

VILLENA
ARTE
DEL CORTAR
DEL CUCHILLO

MADRID
1766

A
25
655



A
25
655



2

ARTE CISORIA,
Ò TRATADO
DEL ARTE DEL CORTAR
DEL CUCHILLO,
QUE ESCRIVIÓ

DON HENRIQUE DE ARAGON,
MARQUES DE VILLENA:

LA DA A LUZ,

CON LICENCIA DEL REY NUESTRO SEÑOR,
LA BIBLIOTHECA REAL
DE SAN LORENZO
DEL ESCORIAL.

En Madrid en la Oficina de Antonio Marin.
Año de 1766.

ARTE CENSORIA
O TRATADO
DEL ARTE DEL CENSOR

*Structorem interea, ne qua indignatio desit,
Saltantem spectes, & cheironomonta volanti
Cultello, donec peragat dictata Magistri
Omnia, nec minimo sanè discrimine refert,
Quo gestu Lepores, & quo Gallina secetur.
Juvenalis, Satira IV. vers. 120. & sequent.*

DE SAN LORENZO
DEL ESCORIAL

PROLOGO.

DOS veces han perdonado las llamas esta Obra: una quando fueron reducidas à cenizas, y pavesas las mas de sus compañeras, fomentando el fuego los fuelles de la embidia, y atizando las brasas el nimio zelo de un rígido Censor, y varios pareceres de Letrados, que instaron à Don Juan el Segundo, Rey de Castilla, decretase este castigo, que se executó en Madrid: y otra quando el año de mil seiscientos setenta y uno padeció el Real Monasterio de San Lorenzo un voráz incendio, que solo veneró lo Sagrado, llevando por trofeos, y despojos de su arrebatada furia algunos Libros, y Codices Mss. de su Bibliotheca, y reservando el de esta Obra, bien que con bastantes señales de haverle alcanzado las chispas.

Con todo permanece , asi chamuscado , tan recomendable entre Grandes, Politicos , y Aulicos , que no solo se hacen lenguas en sus elogios , sino que volando su fama por los Reales Palacios, le han honrado nuestros Augustos Sobrenos , y su Real amada Familia , con repetidos aplausos. Siendo tantos los Sujetos , que apetecen goze la luz publica , quantos los que logran de él alguna noticia.

Por tanto , deseando complacer à la Nacion Española , y darle pruebas con que refute el desprecio con que la miran algunos de las Estrañas , le presento esta Arte Cistoria , para que conste , y se vea lo antiguo que es en España una curiosa instruccion de la mas bien fundada Policia ; y tambien porque no se sepulte la plausible memoria de su Autor el célebre Marques de Villena , que siendo tanta la copia de Eruditos de su Siglo,

su-

supo hacerse Heroe visible entre ellos.

Prevengo , que no he querido variar , ni aun una virgula , ò tilde de como se halla en el Ms. dexandole con su misma Orthographia , y manera de hablar , que es el testimonio mas fuerte de su notoria antigüedad : He emmendado sí algunas sylabas , que por descuido , ò ignorancia del Copiante de la Obra , se hallan de mas , ò de menos en varios vocablos , para la mas clara inteligencia de ellos.

Y porque acaso habrá alguno , que ignore quién fue el Marques de Villena, de cuyos Escritos , y Vida son tantas las fabulas , y cuentos , que se refieren : he añadido el siguiente Epitome de ella, tomado de nuestras Historias Españolas , y de algunos Escritores coetaneos suyos , no con otro intento , que el de vindicar la fama de este Sabio , y desterrar ignorancias del Vulgo , que , cie-

go

go en sus caprichosos dictámenes , procura denigrarla con quimericas temerarias imposturas , por mas que las Plumas mas elevadas hayan solicitado desimpresionarle , y convencerle de tan crasos errores.

BRE-



BREVE RESUMEN
DE LA VIDA
DEL MARQUES
DE VILLENA.



ON Henrique de Aragon (comunmente conocido por el Marqués de Villena) fue Hijo de Don Pedro , Condestable de Castilla , y Marques de Villena , Nieto de Don Alonso , primer Marques de Villena , primer Condestable de Castilla , Duque de Gandia , y Conde de Denia , y Rivagorza , bisnieto de Don Pedro , Infante de Aragon , y tercer Nieto de Don Jayme , Segundo de este nombre , Rey de Aragon. Su
Ma-

Madre fue Doña Juana , hija de Don Henrique Segundo , Rey de Castilla, que la hubo en Doña Elvira Iniguez de Vega , Hija de Don Suero Fernandez de Vega , Señor de Villalobos , à quien dicho Don Henrique , luego que reynó , dió los Estados de Gijon , y Noroña.

Fue Don Henrique pequeño de cuerpo , aunque bastante grueso. El rostro blanco , y encarnado. Desde su niñez mostró mas inclinacion à las Ciencias, y Artes , que à las Armas , y Cavalleria ; y aunque su Abuelo el Marques intentó estorvarle sus exercicios literarios , porque aprendiese los de Cavallero , no pudo conseguirlo , porque el Niño (contra la corriente de los de su edad , que son forzados , y violentados à ir à la Escuela) él mismo espontaneamente se determinó à estudiar , siendole muy facil la empresa en qualquier
Cien-

Ciencia por su alto , y delicado ingenio, en tanto grado , que parecia en el naturaleza el saber. Tan engolfado se hallaba su discurso en la adquisicion , y penetracion de varios Idiomas , Ciencias , y Artes , que abandonaba enteramente los negocios del Mundo , remoto , y ageno de la Cavalleria , y totalmente inhabil al regimen de su Casa, y cuidado de la Hacienda.

Comia , y bebia mucho ; y como su natural complexion era sanguinea, y fogosa , determinó casarse , y en efecto lo executó con Doña Maria de Albornoz , Señora de Valde-Olivas , Salmeron , Torralva , Alcocer , y Beteta, Hija de Don Juan de Albornoz , y de Doña Constanza de Villena , Hija del Conde Don Tello. Hizole merced el Rey Don Henrique Tercero de Castilla, Primo-hermano suyo , y con cuyo beneplacito efectuó el Matrimonio , del
Con-

Condado de Cangas , y Tineo , porque el Marquesado de Villena , que el Rey Don Enrique Segundo havia dado à Don Alonso , Abuelo de Don Henrique , le renunció en su Hijo Don Pedro , y Padre de Don Henrique ; y como el Marques Don Pedro muriese junto à Aljuvarrota , y antes que el Marques Don Alonso su Padre , teniendo ya el Cetro de Castilla Don Juan el Primero , fue embargado el Marquesado de Villena , por la restitucion del Dote , sin embargo , que dicho Don Pedro dexó un Hijo heredero , que fue Don Henrique . Pero es de advertir , que la gracia que hizo el Rey Don Henrique Segundo del Marquesado de Villena à Don Alonso , Abuelo de Don Henrique , fue con beneplacito , y consentimiento de la Reyna Doña Juana Manuel , su Muger , cuyo era , por haverle heredado de Don Fernando Manuel , su Hermano , que murió sin

suc-

sucesion legitima , ambos Hijos de Don Juan Manuel , Principe de Villena , y Nietos del Infante Don Manuel , Hijo de Don Fernando el Santo .

Por mas súplicas , è instancias que repitió Don Henrique al Rey por el recobro del Marquesado de Villena , jamás pudo conseguirlo , entreteniendole con el Condado ya mencionado , de Cangas , y Tineo . Tambien el Matrimonio no fue de los mas felices , porque desde luego se advirtió entre los Consortes falta de paz , y union , virtudes , que hacen dicho so vinculo tan santo : y asi , para quedar cada uno en su libertad , y que consiguiese Don Henrique el Maestrazgo de Calatrava , que havia vacado en aquellos dias , determinaron de comun acuerdo , è interviniendo el gusto del Rey D. Henrique Tercero , divorciarse , pretextando impotencia de parte de Don Henrique , y que Doña Maria entraria Monja .

¶ 2

El

El Rey , que deseaba colocar en el Maestrazgo al Conde de Cangas , y Tineo , mandó à los Freyles , Cavalleros , y Comendadores de dicha Orden , que se hallaban de Eleccion , la suspendiesen , hasta que pasase à Calatrava , por quanto seria del servicio de Dios , y suyo , hallarse presente à la eleccion. Detuvose esta , y en tanto significó el Rey su voluntad à algunos Electores de que gustaba fuese electo en Maestre el Conde de Cangas , y Tineo. Respondieron los Electores , no podian asentir , y dar gusto à su Magestad , asi porque el sugeto eligiendo en Maestre havia de tener el Habito , y Profesion de la Orden , circunstancia , que faltaba al Conde de Cangas , y Tineo , como por estar actualmente casado con Doña Maria de Albornoz.

Tenia el Rey previstos estos inconvenientes , y asi les dixo : que en quanto

to al Matrimonio , no era válido , porque Don Henrique era impotente de impotencia natural , y perpetua , segun le havia dicho ; y que Doña Maria , experimentada la impotencia del Conde , pedia divorcio , la qual impotencia probada , el Matrimonio se daria por nullo , y entonces Don Henrique , libre de él , entraria en la Orden de Calatrava. En quanto à no ser el Conde Religioso Profeso de la tal Religion , tampoco havia obstaculo , pues tenia Bullas de su Santidad para que se le pusiese el Habito , y al punto se le diese la Profesion , sin preceder Noviciado. Evacuados estos puntos , resultó otra nueva dificultad , y era ser Don Henrique Conde de Cangas , y Tineo , y no renunciandolo antes de profesar , lo havia de heredar la Orden , muriendo Don Henrique con el Habito , y Profesion de ella. Tambien se venció este embarazo , obligando

do el Rey à Don Henrique renunciase el Condado de Cangas, y Tineo en la Corona Real, para que asi quedase seguro; y Doña Maria fue conducida por el Maestro Fray Juan Henriquez, del Orden de San Francisco, al Convento de Santa Clara de Guadalaxara; pero ni se puso el Habito, ni tuvo intencion de ser Monja.

Concluidas estas diligencias, se juntaron los Electores en Santa Fé de Toledo. Leyóse ante todos, y à presencia del Rey la Sentencia de divorcio, y renuncia del Condado, y luego dieron el Habito à Don Henrique, è inmediatamente la Profesion, segun el Breve de su Santidad, y sin salir del Capitulo le eligieron su Maestre. No quisieron algunos Electores concurrir à esta Eleccion, informados de que en la Sentencia de divorcio havia dobléz, por ser notorio, que el Rey miraba con algun cuidado

à

à Doña Maria: que entre esta Señora, y el Conde se havian traslucido algunos sinsabores, y disgustos; y que asimismo no se havia hecho la Eleccion en el Convento de Calatrava, y era circunstancia precisa para lo válido, y substancia del acto. Informado el Rey de todo, pasó con Don Henrique à Calatrava, è hizo le eligiesen de nuevo en Maestre, para mayor fortificacion de su derecho. Tomó la posesion, sentóse en la Silla Magistral, y executó los demás actos acostumbrados.

Cerca de tres años le duró pacifico el Maestrazgo à Don Henrique, hasta que murió al fin de ellos el Rey Don Henrique Tercero, por cuya contemplacion le mantenian los Freyles, Cavalleros, y Comendadores por su Maestre. Juntaronse estos à Capitulo General, (no à presencia de Don Henrique, que se hallaba en la Corte) y ante todas co-

sas

sas se pronunció en él sentencia de Excomunion contra los que havian elegido en Maestre à Don Henrique , no siendo Profeso de la dicha Religion, por estar casado con Doña Maria de Albornóz : que la Sentencia que se dió de divorcio , fue contra Derecho , dexandose condenar con la nota de impotente por codicia del Maestrazgo : que su Muger , despues de la Sentencia , ni se havia casado con otro , ni entrado en Religion , cosas que se acostumbra practicar por las que solicitan divorcio: que era público , que despues de tener Don Henrique el Habito , havia tenido à Doña Maria en su casa , à su mesa, y trato maridable ; indicio manifesto de que la impotencia se havia probado con falsas deposiciones : que el cuidado , que , durante el tiempo de su gobierno , havia tenido con la Orden , fue ninguno ; y finalmente , que las sinrazo-

nes,

nes , y desazones con los Comendadores , eran claras , y notorias à todos.

En virtud de esto le depusieron , y eligieron otro Maestre ; y aunque Don Henrique siguió pleyto , para que se le mantuviese en el Maestrazgo , ultimamente quedó depuesto por Sentencia Difinitiva , que pronunció el Capitulo General del Cistér , congregado en Borgoña , al qual se havia cometido la Causa , y su decision por el Pontifice, dando por nula la Eleccion de la persona de Don Henrique en Maestre del Orden de Calatrava ; y que aunque fue confirmado , no le dió alguna fuerza de nuevo , por quanto el Papa no suplió los defectos que tenia.

Ya se dexa discurrir cómo quedaria Don Henrique sin el Maestrazgo , sin el Condado de Cangas , y Tineo , sin el Marquesado de Villena , (aunque siempre se firmaba Marques de Villena)

y por determinacion del Papa , que dió por nulla la sentencia de divorcio , precisado à hacer vida con su Muger , como lo practicó , aunque pobres , y mal avenidos , y mas faltandoles los Hijos. Viendose Don Henrique en tan infeliz estado , suplicó por medio de instancias , y Memoriales , à Don Juan el Segundo , Rey de Castilla , le diese alguna recompensa por el Condado de Cangas , y Tineo , que havia renunciado en el Rey Don Henrique , su Padre. Mucho tiempo estuvo el Rey sordo , y sin atender las quejas necesitadas de Don Henrique ; (acaso porque los emulos de su literatura eran obstaculo para que las percibiese) pero finalmente movido de tantas importunaciones , le dió el Señorío de la Villa de Iniesta , para que pasase su vida.

Retiróse à ella su nuevo Señor Don Henrique ; y aun algunas ocasiones vi-

si-

sitaba los Pueblos de su Muger , y la Corte , dandose con menos cuidados , y mas sosiego à comunicar los copiosos frutos de las Ciencias , que con tanto estudio havia cultivado , escribiendo varios Tratados , y Libros eruditos , con tanta admiracion de las gentes , que le tenian por Bruxo , y Nigromantico. Movianse à esto por oirle hablar en variedad de Lenguas , y escribir en materias , y asuntos tan diversos : tomando de aquí principio tantos cuentos de viejas , que no han servido de otra cosa , que de poner en duda la fama de este Heroe. ¿ Pero cuándo el Vulgo indomito , è ignorante no ha dado , y dá semejantes temerarias producciones ? En lo que mas sobresalió su literatura , fue en la Poesía , Mathematica , Historia , y Philosophia , segun se infiere de los preciosos Ms. que se conservan , y de que nos dá noticia Don Nicolás Antonio,

1
nio, (*) y son: *Los Trabajos de Hercules*, que se imprimieron en Burgos el año de 1499. Otro de la *Gaja Ciencia*: esto es, *Del Arte de Trobar*, ò *Arte Poetica*: Otro, de *Rebus Philosophicis*, & *Moralibus*: Otro, *Glosas sobre Virgilio*.

En estos ejercicios literarios pasó veinte años, tomando ocupacion tan honesta por unico lenitivo contra los molestos dolores de la gota podagra, y chiragra, que quasi de continuo le affligia. Hallandose en Madrid, Corte entonces de Don Juan el Segundo, le asaltó una recia calentura, que à los cinquenta años de su edad le privó de la vida en quince de Diciembre del año de mil quatrocientos treinta y quatro. Al punto se dió aviso al Rey, que sintió tal muer-

(*) *Biblioth. Vet. Libro 10. Cap. 3. §. 159. Acumine poetico nulli sui temporis secundus, atque Historiarum valde gnarus, multiplici vir doctrina, atque Idiomatum variorum cognitione praestans.*

muerte; y deseando dar pruebas del afecto que profesaba al Difunto, y lo conocidos que tenia sus meritos, de los que mejor informado su Magestad, havia dias le constaba, mandó se le hiciesen solemnes Honras, y qual convenia à un Tio suyo, Primo-hermano de su Padre el Rey Don Henrique Tercero. Asi se executó, y se depositó su cuerpo en San Francisco de Madrid, junto al Altar Mayor al lado de la Epistola.

Muerto Don Henrique empezaron varios Letrados à criticar sus Obras, y Escritos, divulgando, que aunque en ellos havia cosas de gran ingenio, utiles à la Republica, se hallaban otras sospechosas, y de mal exemplo, por lo que suplicaron à Don Juan el Segundo los mandase quemar. El Rey cometió la Censura à Don Fray Lope Barrientos, Maestro del Principe, y Obispo de Cuenca; y éste pudiendo separar, si algo havia

via

via malo , y dexar lo bueno , dicen fue de parecer , que todas se quemasen. Es verdad , que Barrientos pretende purgarse de esta impostura en el Tratado , que compuso de las Especies de la Adivinacion , dirigido al mismo Don Juan el Segundo , en el qual muestra claro no haver sido de dictamen se entregasen à las llamas , antes sí que se conservasen en poder de sugetos de satisfaccion , que supiesen manejarlos en defensa de la Religion Catholica , y redarguir con ellas à los Idólatras , y Nigromanticos. Fuese lo que fuese , lo cierto es , que el Rey mandó se quemasen ; y asi lo executó el citado Barrientos en Santo Domingo el Real de Madrid. Algunos Mss. confiesa Barrientos , que reservó , y otros que paraban en poder de algunos Señores de la Corte , entendida la Sentencia , los ocultaron.

Faltan frases rhetoricas para explicar el dolor general de la pérdida tan sen-

sible de estos Escritos. Baste por prueba , que el mismo Don Juan el Segundo , que lo mandó , y Barrientos , que los quemó , tuvieron gran pesar de lo hecho ; pero quando no tenia remedio. Entre otros , que manifestaron su dolor entrañable en tan irremediable pérdida fue el famoso Juan de Mena , quien entre sus Trescientas à la ciento veinte y seis , dice asi:

Aquel que tú vees estar contemplando
En el movimiento de tantas Estrellas,
La fuerza , la orden , la obra de aquellas,
Que mide los cursos de cómo , y de cuándo,
Y ovo noticia Philosophando
Del Movedor , y los commovidos
Del fuego , de rayos , de fon , de tronidos,
Y supo las causas del mundo velando.

127.

Aquel claro Padre , aquel dulce fuente,
Aquel que en el Cástalo Monte resuena
Es Don Henrique , Señor de Villena,
Honra de España , y del Siglo presente;
O inclito Sabio , Autor muy sciente!
Otra , y aun otra vegada yo lloro,
Porque Castilla perdió tal tesoro,
No conocido delante la gente.

Perdió los tus Libros sin ser conocidos,
 Y como en exequias te fueron ya luego,
 Unos metidos al ávido fuego,
 Y otros sin orden no bien repartidos;
 Cierta en Athenas los Libros fingidos,
 Que de Protagoras se reprobaron,
 Con Cerimonia mayor se quemaron,
 Quando al Senado le fueron leidos.

Quien gustase ver con mas extension quanto he dicho de la Vida , y Escritos del célebre Marques de Villena , lea à Zurita , lib. 10. cap. 54. y lib. 14. cap. 22. Mariana, lib. 21. cap. 7. y en su Hist. Lat. lib. 19. cap. 8. Garivay , lib. 16. cap. 24. Alfonso de Madrid , en la Hist. Palent. Salazar de Mendoza , lib. 3. *de Dignitat. Castellæ* Mariæus Siculus , lib. 7. Alvar Diaz de S. Maria, Chronica de Don Juan el Segundo , cap. 4. y 248. Alvar Perez de Guzman en sus Claros Varones. Galindez de Carbajal en sus Adiciones al dicho Guzman. Rades de Andrade Chronica de Calatrava. Caro de Torres , Historia de las Orden. Milit. El Bachiller Gomez de Ciudad-Real, Cent. Epist. Epistola 66. Fernando Mexia , *in Nobiliario*, lib. 1. cap. 73. D. Nicolas Antonio, *in Biblioth. Vet.* lib. 10. cap. 3. y otros muchos Escritores.



