

RENDIMIENTO DEL CONEJO

EL COMERCIO DE CARNES.

El productor de conejos deberá, en muchas ocasiones, ser él mismo comerciante de su mercancía, y en este caso es de alta conveniencia conocer los pormenores del negocio a fin de obtener de él el máximo rendimiento.

Para vender una gran cantidad de carne de conejo es necesario, en primer lugar, llevar el convencimiento a la clientela de que el conejo es animal productor de carne excepcional y para ello desterrar muchos prejuicios que existen, no sólo en la aldea, sino también en la ciudad.

El vulgo habla siempre de la diferencia que existe entre el conejo de monte y el doméstico, y nada más fuera de la realidad.

Mejor dicho; si alguna afirmación podríamos hacer sería la de una superioridad, bien manifiesta, a favor del doméstico.

Desde luego, nosotros no podemos admi-

tir la existencia del conejo en corrales inmundos, llenos de suciedad; al hablar de conejo doméstico nos referimos al criado y explotado por nuestros procedimientos gracias al sistema celular.

En estas condiciones, una higiene extremada y una limpieza absoluta son las características de dicha instalación.

La vida del conejo se desenvuelve en unas condiciones tan distintas, no sólo del conejo de corral, sino también del de monte, que nada tiene de particular que su carne sea más sabrosa.

Por otra parte, el conejo de monte, famélico por lo general, alimentado por raíces y plantas ralas, no puede compararse al doméstico, gordo y cebado, con gran cantidad de carne, y ésta de superior calidad.

Se dice que el conejo de monte posee una carne aromática debida a las plantas que en el monte crecen y que constituyen su alimento.

En primer lugar, las plantas aromáticas no son ni pueden ser alimento exclusivo del conejo. Come, sí, esas plantas, pero en pequeña cantidad, a no ser que la enfermedad le obligue a ello, ya que la mayor parte de las plantas aromáticas son también medicinales.

Pero es que el criador de conejos en jaulas, sistema celular, puede y debe dar a sus huéspedes plantas aromáticas, como se in-

dicará en el lugar correspondiente: *Alimentación*.

Y por tanto los conejos producidos gozarán de las mismas ventajas que los de monte respecto a sabor de su carne.

Con la ventaja de mayor cantidad, y muy especialmente con la ventaja de aromatizarla según el gusto de la clientela misma.

Resulta, pues, que el conejo de una explotación moderna goza de vida más higiénica, su carne es más sabrosa y más abundante que la de monte y posee la misma cantidad de aroma y "bouquet".

Queda todavía una objeción que se suele oír, y es que el ejercicio que hace el conejo en su vida de campo da a su carne una estructuración especial de animal hecho, de carne mejor constituida.

El conejo vive durante el día, por regla general, dentro de su madriguera; por consiguiente, su vida no es tan higiénica como pudiera parecer a primera vista o según normas de los higienistas modernos.

Sale por la noche a buscar su alimento y con el estómago vacío no tendrá, creemos nosotros, grandes ganas de jugar, hacer cabriolas ni dedicarse a ejercicios gimnásticos. Claro está que el conejo de monte hace más ejercicio que el doméstico; pero esto no tiene grandes ventajas, ya que el exceso de ejercicio perjudica para la formación de la carne, y en cuanto a vida higiénica, el domés-

tico goza más tiempo de aire libre que el de monte.

Por todas las razones expuestas, no admitamos de manera alguna que el conejo salvaje sea de mejor calidad que el que criamos en jaulas modernas, puesto que no es verdad, ni absoluta ni relativa.

El conejo de granja será, además, animal productor de carne y el de monte será productor de huesos.

Si la clientela desea adquirir huesos, que vaya en busca de los conejos de monte, aconsejémoslo; pero si lo que desea es carne, que no dude y se decida por adquirir nuestro animal de Granja.

Una vez hecha la clientela, es preciso ver la forma en que se va a expender el conejo.

En el comercio, la lealtad y la buena fe debe ser nuestro lema.

Dar lo que se ofrece y, tarde o temprano, la clientela, convencida de nuestra honradez, premiará nuestra conducta con su confianza.

Y, para no engañar ni ser engañados tampoco, la mejor manera de venta es a peso.

Al principio se encuentra alguna resistencia en admitir el sistema; pero una vez convencidos, nadie quiere adquirir un gazapo a ojo, sino a peso.

Sabe el comprador que si paga un kilogramo de carne en dinero, lo que recibe es un kilogramo de carne realmente para alimento de su familia.

Esto facilitará también la posesión de la

piel, que quedará en vuestras manos y, por tanto, sin duda alguna, la venta será a peso, pero peso en canal, limpio, despellejado, sin intestinos, ni estómago y sin piel.

Y para facilitar nuestra gestión es conveniente que sepamos el rendimiento de un conejo, que es el siguiente:

| | Por 100 |
|----------------------------|------------|
| Hueso | 11,9 |
| Carne y grasas | 79,3 |
| Visceras comestibles | 8,8 |
| TOTAL | 100 |

También es conveniente saber que un conejo limpio, en canal, dispuesto para la venta, pesa, aproximadamente, del 50 al 60 por 100 de su peso en vivo.

Decimos aproximadamente, puesto que este rendimiento depende de la raza, de la edad y, sobre todo, de su estado de carnes.

Un conejo, cuando se ceba o engorda, lo que aumenta en mayor proporción es la carne y no el hueso, estómago e intestinos; de aquí la conveniencia de no sacrificar más que conejos que se encuentren en buen estado de carnes, ya que al aumentar su peso aumentan su valor en venta y, por tanto, los beneficios.

Y, para terminar, pongamos un ejemplo práctico que facilite el conocimiento de esta materia.

Supongamos que un conejo en vivo pese

3 kilogramos y queremos saber cuánto nos producirá en carne.

No hay más que multiplicar 3 por 60, lo que nos da 180, y, separando con una coma las dos últimas cifras, quedará 1,800 kilogramos de carne limpia y en venta que, al precio de 5 pesetas el kilogramo (1), supone 9 pesetas de ingreso por carne.

Para conocer el rendimiento probable de un conejo basta la regla práctica explicada anteriormente, pero es interesante conocer la Tabla de Wilson, que damos a continuación:

TABLA DE WILSON

| | Al año aproxima- damente | | A los dos años aproximadamente | |
|--|-----------------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| | Hembra | Macho | Hembra | Macho |
| Peso en vivo, en gramos | 2.074 | 2.060 | 2.103 | 2.037 |
| Peso muerto, limpio o en canal, en gramos... | 1.214 | 1.131 | 1.410 | 1.303 |
| Pérdida de peso, en gramos | 610 | 929 | 693 | 731 |
| Pérdida, en tanto por ciento | 39 | 45 | 34 | 36 |
| Rendimiento, en tanto por ciento | 61 | 57 | 66 | 62 |

Queda después la piel, y no olvidemos, inmediatamente de extraída, mandarla al secadero.

(1) Precio del año 1935.



