

Así vemos á los cazadores de la raza del Sr. Gutiérrez, cómo poseen las complicadas artes de la caza en sus varias y múltiples manifestaciones, y con qué amable solicitud y esmero paran su atención y prodigan sus talentos en las experiencias de una nueva pólvora, cartucho ó escopeta perfeccionados, ó en el estudio de un práctico traje de campo, ó quizás ensayando el temple de bruñido cuchillo de monte; esmero y solici-