COMIENZA EL TRACTADO
 DEL ARTE DEL CORTAR

DEL CUCHILLO,
 QUE HORDENÓ EL SEÑOR
 Don Enrique de Villena , à prezos
 de Sancho de Jarava.



CUATRO cosas son las Artes del
 uso arredradas de los Omes de
 aqueste tiempo , que muchos
 de los nonbres dellas , destinacion en
 numero , ygnorando nacen , se mara-
 villen , è hayan por nuevo el cortar de
 aquellas en su departamento , è propios
 nonbres , mayormente de las Mecanicas,
 A que

(2)

que sola pratica las conferua , è de pocas dellas , è en menos logares se falla quien sy cierta , porque diversamente son mostradas , syn forma , è syn regla , por esso de aquellas non es fecha la mencion , que su prouecho demanda , parece solo vfo , è non enseñamiento lo otro en conoscimiento , con todo esso los engños , que natura , è buen guiamiento han despertado , è fechos mas claros , por vn natural , è entraño deseo , querria por horden , è regla , saver lo que vfo Noniez de Viega , segunt en Vos Sancho de Jarava , vuestra ruision testifica , que maguer de la Ciforia tengáes Arte , vfo , è oficio ante el Rey nuestro Señor , è segunt la quedada costumbre non menos de otros seádes en ello esperto , vuestro buen deseo non falla reposo , falta saver sus reglas fundamentales , entroducion , è comien-

zo

(3)

zo por cierta dotrina , segunt Miguel Ramirez Escudero de mi casa me contó , plogome de lo oyr , è fallar alguno de este tiempo , ò se mouiesse à querer alguna antilidar destos saveres deseçados de muchos , cuyo prouecho no es poco falle en Vos , quien protestasse oyda la comunicar , pudiesse destas antiguedades , que sentí , è sope mayormente à Vos , à quien querria , aprouechar con mi enformacion por la sana voluntad , que en Vos sentí cerca del bien mio por continuados dias vuestros meritos , que lo valen. E por el oficio , que el dicho Señor Rey nuestro vos quiso colocar , è cerca del seruicio fiable de su persona aver en el ciforio exercicio , digna cosa es considerar la Alteza Real ante quien áves aquel de pratica cotidianamente , lo mejor sepas facer de otro en tal oficio , à menor siruiente

A 2

per-

(4)

persona, onde pensando, è inquirendo de antiguos Ystoriales, que los de su tiempo cosas à ellos por ynuencion, è ya envejecidas por duracion, en su reziende demostracion las presentan por fiel escriptura, è maguer departidamente las ordenaron, el entendimiento colletivo en uno las pensó, è non vos parescan presumacion, atreuerme en escripto hordenar lo que Vos en esto deues facer, mas parescan vos afecion buena, como lo es efidencia, comunicando lo que desto à mi noticia llegò non dubdando con mi menos bien hordenado decir, el conofcimiento vuestro tal propinar nouedades al respecto del moderno vfo, aqueste componiendo tractado en la vulgada Lengua Latyna Patrial vuestra, porque al fruto, è prouecho de muchos, que la Lengua non entienden Latyna, sea vtil, è direc-

(5)

rectivo tomando de aquellas partes, que à su condicion convengan. Diuidilo en veynte Capítulos, segunt la distincion de las partes, que en mi especulacion se presentaron, esto meditando en cada uno sus departidas razones.

En el Primero, diciendo, quando, è por quien las Artes falladas fueron, è de su numero, è distincion, è aquesta en qual parte dellas se cuenta.

En el Segundo, que fueron las causas, razones, è ocasion, por què esta Arte del Cortar, dicha Ciforia, se ouo de introducir, è al numero de las Artes adjungir.

En el Tercero, quales condiciones, è costumbres pertenescen al que ésta Arte tiene por oficio, mayormente ante Rey.

En el Quarto, qué Hestrumentos há menester para ello, è como los deue tener, è guardar.

En

(6)

En el Quinto , de qué guisa lo debe tal oficio seruir , è continuar curosamente.

En el Sexto , quáles son las cosas que se acostunbran cortar , segunt las viandas de que usan en estas partes.

En el Seteno , el tajo de las Aves.

En el Octavo , el tajo de las Animalias.

En el Noveno , el tajo de los Pescados.

En el Dezeno , el tajo de las cosas , que nacen de la tierra.

En el Honceno , del cortar , è mondar de las frutas.

En el Dozeno de los derechos de este Oficio , è al Cortador pertenescientes.

En el Treceno , como deuen ser criados Mozos de buen linaje , è acostunbrados para de que en ellos saquen quien este oficio sirua.

En el Catorceno , como non ligeramente

(7)

mente nin syn causa deue ser mudado tal oficio.

En el Quinceno , como se deue dar tal Oficio , quando se otorga de nuevo.

En el Diez , è seis , de los grados , è distinciones de los oficios del cortar.

En el Diez , è seteno , qué penas han los delictos , è fallencias del tal oficio conviene.

En el Diez , è ocho , como puede , è deue ser mostrado el cortar por Arte , è reglas ciertas.

En el Diez , è nueue , como deue ser esta de cortar Arte debiruada , è continuada.

En el Veinteno , la recomendacion de la Obra , è Tractado.

E aquesto perseguydo , è departido , puse fin al decir en esta materia por gracia de breuedad , de que se pagan oy los Modernos , è aun porque non tenia va-

gar

gar para detenerme en la prolija ordi-
nacion , que esto requeria , ocupado de
curas familiares , è afligido de las aduer-
sidades , tomando aquellas partes del
tiempo , que pude. Fenescce el Proemio
desta Obra , por dar mayor cima della.
Comienza la Obra , è sus Capítulos.

PRIMERO.

DE QUANDO, E POR QUIEN
las Artes fueron falladas. E esta del
Cortar en quales dellas se cuenta.

EL mundo sensible crió Dios à simi-
litud del Archetipo Eterno en su
Ydea entendido. E por esso pues en la
mundial , è sensible machina comenzada,
è nueua conuenia los vsos mundanos ouie-
sen comienzo por los Omes razonables,
capaces de fallar las cosas à ellos nes-
ces

cessarias , conuenibles , è buenas , è
conseruacion , è induccion de virtuosa
vida , que los apartasse de la sensualidad,
è bestial participio ; entre las otras fa-
llaron , mostraron , è à su posteridad de-
xaron la escriptura , mediante la qual
la memoria dellos , è de sus fallamien-
tos perpetuaron , ò al menos grande du-
rar hicieron tiempo. Por esta ynuencion
del primer Ome sus fechos son faui-
dos , è vida , è de los de aquel esten-
dientes , è esto recorriendo , refugo fa-
llé segunt concordia de muchas Ystorias
dello fablantes. Cam Fijo de Noe , que
por algunos es dicho Soroastes , fue fa-
llador , ordenador , è dador de las Ar-
tes , è Ciencias , escribiendo aquellas en
siete colupnas , ò pilares de cobre , è
aquellas mesmas en otras siete colup-
nas de tierra cocha , fauiendo quel mun-
do perecer deuia por fuego , segunt fue

en tiempo de Phetode , ò por agua segunt fue en tiempo de Noe , è de Egiptio , è Deucalion ; è de las quatro destas colupnas de cobre de aquellas el Diluuiio grande troxo en el logar , donde es oy Atenas , la Cibdat en Grecia. E por ocasion dellas fue alli aquel famoso , è noble poblado Estudio , en el qual tanta muchedunbre de fauidores , è de Escolares , é facedores de Libros , que à numero de siete cientos mill Volumenes llegó segunt A. Gellio menció en Libro *Noctium Aticarum* , lamentando , el quemamiento , è bastacion de aquel Estudio. E de alli fue à Roma traslado , onde el numero de las Artes ciento en publicas Escuelas se leyeron , è viniendo la dicha Roma à la Xptiana Fé , la Iglesia Catolica quarenta de aquellas desechó , è defendió que eran Vancinatorias , è supersticiosas , segunt en el Decreto

veyn-

veynte è seis causa en las Quistiones, Primera , Segunda , è Tercera , è Quarta. Paresce solo en los Estudios de Salamanca en España , è de Vxonía en Inglaterra quedó della lectura , è las sesenta aprouó , licenciando indiferentemente leer se pudiesen por aquellos , è los otros Estudios , siquiera priuadamente , fueron aquellas licitas , en sesenta , è tres generos diuididas ; es à saber en Liberales , Naturales , è Mecanicas ; asignaron en la parte de las Mecanicas la Ciforia , ò de Cortar nonbrada , è ya desto mas copiosamente departí , è fablé por autoridades , y en Ystoriales en la execucion de la Carta de Maestre Alfonso sobre aquella palabra del Coro de las nueve Musas. Aquesta Ciforia se leyó , è mostraua à los Curiones , sy quiere Cortesanos , por Teorica , mirando , è diciendo , è Pratica en cortando, Segunt

B 2 Theo-

Theophilo en la Suma de las Artes Mecanicas testifica. Esta era contada en las doce propiedades por quien puede ser alguno aviendolas, dicho prouo, pertenescientes. — E todo buen seruidor para auer cabimiento en Casa de Señor, que son cortar de Cuchillo, danzar, cantar, trobar, nadar, jugar de esgrima, jugar axedrez, è tablas, pensar è criar Caballos, cocinar, caualgar, è las mañas, è tenpramiento del cuerpo. E con estas en Casa de Rey, ò de Señor puede auer con qué, è en qué servir, principalmente del cortar, que es menester cada dia. E porque esta en ciertas reglas inmutables artada de terminos conuenibles del numero de las Artes non fue defechada, consideradas las vtilidades, que al ceuil veuir trayan, è prestaba, segunt adelante será mostrado en sus lugares, è casos.

CA.

CAPITULO SEGUNDO.

*POR QUE LA ARTE DEL
cortar fue introducida, è al numero
de las otras Artes agregada.*

NON era aun el Diluuió grande uenido, que fue en tienpo de Noe, quando Cam su Fijo, ya dicho, escriuió aquellas catorce Colupnas suso memoradas, asaventando por los Celestiales cursos de los mundanos destruymiento ygneo, è aqueo: al qual es tribuida la ynuencion de las dichas Artes, segunt ya puse, maguer Adam primero se afirma por Rauano non escriuio en la virtud de las palabras, espoiando el Raziél, è Abel su fijo los siete libros de los prestigios, segunt Trebid recita, è el tractado de las trasmutaciones, è leyes del veuir, è reglas del
ani-

(14)

animo dar , que fizo Hermes , que es dicho Enot , è Tubal Caym en la Musica , è Yubal en la fusion de los Metales , amos fijos de Adam , è de Elvora en el filar , è Noema en el texer , Hermanas de aquellos , segunt en el compendio ystorial se falla. E otros muchos que ante de Cam fueron yntroductores de artes , è saberes , è facedores de leyes , è ponedores de costumbres , segunt Tahit , è Ledan , è Ferreytan lo mandaron en escripto , è dexaron à los vinientes dellos , como es memorado en la Filahaptia Mayor : en pero porque uno fabló en una Arte , è otro en otra departidamente en logares , è tienpos departidos , è Cam en todas juntamente , è las puso en buena horden , visto la que los dichos auian puesto è mouido , y restizado lo superfluo , è supliendo lo diminuido , pues razonablemente , è
jus-

(15)

justa al dicho Cam es otorgada la ynuencion de aquellas , maguer tan conplidamente , como se oy fallan non las tractasse , asi como en la Gramatica , que en su tiempo non contauan , sy non dos partes de oracion , nonbre , è veruo. En la Logica , que non tenia la quarta figura de arguyr. E en la Retorica , que non abian las figuras en Ceman contenidas à las colores retoricas referidas. E en la Arismetica , que non alcanzaua , que los cuentos mudos non es posible de átro rayz. E en la Geometria , que non tenian sy non fasta la quarta , è seyfena figura fasta Pitagoras , que falló la Urfa , que es dicha alli Fago , è dió entrada Euclides continuase à conplimiento de los quince libros. E en la Musica , que non eran nonbradas las perlaçiones , nin las quatro voces , en que se causan las tres properaciones primeras.
E

E en la Astrologia , que non sabian aun de la nouena Esfera , nin del non quedaron de tal saber , è su tentacion como de antes ; segunt en aquel conpendio dicen, ouieron los Omes sentida la mengua usar el comer de las carnes. E por Dios les fue otorgado ; pero sin la sangre , segunt en el noueno Capitulo del Genesi es fallado , que despues veno en tanto abasto , que se atreueron à comer las vmanas carnes , è llegó la continuacion dello cerca deste tiempo , testificando Sant Geronimo contra Goueniano uiera en Francia los Archigotos comer Omes por uianda , mas entonces quando comenzaron las carnes , crudas las comian. E por el enflaquecimiento de las vidas por el desuio de las costumbres , no pudiendo la cruda digirir vianda , como antes fazian , ouieron de inuistigar , è fallar sus adobos de cocer, asar,

asar , è freir , è los salsamentos por escitar al apetito , è facer mas facil digestion añadieron fuesen cortadas , è menuzadas por el cuchillo , que agora de Piedras usauan , fasta que el Fierro fue en vso de las Gentes. E por ende en las carnes fue acauada la Arte del cortar , è sus reglas para ello conplidamente escriptas , conosciendo los grandes prouechos , que de ello nacer podrian, asi como linpieza , que conbenia à los mayores , è mas delicadamente viuietes. E por quitar asco sy lo partiesen con las manos untadas de la uianda , è gordura , esto mesmo por ayudar al estomago , aliuuando el trauajo digestiuo, acantando , que la digestion se face en ocho maneras , las quatro fuera del cuerpo , è las otras quatro dentro del cuerpo. La primera es el escorrimiento de la sangre , è destinacion de los cru-

C

dos

dos umores, que luego muerta la carne tiene. E por eso à los grandes Señores, è pusiticamente viuentes de un dia para otro la tienen muerta. La segunda digistion en el aparejar, que por misterio del fuego rescie cocimiento, è pierde aquella bestinilidat, que tenia. La tercera en el cuchillo, diuidiendola, è menuzandola, però en las pequeñas partes mejor el cozimiento se cunpla. La quarta en los dientes moliendola, è tornandola casi ensensible, è mesclada. La quinta en la boca del estomago por el calor natural. La sesta en el fondon del mesclando las viandas diuersas, haciendo el chilo con mayor calor. La setena en el figado por el calor nativo, diuidiendo lo espeso de lo sotil, enbiando à los miembros la parte, que les conuiene con generacion de sangre. La octhaua en cada miembro, desechando lo

su-

superfluo con la espulsiua virtud, è lo nutriente conuertiendo en vmana carne por amatacion de fermento espatifico; onde sy alguna de aquestras, así nonbradas digistiones, fallestiese, las otras suplir non lo pueden en aquel grado la que mayor adó lo presta, è utilidat es el cortar, ca maguer fue detenida, è aparejada, siempre seria menos bien mascada sin cortar, è ansi de la falta del cortar en las dos face mengua, que son cortar, è maxcar: è por consiguiente en las otras despues de aquellas allende desto es grant figuridat: è por quitar la sospecha, è peligro de las pozonías, que non tan facilmente en tantas guisas con el cuchillo, como con la mano, se podrien à la vianda pegar, ò en aquella poner. Esto señaladamente cunple à los grandes Señores, à quien son tales ocasiones mas procuradas, è

C 2 que

que hán mas emulos , è mal querientes , porque tal cortar mostrarfe pudie-
se uniformemente se ufase en la mejor
maña , dieron à ello los entendidos es-
tas ciertas , inuvariables reglas , è al nu-
mero de las artes agregado , acatando
los prouechos mencionados , redundan-
tes en decorazion de la pulicia , è uti-
lidad manifesta , è salud de los Omes
à todos en general , è à los mayores
en especial, aprouada por uso, esperien-
cia , è lengua durada , è domestica cog-
nition manifesta , ansi los buenos de
su teorica testiga , la pratica exercida.



CAPITULO TERCERO.

DE LAS CONDICIONES,
*è costumbres , que pertenescen al Cor-
tador de cuchillo , mayormente
ante Rey.*

Razonable cosa es , bien acostun-
brado sea el que tal oficio de
cortar ha de servir ante qualquier Señor,
mayormente ante Rey , que ansi como
su dignidad es soberana , ansi los servi-
dores suyos deben ser mas esmerados
en aptitud , è costumbres , mayormente
quien ante el ha de cortar , que ca-
da dia lo vee ante sy , è tan cerca,
que la Mesa sola los departe ; è maguer
toda buena costumbre le uenga , en
general por el servicio , en que es dipu-
tado , aun por especial razon de tan es-
pecial seruicio , ante de todas cosas auer
de-

deue lealtad en guardar la salud, è vida del Rey, en manera que en la vianda cortando, ò en otra guisa non le pongan, nin consienta cosa que muerte, ò dolencia conosciada le pudiese traer, ò daño, ò otro facer, teniendo en ello miente con todas sus fuerzas, è de todo su poder à esta lealtad le indudan temor de Dios, è zelo de bondad, è verguenza de la Gente, è amor del Rey, que sirve, è dubda de la fama, que despues de sus dias quedaria maculada, allende de la punicion juridica, que padesciera, è sobre todo ser libre de cobdicia, que face mas errar en esto que otra cosa. Segundamente limpieza, trayendose bien guarnido, segunt su condicion, su Barua rayda, è los Cabellos fechos, è Uñas mondadas amenudo, è bien lauado rostro, è Manos en guisa, que alguna cosa inmundada

da en el non paresca, guardese de traer Botas, mayormente nueuas, aforadura que huele mal al adobo; la cortadura de las vñas sea medianamente, non mucho à raiz, limpiadas cada mañana, guarnidas sus manos de Sortijas, que tengan piedras, ò engastaduras valientes contra pozoña, è ayre infecto, asi como Rubí, è Diamante, è Girgonza, è Esmeralda, è Coral, è Olicornio, è Serpentina, è Bezuhar, è Pirofiles, la que se face del corazon del Ome muerto con veneno cocho, si quiere endurecido, ò lapidificada en fuego reueruerante; esta traia Alixandre sobre todas consigo, segunt Aristotil en su Lapidario cuenta. Aun deue tener las manos guardadas con Luas limpias, è de buen olor, sy non al tiempo, que cortare, ò comiere. Tales Luas non sean enforradas de pena, por el pelo que

que se pega à la mano , è algunos pellos son mal sanos , ansi como de Raposo , è de Gato , mas sean de cuero de Gamo ya traydas , ò de paño Descarlata fechas de aguja : aun en su comer , è beber , porque non tenga mal gesto , segunt facen los Bebedores , è desordenados Comedores , è porque non roguelde , ò escupa , ò tosa , ò boftece , ò estornude , ò le huela mal el resollo , antes debe usar Salfas , è Lignaloe , è Almastiga , cortezas de Cidras , fojas de Limonar , è flores de Romero , que facen buen resollo , è sano : debe tener sus Dientes mondados , è fregados con las cosas , que encarnan las encias , è los tienen limpios , ansi como Coral molido , è Almastiga , è Axerbe calcinado , Alnin , Clauos , Canela todo vuelto con esponja molido , condidos con miel espumada , è mondarcelos de la costra , sy la
ouie-

ouiere , quitando cada dia à cada comer dellos la vianda alli retenida con Uña de oro , que es mejor para esto , facendolo sin premia con maña suaua , que non faga lision à las encias , nin saque dellas sangre , è despues fregallos con paño Descarlata. Terceramente deue ser callantio de guisa , que quando cortare , non fable , nin faga malos gestos , ò desordenados , nin esté mirando à otra persona , sinon humilldofamente al Rey , è à lo que corta ; nin se rasque la cabeza , ò logar otro ; nin se suene , en manera quel Rey non vea en él cosa , que mal paresca , ò de que tome asco , ò enojo. Quartamente deue ser curioso con diligencia , è prestedunbre complida , è la que à su oficio pertenesce , la voluntad alli puesta libre de otro pensar , porque falta non cometa con desacerdo. E páre bien mientes à la vianda,
D da,

da, desque en la mesa puesta ya en su poder, que ninguno non allegue à ella, ò lance cosa sospechosa sobre ella, cantando toda via, que le manda cortar, ò quando lo dexe, è antes, è despues del seruir, laue sus manos estudiosamente, è atentamente mire, sy en la vianda parescen diuersos colores, ò color, que non pertenesca à tal manjar, ò sy há olor malo, ò fuere desaborada, è de aquello non corte: sobre esto guardarse deue de las cosas contrarias à las condiciones, è costumbres dichas, en especial de comer Ajos, Cebollas, Puerros, è Culantro, Escaluñas, è el Letuario de la foja del Cañamo, à que dicen los Moros Alhaxixa. E tales cosas que facen mal resollo. Apartarse deue de fuegos grandes de Chimeneas, è de Cocinas fumosas, de Fornos de barro de Calderas, è logares dó funden