COMPOSICION DE LA CARNE DE CONEJO

Otro dato, también interesante, para la propaganda y comercio de carnes, es conocer su composición.

Y ésta es la siguiente:

| | Por 100 |
|---------------------------|------------|
| Agua | 68,85 |
| Materia azoada | 21,47 |
| Grasa | 9,78 |
| Materias no azoadas | 0,85 |
| Salas | 1,07 |
| TOTAL | 100 |

Según análisis verificado por la Oficina de Economía doméstica de los Estados Unidos, la composición de la carne de conejo es la siguiente:

| | Por 100 |
|---------------------------|------------|
| Agua | 67,86 |
| Proteína | 25,50 |
| Materia grasa | 4,01 |
| Cenizas | 2,13 |
| Materias no azoadas | 0,50 |
| TOTAL | 100 |

En la composición de la carne de conejo influye no sólo la edad, sino el sexo, la alimentación e, incluso, el ambiente.

He aquí un cuadro resumen de la variación individual de su composición con relación a la edad y al sexo:



| | A G U A | | P R O T E I N A S | | G R A S A S | | C E N I Z A S | |
|-------------------------------|---------|--------|-------------------|--------|-------------|--------|---------------|--------|
| | Máximo | Mínimo | Máximo | Mínimo | Máximo | Mínimo | Máximo | Mínimo |
| Conejo hembra de un año | 65,76 | 66,80 | 22,30 | 18,15 | 8,21 | 5,85 | 1,81 | 1,17 |
| Idem macho de un año | 68,01 | 69,99 | 23,90 | 17,20 | 2,43 | 1,88 | 2,38 | 1,45 |
| Idem hembra de dos años | 63,62 | 63,10 | 21,25 | 18,75 | 9,68 | 7,90 | 1,38 | 1,29 |
| Idem macho de dos años | 60,73 | 66,84 | 22,50 | 21,25 | 4,38 | 3,87 | 1,36 | 1,10 |

Si comparamos la carne de conejo con la de otros animales, encontraremos, apoyándonos en la opinión y datos suministrados por el Dr. Raebinger, que su valor nutritivo es superior a la carne de pollo, cerdo, ternera y vaca, según la siguiente proporción:

| | Por 100 |
|-----------------------|---------|
| Carne de conejo | 40,15 |
| Idem de pollo | 31,62 |
| Idem de cerdo | 27,11 |
| Idem de ternera | 24,61 |
| Idem de vaca | 24,30 |

El College "Asper Adames", en Inglaterra, da la composición química de las carnes más en uso, la que copiamos a continuación.

| | Agua | Proteína | Grasas | Cenizas |
|---------------------------|-------|----------|--------|---------|
| Conejo de un año | 63,44 | 20,27 | 3,77 | 1,49 |
| Idem de dos años | 64,98 | 20,92 | 6,21 | 1,30 |
| Pollo | 74,8 | 21,5 | 2,5 | 1,1 |
| Anade | 61,1 | 18,3 | 19 | 1,3 |
| Oca | 54 | 16,6 | 28,7 | 1,1 |
| Pavo | 64 | 22,8 | 11 | 1,5 |
| Gallina de Guinea | 63,1 | 23,1 | 6,5 | 1,3 |
| Paloma | 64 | 22,8 | 11 | 1,5 |
| Vaca | 62,2 | 19,3 | 18,3 | 0,9 |
| Idem, cuarto delantero... | 63,5 | 18,3 | 18,9 | 0,9 |
| Ternera | 70,9 | 20 | 8 | 1 |
| Idem, cuarto delantero... | 71,7 | 20 | 8 | 0,9 |
| Carnero, pierna | 63,2 | 18,7 | 17,5 | 1 |
| Idem, espalda | 52,9 | 15,6 | 30,9 | 0,9 |
| Cerdo | 60,3 | 19,7 | 19,6 | 1 |
| Idem, espalda | 51,2 | 13,3 | 34,2 | 0,8 |

LAS INTRASALSAS

Se llaman intrasalsas, en Cunicultura, los condimentos con que se prepara la carne de conejo y que actúan de dentro a fuera.

Por regla general, una salsa es el condimento o el medio en que se coloca una vianda, para que el líquido penetre de fuera a adentro y mejore sus condiciones culinarias. Su efecto es, relativamente, pequeño.

El método de las intrasalsas se basa en un principio muy sencillo. Consiste en introducir, por los vasos sanguíneos y en el cuerpo de los animales, sangrados preliminarmente, grasas, manteca fundida o aceites con sustancias olorosas y aromáticas. Gracias a este hecho, la salsa es conducida a presión por el sistema circulatorio, y de él se extiende por todos los tejidos, siguiendo el mismo camino que la sangre en el cuerpo, y por ello la carne se engrasa y se aromatiza por igual, rápidamente y de una manera homogénea.

Para ello es necesario que el animal haya sido sangrado, y en este caso, la carne, que en vivo se encontraba roja, efecto de su carga natural de sangre, una vez sometida a la intrasalsa se encontrará, también, cargada del condimento aromático componente de la intrasalsa elegida.

COMPOSICION DE LAS INTRASALSAS

La composición de las intrasalsas depende, en primer lugar, del gusto de la clientela; pero es necesario recordar ciertos hechos, debido a las especiales condiciones en que actúan.

La salsa ha de actuar sobre todo el volumen de la pieza; pero el camino de admisión es relativamente pequeño. Se calcula que la cavidad circulatoria sanguínea es, aproximadamente, la vigésima parte de la pieza. Por lo tanto, la cantidad de salsa introducida deberá estar suficientemente concentrada, a fin de que, una vez diluída, preste al volumen total de la pieza el sabor deseado.

He aquí una fórmula de salsa, debida al Dr. A. Ganducheau:

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Acelte aromatizado | 5 gramos. |
| Idem id. de cebolla | 40 " |
| Idem id. de tomate | 20 " |
| Agua salada al 23 por 100 | 30 " |
| Esencia natural de pimienta | 1/10 de gota. |
| Idem id. de tomillo | 1/2 " |

Con la fórmula anterior, que viene a representar 100 gramos, hay suficiente para intrasalsear una pieza de unos dos kilogramos en canal.

Veamos, ahora, cómo se preparan estos condimentos.

Para hacer aceite aromatizado de ajo, se cortan unos cuantos dientes, a los que se adiciona un 25 por 100 de su peso en sal y tres veces su peso en aceite.

Se tienen en maceración, agitándolos de tiempo en tiempo, algunos días, al final de los cuales se pasa por un tamiz y se guardan. Como el producto es muy salado, se conserva largo tiempo.

Para preparar el aceite aromatizado de cebolla, se opera de la siguiente manera:

Se coloca en la sartén una parte de cebolla con dos partes de aceite muy caliente, hasta que todo el agua de vegetación se haya evaporado y la cebolla esté frita al rojo. En este momento se guarda.

Idénticamente se opera con el tomate para preparar el aceite aromatizado.

Las esencias de tomillo y de especias, en general, se encuentran a la venta en el comercio.

Únicamente diremos: para preparar un décimo de gota de esencia natural de pimienta basta añadir una gota de esencia en 10 gramos de aceite, y tomar una parte de esta nueva dilución.

Una vez preparados todos estos condimentos, se mezclan, agitándolos bien, y se procede a verificar su inyección en el animal.

Dice el doctor citado anteriormente que "esta carne es de una cualidad y untuosidad notable, tierna, delicadamente aromatizada,

con un ligero perfume de ajo, y que el hígado, y sobre todo los riñones, tienen un sabor delicioso, formado de las substancias conte-



Abierto el pecho del conejo, se pone al descubierto el corazón, de manera que aparezcan los dos ventrículos.

nidas en la intrasalsa, mezcladas con los jugos naturales de la carne.

La carne de conejo así tratado aparece envuelta en una salsa de color de oro, de gusto a aroma de tomillo".

Vamos a seguir, paso a paso, las normas dadas por el Dr. Ganducheau.

Se sacrifica un conejo que pese en vivo de dos a tres kilogramos, sangrándolo a fondo y quitándole, después, la piel. Se evitará romper las patas y desgarrar los músculos.

Inmediatamente, y sin vaciarlo, se deja enfriar durante media hora.

Se liga fuertemente el cuello, a fin de ce-

rrar las arterias carótidas, y se practica en la pared torácica una incisión contorneando el esternón, alrededor de su punta, y por sus lados, mediante una incisión curva en forma



Se introduce la aguja de la jeringa en el ventrículo izquierdo del corazón, hasta que la aguja penetre en la aorta.

de U, interesando varias costillas y procurando no lesionar ningún vaso.

Se levanta esta parte del tórax, hasta que aparezca el corazón.

Se secciona éste, dejando al descubierto la aorta en el ventrículo izquierdo, y por ella se introduce una jeringuilla de las usadas para inyecciones, de aguja gruesa.

Se liga, mediante un hilo, a fin de que la salsa no se caiga, y se procede a inyectar la intrasalsa.

Una vez inyectada la salsa, se corta la cola,

y aparecerá una gota de aceite, lo que nos indicará que todo el cuerpo del animal se encuentra lleno de la salsa.

Algunas gotas de ésta saldrán durante la operación por las arteriolas periféricas que



Una vez introducida la aguja en la aorta, con una pinza cóncava de bordes rodeados de caucho se comprime la base del corazón.

se encuentren abiertas; pero esta pérdida no tiene importancia.

Pasada media hora, se procede a vaciar al animal, y ya se encuentra en condiciones de llevarlo a la cocina, aunque es mejor esperar de uno a tres días, para su completa maduración.

Es indudable que la carne así preparada posee un valor muy superior a la carne natural.

Introducción de la intrasalsa.



Ahora bien: ¿el gusto del público exige tal preparación?

Probablemente, no. Pero si un particular o un hotel de primer orden exigen carne delicada, es de aconsejar el uso de tal procedimiento.

CEBAMIENTO

Uno de los procedimientos para aumentar la producción de carne, en todos los animales, es el cebamiento.

Mediante esta operación, el animal engorda, aumenta el peso de carne, sin aumentar sensiblemente el de hueso, y se obtienen así mayores ingresos y, al propio tiempo, el comprador obtiene de la mercancía un mejor aprovechamiento.

No nos extenderemos más en esta cuestión por tratarse en otro libro, en lugar más apropiado, que es *Alimentación*.

Unicamente diremos que es operación muy remuneradora, toda vez que el exceso de gastos que supone una abundante sobrealimentación y escogida, lo compensa mediante el natural aumento de peso en venta.

Todos los procedimientos tendrán su oportuna explicación en el lugar correspondiente, al que remitimos a nuestros lectores.

CASTRACION

Lo mismo que el cebamiento, la castración tiene por objeto procurar al animal el au-

mento de masas musculares o carnes, debido a no gastar el animal energías en la procreación.

Además se consigue, mediante ello, dar finura a la carne y hacer desaparecer el olor a esperma, tan desagradable.

Como el cebamiento, esta operación se tratará con detenimiento en su lugar correspondiente, sirviendo estas líneas únicamente como recordatorio de los medios de que se dispone para mejorar la producción de la carne, no sólo en cantidad, sino también en calidad.

La castración modifica las funciones fisiológicas y más especialmente la nutrición general, el sistema nervioso, la secreción, el carácter, el temperamento, la voz, etc.

Tiene también gran tendencia al engrasamiento o ceba.

La capa se hace generalmente más clara; la piel es más flexible y menos grosera, y la carne es más fina.

El olor sexual desaparece y sus efectos se hacen sentir en el sistema óseo o esqueleto.

El conejo castrado—según Poncet Richon y Jeandelice—tiene tendencia a las elongaciones de la cabeza, manifestada, sobre todo, al nivel de la parte facial.

Todos los miembros parecen alargarse, sobre todo los posteriores, y, examinados los huesos de los conejos castrados, aparecen menos densos y menos ricos en materias mi-

nerales que sus compañeros reproductores.

En resumen, la castración de los sujetos jóvenes conduce a un aumento de longitud en la cara y huesos de los miembros posteriores, lo que trae consigo el aumento de talla.

La castración tiene una influencia tanto más acusada cuanto que se practique en animales más jóvenes.

Efectuada en el primer período de su existencia, amortigua el desarrollo del sistema muscular y activa la formación de grasas.

ORGANIZACION

La explotación del conejo, solamente como productor de carne, no responde a la realidad, toda vez que la piel tiene un valor, por pequeño que sea.

De modo que entenderemos en este caso como explotación cárnica, la de conejos ordinarios que, por su tamaño, sean convenientes para la producción de carne, sin que la piel tenga un valor *preponderante* en los beneficios.

No cabe duda que en esta explotación los ingresos quedan disminuidos grandemente por el pequeño o grande valor de la piel ordinaria y, en este caso, todos los gastos de instalación, alimentación y servicio, deben reducirse a un mínimo.

Antes de la guerra, era difícil obtener rendimientos de esta clase de instalaciones, de

bido a que la carne de conejo no era muy apreciada y a que los precios eran bajos, relativamente, para constituir un negocio industrial la producción y venta de carne. Hoy los precios son más altos, la carne es más solicitada y no cabe duda que se pueden obtener muy buenos beneficios siempre que la explotación sea racional y siga procedimientos modernos.

En la *instalación* hay que aprovechar bien todos los rincones, los muros, los cobertizos o hangares existentes, galerías, en una palabra; se aprovechará todo cuanto sea aprovechable, a fin de disminuir los gastos de primera instalación.

En cuanto a la *alimentación*, hay que estudiar muy detenidamente la localidad y sus recursos, a fin de conseguir una alimentación racional, pero barata y económica.