Me-

Metales, porque del fumo non se pegue mal olor à los vestidos, arredrese de estar en Establos, è Carnecerias, è Trestigas, Tenerias, Pellegerias, ò dó facen el Vermellon, è Vidrio, è Xabon; è raen Pergaminos, è tales logares, dó qual olor puede en él quedar por infeccion, è tañimiento de la ropa, ò levando en los pies inmundicia; desuiese de vsar mucho con mugeres, por que los cuerpos de los tales fieden, mayormente facendolo luego desque han comido, ò están uestidos, cá se corrompe la vianda, è menistra fetido nutrimento à los miembros, è los uestidos toman el olor corrupto, è retienenlo: por esso decia Aristotiles en sus Prohemios, que los Canes siguen à los tales por aquel fedor, que sienten; esso mesmo non trayan en las manos cosa, que mal huelga, como Casabara, ò flores de San-

D 2

to,

to, è palo de Baladre , ò de Box , ò Afa-
fetida , ò Alholuas , è tales cosas como
estas. Non coma cosas calientes , nin
beua caldos calientes , ò licor otra , que
dañan mucho la dentadura , è la facen
mal parescer : finalmente de todas las
cosas , que son contra linpieza , è buen
olor se aparte. Tanto curaron los An-
tiguos de esta linpieza en el oficio del
cortar , que non solamente las dichas
guardar cosas curaron , aun mas de
unguentos odoriferos las manos se un-
gian , ansi como con el Tibo , è las un-
guentarias de Lodamo , è tales cosas
de que non curé aqui de tractar , por-
que esto en los Omes bien non paresce,
segunt el vfo deste tiempo , è mas con-
biene à las Mugerés en sus afeytes.
Abaste la linpieza , è apostura en lo
que es declarado se guarde. E de aque-
llo se entiende donde digo , lo que à
ello

ello pertenesce , guardada aquella ones-
tidad en todo , que à la Veril condicion
es deuida.

CAPITULO QUARTO.

DE LOS ESTRUMENTOS,
*que son menester, è como se deuen tener
è guardar por el Cortador con
gran cura.*

JUyicio de razon muestra , que tan
especial oficio , è util Arte en es-
peciales estrumentos se cunpla , è pon-
ga en obra , è para ello estrumento son
los Cuchillos , Brocas , Pereros , è Pun-
ganes , con los quales el Ministerio del
cortar , è lo que à ello conbiene rescie-
ue conplimiento. Esta singularidad en-
tre las otras tienen los Omes de las bes-
tias en avantaja , quando sus miembros
cor-

corporeos , non son dispuestos por se
 facer algunt acto , fauen , è pueden
 añadir miembros arteficiados, organicos,
 distintos , para traer su entencion al fin,
 que desean. E por esta conosciendo sus
 cueros menos duros , que de bestias,
 hicieron ansi armaduras de cueros crudos
 Taurinos al comienzo , despues de fier-
 ro, que non temiesen las uñas agudas,
 è dientes fuertes de las brabas alimañas,
 nin aun la fuerza de otros Omes , aña-
 dieron à sus manos Espadas , è Puñales,
 è Dargas en lugar de Uñas. E usaron
 Lanzas en lugar de Cuernos. E por fe-
 rir de lexos , introduxeron las saetas , è
 Dardos. Para allanar la Tabla dura, que
 sus tiernas manos non podian desbastar,
 fallaron Azuela plana , è Juntera , que
 lo ficiesen. E por la cortar , non pu-
 diendo con sus dientes menudos , è ro-
 mos, fallaron la Sierra, è ansi de las otras

cosas en suma en su manera jungien-
 do à sus Estrumentos separados ; onde
 en esta Arte de cortar , visto que las
 manos non podrian aquella con la po-
 lecia deuida conplir , añadieron à ellas
 los dichos , al comienzo deste Capitulo,
 estrumentos , que son organos adjutri-
 ces del Ome, que há esto de facer. E los
 Cuchillos desta Arte son de diuersas fe-
 churas , segunt el uso de las gentes
 departidas , ansi como en Francia , que
 vsan cuchillos muy delgados con vien-
 tre , è dicen los Trinchadores , cor-
 tando con ellos facia adelante muy
 menudo. E eso mesmo facen en Ita-
 lia , è grant parte de Alimaña , è
 de Inglaterra haciendo sus Cabos de
 Marfil , è guarnidos de Oro , è de Pla-
 ta , esmaltados , è entallados , labrados
 lo mejor , que fauen por fermosura , è
 limpieza. En Dacia , è las Islas Orcades,

entre las quales se cuenta, vsan Cuchillos de piedras de Perdenales. E la gente de los Caldeos los vsa. E aun entre los Romanos, è Griegos, con tales degollauan sus Sacreficios, quando duró el Gentilico Rito en la jouial ley. E en estas partes de España vsanlos mas uastos, è pesados, los cauos dellos mesmos dorados, è acanalados, labrados de Lima con clarauoyos, coronas, afaz fermosos. Ente Moros non hán vso de grandes cuchillos, porque comen la vianda menuda, è adobada, è apartada de los huesos, sy non ganiuetes pequeños para cortar el pan, ò mondar fruta. Esta diuersidad nasce de la diuersidad de las viandas, è manera de comerlas, è de la polecia, è costumbres antiguas, è auisamiento; onde pues en estas de España partes los uastos son en costumbre para seruir el cortar cuchillos, de aque-

llos

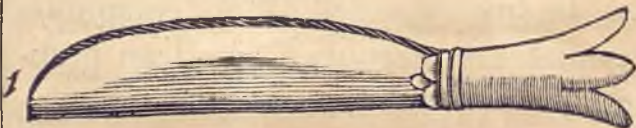
llos mas especificar conbiene, dexando de las otras maneras, declarar sus utilidades, pues el presente Tractado para Vos especial fago, è non universal à todas las gentes. Agora perseguiendo lo movido, es de notar que só este nombre de Cuchillos general, todas sus maneras dellos son entendidas de qualquier fechura, que sean grandes, ò pequeños, cerca de los quales son de atender quatro cosas, la Materia, la Forma, el Tenpre, è la ventaja. En la materia conosco el entendimiento, è las espirencias lo testiguan, que maguer de qualquier metal facer se pudieffen, mas conuenible es el Fierro, è el Azero, que otros, ansi por la durada dureza, è fortaleza, è delgadez, como facilidad, comunidat, è abundancia. En la Forma, maguer diuersas formas darles pueden, segunt la

E

for-

(34)

forma del cortar en estas vsada partes, cinco tales, ò formas les conbiene. Vno grande, bien ancho, de cazo grueso, de tajo derecho, è la punta de encima redonda, roma, que paresce tal en figura, como aqui està señalado.



Con éste se corta menudo, tirando facia si, trayendo la mano liuiana, è corriendola bien; è facefe cazudo, porque pefe, entrando en él mas materia: su tajo se face derecho, por el derecho cortar, que ha de facer; su punta es roma, porque sea mas fuerte; es ancho, porque faga el tajo mas agudo seyendo mas alongado del cazo, è poder en él tomar mayor tajada, quando se facen con él

ta-

(35)

tajadas delgadas en los casos, que adelante dirá. El segundo debe fer algun poco menor, è mas grueso de tajo, è la punta roma con esquinadura derecha, è su tajo derecho bien cazudo, que paresce tal en figura, segunt aqui està señalado.



Con este cortan las cosas duras, è se quebrantan los huesos, por esto tiene mas ancho cazo, que puedan encima ferir con la mano sin miedo, è la punta arromada con buelta derecha, porque mas agudo quede quel primero, para abrir los huesos, è apartarlos; el tajo tiene mas grueso, porque se non aportille tan ayna en la dura materia ossal, su anchura poco menos del pri-

E 2

me-

(36)

mero , pues algo menos es agudo , su cazo liso , è por el ferir de la mano . El tercero non es tan ancho como estos dichos , è tiene el cazo fasta en medio ancho , è dende en adelante desuaydo à una parte ; tiene la punta aguda , è su tajo derecho medianamente grueso , que parece en tal figura .



Con este parten hueffos , è dan golpes en las cañas , para las quebrar , è cortan cosas gruesas , è duras : tiene el cazo ancho por darle peso , è la desuaydura faga una parte porquel tajo della sea mas agudo : es coruado de medio adelante algunt poco facia la punta , porque su tajo derecho quede : su punta

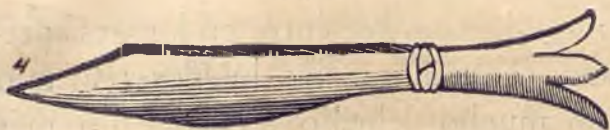
es

(37)

es aguda , porque èntre en logares apretados à desjuntar los hueffos : su tajo non mucho delgado , porque sea mas fuerte , deve tener el cazo acanalado con lima fasta la desuaydura , porque esté aspero ; è non fieran sobre él con la mano , cá sy estudiése liso , è algunas veces firieren en él con la mano , è non parando mientes , podrian alguna ora dar en la desuaydura , que taja , è cortarse , è por esso quitase el vezo del ferir con la canaladura . El quarto es ya quanto menor , è su cazo non muy grueso , è desuaydo de en medio adelante de amas partes , el tal derecho fasta medio , è de medio adelante el tajo , è el cazo amos uan coruados , è se juntan en la aguda punta ; su anchura como el tercero , tajo bien agudo mayormente de en medio adelante , cuya figura es tal .

Con

(38)



Con este algunas vezes en su caso, fengunt adelante diré, se corta facia adelante en passando, por esso tiene la buelta el tajo de yuso faza la punta, è algunos hueessos se pueden con él quebrar, como será amostrado, è por esso tiene la meytad del cazo desuaydo: eslo de dos partes, por quedar mas fuerte, è tambien acanalado, como el tercero, por la razon, que alli fue dicha, è mostrada. El quinto es menor de todos, bien delgado de tajo, è tiene el cazo derecho, è llano: è su tajo tornado à la punta, è cerca del cauo, è à tal dicen Gañuete, que es à tal figura.

Con

(39)



Con este quitan cortezas de algunas frutas, è las mondan, è parten, è reuanan pan, è facen tales tajos, en que non han menester premia, como se dirá en su logar, è por esso es delgado, è coruo porque de punta corte: su cazo llano, è derecho, para que pueda Ome poner el dedo encima, dó fuere menster, è mas firme, que non se desvie: es corvo fasta el cauo, porque todo cortante pueda cortar con él de cerca cosas pequeñas, è deuen todos cinco estar en una Vayna, en que ayan cinco apartamientos, dó esté cada uno por sy, porque los falle juntos el Cortador; è la tal Vayna tenga couertura como Escriuania con sus cordones fermosamente labrados,

dos, è puedenlos fazer de cuero, è sy fuere Cerbuno, seria mejor, porque es contra veneno, è por esso facen con èl las ataduras en las venenosas. E por quanto algunos destos cuchillos se podrian desportillar, è por lengua duradura quebrar, à premia, es providencia, è conplidero al Cortador tenga dos Vaynas destas, è en cada una sus cinco cuchillos, è anfi doblados, quando alguno dellos non fuere para cortar con èl por las razones dichas, ò otra, que pueda tomar de la otra Vayna, mientras aquel se repara, è adoua, ò se de nuevo faze. El tenpre destos cuchillos non deue ser fecho con zumo de yeruas, aunque fueren salutiferas, por quitar la color, que avrie el que con dañosas lo quisiese fazer, nin con Xauon, nin con Cornada, nin vidrio, nin Borrás de colores, nin con Sufre, nin con Orina, nin con Sangres,

gres, como facen algunos, por los fazer fuertes, ca desto contrae mal fauor, è macula, è infeccion en lo que cortan, è non se pueden dellos apartar, ò quitar por la infeccion, penetracion, incorubcion, que en ellos faze, mas sea fecho con agua clara, è linpia, comun, è dulce de Fuente corriente, ò de Rio, è non de Pozo, nin de Algiue, è serán por ello mejores en tajo, durada, è color, non dando mal fauor, nin efeccion de mal sanidat en lo que cortaren; serán medianamente fuertes, è tales cunple, para cortar, catafe euantaje en ellos al prouecho del cortar, è se falla en ellos en comparacion de los otros cuchillos de quien suso mencion faze cerca de lo que en estas se vfa cortar partes, onde acostunbran viandas comer grueffas, en lo demas Bacas saluaginas, Carneros, Benados en piezas grandes;

(42)

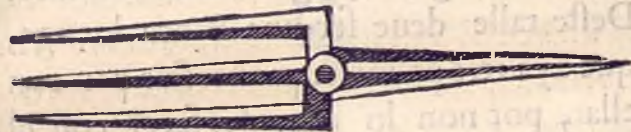
è aun en algunos conbites enteros; è para ellos tales fechuras como en este Capitulo he dicho son mas conplideras, quanto mas que à las viandas de Aves delicadas, è menudas aprouechan en su manera, segunt en él, è en los tajos dellas adelante en sus Capítulos será dicho. E los que de otra figura solo à las cosas, que syn premia se cortan, aprouechan, è los que aqui pongo son para todo. En este passo conosco el entendimiento, que maguer la Arte del Cortar en las Orientales comenzó partes, en las de Occidente alcanzó conplimiento. El segundo esturmento, ò manera de aquellos esturmentos, que dixe, es Broças, que se facen comunmente de plata, è de oro de diversas fechuras, especialmente de dos maneras, à que se reducen las otras; vna de dos puntas à la una parte, el cauo otro agudo desta figura.

La

(43)



La otra tiene tres à la vna parte, lo agudo como la primera desta figura.



La primera sirve para tomar alguna vianda, è ponerla delante syn tñer de las manos, pan, è fruta cortados, ò enteros: pueden con aquellas dos puntas comer vianda adouada syn untarse las manos; è con la otra primera Moras, ò Nueces, Confites, Gengibre verde, è otros letuarios, è cosas con ellos facer, tomar, è poner, segunt que adelante se contará. La segunda dicen-

F 2

le

(44)

le Tridente, porque tiene tres puntas, donde la primera tiene dos; ésta sirve à tener la carne, que se ha de cortar, ò cosa que ha de tomarse mas firme, que con la primera. E la otra parte della aguda para tomar con ella, ò mudar algunas cosas ligeras, segunt adelante dirá. Deste talle deve ser una Broca luenga, que aya tres palmos, para tostar pan con ella, por non lo auer de facer con el cuchillo, que se destienpra con la calor del fuego, è su longura desta es, porque tenga Ome mas alongadas las manos de la calor, è las pueda tener mas quedas, è durallo mas para tostar el dicho pan, è otras cosas facer, que son menester con aquella. Podriese tambien facer destas Brocas de mas numeros, dientes, è mas apartados: para à la necesidad del cortar las maneras dichas abastan. El Peréro es desta forma.

E

(45)



E la rueda de encima deve ser algun poco menos, que la palma de la mano, è la cuchilla, que della sale poco mas de medio dedo en alto, è su cauo por dóllo han de tener de vn xeme, è su gordura como el dedo menor: con sus bo-

to-

(46)

tones en medio , è en cauo porque lo tenga mas quedo , è firme en la mano. Este tal sirue para mondar Menbrillos , è Peras , è Manzanas , è Peros , puestos en la cuchilla dél , porque non lleguen à ello con la mano , è otras cosas con él tener , segunt quando habláre adelante , en la pratica desto mostraré. Despues desto son los Punganes , cuya fechura es tal como esta. —



Es agudo de dos puntas mas delgadas , que las Brocas , è pueden facer dellos de grandes , è parueños ; siruen en muchas cosas , ansi en sacar Ostias Marinas , è Almejas , è Tellinas , è Caracoles , è tales cosas en que es menester mas sotil punta , que de las brocas ;
pue-

(47)

pueden con este uolver Huevos blandos , è comer Madoxas , è tales cosas facer , en que son conplideros , segunt en el seruicio dellos , è vso departirè conuenible. Aun estos estrumentos Brocas , Pereros , Pungañs , sean doblados , por las razones. E ansi como dixe de los Cuchillos , que tengan sus Vaseras de cuero con sus apartados , en que estén las Brocas juntas en una , è los Pereros por sy porque no vernian bien en aquella Vasera. Estas Vaseras tengan su cubierta , è cordones , como dixe en las vaynas de los Cuchillos. E aun por otra razon la dobladura , è sobra destes estrumentos aprobechan , porque sy tomaren con la una Broca , puedan tomar con la otra vianda , è sy la una cosa fuere asada , è la otra cocha , porque non se mesclen , è confondan los sabores. Cá maguer se linpian luego en re-
zien-

ziente, algo tiene del fauor primero, mayormente las frutas, que fazen grant impresion en esto, è auer muchos destos estrumentos es grant conplimiento para conbites Reales, en dó comen personas, à quien deuan desta guisa seruir, anfi como la Reyna, è los Fijos del Rey, è Cardenales, è Legados, Reyes que pueden acaescer verfe con él, è comer en uno, porque todas las cosas tengan sus feruidores, è apercebidos, aparejados para su caso, è logar, è la abundancia desto pregona su prudencia. Guarda curosa se deue poner en estos estrumentos por el Cortador, que los tiene, è há de seruir con ellos ante Rey, quitando la oportunitat, è atreuimiento, que tomarien los que fueffen desleales, vista la azina posibilidadat, è mala guarda de aquellos, è aun serfe mostrada en los non guardar negligencia, è poca linpieza:

la

la guarda deue ser estos estrumentos puestos en sus Vaynas, è Vaseras cerradas con nudo sauido, en que aya señal secreta, que el que ha de seruir con ellos solamente sauido, porque conosca sy hán à ello legado, è lo sepa luego, porque à quien antes, que con ellos sirua. E todo esto junto sea puesto en una Arqueta, en que esto mesmo estén los paños, en que se han de enboluer, è linpiar, quando cortare. E los paños con que se ha de alinpiar la boca el Rey, è las manos, quando comiere, porque todo à la fiel custodia del cortar sea entregado. Tenga esta Arqueta su cerradura, è la llave el Cortador trayga consigo, la qual Arqueta traer deue un Ome antel de guisa, que la vea, al Palacio, à la ora del comer, è ponerla donde estoviere la plata en poder del Repostero; è porque mas esto presto fazer pue-

G

da

da , le deuen cerca del Palacio aposen-
tar ; è como , è quando los ha de facar ,
ferá dicho en el Capitulo siguiente. Lin-
pios los tenga los tales estrumentos el
Cortador , amolando los cuchillos en es-
moladera de Sauce , que es el mejor ma-
dero , que para esto cunple , con tierra
de afilar , la qual se face amolando cu-
chillos , è otros fierros en las muelas de
los Ferreros , que traen con el pie , è
andan de yuso en agua , è de lo que se
escome de la muela , cae , è queda en
la pila del agua , ansi como arena me-
nuda ; enxuganla en terrones , è con ella
afilan los cuchillos de cortar. E para esto
mejor , è mas delicada es la tierra de la
muela del Barbero , en que amuelan las
navajas , è despues limpiados de la tierra ,
passallos por correa de cuero de Puer-
co , que los afina mucho. Los otros es-
trumentos lavandolos con agua calien-
te,

te , è despues con fria , enxugallos con
pañio limpio , è delgado cada dia , des-
que ouiere seruido ; è sy las viandas se
trocaren de un dia para otro , como de
carne à pescado , estonce sean fregados
con paja quemada , è ceniza de boyu-
na , que son cosas con que quitan los
sauores adherentes à los metales , è non
dexan de sy fauor , fecho el lauamien-
to de las aguas. E desta guisa serán te-
nidos limpios , quales cumple para tal
seruicio ; pongase en el Arca buenos olo-
res , assi como Linaloe , è madera de
Sauina , è de Ciprés , è rama de Rome-
ro en que assentó el Arco de los colo-
res que es dicho Iris , porque toma de
buen olor , è suaue. E sy el Arca fue-
se destes maderos Ciprés , ò Sauina fe-
ria mejor : los agudos olores para esto
non cunplen , ansi como Alanba , Al-
misque , Algalia , è tales que son for-

taleza, cada dia usados farian daño à la cabeza, basta los suaves, que dixè, para quitar la olor, que el cuero toma, quando està encerrado, è que los estru-mentos sientan à ello, è non al cuero, mayormente los paños, que ende están tomarán los tales olores, è fará en ellos mayor adherencia, è serán placibles de tratar, è sanos.