El *servicio* hay que reducirlo al mínimo, y, para ello, hay que estudiar concienzudamente todos los movimientos de la persona encargada del servicio del conejar, a fin de efectuar la instalación de manera que se disminuya todo movimiento que no sea estrictamente necesario. Y lo mismo decimos respecto a limpieza, servicio de nidales y alimentación.

Aquí la cuestión estética, la cuestión de presentación, no hay que tenerla en cuenta. Pero adviértase bien que si no queremos lujos en esta clase de instalaciones, sí quere-

mos, y es imprescindible y absolutamente necesario, higiene, limpieza y los cuidados que merece toda industria bien organizada.

Naturalmente que el interés del industrial es conseguir animales de gran peso y para ello, no hay más remedio que llegar al cebamiento y, en caso necesario, a la castración.

Para el cebamiento, se pueden colocar 5 ó 6 animales en cada departamento, a no ser que se desee un cebamiento rápido, en cuyo caso es preferible el uso de engrasadoras.

Como todo esto se estudia en *Alimentación*, nada más añadiremos, y sí, únicamente, que conviene disminuir la ración de verde y aumentar las pastas, sobre todo a base de harinas y especialmente de maíz.

VENTA

Cada localidad exige preparación diversa, peso e incluso procedimientos de venta distintos.

En España estamos acostumbrados a comprar el conejo por piezas, a un tanto alzado, con el consiguiente regateo.

Este procedimiento tiene el inconveniente de que unas veces se engaña el comprador y otras el vendedor, y lo racional y justo no parece por parte alguna.

Este procedimiento se sigue porque el vendedor no quiere tomarse la pequeña molestia de pesar el animal y el comprador cree que, mediante él, ha hecho una verdadera

ganga, sobre todo si le han rebajado el precio que por él le pidieron la primera vez.

El único que gana, en esta clase de venta, es el intermediario, que, por tener las manos libres y gran práctica comercial, sabe ofrecer muy poco en sus compras y pedir mucho en sus ventas.

En la Granja afecta a nuestra Escuela se ha ensayado la venta a peso y el público se acostumbró a ello, siendo un procedimiento de venta más normal, más justo y más serio, sobre todo manteniendo un precio único, base de la formalidad en el negocio.

Tanto se acostumbró el público a esta clase de venta que, alguna vez, si por razones especiales convino vender por piezas sueltas, a ojo, no hubo medio de que los clientes lo aceptaran.

El precio a que se vende al público es el de 5 pesetas kilogramo de carne producido en limpio o en canal. Precio del año 1935.

La venta se efectúa por animales completos y la piel queda a beneficio del vendedor.

Una vez establecida la venta en tiendas, comercios o carnicerías, puede elevarse seguramente el precio del kilogramo e, incluso, se llegará a la venta de medios y cuartos de conejo, lo que hará asequible este alimento a las familias modestas y poco numerosas.

En la actualidad, en Madrid y en ciertos mercados, se expende el conejo a peso, y a precios distintos según el tajo o calidad de

la carne. El precio corriente es de 5,50 pesetas kilogramo de la parte delantera y a 6 pesetas la trasera, aparte la cabeza, unos 25 céntimos, y sería de desear que se organizara la venta de estómago e intestinos en las carnicerías.

En este caso, la conveniencia será producir grandes tamaños y vender los ejemplares a los seis meses, aproximadamente.

Esta carne está más hecha y más jugosa, más nutritiva y de mejor sabor, llegando al cebamiento y a la castración para mejorar la calidad y cantidad de carne expuesta al consumo.

Para organizar con acierto una buena explotación, en primer lugar, es necesario conocer el gusto de la clientela.

Si ésta desea animales 'gordos' y bien cebados o si los prefieren magros y nerviosos. Hay que tener también en cuenta si la venta ha de hacerse por piezas separadas o a peso.

Si la venta se efectúa a Colegios, Hospitales, Cuarteles o Centros donde adquieran una cantidad determinada de carne, no cabe duda que es preferible la venta a peso y, en este caso, presentar buenos ejemplares y bien cebados. Pero si la venta ha de efectuarse a familias poco numerosas y en barrios modestos, se venderán los gazapos jóvenes y sin cebar.

Desde luego, puede considerarse un buen conejo comercial aquel que pesa en vivo de

1,950 a 2,200 kilogramos, toda vez que se puede admitir un rendimiento del 60 al 70 por 100 del peso en vivo o como carne aprovechable.

Y tomando el precio de 5 pesetas kilogramo, esta venta produce un precio variable de 7,50 a 8 pesetas ejemplar, precio remuneratorio para cualquier instalación.

Otro procedimiento de venta es la preparación de ejemplares para hoteles, restaurantes de lujo, en los que se paga el kilogramo a precio más alto, pero para esto hay que especializarse en presentar magníficos ejemplares con filetes grasos en abundancia, tejido fino y a gusto de la clientela y de sabor agradable.

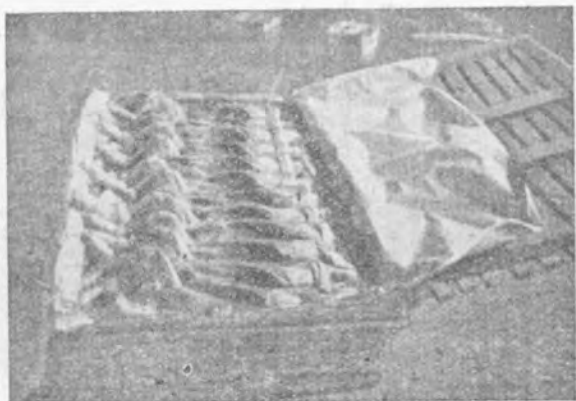
Si la venta al por menor, al detall, al consumidor no conviniese, se podrían efectuar contratos con mayoristas, con almacenistas, con proveedores que cuentan con personal especializado, idóneo y poderosos medios de locomoción y transporte. Y mejor, todavía, ingresar en la Cooperativa.

Los animales, en vivo, son transportados en cajas a la carnicería y, una vez sacrificados, son remitidos a los centros de consumo por medios rápidos.

Esto suponiendo que no se desee montar en la misma explotación un matadero industrial.

La preparación de los conejos para la venta no exige una instalación complicada. Es

necesario, únicamente, disponer de un local bien alumbrado, bien aireado y con el suelo pavimentado de cemento corrido, a fin de fa-



Acondicionamiento para transporte.

cilitar la limpieza y que las operaciones siguientes puedan efectuarse con comodidad.

Una parte del local debe reservarse para la colocación de los animales que se van a sacrificar, y en la otra deben ir colocados unos garfios o ganchos de hierro a 1,70 metros del suelo, donde los conejos se colocan para darles muerte y despojarlos de la piel.

Todo ello, incluso pies derechos, es conve-



niente vayan revestidos de cemento, por higiene y limpieza.

Además de una canal para correr el agua, se necesitan cuchillos de Matadero, cestos de



Matadero industrial.

embalaje y un murete o mesa donde los conejos se colocan a enfriar antes de proceder a su embalaje.