CAPITULO QUINTO.

EN QUE MANERA SE DEUE

*seruir el Oficio del Cortar, è continuar
curiosamente.*

CUROSOSO, è solícito deue ser el que tal Oficio tiene, continuando el Palacio Real, mayormente en las oras del comer, de guisa que lo non hayan desperar, è llamar, è con enojo resce-
uir,

uir, pues en tan curioso, è de fianza misterio es deputado, al qual por su especialidad especial practica se requiere, ansi que uniformemente, è reglada sea usado, como conbiene à cosa artizada, è doctada; onde quando viere, que es presto para se el Rey assentar à la mesa, vaya al lugar dó tienen la plata los Reposteros aparejada, è desto el Arquetafuso dicha suya por él yá trayda, abra-la, è ponga en un Bacin de plata los paños de limpiar los cuchillos de lienzo algunt poco uasto, porque su asperrura mejor lieue consigo, è limpie la inmundicia del cuchillo, è sean dos, ò tres de guisa que auonde; sy el comer se alongare, que non hayan de pedir tal paño, estando al seruicio del cortar, quanto mas sy los falfamentos, è adouos se multiplicaren: sobre estos ponga los paños delgados, para alinpiar la
bo-

boca , è las manos del Rey al comer , è sean media docena , por quel uno hauiendo seruido , le dé el otro , antes que la inmundicia de linpiaduras en él carguen , è mucho parefcan ; è aunque todos non se untassen cada dia , es grant prouidencia , è bien parefcer , è podria venir caso , en que menester fuessen : è por effo es lo mejor , que haya abondo de tales paños ; è luego encima dellos ponga los cuchillos cinco suso dichos , è otros estrumentos , de los que nonbré en el precedente Capitulo : è sobre todo un paño delgado , labrado , que lo cubra , è déxelo ansi en guarda del Repostero , que sea tal persona de quien lo pueda fiar. E quando el Rey estouiere assentado , è tomando aguamanos , puesto el pan , è dicha la bendicion , faga traer el Cortador à un Repostero ante sy aquel Bacin que aprestó con los pa-

paños , è estrumentos : è ansi vaya con él à la mesa , è fincados los finojos , tome el Bacin , è pongale , en la mesa à la mano derecha de adonde ha de seruir , è quite el paño , è pongalo tendido en la mesa un cauo fasia asy , è sobre él ponga los cuchillos por orden , lo que mas , è primero ha menester acerca , è tenga ya amanada la Espuerta de Palma cubierta de fuera de cuero colorado de adobo de Guadamecir , è dentro aforrada de lienzo esté cerca dél só la mesa , en dó ponga los paños de linpiar las manos , è boca , quando fueren inmundos , porque non parefcan , desque fueren untados , è los linpios dellos queden en el Bacin : la Espuerta dicha traygala un Ome fuyo del Cortador , que sea fiable , è pongala só la mesa. Desque el Cortador obiere puesto los cuchillos , ansi como dicho es ;

des-

(56)

despues luego faga la salua de los cuchillos, que ante sy tiene, è de los estrumentos otros, que están en el Bacin. Cortando con él conbiene pequeñas reuanadas, quanto son los cuchillos, è estrumentos, passando por cada una cada una de aquellas por los logares dó ha de tener la vianda, è aquellas reuanadas que las coma el Repostero, que troxo el Bacin, à quien fue por él encomendado, è podríe fe facer esta salua en una reuanada sola, passandola por todos los estrumentos, pero mejor es cada uno con la suya. Suelese facer en algunas partes salua de la sal por el Cortador; è esto es bien quando el Salero con los cuchillos se trae, pero mejor es que uenga aparte, è que solo el Cortador de sus estrumentos tenga cuydado, de aquellos salua haciendo, como dicho es. En tanto que esto se face, la vianda

(57)

da llega, estonces debese leuantar, è apartar de la mesa, porque el Mayordomo, ò Maestresala haya lugar de poner la vianda, è facer sus saluas, segunt es costumbre, pero todavia mire, onde puso los cuchillos, è Bacin dichos, è quien llega à ello, porque dé razon de lo à él encargado, è desque se arredrare el Mayordomo, fecho su oficio en las saluas, torne el Cortante à su lugar, è ponga uno de los paños delgados, que están en el Bacin ante el Rey, llegandofelo à la boca primero por salua. Esto se introduxo por que del befar se faze salua, del oler, è tañer por el acercamiento à las narices, è tañimiento de la boca, è mano. E luego descubra la vianda, è taje de aquello, que fuere mejor, ò que saue, que será mas placible al Rey, ò que le demandare, segunt que en los Capítulos adelante del cortar de

H

las

las viandas diré , poniendo aquella vianda , que cortar quiere en otro Platel llano , dexandolo al cubierto como primero estaua : limpie à menudo los cuchillos , con que cortáre , antes que en ellos cargue , ò parezca vianda , ò grossura della , guardandose quanto pudiere , de llegar à la vianda con las manos , teniendola con las Brocas Tridentes , que dixé ; deue tener alli cerca otro Bacin pequeño , en que lance las mondaduras , è hueffos que apartare , è sebras de lo cortado , porque non lo torne à los Platos , dó está la vianda. Suelenlo algunos esto lanzar en la Nao , ò Bacin dó el Rey lanza los hueffos , pero mejor es en otro , por quel Rey non vea ante sy , è tan cerca la vianda apedazada , è lédan con muchedunbre de hueffos , de que tomasse asco , fasta que ponga alli lo que dexa de su boca ; pero

ro puede alli poner algunas migajas , ò pedazos de pan , que en la mesa quedan , tomandolo con el cuchillo quarto , que es mejor para esto antes que ponga la vianda antel Rey. De cada cosa , que cortare , faga salua , comiendo un poco della , è ponga la vianda cortada con la punta del cuchillo en el Plato , dó el Rey come , en el qual porná sal linpiamente con el cuchillo , allanandola con la punta dél , si la vianda lo requiere de comer sal , fecha della la salua , tomando de aquella con un poco de pan , è comiendo ; è sy la vianda , que ha de poner non caue en el cuchillo , mudela con una Broca , ò cuchillo en otro Platel , è de allí lo ponga ; guarde non cargue mucha vianda en el Platel , por quitar fastío , atendiendo , que sea menester de añader , ò mas poner , por quel Rey coma de su uagar con buen gesto ,

è linpiamente , sin aquexamiento : de-
 uele allegar el pan con la Broca de dos
 puntas , poniendolo antel , si fuere re-
 ziente , è sy duro reuanandolo con el
 Gañuete , è ponerlo ansi en un Platel,
 è allegarlo de guifa que lo pueda to-
 mar à fu talante. E porque la vianda
 se pueda mas caliente , en el Platel dó
 cortare deue tener amanado un pan lla-
 no de amas partes , è alto de una mano,
 duro , è bregado , que non tenga ojos,
 nin oquedades , el qual deue ser tray-
 do por la Panadera con el otro pan à
 la mesa : aquel pan deue tajar al traués
 con el Gañuete delgadas tan grandes
 como el pan tajadas , de manera que
 se non doblen por sy , è sobre aquellas
 puestas en el Platel , deue cortar à ma-
 yor linpieza , è guarda de se tan ayna
 enfriarlo en aquella pieza , cortarlo , po-
 nerlo antel Rey , mudandolo al Platel
 dó

dó come , è con la broca lo tome , è
 llegue ; eso mesmo la vianda , escu-
 dilla , ò falfamento , è lanzar es-
 pecias molidas , dó cunpliere Azucar,
 Vinagre , ò Miel , segunt los manjares
 lo requieren , è zumos de Granada , è
 de Naranja , è de Limon. E tales cosas
 fechas saluas dellas. Esto fagan tan pres-
 tamente , que non sean menester al Rey
 demandarlo , ò esperarlo , non le aya de
 ser por otro recordado. E quando el
 Rey toma del vino , quitele el Platel,
 dó come delante , porque non cayga
 vino , ò agua en él , tengalo apartado
 ante sí , leuantado en alto , dando lo-
 gar al que sirve la Copa , cunpla su ofi-
 cio. E aquello fecho , lo torne à poner
 delante él. Si estudiere aun la vianda
 buena , è caliente , si non dele de otra. E
 cada manjar que mudare , le mude Pla-
 tel , porque en linpio sea puesto , è se
 non

non vueluan los fabores en confusíon de las viandas , ò muestre mengua de Vaxilla , ò poquedat en lo non mudar al juicio de los circunstantes. E al mudar de los platos , limpie con un paño los Manteles antel Rey , si en ellos de la vianda , ò del pan alguna cosa ouiere caído , è coyfgalo con el cuchillo ancho , è pongalo en la Nao , ò Bacin en que el Rey lanza los huesos , è quando non cortare , mire al Rey en el rostro sy en él touiere alguna cosa de la vianda , ò en los pechos , è faga señal secreto , que lo entienda , para que lo quite , de manera que toda apostura , è limpieza en él paresca. Guardese en el cortar , que non esté refollando en la mesa , ò los brazos echados , sinon las manos tanfolamente con buen continente , è apuesto , conponiendo è apresentando aquellos estrumentos , que espera , ò

non
fa-

fabe , que seran menester con ellos de seruir. E si por andar el Rey à Monte , ò Caza comiere priuadamente , non se pudiesen facer todas estas cosas tan conplidamente , como es mostrado , faga de aquellas las que el tiempo , manera , è caso padescieren , poniendo las mas nescesarias , è que limpieza guardan , conservadas sean. Non cure el Cortador la Cabeza à otra parte uolber , siruiendo , sy non seyendo llamado por nescesario caso , nin mirar à otra parte , intento en lo que ha de facer todo en ello , è à ello dado , è ocupado. E ansi el seruicio acauado torne los cuchillos , è estrumentos al Bacin limpiados , en que vinieron , è cubralos con el paño labrado , que tendió sobre que estaban en la Mesa , è delo al Repostero , que los traxo , el qual alli esté presto , è tornese con él al lugar dó

non
dó

(64)

dó está la Vaxilla , è alli los faga lauar , è mejor linpiar , è tornelos en sus vaseras , è ponga en el Arca dicha , è lieuela consigo antel el Ome , que la traxo de su posada , ò al que su logar touiere , è le fuere por el Cortador dado cargo de conplir , è un Mozo lieue la espuerta , en que uan los paños inmundos , que sobraron de servir , è fueron en ella puestos por quel tenga cuidado de los facer linpiar , è tener ciertos para lo que son. E maguer desta Espuerta non se fizo mencion de suso de la traer con la Arqueta , entender se deue , pues à la repusion de los paños es designada , onde por aquel Mozo que la tornare , sea trayda , quando el Arqueta uiniere. Tenga estas cosas en su posada en logar guardado , è seguro quanto pudiere en guisa que otra persona non llegue à ello , sy non él , ò por su mandado , è

con-

(65)

consentimiento , è sy alguno de los cuchillos , ò estrumentos se aportellare , quebrare , ò torciere , luego lo faga adouar , è reparar , à persona fiel. E feríe muy bien que para esto andudiesen Maestros de cuchillos figuiendo la Corte , è Plateros propios , naturales del Reyno , è conofcidos , que à esto reparar fuesen señalados todos. Otras dexadas cosas , è lauores , há para puestas à los quales por el Rey tal mantenimiento asignado fuese , que solo en esto ocupados , otras dexando ganancias , non fuesen perdidosos.



I

CA-

CAPITULO SESTO.

*DE LAS COSAS , QUE SE
acostunbran cortar , segunt las viandas
de que vsan comer en estas
partes.*

Viandas diuerfas vsaron en España,
segunt la diuersidad de las Gen-
tes , que la enseñorearon los vsos dellas
figuiendo la costunbre de las tierras
donde vinieron , ansí como los Almo-
rauides , los Alanos , los Sueuos , los
Alarigos , Godos , Estragodos , Griegos,
è Romanos , è Marinos , pues dexando
contar las viandas de que vsaron , è va-
riedades dellas , diferencias , è aparta-
miento , que ouieron con las agora
vsadas à las deste tiempo , que son en
vso , è se espera , segunt la disputacion,
que las Gentes aqui morantes se darán
à

à ellas , è auerán en su mantenimiento;
convertiré mi decir en quien la de cor-
tar Arte exercer se pueda. De las Aves,
Pauones , Fayfanos , Francolines , è des-
tos ay en Aragon afaz , Grullas , Ansa-
rones , Abutardas , Anades , Sifones,
Perdices , Pardillas , Palomas torcazas,
Tortolas , Codornices , Fojas , Gauinas,
Tordos , Zorzales , Cercetas , Golondri-
nas , Gallos , Capones , Pollos , Gallinas,
Pollas , Alcarauanes , Lauancos , Ande-
romias , Garzas , Gorriones , Copadas,
è las semejables à estas en sus fauores,
è conplision. De las Animalias de qua-
tro pies : Bueyes , Bacas , Bufanos , es-
tas ay en Granada , Cieruos , è Gamos,
Enodios , Corzos , Alguacelas , tambien
las ay en Granada , Liebres , Conejos,
Cabras monteses , Hardas , Puercos , Le-
chones , Cabritos , Carneros , Obejas,
Cabrones , Mestones , destos ay en Ma-

llorca, Camellos, Nutras, Erizos, Tafugos, Cabras, è los desta manera ellos, ò en conplifion femejable. De los Pescados: Ballenas, Pes-Mular, Solrrayo, Aguja, Paladar, Mero, Congrio Morena, Pescada, Rodauallo, Percebemofello, Lenguado, Acedias, Salmones, Sollos, Panpanos, Anguillas, Asnos, Ralla, Xiuiá, Pulpo, Atunes, Delfines, Sábalos, Befugos, Pajeles, Barbos, Truchas, Bogas, Sardinas, Lanpreas, Pececillos, Torquellas, Lagostas, Lagostinos, Salmones, Cangrejos, Sabogas, Lanpugas, Lobos, Milano, Muzola, Gatos, è los que les parece, cercanamente allen. Los Mariscos: ansi como Ostias, Almejas, Tellinas, Camarones, è sus iguales. De las reptilias: Caracoles, è Galapagos, è tales. De las frutas, que se cortan, è mondan, è parten: Melones, Cidras, Pepinos, Alfi-

ficoces, Granadas, Figos, Vbas, Acinbugas, Naranjas, Limones, Peras, Manzanas, Peros, Menbrillos, Durafnos, Priscos, Nuces, Castañas, Avellanas, Bellotas, Piñones, Alfoftigos, è las deste linaje. De las Yervas: Cardos, Aracifos, Alcaucis, Lechares, Gordolobos, Tobas, Zanahorias, Lechugas, Nabos, Cebollas, Ajos, Escalinas, Maluas, Fortigas, Borrajas, Acedias, Berdolagas, Alcaparras, Berzas, Bledos, Perexil, Gallo, Cresta, Apio, Finojo, Matalahua, Alcarauea, Mostaza, Cominos, Oruga, è las de su condicion. A fueras destas cosas dichas, que se comen por viande, è mantenimiento, è placer de sus fauores, se comen otras por Meleцина, ansi como la carne del Ome, para las quebraduras de los huesos; è la carne del Perro por calzar los dientes; la carne del Tafugo viejo
por

por quitar el espanto , è temor del co-
 razon ; la carne del Milano para qui-
 tar la Sarna ; la carne de la Habubilla,
 para aguzar el entendimiento ; la carne
 del Cavallo , para facer Ome esforzado ;
 la carne de Leon para ser temido ; la
 carne de la Encebra , para quitar pere-
 za. De las reptilias las Ranas , para re-
 frescar el figado ; las Culebras , para la
 Morfea ; los Gusanos del vino , para
 aguzar el estomago ; las Cigarras contra
 la sed ; los Grillos contra la estrangurria,
 è otros afaz desta manera por ayuda , è
 reparacion de natura , è aun algunas
 Gentes comen desto por sabor en fani-
 dat , asi como los Turcos el Cavallo ;
 los Citas el Ome ; los Franceses , los Ita-
 lianos las Culebras ; los Andaluces labra-
 dores las Cigarras ; en Campos los Gu-
 sanos de vino ; en Viscaya las Lagostas ;
 en Catalueña los Labradores los Ossos,
 se-

segunt que las tierras lo adebdan en la
 viuienda de la gente. E porque esto non
 es en quotidiano vfo , parece estraño ;
 pero cunple à quien dello tractare , sy
 el caso viniere por nescelsidat , ò salud,
 como se averían de cortar en manera,
 que sea este tractado conplido , è à los
 casos posibles proueydo , è mas principal-
 mente de las acostumbradas , mejores , è
 comunes es de curar , è mencion facer.
 E todas estas ya dichas son simples , à
 fuera de las quales son otras compues-
 tas , en que son menester especiales ta-
 jos , ansi como Enpanadas , Pasteles,
 Quesadas , Albondigas , Rellenas , el
 vientre del Puerco adouado , la Cabe-
 za del Puerco , Tripas Rellenas , Mor-
 cilla , Longanizas , Sopas doradas , Tor-
 tas , Foxaldres , Panes de Figos , è otras
 muchas , que se cuentan en el Arte del
 cocinar. Demas desto : Turrone , Nue-
 ga-

gados , Obleas , Letuarios , è tales cosas , que la curiosidad de los Principes , è ingenio de los Epicurios falló , è introdujo en uso de las gentes ; è maguer todas las viandas aqui puestas non sean por las mas usadas , conosciadas , demandadas , è mejores , ya esprecidas , entenderse pueden : aun de aquellas dexé de nonbrar las Turmas , Fongos , è Setas , è las de aquellas especies , porque son mal sanas ; con todo esto porque algunas veces , se atreuen à lo comer , dello hablaré en los tajos , è las viandas de que aqui adelante fueren falladas por similitud , è participacion , sy quiere conbenencia destas , que puse tomarán dotrina , è dando fin al recitar dellas , pasaré à sus tajos , è maneras de cortar , segunt prometí en los titulos diria ; onde se conosceran los tajos de una manera , à quales viandas de partidas se re-

refieren , ò que diuersidad de aquellos en vna vianda se requiere , segunt la distincion de sus partes.

CAPITULO SEPTIMO.

DÒ FABLA DEL TAJO DE LAS

Aves comestibles.

Segunt la vianda , è uariacion de vianda fue razonable el tajo fuese della ordenado , è departidos fallados tajos à utilidad , placibilidad , è fauor de los Comedores , limpieza , è industria à ellos , è à los Mirantes demostrado ; por ende de aquellos aqui departiendo , segunt la orden propuesta en el precedente Capitulo de la recitacion de las viandas , que las departí en Aves , Quadrápeudas , Pescados , Reptilias , Yeruas , Frutas , è los compuestos , comenzaré de las

(74)

las Aves , è primero en este Capitulo ,
figuiendo en los otros las fincables ma-
neras nonbradas. Pues exordiando del
Pauon , el qual asado comunmente com-
erlo es costunbre , è algunas veces
por fiestas en conbites con su cola , sin
gelaquitar conseruandola , è guardando-
la de focarrar en paños mojados enbuel-
ta ; eso mesmo facen del cuello , è me-
jor desto facada la cola , è cortando el
cuello , è quando es asado , pegangelo
con estacas de palo , que non den mal
fauor à la carne del , è la cola puesta en
rueda , con mantellina al cuello de pa-
ño de Oro , ò de Tercenel , en que las
Armas del Rey son pintadas , è su cuer-
po del Pauon aborrazado con lañas an-
chas , como la mano , de tocino entre-
uerado , que le cubran à todo con fillos
de seda , de grana , que da buen fauor ,
è sano è à mengua dello con otro filo
qual-

(75)

qualquiera. E sy desta manera viniere ,
ò fuere traydo asy corte: quitados el Cue-
llo , è la Cola , al tajar se proceda , è sy
las non traen , por esa mesma manera
se comience , quitando la enboltura
del enborrazamiento cortados los fillos.
E maguer pocos comen dello ponesele ,
porque la gordura lo cale , è sea guar-
dado quel zumo suyo de fuera non
corra , cá si lo ficiese , quedaria muy se-
co , è de menos fauor , esto apartado
queda el Pauon limpio , è ante de todo ,
quitele los pies el Cortador con el quar-
to cuchillo ya dicho , è quitarle los
aloncillos , è lanzallos con los pies en el
Bacin , dó dixere , que ponga los huesos ,
è luego cortarle el un alon , è partirlo ,
que se diuida los huesos de la una parte
con aquel mesmo cuchillo , è facer ta-
jos en la carne del poco apartados , que
lleguen algunos , en guisa quel comer
K 2 del

(76)

del non cunpla mucho tirar, è tal ponerlo en un Platel pequeño, è de aquel mudarlo al Platel, dó el Rey comiere. E mientras de aquel come, tajar la pierna de la mesma parte, apartandola entera del Pauon, è partirla en dos partes por la juntura, è quitar el cuero entero de la pala, poniendolo aparte, è teniendo la pala con la Broca tridente cortar con el cuchillo segundo tajadas gruesas de aquella carne, como bocados, fasta que en el hueso poca quede carne. Encima desto cortar el cuero, guardando en partes menudas, è boluello con aquellas tajadas, porque lo face mejor comer en vno con la carne, è ponerlo todo ansi en el Platel de comer, despues desto en lo baxo de la pierna fecho un tajo al traues, sacar tajadas delgadas, è anchas con el cuchillo primero, fasta que aya baxado aquella
car-

(77)

carne, è ponerlo en el Platel, atendiendo vn poco de aquello aya comido, è desque lo ouiere cerca acauado, ò paresca, que mas non quiere de aquello, echados los huesos en el Bacin dicho, que non conuiene ser roydos en el Real comer; dende al tajo de los pechos proceda en aquella parte donde la pierna cortó, haciendo un tajo sobre ellos luengo, que pase cerca del ombro corriendo el cuchillo, è sobre aquel tajadas al traves, las mas anchas, è lueguas, que pudiere delgadas conueniblemente, que determine en el tajo dicho con el Cuchillo primero dicho, poniendo cada una con el mesmo en el Platel de comer, gastando ansi los pechos fasta cerca del cavallo; despues voluello al traues, tomando con la mano ysquierda el brazuelo alzandolo, eso, è la su rayz vn tajo facer al traues,
que

(78)

que le abre , è levanta , è firiendo en él faga tajadas delgadas , è pongalas con aquel cuchillo , segunt las primeras fasta que aquella sea gastada de aquel logar carne. Dende sobre el anca otro tajo faga , asy en él delgadas tajadas , poniendolas , è gastandola , è sy non es en el tajo del brazuelo , è de la pierna , que se non puede escufar el tener de la mano , en los otros con la broca tridente tenido sea. Algunos dan aquel brazuelo entero , desque el tajo solo es conplido , pero mejor parece non dallo por el roer que en él se face en grant pedazo , è asy los tajos de la vna son conplidos parte , è tales mesmos de la otra ; è dende sobre el llano del obispillo en aquella gordura vn tajo se faga de tajadas delgadas , fasta descubrir el hueso , è luego el obispillo sea tronzado , è quitada su pinta , è fendidas
las

(79)

las berrugas lo ponga , syguiente à ello el cuero del espinazo falsta la meytad del cuello , que se menuse , è pongades ende facar la pechuga , è aquella en dos partir partes con la punta del segundo cuchillo , firiendo con la mano encima del cazo , è desta misma guisa , è con el mesmo se facen aquellas dos auerturas , que dixe del obispillo , è bien puede facar el cavallo , è partir en dos partes , è las ancas , è espinazo sincables piezas facer ; pero ante Rey escufarse deue , sy non quando especialmente lo mandare , auastan los tajos antes dello , en que se ministran asaz vianda , è que se pueda mas linpiamente comer syn roer huesos , nin tener en la mano pedazo grande , en que muchas veces torne à morder , pero sy lo demandare , el partir , è cortar de aquellas partes con el tercero cuchillo sea conplido , è asy acauará del Pa-
uon

uon sus tajos linpiamente, è artizada con los auantajes, que se à ello merefcen, segunt las partes del, è ante las personas que se ha de cortar diferenciado, haciendo sus tajos delgados, porque es Aue grande, è se pueda mejor mascar: facense anchas, porque las fallen en las bocas, è puede el gusto del fauor fuyo mayor auer sentimiento, è deleyte. E porque sea mas aprisa cortado, antes que se enfrie; è tajese sola la carne por la linpieza, è apostura, è para otros non de tanta guisa lo remaniente, partiendo aquellos huesos de los quales buenamente la poca carne en ello quedada apartar non se podria, è desta misma guisa las Aues grandes, è gruesas se deuen cortar como Grulla, è Anfaron, Anade, Fayfan, Francolin, Cercetas, Gallo, Capon, Garza, Abocasta, Anderromias, è tales de su condi-

dicion, saluo que en el Capon, è Gallo, è Cerceta non se quebranta el cauallo, nin las ancas en dos partes, è en las Anfares, è Anfarones, è Grullas, è Garza, è Abocasta, que non vienen con los pies. Las Gallinas se cortan desta mesma manera, saluo que non facen el tajo só el brazuelo, nin los de sobre las ancas, è obispillo, nin aquel de la pierna, sy non partirla en dos partes, pero facen en ella algunos tajos à lugares, è non parten su cauallo, è ancas por ser pequeños en respecto de las otras mayores aves, è ansi enteros ministrarse pueden, saluo que en las ancas facen algunos tajos facia la pala, porque alli, dó es mas carne, con menos trauajo sea apartada, pero su espinazo parten en dos partes, sacandole el obispillo en el cuero al luengo, quanto mas pudiere: esto mesmo, sus hucuos si los

touiere puestos en la broca, è mondados del cuero delgado, ponerlos enteros, è la houera tambien; pero non se deue mucho curar ante Rey de dar los Liuianos, que en ella quedan pegados al espinazo à parte, nin de los Gallos los compañeros, è tales menudencias, que muestran golosina, è dan poca sustancia, è sy non lo demandaren. Esto se entiende asy en las afadas, como en las cochas; cá sy fueren adouadas, ò en mirraft. ò en cazuela, ò en dobladura, ò en pan, ò en pipotea, ò en Manjar blanco, è tales manjares, en que vienen partidas por miembros, non son menester aquellos tajos, sy non ponerlo con la broca, ò menuzarlo mas, sy fuere por quartos; pero en capiroxada aunque vienen partidas es bien de les quitar los huesos ante Rey, cortando, è poniendo la carne sola, porque non
ayan

ayan de tirar con las manos untadas, è puedese apartar con él ayudandose con la broca. Las Perdices por otra se cortan manera: quando son afadas, enteras traydas, quiteles los pies, è alones, è pongan en el Platel de comer porque son pequeñas piezas non desconpone el roer dellas, è son sabrosas, è jnatatiuas del apetito; desto se apartan los aloncillos, sy non há quien los pide, esto se face con el cuchillo quarto, è luego abrirle la pierna con el cuchillo segundo, sin la cortar del todo, è lanzarle sal en la cortadura, tornela abrir, como primero estaua; dende abrir el ala sobre el onbro comenzado, teniendo la mano del brazuelo tirando, è ayudandose con el cuchillo, è teniendo firme, fasta que se aparte el brazuelo con el ala, que es dicha, aquella parte del pecho media bien ayuso, quedando
L 2 do

(84)

do poco por arrincar , è lance en aquella abertura sal , como dixè en la pier-
na , è tornela à cobrir , è aprietela , è
luego la buelua quedamente , que se
non desuïen las alas , è pierna , que
abrió , è tal mesmo faga de la otra par-
te ; despues abra la espoleta de los pe-
chos , sin del todo cortar , sal poniendo
en ella ; luego darla dos tajos , uno de
cada parte del obispillo , que le entre
fasta el cauo de las ancas , quedando en
medio el lomo con el obispillo , è dar-
le vn golpe en el espinazo con el cazo
cortante deste cuchillo , que la frañe
por medio , sin cortar , è dexarla estar
ansi vn poco fasta que la sal funda , è
penetre la carne , que della tome fauor ,
luego láncele zumo de Limon , que le
mas conbiene de las agruras , tenprado
con agua rosada , por moderar su agu-
dez , quando fuere Verano , ò Estío , è
fy

(85)

fy fuere Otonio , ò tienpo frio , mas le
conuiene zumo de Naranja con un po-
co de caldo de Gallinas , que lo tenpra ,
è amengua desto ponese zumo de Gra-
nadas agras dulces , ò agua sola , porque
estas cosas solas la enternecen , è asavo-
ran , è sy dello se pagare ante quien cor-
ta , ponga de yuso reuanadas de pan
delgadas , que en esto moxadas son apa-
cibles de comer con la Perdiz. En tiem-
po mucho frio , è echele Sal , è Pimien-
ta en las cortaduras , è vino blanco en
logar dellos zumos. Algunos asy cor-
tada , entera la ponen ante el que la ha
de comer , pero mas gentil , è linpio
seruicio es ponerle en piezas , las pier-
nas por sy , è las alas , è la espoleta , è
el caualllo , è lo de medio ayuso con las
ancas , è obispillo , dexando lo ál en el
Bacin de los huefos. Esto conuiene mas
ante Rey , è noble gente , que linpia ,
è

è delicadamente comen. E sy fueren las Perdices aborazadas como Pauon, ò enlardadas con pedazos fincados, è puestos en ellas, quitengelo ante de todo. E à las Perdices que se dan en agua sal, ò en adouo del vinagre con su pluma, este mesmo faga tajo, saluo que non son menester poner sal nin zumos, è los miembros, que se apartan, luego poniendolos enteros; è sy fuere encapirotada, ò en dobladura non há menester cortar, sy non poner sus piezas con la Broca de dos puntas, è tal mesmo con perdigada, porque viene en piezas departidas, è estas se cortan mas en anrefas, que las aves ante ellas puestas por fer pequeñas, è tiernas, è zumosas, è tomarien del saueur del cuchillo ferrugiena, sy menudo las cortasen, è por eso ponen en ellas el cuchillo lo menos que puedan, que quando las
po-

ponen ansi como en la cabeza del Turco, è en las figuras, è maldades, è tales viandas conpuestas, porque uan picadas, non es menester de partir su cortar. Las Palomas se tajan como la Perdiz, quando las dan cochas, sy non que non ponen sal en los tajos, è sy fueren asadas, è las comen uatidas con pimienta, è vinagre, pártalas en quatro partes, sy fueren pequeñas, è sy grandes partillas por miembros, è toman mejor la batidura, è se comen mas limpiamente. Esa regla se tiene en cochas, que en asadas las mayores por piezas, è sy en otros adouos las truxeren, en que vienen partidas, è menudas, asy como encapirotada, è con lutiviua, è adouadas, è albondigas dellas, non há menester cortar, sy non poner sus miembros con la broca, ò el adouo dellas. Eso mesmo se face de Torcazas, è Pardi-
llas,

llas , Alcarauanes , è Syfones , è los desta condicion. Las Forgas , è Gauinas se corran menudas , è los Lauancos haciendo tajo en los pechos , porque son duras carnes , è lo ál non es de poner por su sequedad , è dureza , por esto pocas veces de tales ante grandes Señores se traen. Los Tordos , è Zorzales , è otras aves en quatro se parten todavia partes con el cuchillo quarto , asy son ministradas por la pequenez de sus cuerpos , è ternez de sus carnes , como porque non se enfrien : è por la regla de los tajos aqui puestos , è las aves nonbradas por las razones à ello atribuydas de toda ave el tajo que le conuiene , segunt buena razon , è arte puede ser conocida ; onde por breuidad la doctrina aqui puesta en el presente baste.

CA-

CAPITULO OCTAVO.

DEL TAJO DE LAS ANIMALIAS

*de quatro pies , que se acostunbran
comer.*

JUSTA siguiendo regla , pues los tajos de las Aves en el precedente mostré Capitulo , en el presente de los Animales de quatro pies sus tajos mostraré , segunt la nominacion en el festo propuesta Capitulo , comenzando en los Bueyes , que son de mayor cuerpo , endó los tajos de muchos animales desta manera son demostrados , porque en sus cuerpos son diuersas partes , è de aquellas la pierna , è el lomo , è pechos son lo mejor , è despues costillas , è espaldas , lo ál non se da à gente , que escogida coman vianda , è aun dellas costillas pocos quieren , è de qualquier

M

pie-

pieza destas la carne se corta , mas de los pechos , è costillas algunos se dan huesos pequeños , è ternillas : è su arte , è todo es facer , que la carne se trauiese todavia en sus muslos , è conchas tajandola con el cuchillo primero menudo , que parezca rallado , tirando el cuchillo , è bolviendo la mano , è maguer esta sea regla general en estas dichas partes , è miembros , cada uno especial requiere platica. El Lomo es la mejor de las piezas , en el qual la parte de fuera , que está sobre las costillas , que se dice Lomo foraño , se corta poniendo las costillas abaxo , teniendo la pieza con la Broca tridente , tirando primero algunas gorduras , è cueros , que cuelgan , è aun de la carne lo de encima , porque es mas limpio lo que dentro queda ; esto faga con el cuchillo quarto , è despues con el primero fecho

vn tajo al traues con él corte menudo , segunt es dicho , è lo cortado cayga en el Platel pequeño , que esté de yuso de la pieza , puesto en el mayor de cortar , è de aquel pequeño lo mude al de comer con el dicho cuchillo , è sea esa ora ya trayda vna Escudilla de plata con del caldo , en que se el Buey cocio , caliente , è con una Cuchar ponga dello sobre lo cortado , que puso en el platel tanto , que se moje en ello bien , cá esto face mas tierna , è sana , è menos nocible la bacuna carne , è asy continuando , è añadiendo , quando se enfriare , quanto pluguiere de aquella comer parte ; despues boluer la pieza donde está la otra parte , que se dice Lomo entraño , è apartarlo todo del hueso con el cuchillo quarto , è quitando dende las costillas , è huesos , mudando el platel de los huesos , aquella carne sola

cortar , que es lo mas tierno , è sabroso , fecho à conchas , como carne de muslos , è teniendola al traues la dicha primera Broca córtelo trauefando , aunque non sea tan menudo con el cuchillo primero dicho , poniendolo , è abreuando con el caldo , segunt en el forañõ dixẽ , è maguer ante otros las costillas departidas , è los huesos de los nudos con el cuchillo quarto , que se den , è pongan non conbiene ante Rey : vista la carne forañã , è entraña cortada ministrafe , è aun dende un tajo de cada uno uasta , por ser carne pesada , è de malenconia conplision , que uasta por deseõ , è mutacion de vianda , è abundancia de manjares , è non que desto solo se farte , porque ay en ello mucha vianda ; pero si mandafe , que mas de aquellas dos posadas se cortasen , ò de la una parte sola le fuese mas placible , su mandado

cunpla , esto se entiende asy en cocho , como en asado , ò en adouo. La segunda pieza despues del Lomo , è mejor de las otras es el Pecho , porque ay en él mucha gordura tiesta , è algunos huesos tiernos , è la carne sabrosa , el qual en esta se corta guisa : poner el pecho en el Platel mayor de cortar llano , en manera que estén las costillas à la mano izquierda , è lo entraño de los pechos facia el platel , è tenerlo con la broca tridente puesto vn platel pequeño de yuso faza sy , con el cuchillo segundo corte de la gordura , tirandolo faza sy , en la junta dó estudiere mas lleno , faciendo tajadas non mucho delgadas , fasta que paresca el cauo de la ternilla , è mudar aquello cortado al platel de comer , è asy continuar fasta la gordura de aquella parte ser gastada ; despues buelualo , que las costillas esten à la

(94)

mano derecha , aſy boca ayuſo como primero , è faga un tajo ſobre ellas cortando la carne , que ende eſtá con aquel cuchillo , tirandolo , è ſoſlayando la cortadura à la parte derecha en tajadas mas delgadas , que del primero tajo , faſta gaſtar aquella carne , è pareſcer el depuramiento de las coſtillas : dende ſacar à luengo lo tierno de los pechos , è partillo en partes conuenibles con la punta deſte cuchillo , firiendo con la mano ſobre el cazo ; dende con el tercero cuchillo de partir las coſtillas , è los hueſos , que quedan , è poner poco ante Rey. Baſtan los tajos , que dixè de la gordura , è de la carne en que ſe puede dar aſaz viande , mayormente ſeyendo los pechos de Baca , ò de Buey , que tiene poco tierno , è grandes hueſos , non tratables. E ſy alguno dixèſe , que la regla general,