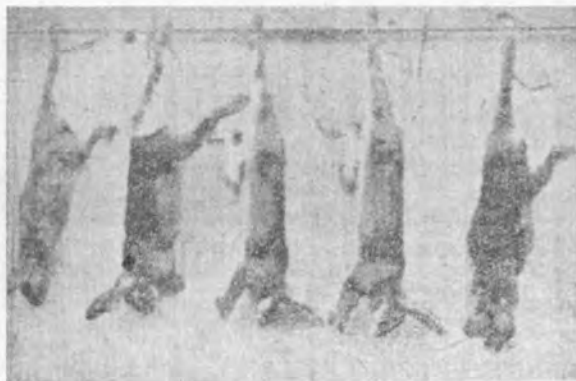
Es cuestión muy importante que el conejo se encuentre frío antes de colocarlo en los cestos de mimbre o madera para su transporte.

Durante el verano, las precauciones serán mayores, toda vez que sería conveniente iniciar una prerrefrigeración, o, al menos, proceder a estas operaciones en un sótano o sitio fresco.

MATADERO INDUSTRIAL

He aquí la serie de operaciones verificadas en un establecimiento de esta clase en el extranjero:

A la puerta del Matadero se ha detenido



Los conejos se desangran colocándolos boca abajo, pendientes de una escarpia.

un camión que trae de los centros productores los conejos en vivo, transportados en cajas.

Inmediatamente, estas cajas son transportadas al interior y abierta la tapa superior, que es giratoria, un empleado toma un animal y por medio de un golpe en la nuca lo mata, estirando al mismo tiempo de la cabe-

za y patas y produciéndole la rotura de la columna vertebral, dándole un giro a la cabeza.

En seguida se coloca en los ganchos preparados al efecto, suspendidos de una pata trasera, y otro empleado procede a saltar el



Una vez verificado el estado de muda se eulga el animal y se procede a sangrarlo por el ojo, ayudándose de un cuchillo o navaja, y una vez sangrado se seca la herida y la sangre con un paño blanco.

ojo por medio de un cuchillo de punta, provocando una sangría.

Esta sangría es indispensable, pues el golpe dado en la nuca produce una aglomeración de sangre en la parte contusionada.

Muertos así los conejos, empieza el despojo de la piel, en caliente, porque no solamente la operación se practica más fácilmente, sino que la carne aparece más fresca, más apretada y más blanca.

La operación se practica muy fácilmente, y un obrero, medianamente entrenado, puede despojar de 80 a 100 animales por hora.

Inmediatamente después de despojados los cuerpos, se colocan sobre un caballete con las cabezas y patas posteriores caídas por ambos lados y el cuerpo apoyado sobre el caballete, con la incisión del vientre al aire, a



Inmediatamente se procede a despojarlo de la piel, a cuyo fin se empieza abriéndole el vientre, junto al ano, y se prosigue por las patas y se termina invirtiendo la piel hasta llegar a los miembros anteriores.

fin de que el enfriamiento se haga con rapidez.

Las pieles, reunidas en un cesto, se trasladan al secadero y la carne, una vez fría, está en condiciones de embalar.

El único inconveniente que encontramos en esta manera de proceder, es sencillamente el momento de la muerte.

Esta se produce por una contusión en la nuca y por quebrantamiento de la columna vertebral, siendo la sangría por el ojo un medio de contrarrestar el mal procedimiento de darles muerte.

Es mucho más fácil al obrero, más sencillo y más higiénico para la carne y de mejor



Una vez despojado de la piel, se procede a abrirle el vientre, apareciendo a la vista el paquete intestinal, el que se retira, acompañado del estómago.



Una vez retirado el paquete intestinal y la bolsa de la hiel, quedan al descubierto los riñones y aparece el animal, dispuesto para el enfriamiento.

presentación de ésta, tomar al animal, colgarlo del gancho y proceder, como primera operación, a hacerle saltar ambos ojos y,

mientras se produce el desangramiento, efectuar con los demás idéntica operación.

De esta manera, se gana tiempo y la car-



El animal abierto para su enfriamiento.

ne, sobre todo la parte del cuello, no presenta el aspecto que le da la contusión en la nuca.

Otra operación que vemos olvidada en el Matadero descrito, es la compresión de la bolsa de la orina para la eliminación de la misma, pues ésta da mal sabor y olor a la carne.

Fuera de estas dos omisiones nos parece acertada la idea y la forma de aplicarla.

EMBALAJE

La cuestión del embalaje presenta para un



Examen de la piel antes de proceder al sacrificio.

gran industrial un problema bastante complejo, pues la solución ha de reunir a la vez condiciones de buena presentación, peso suficiente de mercaderías a exportar, facilidad de exportación y economía en el precio.

Generalmente se usan cestos rectangulares

que reciben 30, 40 ó 50 conejos, según sea la temperatura y la estación; menos animales a mayor temperatura.



Distintas fases del despellejado.

El peso más conveniente para el transporte es el de 50 a 70 kilogramos.

Se procede al embalaje una vez que los animales estén completamente fríos,

En el fondo del cesto o caja se coloca una pequeña cantidad de paja y después una capa



Distintas fases del despellejado.

de papel sulfurado para que las carnes no se adhieran a las paredes.

Se coloca un primer lecho de animales en el fondo, en el sentido de la anchura y colo-

cados de medio lado para que ocupen menos sitio.

Se extiende otro lecho de paja y otro de



Distintas fases de la operación del despellejado.

animales, ésta vez en el sentido de su longitud, y así sucesivamente hasta llenarlo por completo.

Una vez esto verificado, se recubre todo

con papel, después un lecho de paja, y se cierra, se ata y se precinta con el sello de la Casa.

El mismo día debe salir la expedición para los centros de consumo y aprovechando trenes que coincidan en su llegada con la posibilidad de su venta al público.





INSPECCION SANITARIA DE LA CARNE DE CONEJO

Carne, en sentido estricto, es la masa roja fibrosa, llamada músculo, que, en forma de haces o en grupos de diversa masa, forma y dirección, recubre el hueso del esqueleto, comprendiendo el tejido conectivo, los vasos sanguíneos, nervios, vasos linfáticos y huesos.

El significado de la palabra carne, desde el punto de vista de higiene de la alimentación, comprende todas las partes del animal que puedan ser utilizadas en la alimentación humana, estando, por lo tanto, comprendidas también en este significado el corazón, los pulmones, el hígado, el riñón, el cerebro y la sangre.

La inspección sanitaria de la carne de conejo deberá verificarse sobre todo en la parte dedicada a la alimentación del hombre y tendrá por fin defender la salud de todas las posibles derivaciones producidas por el consumo de carnes poco aptas para este fin.

En primer lugar, la inspección deberá intervenir en el sacrificio y en la forma en que se ha de verificar. El sacrificio se inicia con la muerte del conejo. Esta muerte se obtiene mediante el desangramiento, y como medida previa de él deberá procurarse la pérdida de la sensibilidad.