(95)

ral , que puſe en el bacuno tajo , que deuièſe ſer menudo , como rallado , non la ſeguí en eſta eſpecial de los pechos , ſepa , que aquello ſe entiende en carne pura , è carnes duras , è aſy el pechugal tajo há conplimiento. La tercera pieza es la Pierna , la qual por ſer grande non ſe dá entera , ſy non por feſta , è magnificencia , è pueden ſalir de vna pierna quatro piezas conuenibles , cuyo tajo es buſcado , è trauièſſo de la carne cortar menudo con el primer cuchillo , ſegunt en la regla general dixè , en qualquier manera que ſe dé adouada , aſſada , è cocha , poniendola linpiamente en el platel de cortar , guardando , que fecha la poſada de cada tajo non queden cortaduras colgadas de la pieza , que non pareſce bien alli enfriandòſe , mudando color , è géneran faſtío ; è non ſe olvide que eſta pieza ſegunt las otras
con

con la Broca dicha tenida sea, è sy entera se diera, desta mesma guisa se corre, buscando el trauiesso puesta la carne, è desechando el hueffo, que por ser grande non es conuenible para roer; pero sy la caña quisiere, saquese apartado de la mesa, è despues traerla alli en Escudilla de plata con caldo, porque se tenga caliente; è mas de aquestos non hay en la pierna tajos. Las Costillas son la quarta pieza, è porque tienen toda la carne de fuera con alguna gordura, alli sea el tajo fecho al traues sobre la foraña carne, teniendo las costillas faza sy corte menudo con el segundo cuchillo grueso, è magro en uno, fasta aquella gastar carne, è despues partir las costillas cada una por sy con lo que en ellas queda, è asy ponellas; pero ante Rey sy las non demanda, afaz cunple tajar la carne, porque non aya que tener
con

con dos manos con feo gesto las grandes costillas. Algunos comen la Lengua, è Tripas, è Figado, è Liuianos, è non son en fauor, nin sanidad tales, que se deuan dar entre gente de bien, è delicada, è por ende sus tajos non curo de fazer mencion, nin de las otras partes fincables, que son menos conuenibles. En estos del Buey tajos se entiende de la Baca, del Bufano, del Toro, del Benado, del Corzo, de la Dama, è de las otras tales carnes grandes, è duras. El Cavallo en la Turquia, è Tartaria, donde lo comen por vianda preciada, assanlo entero, è las pospiernas con la cola, è cuero fasta medio espinazo, hán por mejor, è de aquello tajan tajadas anchas, è delgadas en los conuites ante los de mayor guisa, è lo ál à la gente menuda dexan. Esto fazen porque es mas muelle carne, que la bacuna, è sy
N
por

por esforzar menester fuere , como es dicho , de aquella se corte guisa ; è para esto por non comer dèla à los que della han asco : nin dan el hueso en esta , nin su corazon poluorizado : è tal mesma es la carne de la Encebra , è del Oso , è asy los cortan , saluo que las manos ofunas peladas , è cochas son como ternilla mejores , que lo àl ; su carne mejor salada , que fresca. Los Puercos Montefinos tienen mas tajos , è mas cosas dellos se comen , è vsan bien estas partes , è lo mejor dél es el cuero del escudo que està sobre el espalda de amas partes , sacado à raiz de la carne , pelado , è fecho turdigas , è sancochado se guarda , è cocho se come , è aun despues afado , quien lo quiere cuyo tajo es con el cuchillo quarto pedazos quadrados , asy ponerlo en piezas : el lomo , pierna , costillas , è pecho se cortan como de Baca ; sus pies , è cabe-

cabeza comen cochos , è pelados , è cortanse como los de la Ternera , de la qual adelante hablaré , è aun destos comen los lomillos , è riñones , è tajanse menudo comunalmente ; las otras partes fuyas non son de comer conuenibles. Los Puercos caseros , de los quales non se desecha alguna parte , sy non el corazon , è el cerebro , tienen diuersos tajos , è danse en diuersas maneras , è facen dellos muchas piezas , è primero la Cabeza pelada , è socarrada toman della la meatad de encima , dejuntandola por meytad de la boca del cauo de las barrillas , è cortan adelante todo el pescuezo de manera , que con esta pieza vaya la lengua , è queden con el cuerpo las varillas solamente de yuso para lo colgar , quando lo fazen tocinos : de aquello de encima apartan la lengua sacada de rayz , è traenla entera , salada ,

ò fresca , è cocha , è despues afada , ò en adouo , cuyo tajo es al traués tajadas delgadas , è anchas , è comenzando de la punta con el cuchillo quarto , è asy ponella , lo aparten en dos partes al luengo , porque falga dende el cerebro , è saladas , ò frescas danlas cochas , cuyo tajo es que corte la oreja à rayz del casco con el cuchillo quarto , è faga con él della tajadas al traués tales , que en vn bocado comerse puedan : despues con el cuchillo quarto facar el ojo , descarnandolo en rededor , è entero , è apartar dél lo prieto , dó está la vista , è lo ál corte con el mesmo , asy como la oreja : algunos non le cortan , por ser pequeño , è lo comunal es partillo en dos partes. Dende corte el rostro tajadas anchas comunal delgadas , fasta lo tierno con el cuchillo quarto , è sy alguna parte de ternillas ouiere quedado en las narri-

rizes , cortelo en pedazos conuenibles , è despues del cuero , è carne , que está en el carrillo corte apartado del hueso. De esa mesma guisa las otras piezas son partidas , segunt el aparejo dellas , cá sy el cuerpo del Puerco salan en dos tocinos enteros , solamente aparten del el espinazo à luengo , è las cidieruedas de las costillas , è los lomillos , è sus pies , è su menudo ; onde asy salado cortase de qualquier de sus partes en tajadas delgadas bien anchas , è sy fuere frescal , mas gruesas , è sy se dá con vianda , tajanle mas menudo. A los que se pagan dello , dase el cuero à par cortado en turdigas menudas , sy à parte non le cortan , mas sabroso es junto con la carne : de lo entreuerado fazen enpanadillas tajadas delgadas , è anchas , puestas entreueradas delgadas de pan , porque non sea fascioso à solas comerlo. Toda-

davia en el tajar de la pieza del tocino el cuero esté fazial Cortador, sus cidieruedas fazese vn tajo en la parte de fuera de tajadas anchas falta gastar aquella poca carne, que ende ay, è luego partir las costillas, è ponerlas. Sus Lomillos se corten à tajadas anchas, è algun poco grueso, tirando à yuso. Su Quajar dandolo lleno de huesos menudos con especias, è adouos cocho, fiendese el cuero dél con el cuchillo quarto, è sacado su relleno, que non há menester cortar por ser menudas partes: pero el cuero cortar conuiene en partes menudas, porque es neruioso. Sus Pies fazesen dos, ò tres partes dellos, por ser pequeños, è sus huesos menudos, que se non podrian bien apartar, è mas plazible se come la carne sobre ellos. Su Figado dan, ò picado en morteruelo, ò en otros adouos, è por eso de su tajo hablar non

cun-

cunple. Su Bazo, pocos lo comen, è en los mas puercos se falla dañado. Sus Tripas grandes, è menudas danse en Morcillas, è en Longanizas, cuyo tajo es al traués en tajadas redondas. El Espinazo, que se dá en partes, tajase la carne dél, como dixe del otro tocino, è sus huesos de junta, è ponerlos por sy. El Puerco fresco, porque es fuerte de disistir, deuese cortar en sus piezas de partidas, segunt como dixe en los animales mayores, è todavia los malos entrellos son mejores que las Puercas, è de las carnes se puede dar. La Cabeza della entera, pelada, è cocha es muy buena fria, ò caliente, segunt mas cunpliere al comedor, è su tajo es como el tajo de la cabeza del Puerco ya dicha, pero della los Paladares son mejores que los del Puerco, è quitado dellos el cuero delgado, que está encima lo ál se cor-

ta

ta en tajadas gruesas : las otras partes , è piezas dellos se cortan como la Baca, pero non tan menudo , porque es la carne mas tierna , è los pechos della pueden se dar mas ternillas , è sus pies se facen mas partes , que de los del Puerco , por ser mayores , è se cortan en turdigas pequeñas , segunt que dixe del cuero del Quajar del Puerco : su Figado , è Bazo , è Liuianos, maguer se comen por algunos , non es manjar para ante Rey , nin ay grant dificultad en su tajo , por ser carne muelle. La Vbre suya es buena asada , pero porque es gruessa , è mucho tierna , demas non es tan sabrosa , como la de la Baca , è su tajo dellas es uno en tajadas delgadas , è anchas. Su Corazon non se escostunbra comer. La Lengua algunos la apartan de la cabeza , por assalla despues de cocha , è aun asy es mejor , è sy quisieren puedenla dexar en la cabeza que se cuega mejor
con

con ella. En qualquier destas guisas , su tajo es al traués tajadas anchas , non mucho delgadas , porque es asaz tierna ; fuelese facer en Reales Conuites , que dan las Terneras asadas enteras , è los bientes llenos de Capones , è otras aves preciadadas , asadas , è cochas por manificencia , è cosido encima el logar por donde las pusieron ; entonces áurese por la costura , è sacan las aves , si quieren facer pueden piezas della , è cortarla , como dicho es , antes , ò despues de las aves , segunt fuere mas plazible à los comedores , è sy las dan doradas , non se comen , sy non los tajos de la cabeza , de ojo , è de lengua , è de paladares , è lo ál dejanlo por manificencia , è aun porque non es tan bueno de comer por la clara del hueuo , en que se ha de asentar el oro , è porque ha de venir frio. Los Morlones , Corzos , Cabras
O Mon-

Monteses, Alguacelas, Encebras, è tales se cortan como la carne de la Baca, sy non lo que dan en pan destas, que fazen tajadas anchas, è delgadas. E los Carneros son la mas comun, è vsada vianda en estas partes, è de que menos los Omes se enojan continuando, por esto destes conuiene departir mas declaradamente. En muchas partes, è piezas se departen los Carneros, segunt la costumbre destas partes, es à fauer en Pechos, Agujas, Espaldas, Piernas, Cuello, Lomo, Yjada, Pies, Cabeza, Tripas, Menudo, porque todo es de comer, è cada una destas há su tajo especial, è por esto de cada uno, segunt la orden antes puesta, mostraré à quién conuiene de los tajos. Los Pechos en tal guisa cortados ser deben: tomar la costilla en la mano izquierda, è facar la gordura, que está ayuso à lo luengo, è tajarla por sy en

en partes gruesas con el cuchillo segundo, è dende teniendolo asy, como primero, con aquel mesmo cuchillo fazer vn tajo, è sobre aquel, que sea al largo tajadas delgadas, que vayan à ferir en el magro, è grueso, fasta que descarnado sea, è parecer comiencen las ternillas que están ayuso, è luego con el cuchillo tercero facar lo tierno de aquellos hofezuelos al luengo, è partirlos en partes, como bocados, è asy ponerlo: despues las costillas departiendolas, haciendo en ellas algunas tajaduras, è darla asy. Las Agujas se tajan quitando primero las agujas pequeñas, que están de yuso, que yá deuen venir quebradas de la Cocina, è quitar dellas el neruio, que vá à luengo por la cabeza dellas, departiendo, è poniendo: luego dentro fazer vn tajo con el primero cuchillo de tajadas delgadas, anchas,

fasta ser gastada aquella carne , siguiente esto fazer costillas departidas , è sy fuerre cocho , enpuxando la carne dellas ayuso fázia la cabeza con el gañuete , è abrá conplimiento. La Espalda tomen el brazuelo con un paño de linpiar cuchillos limpio , luego quitarle el cuero tostado , que está alzado de dentro de alli , è va aderedor cerca del muslo pasando ayuso acauandole , el qual sale con vn poco de carne dura , al comer non conuenible , por eso apartarse deue. Esto fecho , el otro cuero delgado de apartar non oluiden , que está de fuera , è cerca del tajo , que primero , que se ha de facer , aquel cuero está tierno , è de comer sabroso , è algunos por sy lo quieren , pero mejor es vuelto con la carne tajada , esto se faze con el cuchillo quarto , è con él mesmo el tajo primero fecho sea cerca del murecillo , sobre

bre el segundo hueso , que allega , è porque en esto cortando , se arriedra la carne encogida fázia la pala el tajo quedando desigual , è feo , con otro tajo al traués ygalado sea , despues con el cuchillo primero cortar tirando fázia sy tajadas menudas , è iguales , pequeñas firiendo , el tajo primero fecho asy , è tajando , algunas colgadas quedan partes , quitarlas fecha la posada , è aquella en el pequeño platel poniendo , è con ella viene bien el cuero , que dixe , guardasen menudo , boluello , que le dá grant sauer , è asy conuene fasta que el hueso parezca , è mas tajar en aquella non puede parte ; despues bueluala , sobre aquel mesmo hueso otro faga tajo , porque en este logar la carne mas dura se falla , è asy aquel tajo cunpla , siguiente à esto sobre el picador vn tajo facer se deue al traués , è sobre
aquel

(110)

aquel fazer tajadas delgadas , è anchas , alli es la mas tierna carne de todo ello : con el mesmo cuchillo , aquel acauado , vn tajo se faga sobre la pala de tajadas delgadas , segunt la del picador , aquel fecho pasen al murezillo , cortar un tajo primero al traués , è sobre él tajadas non tan delgadas , porque es carne muscilaginosa. Esto conplido de partir , è quebrantar los huesos : la espalda en quatro , el hueso de medio en dos , el brazuelo apartada el aguja dél , pero ante Rey , è noble gente tanto de tal vianda tajar non se fuele , que uenga el quebrar de los huesos , solo con el primero tajo , è los del picador del muslo dejan , con todo eso pufelo aqui por conplimiento del artizado tractado , para que en su caso sepa el Cortador los tajos conplidamente , que à esta conuene parte. La Pierna tajar se debe , mon-

dan-

(111)

dandola primero del cuero con el gañi-
uete pequeño , despues tiniendo el ca-
uo del hueso con la ysquierda mano ,
dende dó está la gordura cerca de la ma-
no fazer vn tajo à rayz del hueso , so-
bre aquel otro al traués , quitando vn
pedazo , quanto dos dedos en alto , por-
que lo de yuso es mas tierno , è luego
alli tajar menudo , fasta que la mayor
parte del hueso se descubra ; aquel aca-
uado tajo , otro de la otra parte sea fe-
cho dél tajadas anchas , llanas , è delga-
das , è quitar el huesezuelo redondo ,
que está de aquella parte , que le dicen
de la Nouia , è deuenle apartar con
los huesos , é non darlo à comer , ma-
guer que es sabroso , porque es lezne
de neruios , è peligroso de tragar sin vo-
luntad del comedor , è dende aquel sa-
liere descubrese otro tajo , esto acabado ,
quiebren el hueso mayor , è el otro que
es-

está cerca dél , è si quiere sacar el tuetano estonces cunple de lo facer , pero ante Rey , ò Señor grande non se faze mas del primero tajo , è mucho menos el sacar del tuetano , que parece mal , è inmundó al batir , è sacar , pero porque algunos Señores lo quieren , mostraré aqui la manera , como se há mas limpiamente fecho : despues que los dos tajos primeros son acabados , lleve aquella pierna de la mesa al lugar dó está la Vagilla , è descarne aquel hueso , è apartelo de la pierna de guisa , que quede muy limpio de carne , è de grosura , è sea escalentado en brasa ally trayda para aquella ora , è quando fuere caliente , tanto que la mano mala vez pueda sostener la calor , saquelo , è con el cuchillo tercero firiendo en él de cazo sobre tajador de madera , quiten el nudo dó bayla de guisa , que abra la caña,

ña , mondandola de las briznas ; è uatiendolo sobre el tajador , sacar el tuetano , poniendolo entre dos reuanadas de pan , lanzandole de la sal , è poniendolo entre dos plateles calientes , è asy llevarlo , porque non se enfrie , è ministrarlo à la mesa ; estas cosas sean fechas muy prestamente , porque non se yele ; è de la pierna mas tajos non se fallan. El Cuello pocas ueces ante Señores se trae , porque es duro , è pequeña pieza , pero sy demandado fuere , su tajo desta guisa fecho sea : trauesar , è cortar menudo por la dureza , que en él es. Del Lomo , quitandolo de la yjada primero con el gñiute , despues cortará tajadas delgadas , è anchas con el cuchillo segundo. La Cola cuezenla bien , è fazen en ella vnos tajos , que se rasán , que éntre bien de toda parte , è luego asala sobre gradilla , porque salga mas

P

lin-

linpia , è asy la trae à la mesa : éste cozer , è asar se face en ella por su dureza , que sola cocha , ò asada mas bien non se podria , sy ambos los aparejos en ella non se ficiessen , tajese departiendo sus nudos por las puntas con el cuchillo quarto , poniendolos asy enteros , è de la parte gruesa à su rayz fazer vn tajo de tajadas anchas , è delgadas con el cuchillo segundo , è poner encima desto , è de los nudos Vinagre fuerte, esparciendo fojas de Oregano seco encima , è asy ministrarla , è queriendo mas curialmente , è linpia esto facer , è pueden poner las partes desto con la broca de dos puntas antel seisor en el platel , ende aya de los dichos Oregano , è Vinagre ; allende desto sy comen de las tripas cochas , è rellenas. Sus Riñones asados , è cochas sus Turmas. Su Fígado eso mesmo , que son ynteriores
par-

partes , en las quales non hay synon vn tajo , cortarlas al traués con el ganiüete pequeño , è las tripas mas menudas que lo al. El Corazon non se suele comer deste , nin de otro animal , porque es de mala disition , è nunca se puede bien cocer. De los Pies dan cochos en adouo , ò en gelata , è como quier que sean , su tajo es como dixe , en los de la Ternera ; pero quando el Carnero se da pelado , non es menester quitar el cuero , porque es sabroso en la carne en uno cortado ; è sy los Carneros se dieren asados enteros , los bientes llenos de aves menudas , tajanse , como dixe , de las Terneras enteras : tal mesmo fagan de los dorados , è por los tajos , que son dichos del Carnero , se entiende los del Cordero , Obejas , Cabrones , è los desta natura , que por essa mesma guisa fazer se deuen. Los Puercos comense
P 2 de-

dellos frescos , è dellos salados , è dase la Cabeza cocida , pelada , de los frescos entera , cuyo tajo es como dixe de la Cabeza de la Ternera : del Cuerpo dellos fazen piezas como del Carnero , è mas su tajo en todas ellas es menudo trauesando como en la Baca. Sus Pies se dán cochos , è en adouo , tajanse como los del Carnero. Sus Tripas , è miembros interiores , en Morcillas , è Longanizas. Su Buche lleno de huesos pequeños del mesmo carne adouada en ella , tajase segunt las Tripas del Carnero , è sus rellenos eso mesmo ; pero sy fuere Montés la Cachaza dél cocha , è algunos la tuestan vn poco , despues cortase en pedazos como tripas , su carne como de Benado , mas quando fuere salado , su tajo es , que tenga el Cortador cuero faga asy , tajando menudo , segunt la Baca , è quando gordura fuese , buelto con lo
ma-

magro en mas quantía , tajadas delgadas , è muchas sean dello fecho ; è sy lo dan con Calabazas , ò vianda espesa todavia su tajo menudo , è à los que place el cuero apartado primero dase cortado como tripas , que es sabroso antes de lo ál. El Cochino pequeño sea todavia asado , è para ser mejor fecho , relleno sea , su tajo es por encima à la vna oreja con el cuchillo quarto fazia el rostro adelante pasando , teniendo la oreja , è estando el cuero por el espalda , è costado fasta el anca , en fin quanto mucho pudiere sacar lo delgado syn la carne , è aquello tajarlo menudo con el mesmo cuchillo , despues quitar la Cola con el cuero del Lomo , è hacerlo como lo otro menudo , dende al otro costado , segunt que del primero , despues tajar la Cabeza , è partirla por medio sacando el rostrillo aparte : enpero el Cerebro suyo
non

non es bueno de comer , nin se debe dar ; dende tajar los pies , è manos por los cobdillos , quebrantandolos con el cazo del cuchillo tercero , è ponerlos. Esto fecho , el cuerpo partir por medio , facando su relleno , mayormente de la parte de arriba , poniendo en partes grandes , è ante Señor mas desto fazer non se deue , mas à otra gente dan la carne , que queda boluiendo lo magro con lo grueso , è picandola en tajador de madero con el cuchillo tercero , fasta que la vianda dél gastada sea , è dan con ello los huesos dél en que ouiere ternillas. El Cabrito en grandes conuites se suele dar entero , asado , è algunas veces con aues menudas en cuerpo , è otras relleno , è sy tal fuere , cortase quitando el espalda primero , è cortar vn poco della , è luego abrirlo , è facar las aues , que en él son , è cortar dellas ,
se-

segunt su tajo , è non tornar mas al tajo del Cabrito , que solo por manificencia se trae acompañado de otra vianda , ò sy relleno fuere , todo èl se corte comenzando en la dicha espalda à facar con el cuchillo tercero , è cortar la carne dello , como quier que del hueso la aparte , despues con aquel mesmo cuchillo partale menuda en tajador de madero , è asy ponerla en el platel ; tal mesmo de la otra sea fecho parte ; luego quitar la Cabeza con el Cuello , facando de aquel las lechecillas , è ponerlas primero ; dende cortar encima de lo tostado del Cuello , porque la carne dél non es sabrosa , facar los ojos enteros , è ponerlos ; el Rostro , è Ternillas dél , segunt es dicho en las otras Cabezas ; luego tajarlo por medio cerca de los Riñones , è facar los costados , è aquellos tajar , facando las costillas de dos , en dos ,
è

è su carne menuda, asy poniendolo; siguiente à esto los quartos zagueros se cortan menudo, sin curar del trauefio, picando aquella carne en tajador, como es dicho de la otra. Su Cabeza fenderla por medio, porque el Cerebro dél es bueno con Gengibre encima molido; è sy el Cabrito entero non traxieren, sy non partes dél, en los tajos que dixen del todo, se entiende lo que à sus partes conuiene; de su relleno facer como del Cochino ya dixen. Es verdad, que de las ternillas de los pechos se faze tajo apartandolas. La regla, que es dicha en los enteros, se entienda en los dorados. Sus pies non valen algo, por eso dellos mencion non facen. El Conejo, è Liebre cocha, ò afada, sy vinieren enteros, quiten primero su Espalda, aquella dos faziendo partes, è ponella; despues la pierna faziendo en
el

el gruesso della vn tajo de tajadas gruesas, dende partilla en dos partes, è ponerla, tal mesmo de la otra parte; despues tajar Cabeza, è Cuello, è aquel en dos partes, è ponello asy; la cabeza parta por medio, è al traues con el segundo cuchillo, dando en el cazo con la otra mano; siguiente à esto del Lomo quatro facer pedazos, poniendolos, è para comer mas limpio, sobre el gruesso del Lomo facer vn tajo de tajadas delgadas, è anchas, pero sy vinieren en miembros, en pan, ò en adouo, ò capiro-tada non cale dello cortar, sy non la cabeza, è lo ál poner con la broca; è los Gazapos, è Hardas cortanse ansimesmo segunt esto por miembros, pero en ellos non se faze otro tajo, nin los miembros se departen. E por esto que es dicho de las otras cadrupentas vsadas de comer acá, è ya nombradas, noticia
Q en

en su cortar llenamente auer se puede, terminando la dotrina desto por grande breuiedad.

CAPITULO NOUENO.

DEL TAJO DE LOS PESCADOS

*que se acostunbran en estas partes
comer.*

SUelen en estas partes comer de los Pescados mayores, segunt los vistos, que auer se pueden, el mayor de los quales es manifesto ser la Ballena, maguer algunos digan, que la Serena con ella se eguale en grandez, pero non se toma, nin comen della. Pues la Ballena por la magnitud de su cuerpo que se entera adouar non puede, en pedazos pequeños, è tuerdegas la traen, guardase grant tienpo con sal, tiene
mu-

mucha gordura, è por eso facen della aceyte: es vianda pesada, bestinal, por eso pocas veces se dá, pero sy acaesciere traerla, su tajo es quando viene en tuerdegas, asy como de la Cachaza del puerco, lo magro tajasè menudo por la dureza suya. El Pez Mular, è Sobrrayo se tajan asy menudo, que son duros, grandes pescados, è traydos en piezas. Eso mesmo facen del Dalfin, à que llaman en estas partes Tohinoto: de los otros pescados otro tal que fueren bestinales, è duros. El Sollo es noble pescado, è sabroso por eso en el tajo suyo se mas engañaron, è acatada la grandez de su cuerpo, entero darse non acostunbran, sy non en ruedas partido, è tiene muchas ternillas; tajasè lo magro con lo grueso tajadas anchas, è delgadas con el primero cuchillo, sy magro solo fuere menudo conueniblemente,

mayormente lo cercano del hueso; las ternillas con el cuchillo tercero se partan, è dan como ternilla de Ternera, quando es en adouo pequeñas partes, departese con el ganiuete pequeño en partes, como bocados, por que es tierno, en tal manera ministrado. Eso mesmo facen de lo que fuere en pan, por esa mesma razon. El Salmon, que se face de la Trucha, quando del agua dulce pasa à la salada, tiene su pescado glutinoso, è tierno: dase en ruedas por la grandez de su cuerpo, quitandole el cuero del con el ganiuete chico; su pescado, è ruedas en fojas se departe con la broca de dos puntas, sin otro cortar, è asy es mas sabroso, que sy cuchillo en ello entrase. El Sabalo es tierno mucho, es espinoso, por eso departirse deue en menudas pates con la broca dicha, quitando sus espinas, è asy poner-

nerlo. El fresco Congrio se da à tarazonas, este se taja al largo con el cuchillo primero, dando vn tajo fondo, è facer sobre él tajadas llanas, delgadas, que fieran en el tajo dicho primero, fasta gastar su pescado, è llegar à la espina, tal mesmo de la otra parte. La Morena, è la Pescada fresca se tajan desta mesma guisa. El Anguilla se parte en tarazonas por sus nudos trayda entera, con el cuchillo quarto abrese un poco su pescado, è asy se ministra. El Aguja, Paladar, è el Mero se taja como el Sollo, è la Coruina eso mesmo, saluo que non ay en ellos tales ternillas. La Trucha se corta quitando primero la cabeza con el ganiuete pequeño, despues las alas con un poco de cuero al luengo, en que estan espinas de cada parte, dende partirla por medio al luengo, fendiendola por el espinazo con el gani-

ñiute, comenzando de la cola, departiendo aquella meatad de la espina, è asy mesmo la otra. E sy fuere grande la Trucha partilla en partes conuenibles, quanto quepan en el platel de comer, quitando la espina, darla por la mesma via, è porque algunos place de Trucha gruesa comer la espina tostada tanto, que las espinas menudas della se focarren, traydas desta guisa con el ganiute pequeño quiten las espinas quemadas, queden los nudos que departidos el neruio que pasa por ellos parece, el qual es de comer sabroso. Desta manera que la Trucha se cortan el Pagel, el Besugo, el Panpano, el Lenguado, la Dorada, el Acedia, è los pescados pequeños, que en esto parecen. La Langosta cortase quitandole el escudo, è su pescado tajarlo en tajadas delgadas al luen-

luengo con el cuchillo primero, por que su pescado es rescio, dende quebrar las cañas de sus piernas sacando el pescado dellas. Los Lagostinos quitan dellos con las manos sus conchas escamosas, è aquel neruio, que va por las espaldas delgado, dandole un tajo al luengo, que parece, lo fincable à rebanadas se corta con el ganiute. Los Salmones, è los Arenques, segunt que de los menudos dixen. Las Ostias partir primero sus conchas con el cuchillo tercero, sy non vinieren abiertas; pero ante grandes Señores abiertas las fueren traer, è con la broca sacan su pescado; asy de las Almejas, è de las Tollinas entendido sea. Finalmente, por dar regla general, lo menos que ser pudieren, deuen el cuchillo poner en el pescado, por que toma con la uiscosidad del fauor del fierro, sy non en los pes-

cados duros, en que la cortadura escu-
 far non se puede. En los otros lo mejor
 es departirlos con brocas, ò manos, se-
 gunt lo demandare cada vno, asy co-
 mo Caracoles, à los que dellos se pa-
 gan, que sacados de su casa con lo agu-
 do de la Broca, tirando la tripa prieta,
 se ponen, è comen con los punganes.
 Los Cangrejos tienen poca vianda, mas
 sabrosa, è con las manos se depar-
 ten. Onde en lo dicho por el entendi-
 do Cortador, entenderse deue la mane-
 ra que le cumple tener en los frescos
 pescados. De los salados, è secos, asy co-
 mo Congrio, è Pescada, Atun, Pulpo,
 Saualo, Lixa, Mielga, Arenque, Sar-
 dina, Cazon, è tales es otro el tajo de-
 llos. Del Congrio dan piezas, è tablas
 sacando primero su cuero con el gani-
 uete pequeño, è ponerlo; despues cor-
 tar el pescado dél con aquel mesmo ga-
 ni-

niute en menores partes en el luengo.
 La Pescada su Cabeza es lo mejor, è lo
 que está cerca della, sy fuere frita, de
 la cocha lo mas grueso, departiendolo
 en partes de conchas, ò en otro tajo.
 Eso mesmo de la Mielga, del Cazon;
 pero la Sardina, è Arenque como los
 pescados menudos tajar se deuen, è sy
 fueren tan pequeños tiradas las cabezas,
 entero se pone, asy se faze de las Toque-
 llas, è Pececillos, è los Camarones syn
 quitarles algo los ponen enteros, è mu-
 chos en vno. Asy es dotrina dada en to-
 do tajo de pescado salado, è fresco por
 lo que es dicho en general, è especial,
 maguer todos por menudos nombrados
 non sean.



CAPITULO DEZENO.

DEL TAJO DE LAS COSAS
que nacen de la tierra.

Turmas , Zahanorias , Chiriuias , Chufas , Cardos , Arracifes , Alcarchofas , Setas , Crespillas , Fongos , Gordolobos , Tobas , Lechugas , Palmittos , Rabanos , Nabos , è los que fon desta manera llieuan en su cortar , è mondar cierta manera , è por esto de aquellos Capitulos aparte formaré , que segunt en la diuision fue destenguido de las cosas , que nascen de la tierra , asy por beneficio de coltura , como por sy há natura producidos. Las Turmas asadas en las brasas , enteras se traen , deuen ser primero linpiadas con mundo paño de la ceniza , ò tierra , sy en ellas que-

quedada fuere , è puestas en el Perero , sy fueren grandes , ò en la broca tridente , sy pequeñas , è con el ganiuete pequeño mondarlas , quitando el cuero dellas delgado al luengo , como de Pera , è ponerla en el platel buelta ayuso con la Broca , è Perero ; dende cortarla en rebanadas , non mucho delgadas con el dicho ganiuete , è asy ponerla , pero sy fritas se dieren , ò en cazuela , syquiera en otro adouo , non es menester fazer ál , sy non ponerlas , que ya vienen menudas cortadas. Las Zahanorias crudas comiendose son de linpiar bien de la tierra , è pelos delgados , que tienen rayendo con el ganiuete , que se desflore , luego quitar sus fojas con todo lo verde , è fenderla en quatro partes , sacando de cada parte el corazon , sy fueren gruesas , que lo zuffran , lo ál ponerlo ; è sy luengas fue-

ren partir cada quarto en dos, ò en tres partes, è sy delgadas son, el corazon poco se en ellas conofce, è todo junto comerse puede. De las que fueren asadas en brasas non cumple quitar aquellos pelos, que en el fuego se queman, nin el corazon que por el asar se torna de mejor fauor, è disistion, pero su corteza delgada que se leuanta con el fuego es de quitar con la mano, syn ganiute, è despues en quartos cortarlas, como es dicho, aunque en vno de poner sean. Sy fritas fueren, ò adouadas non ha menester tajo, que ya bienen mondadas, è partidas, sy non ponerlas en la broca. Las Chiriuias crudas, despues de linpias, cortanse al traués en dos, ò en tres partes, syn fender al luengo; eso mesmo de las asadas, saluo que entonces las mondan por la su cerradura, que su cuero tomó en el fuego; sy fue-

fueren gruesas; è las delgadas solamente linpiando con la mano se parten, è ponerlas; asy fazer de las cochas con caldo de carne. Las Chufas por ser pequeñas, non llevan algun tajo, pero algunas dellas gruesas, que tienen en sus rugas tierra quitangela con la uña, è asy enteras muchas dellas se ponen. Los Cardos arracifes cortando dellos sus pencas acerca de la cabeza junto, è cada vna por sy, con el ganiute pequeño quitar vna tira de cada parte con las espinas, è apartar della todo el hueco, lo ál partir en partes de tres dedos al traués, poco mas, ò menos, è aquellas mondar defuera con el dicho ganiute, quanto paresca lo tierno, è de dentro con la uña quitando la tela, que tienen al luengo, ansy ponerlo fasta quel Cardo de las pencas despojado sea; despues quitar todo lo duro de la cabeza,

(134)

za, è de encima las rayzes de las pencas, que la cubren, fasta que su cabeza dello librada lo tierno demuestre, de la qual lo amargo de encima, que está à la rayz de las pencas delgadas apartado sea, è ansy munda partirla en quartos, è partes mas, sy la grandez lo demandare, ò en dos sy tan pequeña fuere todavia al largo, è há menester linpiar à menudo el gñiute por la negror que tomó de la humedad del Cardo. Sy en adouo se dieren ya vienen mondadas, è cortadas, è non há menester sy non poner con la broca. Las Carchofas su aparejo es quitar dellas las conchuelas, que estan denderredor de la cabeza con la mano, fasta que parezcan las que tienen su cauo blanco, è tierno, aquello dellas comer se vsa, fasta que parezca lo mazizo de la cabeza, è el fueco pelofo, que encima tiene,

(135)

ne, è aun ante de todo, sy la cabeza es grande dan vn tajo en comienzo della su rayz, porque mas liuianamente las dichas conchas se quiten, è desque el fueco parezca, quitenlo con el gñiute, è afinar la cabeza, sy alguna dureza de las conchas en ella quedó, è su tierno cortarlo en partes, segunt la grandez de aquella demandare; sus pencas mondarlas con el gñiute dicho en partes, como de los otros Cardos, diuidiendolas, esto sy fueren crudas, sy conchas, ò adouadas, ponganlas como de los Arracifes dixen. A estas Alcarchofas, dicen en algunos logares Alcanas, è en otras Canarias, porque en qualquier destes miembros diuersos non entienden diuersidad de viandas los que se nonbran. Las Xetas se dan asadas en brasas, è linpiadas de la ceniza, quitanles el pezon, que es su rayz de peor di-

disition con el dicho ganiuete, è asy las ponen: lo mesmo fazen en otro adouo, en que uengan los pezones. E por ser las Crespillas, è Fongos desta natura, è condicion, non son diuerfas en tajos destas, pero sy los Fongos grandes fueren, aun en partes su cuerpo deuiden, è pocas ueces ante grandes Señores traer se suelen, por ser vianda mala, aunque es sabrosa. Los Gordolobos, è Tobas se mondan, è cortan como las pencas de las Alcarchofas. Las Lechugas bien labadas de la tierra, quitar de sus fojas fasta que pocas, è tiernas queden, mondando con el ganiuete su cabeza de todas partes fasta lo tierno, partiendo al largo con las fojas en quatro partes, è sy fueren pequeñas en dos, è asy ponellas: las que se dán cochas non há menester cortar. Los Palmitos mondanse fuera, è apartados
de

de la mesa por el polvo, que dellos sale, danles golpes con el tajo del cuchillo quarto al luengo que entren fasta que lo tierno della parezca, è podráse luego despojar con la mano de sus cubiertas, que tiene alechos, quitando de vna en vna parando mientes, que las fojuelas non se encubran, sacandolas, è quitando dellas el uello blanco de cada parte, è ponerlas ansy continuando fasta que sacadas sean, è llegue à lo tierno, estonces de estas mondaduras fincables, cuya rayz blanca, è tierna fuere, ponerlas, porque eso tierno de comer es bueno, è asy facer fasta que lo de medio con la cabeza tierna quede, luego mondar la cabeza, apartandole lo que duro fuere, quitadas las fojas, sy alguna quedare, partirlo al luengo en quatro partes, poniendolo asy; pero sy el Palmito fuere de Palma por su grandez
S con-

conuiene, que fagan dél mas partes tratables. Los Nabos algunas ueces se comen crudos, quando son tiernos, al que lo plaze, entonces raense, è cortan al luengo como la Zahanoria; pero sy cochos fueren, al traués se corten. Los Rabanos raydos primero, quitadas sus fojas, è la punta, cortados sean en tajadas delgadas al traués, è quando mucho tiernos fueren, è pequeños en tajadas gruesas, è desuaidas, è lo que está cerca de las fojas berde en quatro sea partido partes à luengo, ò mas sy la grandez lo pide, con la que de las fojas queda, poniendolo desta guisa, è por tenprar su agudez, è frialdad, è ponellos tajadas vna sobre otra con sal menuda enmedio fasta que salga el agua dellos por disolucion de la sal, è estracion de su humedad, estonces premidas, fasta que juntas queden son mejores, è

mas

mas sanas aquellas tajadas. E por esto que es dicho en los tajos, è mondaduras en las cosas nonbradas, se entender puede lo que pertenesce à todas las cosas de comer, que la tierra produce, cómo se ha de cortar, mondar, è amnistar.

CAPITULO ONZENO.

DEL CORTAR, E MONDAR de las Frutas.