El procedimiento para llegar a ello se explica en el lugar correspondiente. Aquí únicamente afirmaremos la conveniencia de llegar a un desangramiento lo más completo posible, ya que la sangre es el primer elemento que entra en descomposición después de la muerte del animal. Un buen procedimiento de desangre será condición esencial para la buena conservación de la carne.

Los caracteres de la carne bien desangrada son: el aspecto blanco, apariencia seca y ausencia de toda gota de sangre aun presionando en arterias y venas.

Las carnes deben dividirse en tres clases, desde el punto de vista sanitario:

a) Carne inadecuada a la alimentación humana.

b) Carne apta para la alimentación, bajo determinadas condiciones.

c) Carne apropiada para la alimentación, sin condiciones.

a) *Carne inadecuada.*

Se entiende por carne inadecuada para la alimentación toda aquella que, cruda o coci-

da, se considera como dañosa para la salud o que, sin ser dañosa, haya sufrido en su calidad fuertes cambios debidos a cualquier causa.

Entre estas causas distinguiremos:

1. Deberá rechazarse toda la carne cuando el animal haya muerto de modo imprevisto a causa de rotura de la columna vertebral, por hemorragia, heridas, accidentes o caso semejante; cuando el animal, por cualquier causa, no haya sido descuartizado y desangrado inmediatamente después de la muerte, e incluso cuando haya muerto de muerte natural sin que haya seguido a su muerte su preparación para el consumo.

Lo mismo deberá observarse en caso de enfermedades infecciosas, de envenenamiento purulento de la sangre, que se produce por último en el caso de heridas con degeneración purulenta; en el caso de inflamación en las mamas, del útero, de las articulaciones, del pulmón, de la pleura, del peritoneo o del riñón; a causa de tuberculosis, si el animal se encuentra muy depauperado, y en el mismo caso, por el coriza y la septicemia hemorrágica. En el caso de ictericia, cuando todo el cuerpo posea la coloración amarilla, y en todos los casos cuando el olor o el sabor de la carne sean las características a las medicinas que haya tomado durante la enfermedad.

2. Se consideran inadecuadas ciertas partes del cuerpo cuando se observan las siguientes:

tes deficiencias o alteraciones: existencia de parásitos animales de los órganos internos, tumores, cuando se encuentran circunscritos a determinada región del cuerpo del animal; enfermedades inflamatorias de carácter local, no descritas en el apartado anterior; manifestaciones de los centros de degeneración caseosa o purulenta, cuando no se sospecha peligro para la salud general y no existe envenenamiento de la sangre; lesiones, heridas, fracturas de huesos, etc., si no están acompañadas de enfermedad general y fiebre; el coriza infectivo y la septicemia hemorrágica, cuando no exista un fuerte empobrecimiento; conformación defectuosa, siempre que no influya en la salud general o sea causa de una degeneración de la carne; atrofia de los órganos o músculos particulares; infiltración de sangre o agua en los órganos o partes del cuerpo bien limitadas; putrefacción superficial en parte limitada del cuerpo.

Medidas que deben tomarse en estos casos.

Para evitar daños a la salud pública por el consumo de carnes inaptas para la alimentación humana, deben ser destruidas, siguiendo uno de los procedimientos que a continuación se especifican:

a) Cocción o exposición al vapor hasta la destrucción de las partes dañosas.

b) Destrucción por el fuego; los pequeños trozos pueden ser expuestos al fuego destruc-

tivo, pero las grandes moles deben ser destruidas en locales especiales o ser descuartizadas antes de la inutilización.

c) Transformación de la carne en abono.

d) Enterramiento en lugares no frecuentados por perros, gatos, etc. Antes de su enterramiento deberá ser salpicado el cadáver de cal y un poco de ácido fénico; la fosa deberá ser profunda, disponiendo sobre el cadáver un mínimo de 60 centímetros de tierra.

Carne apta para la alimentación, bajo condiciones.

Es apta para la alimentación humana aquella carne que en estado natural pudiera ser dañosa para la salud pública, pero que puede hacerse inocua mediante determinadas operaciones. Esta clase puede ser aprovechada, sin inconveniente alguno, para la alimentación de los animales: perros, gatos, gallinas y animales productores de pieles ricas.

Entre los casos de carnes comprendidas bajo esta denominación anotaremos las siguientes:

a) Depauperación, cuando no se manifiesta ninguna enfermedad.

b) Desangramiento incompleto, especialmente en los animales muertos y no sacrificados, en cuya carne no se manifieste ningún síntoma de descomposición.

c) Leve ablandamiento de la carne, teniendo en cuenta el sabor y el olor característicos.

d) Seudotuberculosis, en el caso de que no exista gran enflaquecimiento o esencial alteración del estado general.

e) Septicemia hemorrágica, excepto en el caso de que se considere todo el cuerpo del animal inadecuado para la alimentación.

f) Todos los casos en que el cunicultor no esté seguro de que aquella carne es completamente aceptada para el consumo.

Tratamiento que deben sufrir estas carnes.

Acerca del tratamiento a que deben someterse esta clase de carnes para convertirlas en aptas para la alimentación del hombre y de los animales, debe tenerse presente que la inocuidad puede conseguirse para las grasas por la fusión, y para la carne y grasa en conjunto mediante la cocción o la vaporización.

La fusión de la grasa se considerará suficiente si ha sido practicada al completo en recipiente abierto o en aparatos de vapor con temperatura mínima de 100 grados centígrados.

La cocción en aquella carne invadida por parásitos animales se considerará suficiente cuando la acción del calor haya tenido efecto sobre los estratos más profundos de la carne, sin que aparezca la menor mancha de color rojo en el líquido que se va formando, y la exposición de la carne en aparatos de cocción será suficiente cuando los estratos profundos hayan sido sometidos a la acción del

calor durante diez minutos como mínimo y a temperatura superior a los 80 grados.

Reglas para la visita sanitaria.

Para que la inspección sanitaria tenga verdadera eficacia es preciso que los animales sean observados en vivo antes del sacrificio y después, una vez preparada la carne.

Durante la visita de los animales en vivo, deberá observarse:

a) Si el animal se encuentra en perfectas condiciones de salud o si, por el contrario, presenta síntomas de alguna enfermedad leve y no dañosa, el estado general de modo fundamental; y

b) Si presenta síntomas de enfermedad que influyan sobre la idoneidad de la carne para el consumo.

Para ello deberá examinarse: el estado de la nutrición, el aspecto general, la superficie del cuerpo (pelo, piel, temperatura externa); las aberturas naturales del cuerpo, el aparato digestivo y respiratorio, la actividad del corazón y la temperatura interna del cuerpo. Si el estado general es satisfactorio, no será preciso tomar la temperatura interna del animal, y si debe hacerse cuando los síntomas sean de enfermedad.

La temperatura interna se observa introduciendo un termómetro en el ano del animal. Basta que el termómetro penetre un par de

centímetros en el intestino. La temperatura normal del conejo es de 38 a 38,5 grados.

Para la visita de los diversos órganos debe seguirse un método; éste puede ser el siguiente:

- a) Magnitud y forma.
- b) Color.
- c) Consistencia.

RECETAS CULINARIAS

Damos a continuación algunos procedimientos de preparar para la mesa la carne de conejo, como ejemplos.

Nuestros alumnos recopilarán cuantas recetas lleguen a su conocimiento y serán insertas en nuestra revista en su sección especial.

Agradeceremos a nuestros alumnos sus comunicaciones.

CONEJO EN PEPITORIA

Despellejado, vaciado y bien limpio, cortado en trozos, escáldese en agua hirviendo, con tomillo, perejil y unos pedazos de cebolla.

Se le traslada luego a otra cacerola con manteca y harina, volteándolo a la lumbre y humedeciéndolo con el agua en que se escaldó se le añade setas y fondos de alcachofas.

Cuando estén cocidos se sirve acompañado de su salsa, espesada con yema de huevo y rociada con zumo de limón.

CONEJO CON CHOUROUTE

Cortar en trozos menudos las carnes sobrantes de un conejo servido el día anterior.

Se cuece durante tres horas un kilogramo de buena choucroute con una porción de saladillo.

Media hora antes de servirlo se coloca la choucroute en una cazuela, por capas, alternando cada una con el saladillo cortado y mezclado con los trozos de conejo.

Tapada la cazuela, se pone veinticinco minutos a la boca del horno.

Sírvase en la misma cazuela.

CONEJO A LA TARTARA

Se salcocha con mantequilla, sal pimienta y un poco de ajo la parte trasera de un conejo unida a sus lomos, y se deja enfriar.

Se cubre de pan rallado y se pone a la lumbre en la parrilla.

Cuando esté cocido se sirve sobre un lecho de salsa de mostaza a la francesa.

GAZAPO SALTEADO, CON ALCAPARRAS

Se corta a trozos, debidamente limpio el gazaipo. Se pone a fuego en una cacerola con lario o manteca, cebolla picada, sal y pimienta.

A medio cocer se moja con un decilitro de vino blanco y se deja que se vaya reduciendo.

Se añade entonces otro decilitro del mismo

vino. Se trabaja todo con una porción de manteca amasada y se termina la cocción a fuego lento.

CONEJO A LA INGLESA

Después de bien limpio se rellena con una masa compuesta de miga de pan mojada en leche, perejil, salvia, pimienta, tocino picado o tuétano de vaca salado.

Relleno y cosido póngase a la lumbre en una cacerola bastante grande y sobre un lecho de lonjas de tocino y vino blanco; terminada la cocción sírvase acompañado de una salsa de puré de cebollas y lentejas.

CONEJO A LAS FINAS HIERBAS

Pártase en trozos y se rehogan en manteca con setas, perejil y laurel picado.

Se agrega una cucharada de harina, vino y caldo, por partes iguales, sazónándolo con sal y pimienta.

Y al tiempo de servirlo se le añade hígado previamente cocido y mezclado con salsa.

GAZAPO A LA PARRILLA

Después de limpio el gazapo se parte a lo largo, por la mitad, y se aplasta con el cuchillo.

Se envuelve en un papel amantecado, después de untarlo con vinagre, sal y pimienta.

Se coloca a fuego no muy vivo en la parri-

lla y, una vez cocido, se sirve acompañado de manteca de anchoas.

GAZAPO FRITO

Debidamente limpio, se corta en trozos que se pondrán en adobo de vino blanco con zumo de limón, tomillo, ajo picado, sal y pimienta.

A las dos horas se escurre y se baña de harina desleída, y luego se frien.

Se sirve acompañado de una salsa picante.

CONEJO A LA VENECIANA

Se corta en trozos y se hechan los pedazos mayores con tiras de tocino. Se colocan en una brasera con unas cuantas lonchas de ternera, un vaso de vino blanco, medio vaso de aceite, cuatro dientes de ajo, sal y pimienta.

Tapar la brasera y ponerla y fuego lento.

Una vez que estén cocidos los trozos trasladarlos a la fuente y servirlos calientes en su propio jugo.

GAZAPO EN PEPITORIA

Una vez despellejado y vacío se corta en pedazos el gazapo.

Se escaldan y se limpian con agua hirviendo. Luego se sumergen en otra agua, también hirviendo, con perejil, tomillo y cebolla cortada.

Transcurrida media hora póngase al fuego en una cacerola con manteca y un par de cucharadas de harina, añadiendo parte de la segunda agua. Agréguese algunas alcachofas pequeñas y setas.

Al estar bien cocido se espesará la salsa con un batido de huevos, añadiéndole zumo de limón.

CONEJO EN CONSERVA

Después de muerto y despojado el conejo como de costumbre, se le corta en trozos aproximadamente de tres cuartos de libra y se le hace hervir lentamente durante media hora.

Se retira entonces del fuego y se corta en pequeños trozos, quitando cartílagos, huesos y el exceso de grasa, y con los pedazos de carne se llenan los botes de conserva.

Se rellenan éstos con la misma salsa del conejo, que se ha reducido a fin de que espese un poco.

A cada bote de conserva se le añade una cucharadita de sal. Y, una vez cerrados bien, se ponen a hervir en el baño de María durante tres horas.

Pasado este tiempo se le deja enfriar y cuando el agua está casi fría se sacan.

Deben conservarse en un lugar sano y seco.

CONEJO ESTILO CAMPESTRE

Limpio y partido, se pone en cazuela con ajos, pimienta, perejil, cebolla y un poquito

de vino blanco o tinto y un poco de aceite crudo. Se deja cocer a fuego muy lento. Se sirve cuando esté muy tierno.

CONEJO A LA GARENNE

Se limpia y parte un conejo en pedazos; se pone en una cacerola con 60 gramos de manteca de cerdo y 100 gramos de jamón crudo partido.

Se rehoga a fuego vivo; se añade una cucharada de harina.

Cuando la harina ha tomado bonito color se añade vino blanco y caldo, mitad por mitad, sazónándolo con pimienta, sal y un poco de laurel.

Se deja cocer a fuego lento de manera que la salsa quede reducida a su mitad.

En el momento de servirlo se puede añadir un poco de mantequilla.

PASTEL DE CONEJO

Se deshuesan dos conejos y se pican en un kilo de lomo de cerdo. Se sazona con sal, pimienta, trufas y un chorrito de vino Jerez. Se revuelve muy bien y se mete muy apretado en un molde untado con manteca de cerdo y espolvoreado de pan rallado, probándolo con una aguja de hacer media. Cuando no salga agua rosada es que está hecho.

Se deja enfriar en el molde; se sirve al día siguiente con gelatina o ensalada.

ASADO DE CONEJO

Tómese un conejo de dos o tres kilos, después de haberlo despojado y vaciado, reservando la sangre para la salsa.

Cortar el conejo de manera que quede entero el cuarto posterior, picando su piel fina con tiras de tocino.

Se le rodea de papel untado con manteca o grasa y se le pone a la broché; bastan con cuarenta minutos de cocción. Cinco minutos antes de retirarlo quitad el papel.

Poner en seguida el jugo despedido en una cacerola y añadir tres cebollas picadas, que hay que dejar cocer cinco minutos; añadirle la sangre del conejo, un vaso de vino tinto, sal, pimienta, y se deja reducir, sirviéndole aparte.

ESTOFADO DE CONEJO

Vaciad el conejo, guardando la sangre, que se colocará en una cacerola de barro con un vaso de vino tinto.

Lavad el interior del conejo con un vaso de vino para retirar la sangre que pudiera haber quedado, añadiéndola a la que se guarda.

Cortado el conejo en pedazos de 6 a 7 centímetros, se colocan en la cacerola con una cucharada de grasa, 100 gramos de tocino, 150 gramos de jamón picado y colocadla al fuego vivo.

Picar el hígado con cebolla, dejándola co-

cer cinco o seis minutos. Revolverlo con una cuchara de madera; añadirle sal, pimienta y una cucharada de harina.

Cuando la harina ha tomado color se hecha un poco de vino tinto y otro tanto de caldo o agua, dejándolo cocer un cuarto de hora. Pasado este tiempo se le añaden 20 cebollitas pequeñas, 20 champiñones, perejil, laurel, tomillo y una cabeza de ajos.

Dejado todo a hervir a fuego lento durante cuarenta minutos, y entonces se le añade la sangre y el vino que se reservó al principio, dejándolo cocer durante un cuarto de hora.

Se retira el laurel, tomillo y ajos y se le añade un vaso de coñac.

En este momento se puede servir.

PASTEL DE LIEBRE

Deshuesad un conejo y picarlo con magro de cerdo, una pequeña cantidad de ternera y media docena de trufas, añadiéndole sal y pimienta. Una vez bien picado se le añade el hígado del conejo.

En una cacerola, en cuyo fondo se coloca una corteza de tocino muy delgada, se va colocando por capas el picadillo de conejo y el de carne con algunas trufas. Se riega con un vasito de coñac, se le coloca unas tiras de tocino y se le cubre con una tapadera.

Se pone la cacerola en el horno al baño de

María, dejándolo cocer durante unas tres horas. Pasado este tiempo se saca del horno y se deja enfriar.

Se saca del molde y se sirve con gelatina alrededor.

GAZAPO AL MINUTO

Cortar en pedazos un gazapo y colocarlo en una sartén, con una cucharada de grasa, una cebolla picada, 150 gramos de magro de cerdo, sal, pimienta y especias. Diez minutos después se le añade una cucharada de harina. Dejad tostar la harina, regándolo después con un vaso de vino blanco y otro de caldo.

Dejadlo cocer veinte minutos.

Colocad los pedazos en un plato, verted la salsa encima y servir.

GAZAPO A LA CAZADORA

Una vez cortado en trozos el gazapo y colocado en una cacerola con una cucharada de grasa y algunos trozos de magro, se lleva al fuego hasta que se encuentre a medio cocer.

En este momento le añadiréis cuatro cebollitas, doce champiñones y 150 gramos de jamón. Cuando todo ha tomado color añadir una cucharada de harina, que dejaréis tostar, acompañada en este momento de un vaso de vino blanco y otro de caldo, sazónándolo

con sal, pimienta, laurel, tomillo, etc., sin olvidar una cabeza de ajos.

Se deja cocer media hora y se sirve.

CONFIT DE CONEJO

Cuando se disponga de varios conejos se les puede preparar en confit, como si fueran ocas.

Para esto, una vez vaciados se les pone en adobo durante veinticuatro horas con tomillo, laurel, sal, pimienta, especias y un vaso de aguardiente.

Derretir aparte la grasa y en ella, caliente, freír el conejo por trozos durante tres cuartos de hora, y una vez fríos se les coloca en jarras de barro o botes de gres, vertiendo la grasa por encima. Cerrarlos con pergamino y conservarlos en sitio fresco.

FILETES DE CONEJO A LA PAPILLOTE.

Deshuesad un conejo, y con la parte carnuda se la prepara en adobo, y el resto, juntamente con el hígado y tocino se prepara un picadillo muy fino, al que se añade tres cebollitas, media cabeza de ajos y seis champiñones finamente picados.

En un papel untado de grasa se coloca una capa de este picadillo y sobre él uno de los trozos que se dejaron en adobo después de frito, en una cucharada de aceite.

Una vez plegado el papel se pone todo a la

parrilla a fuego muy dulce, bastando quince minutos para su cocción.

Pasado este tiempo se sirve.

CONEJO A LA MARENGA

Cortad un conejo a trozos de cinco centímetros y freírlos a fuego vivo con dos cucharadas de aceite, sazónándolos con sal, pimienta, tomillo, laurel y ajo.

Antes de estar completamente frito añadir cuatro tomates troceados y veinte champiñones, dejándolo reducir a fuego lento, y servirlo.

CONEJO A LA BROCHE

Vaciado y preparado el conejo envuélvase exteriormente con tiras de tocino y colóquese en el asador, dándole vueltas de forma que todo él resulte asado regularmente.

Veinte o treinta minutos es suficiente.

Sírvase después de rociarlo con el jugo que haya soltado.



SEXTO CUESTIONARIO DEL LIBRO CUARTO

ESTUDIO DE LAS RAZAS

1.º Razas más convenientes para la explotación de la carne y sus razones.

- a) Por su talla.
- b) Por su precocidad.
- c) Por su fecundidad.
- d) Por la facilidad de su crianza.
- e) Por el conjunto de todas estas cualidades.

2.º Elegida una o varias razas indique si cree conveniente algún cruzamiento y sus razones.

3.º Instrucciones particulares que daría al encargado del conejar respecto a la raza elegida.

4.º Además de la raza elegida, ¿criaría alguna otra? En este caso, ¿qué raza cree digna de estudio especial?

5.º Si cuenta con elementos para ello amplíe con cuantos datos pueda reunir lo que

nosotros decimos acerca de la raza determinada. Peso, descripción, dimensiones, propiedades, aptitudes, costumbres, etc.

QUESTIONARIO SEPTIMO

- 1.º Organización de un Matadero.
 - 2.º Cómo sacrificaría a sus animales—aprovechamiento de la sangre y vísceras—cuidados a la piel.
 - 3.º Rendimiento del conejo.—A qué edad sacrificaría al animal.
 - 4.º Qué relación existe entre la carne de conejo y la de vaca.—Composición.
 - 5.º Qué son las intrasalsas.—Su uso en la práctica.
 - 6.º Interesa la castración y el cebamiento. ¿Por qué?
 - 7.º Embalaje de la carne.—Su transporte.
 - 8.º Mercado; su organización.
 - 9.º ¿Interesan animales con mucha grasa?
- Datos.*—Complete los datos sobre peso de piel, hueso, carne, vísceras comestibles, sangre, etc., del conejo, a base de la experiencia que usted posea y de las pesadas que haya efectuado con los animales sacrificados por usted mismo.