A Las Frutas conuertiendo el decir, que se mondan, è cortan especial platica conuiene mostrar, è porque entrellas son muchas diuersidades, è por diuersos tajos cortarse deuen, è mondaduras distintas, è linpias sean asy como Melones, Pepinos, è Alficoces, è Cidras, è Granadas, Duraznos, è Pe-

ras,

ras, Manzanas, Peros, Menbrillos, Figos, Almences, è las otras, que son en hueso de comer, è requieren aparejo. Los Melones con el gañuete pequeño cortanse al luengo, è facando la pieza dél, segunt su luengo, è de la anchura de sus listas, queda aquella tajada à los cabos aguda, enmedio ancha, deue ser tan fonda cortada, que llegue à sus pepitas, è las que salieren pegadas à la tajada seanles quitadas con lo muelle; dende quitar la corteza fasta lo verde, è lo sincable partirlo en tajadas al traues tales, que en vn bocado, ò dos comer se puedan, porque en aquella parte non torne à morder muchas vezes, è asy ponerlo puede, sea vn cortar al traues en ruedas, è facer en él asy en las pepitas, è cortezas, è partes como es dicho, pero mejor es al luengo. Las Badeas, è Fazebuches, que
son

son desta natura, por esa manera son cortadas. Los Pepinos, è Alficozes quitados dellos los cauos, lo al partese, è de los Pepinos al luengo en quartos. Los Alficozes al traues en taraznes. Las Cidras se cortan al traues en ruedas enteras de altura de vn dedo con el cuchillo quarto por su grandez de dureza, è facando lo agro de enmedio, lo ál cortar en partes con la corteza por tajos, que miren al centro de la rueda, que hán tales, que en dos, ò tres bocados comer se puedan, por non llevar vna mesma parte muchas vezes à la boca; mas sy lo de medio fuere dulce, como es en algunas, non es menester quitarlo, è puedese cortar la corteza en tajadas anchas con poco de lo blanco; desta guisa es mas prouechofo, porque lo blanco es de mala disition, è su corteza es cordial; è sy enteras se dieren con-
fi-

fitadas cortase al luengo à guisa de Melon. Las Granadas por su dura corteza lleuan otra manera de tajo ; en cada uno de sus cabos sacan vna pieza quadrada de su corteza , menor que la palma con el gañiute pequeño este derecho , è con su punta sacar aquello mueble de medio , que se descubre de yuso del quadro , è retiene los granos ; despues dar cortaduras al luengo , que uengan por los lomos , que muestra la Granada , cà por alli es el departamento de los gajos , que vienen de quadro à quadro , è luego con la mano departirla por aquellos tajos , è quedará cada gajo por sy , de los quales quitando las telas que los departen , è asy ponerlo , è pueden de aquellos gajos ante de su partir quitar las cortezas , porque se doble mejor al comer del grano , è esto fazen las cogidas de dias ,
que

que estan duras. Los Duraznos se ponen en la broca tridente , porque non los hayan mucho de tener en la mano al mondar , que se mondan con el gañiute pequeño à fustillo , luego quitar lo amargo dellos , que está fazia el pezen en la fendedura de color verde , en lo demas sacando vn pedazo con tajo de cada parte fasta el hueso , è luego sacar tres , ò quatro tajadas à rayz del hueso , segunt fuere su grandez , è ponerlas con la broca de dos puntas en el vino , queriendolos en ello comer , porque es mas sano , ò en el Platel , sy en vino non fueren ; è el cuesco , con lo que en él queda , lanzar en el Bacin de los huesos , porque es feo de lo ver. Los Perros cortanse al luengo en quatro partes , syn mondar quando son pequeños , è bien maduros , è los grandes mondanse al largo en tuerdegas , è cortan de
llos

llos tajadas, como de Durafno, fincan el corazon con las pepitas, è non curan de comerlo, aunque es bueno, por guardar linpieza. Desta guifa se cortan las Manzanas, è Peras, enpero las Cermenñas, que fon desta natura por su pequenez non se mondan, nin cortan, sy non quitarles vn poco de la parte de arriba, que está como florecilla, è asy ponen las mas. Si las Peras, ò Peros, ò Manzanas se dieren cochas, mondanse, è cortanse puestas en el Perero, porque la mano à ellas non llegue. Asy mismo se faze de los Menbrillos afados, ò en pan, que pocas veces se dan crudos, por su asperura. Los Figos verdes quitan su pezon, fasta que parezca lo colorado, ò miga dél, è de la parte otro pedazo fasta que salga la agusidad dél, lo ál ponerlo, sy tiene el cuero delgado, sy non mondarlo. Los secos non há men-

nefter algo desto en ello facer, sy non quitar los pezones, que fon duros, è alinpiarlos con vn paño, è ponerlos. Los Almences dan en ellos vn tajo al largo, è asy auierto, facar lo de dentro, è ponerlo: à otros place despues de auier-to, facarlo mordiendo en él, pero mas linpio es en la primer manera, aunque en la segunda es mas placible. Ay allende desto otras cosas de cortar conpueftas asy como Queso, è Huebos fritos, ò en tortilla, Quesadas, è Tortas, è Fojaldres, è Juncadas, è otras desta condicion, que non es necesario alongar el decir en sus cortaduras, nin fago dellas

Capitulo aparte, cá por las reglas ya especificadas, puede entender el ingenoso Cortador su platica; demás desto el Vulgado vfo face manifesto, è la poca dificultad, que en tales cortando, se fallan cosas. Baste en lo que puede ha-

T

uer

uer diuersidad poner inuariantes , è mas conuenibles reglas.

CAPITULO DOZENO.

DE LOS DERECHOS DESTE

Oficio al Cortador pertenescientes.

Conuenible cosa es , quien tal Oficio sirue en cuya mano la vida del Señor , ante quien corta , es fiada , de prerrogatiuas , è derechos sea guardado , porque los Omes ayan mayor fauor de lo seruir , è mayor razon de guardar lealtad en aquel ; onde segunt la diuersidad de las gentes , è trocamientos de les tienpos , diuersas en esto fueron las costumbres , enpero en estas partes de España antigua vsanza demuestra à los que tal Oficio sirven prerrogatiua de posar muy cercanos al Palacio del Rey,

Rey , ò Señor , è dar las entradas en el Palacio , ò logares donde el Rey , ò Señores estarán facilmente , porque este presto , è à mano al seruiçio de su oficio , è que le sean bien pagados los marauedis , que aurá , è le serán comunamente asignados , porque se non destorue , ò enbuelva en el cobrar dellos , è tobiese escusa à las fablas , que faria en las sazones , que ha de seruir. Eso mesmo quisieron que pueda tomar tal tajador à la mesa traydo despues , que el Rey , ò Señor dél mas non quiere , la mejor pieza , que le pluguiere para sy , è vn Pan de los que en la mesa fueren , è los cuchillos , è estrumentos de plata , de que ya en el Capitulo quarto fablé , de que han mucho seruido , è se quiebran , de manera que se bien adouar non podrian , que sean suyos , è quel sea tenedor del Arca de los dichos

chos estrumentos , è pueda fofituyr en fu logar otro en tiempo de dolencia, ò necefidad otra urgente , quien fyrua el oficio feyendo conuenible perfona, linage , è fianza , è dotado de las buenas cofunbres ya dichas en el Capitulo tercero , è lo mas dellas , è mas necefarias ; deue fer aun efcufado el Cortador de otra ocupacion , porque en fu oficio mejor recabdo poner pueda, en el qual fe requiere todo Ome mayormente firuiendolo ante Rey , è non deue fer judgado fyngularmente , fy de fabla de fu oficio fe traéta , fy non por la boca del Rey , ò del Señor, fy quieren de fu efpécial mandado , è voluntad curiar à las malicias , que enbidia procurante contra los Oficiales , è Privados de los Reyes fyn caufa legitima muchas fe mueuen , è afy con mas jufto eſamen fea conofcido , fy obiere pleyto con

con alguno Demandador feyendo , ò demandado, pueda la caufa à la Corte traer, aunque fueſe en Tierra apartada , è non tocaſe à fu oficio , porque fe non aparte por ocaſion del letigio del cutidiano feruicio. Allende deſto gozar debe de los preuillejos comunes , que los otros Atriales fe alegran , ynmunidades , libertades , defenſiones , particiones à ellos por conceſiones , è lo à la cofunbre otorgadas , è aun à los ſubceſores dellos ginitura perducidos grant parte , è deſto alcanzar deue por las Leyes de la Juſticia diſtributiua , mayormente fy el feruicio ſuyo condigna ſatisfacion en fu vida obtener non pudo , quedando el drebdamiento , è ſolucion à la poſteridad ſecundanda , cá non es alguna cofa tanto lealtad engendre , è mantenga como libertad , è ſegura eſperanza de gualardon ; afy ſe face el corazon mas

noble, è se precia en dexar fazaña, è vive seguro, que su bien fazer será sabido, nonbrado, è conoscido, è ya comienza en sy à gloriarse del venidero bien, que por certedumbre reputa presente, è demás destas vsadas perrogatiuas los Reyes, è Señores deuen fazer, è otorgar otras à los que syngularisa el bien seruir en tanto oficio como este, segunt la descricion suya verá ser conplidero.



CAPITULO TREZENO.

*COMO DEUEN SER CRIADOS
Mozos de buen linaje, bien acostunbrados
para tomar dellos para el oficio
del Cortar.*

OTRO en su logar conuiene, que pongan luego para seruir este oficio, porque es menester de cada dia quando fallece el que lo touiere por mudarlo à mayor oficio en gualardon de la lealtad, que en este mantouo, ò por terminacion de sus dias, sy quiere priuacion del, quando lo mereciere, è non se fallan asy luego guarnidos de las condiciones pertenescentes al que esto ha de seruir, nin asy platicos en lo que à la diligencia de tal oficio se requiere, è pareceria mal que antel Rey se beza-
fen,

fen, porque antes que fuesen enseñados cometerian muchas faltas, de que el Rey auria enojo, è causa los cercustantes, è veyentes de retraerla, por esto conuiene al Rey vsando de prouidencia, que antes de tal caso esté para ello aperceuido, è ya preordenado lo que à esto es conplidero, criando Mancebos en su Corte, è anden continuamente en ella, è lo mas del tienpo, que sean de buen linage, è conocido, de fidalguez non dubdosos, los que le sean abezados à mantener lealtrad, loandola sienpre antellos, è contandoles de aquellos que la mantouieron, quanto prez por ella ganaron, è quanto buen nonbre dellos quedó; demas desto afean la traycion, è mala verdad, è tuerto, contandoles los que por ella fueron auergonzados, perdidos, è punidos, è fazerles mantener lo que dixeron, è pusieron, è

à

à fablar todavia verdad, è non les abezen, nin consientan ser chismeros, ò acusadores de otro: con esto vsando, se crian los corazones, è facen à la lealtad, è bien asy como les uiene por natura, por ser de buenos linages; con esta crianza toman el abito, è vsanza della, ò les viene por dotrina. Deuenlos aun mostrar de bien fablar, con buen gesto, cortés, è atentadamente, è à estar todavia entre gente de bien, porque se fagan entendidos, è aprendan lo que à buenos conuiene saber: sean auisados en las costumbres de la Corte buenas, è algunt conocimiento ayen de las malas, para se guardar dellas; deuenles fazer estar con el Rey, mayormen-
te quando rescieue algunos Enbaxadores, ò está en pública Audencia, è quando celebra Fiestas solepnes, è fueren en los Oficios Diuinales, è entre Perlados, è

V

Gran-

Grandes Omes , páren entonces mientes los tales Mancebos como están los Grandes de cuenta asentados , è ordenados en sus grados , segunt los Estados de aquellos ; ve aun como fablan con tanta grauidad , è discrecion , mouiendose , è asy facense discretos , è cuerdos , è mesurados , è para esto tambien aprouechan que los fagan leer de las Coronicas de los Reyes los buenos fechos pasados , de los casos que contecieron , è de los remedios , que los cuerdos , que ende fueron en ello pusieron. Deuelos estrañar la cobdicia , que es rayz de todos los males , donde nace velleza de corazon , è fazelo malo , donde se pone : alauen entrellos la franqueza , è en su presencia den algunos dones : cuen-
tenles de los francos , cuánto son preciados , è amados : denles à entender que todo el auer del Mundo non deue

ser

ser tanpreciado , nin lo vale como la lealtad , è buen nombre , è perpetuacion de fama gloriosa : eso mesmo como es mayor maldad facer falta por precio , que syn èl , è que non hay cosa por que mas fien los Reyes , è fagan mercedes granadas , que por ser ciertos seruidores , que non farian tuerto por dinero , sy quiere otra promision del Mundo , mayormente contra ellos , è sus Estados , è Personas ; deuenlos aun abeziar à non ser enbidiosos , alabando à otros delante dellos , entre sy mostrando placer del ageno alabamiento , è asy sean à esto vsados , que no solamente la loór de otro escuchen pacifica , è pacientemente , mas aun ellos mesmos son alabadores de los que ficieran , ò de quien oyeren algunas proezas , è para esto aprouechan que los fagan estar ante los Reyes , quando han de facer algunas

V 2

gra-

(156)

gracias à otros, è decirles, que todos los buenos deuen auer placer, que del bien que el Rey face à otro, auiendo por ello buena esperança, que asy à cada uno dellos fará por su buen serui-
cio, mayormente sy conofcen que hán placer del bien de otro. Sy les vieren profazar, ò escarnecer de alguno, sy quieren pesarles de su bien, estrañargelo, fasta que por contrario vfo sean despuestos à querer el bien de otri, asy como el fuyo. Deuenlos reprehender de la yra, que se non ensañen ligeramente, nin por causa poca, ò por bur-
las, que sus eguales con ellos fagan: muestrenles à tomar bien el castigo, è non pesarles de quien les dice sus faltas, amandolos como Padres, è à todos quieran por Maestros, sy quieren enseñadores de las buenas costumbres. Non algo menos de lo suso dicho, les den-
do-

(157)

dotrina de non tener escondida uenganza en su voluntad, pensando contra aquellos, que les fizieren pesar, mas luego lo demuestran con razon, è tal sentimiento, qual fuere conplido, syn demasia; tal platica les dirá mansedunbre, que non sean vendicatiuos, nin de fuera de razon yrados; onde por tales demostraciones, è causa encima del buen linaje donde son, que los dispone à todo bien, serán fechos por buen vfo leales, entendidos, discretos, non cobdiciosos, nin embidiosos, non yrados; è son las siete condiciones, que han menester los que siruen este oficio, segunt es demostrado pueden segun dó Titulo nuebe, Ley onzena, dó fabla de los oficios de la Mesa del Rey. E porque estas costumbres non aprenderian tan bien, nin tan ayna los dichos Mancebos, sy alguno especialmente non touiese cuydado de-
llos,

Partida 24

llos, deuenlos encomendar à vn Cavallero de nobles costumbres, en quien aya tanto de bien, que sepan otros por palabra, è por enxemplo mostrar; el qual por seruicio del Rey, è zelo de las buenas costumbres tenga cargo dellos, è púnen seruirlo en esto, criando los tales Mancebos, que despues de criados en la manera dicha ayan plazer con ellos fallandolos pertenescientes para el dicho officio. Deue ser el nonbrado Cavallero tal, que ayan verguenza de fazer en su presençia lo que bien non parece, è temor dél en ausencia de obrar cosa, que reprimirlos pueda, è sea aun de tanta autoridad que syn verguenza lo puedan acompañar, seguir, è obedecer lo que dixere, si quisiere oyr su castigo, el qual los faga estar todavia ante la Mesa del Rey, quando comiere, porque vean como le corta delante, el que

que sirue el officio, con qué limpieza, è cura, è quales tajos faze, è de qué uindas el Rey mas se paga. Fagales abezar de cortar à persona, que bien lo sepa, è ordene, que corte ante el, è ante otros Cavalleros, è algunos dias, porque en obra aprueue lo que vieron de vista, è les fue demostrado en los tajos, è si lo non facen bien, enmiendengelo: asy cobrarán soltura, è uso, para que sin verguenza lo sepan facer, è oßen en mayor plaza, quando les fuere mandado; è porque de grado en grado se alleguen al seruicio de la Mesa del Rey, è desque fueren, asy como dixe, bezados, fagales este Cavallero cortar ante algunos Cavalleros, que comen à las otras mesas; è despues en esto platicos ante los Grandes, è mayores, è dende ante los que comen à la Mesa de Rey; è la continuacion desto les fará aptos, que pue-

puedan ante el Rey cortar en su tiempo, è fazon, syn reprehendimiento. Deuenles dár à entender, que para esto los tienen, è crian, è sy fueren para los alcanzar, asy cada uno dellos cuide, que los ha de auer, disponiendose para ello, è quando el caso viniere, escoga el Rey por la noticia, que dellos há, el que mas pertenescente, è placentero le fuere, tomada ynformacion primero del dicho Cavallero de las maneras de aquellos secretas, pues que en lo publico por vista es ynformado, è cutidiana esperenza. Estos tales Mancebos non deuen ser muy poderosos, nin muy pobres, mas de mediana condicion, porque la riqueza, è el poderío trae menosprecio, è negligencia, è la pobredad trae villez, è rudeza; onde lo comunal es mas conuenible, seyendo discretos, è leales, temientes à Dios, è buenos en su Ley, como

mo dize en aquella mesma Partida, è Titulo allegados en la segunda Ley, dó fabla de las condiciones de los tales Oficiales, è la razon natural asy lo muestra, donde las Leyes, è buenas Ordenanzas ouieron nascimiento, è las reglas conplidas escripto fueron reducidas.

CAPITULO CATORZENO.

*COMO NO SYN GRANT CAUSA
se deue mudar este Oficio.*

NON deue mudar el Rey este Oficio ligeramente, è syn causa de uno en otro, maguer está en su mano de trocar los oficios de su Mesa, è los otros de su Casa, quando le pluguiere, è por bien touiere, pues non son perpetuos, syno suyos, è con todo esto es

bien de nonbrar causa al mudar dellos, porque gozen de sus officios con seguridad, que el bien seruir los conseruara en ellos, mayormente al que ante él corta, porque del mudamiento dél nacerie mayor inconueniente, que es de tanta fianza, è que en tantas maneras, è deauerfidad de viandas le guarda lealtad, è acrecienta en su seruicio, onde apartandolo de tanto grado, è menguandolo syn causa manifesta él, è los otros esto sabientes entendrian, que el Rey lo fiziese por desfianza, ò cuydarian que algun yerro secreto auria el Cortador cometido, denigrando su fama, è desto faria turbar su lealtad, cá non há cosa en el Mundo, que tanto faga del leal falso, como desfianza syn por qué, è aun engendrarie en ellos desesperanza, è mala presuncion, señaladamente en los corazones de los que entrasen, ò entrar

trar ouiesen, sy quisiere subceder en lugar de aquel, que asy por voluntad muda sería apartado syn conosciada razon; por eso deue ser muy cierto de su durada este officio, saluo ende quando por gualardon de su buen seruicio lo mudase à mejor, è mas honrado Estado, è Ministerio, cá estonces todo bien del tal mudamiento será consegurado, confirmando, è abiuando su buen proposito en la lealtad, añadiendo esperança à los que en tal officio pusieren, para alcanzar mayor, è mejor officio, estèn esperantes seruir, è en esto será el Rey loado de firmeza, con ystancia auido por justo gualardonador de bien fecho, è en fauor de lealtad, è en buen seruicio, pues que es su mano la balanza distributiua, por cuyo enxemplo la ciuilidad se mantiene.

CAPITULO QUINZENO.

*EN QUE FORMA SE DEUE DAR
el oficio del Cortar , quando por el
Rey se otorga de nuebo , è se
da à alguno.*

POR muerte del que sirue tal Oficio , ò quando vacare , ò por mudamiento dél à otro mejor , luego deue ser proueydo , otro en su lugar subrogado , siquiera puesto , porque es menester de cada dia , è se non puede escufar , nin sufre luenga vacacion , è la orden , è manera de lo facer deue ser tal : piense el Rey primero en el secreto de su cogitacion qual de aquellos , que para esto en su Corte se crian , como es dicho en el Capitulo precedente , es mas conuenible , è à él placentero , aun de-
ue

ue oyr atentamente sobre ello la enformacion del Cavallero , que los tiene en cargo , como dicho es , syn declararle su voluntad qual mas quiere , è asy por el fiel dicho de aquel en uno con lo que supiere , lo mejor elegir puede , determinando por juycio de razon en su voluntad , qual será. Entonces fágalo llamar ante sy estando ende de los Grandes Omes de su Corte el dicho Cavallero , è los que para esto se crian , è todos los que quisieren entrar , porque en público tal acto se faga , è asy congregados , proponga el Rey enderezando las palabras al que este oficio encomendar quiere , diciendole en substancia por las mejores palabras , que pudiere , como ya saue quel oficio del cortar antel está vacado por Fulano , que lo seruiere fasta esta ora , è deue alauar aquel que lo ante siruia , contando de su lealtad , è bue-
nas

nas costumbres , por dar enxemplo al que lo dize , que lo asy , è mejor faga en quanto pudiere , despues le deue declarar que él lo sirua , aya , è tenga dende en adelante , porque lo vee de tales costumbres , quales al tal seruicio pertenesce , alabandolo ante todos en linaje , è buen seruicio , recordando algunos especiales , poniendole corazon à lo continuar , à lo mejor fazer , en fin tome juramento dél aceptando el oficio , que bien , è lealmente seruirá el dicho oficio de cortar , guardando su vida , è salut , è terná secreto las cosas que viere , è oyere dél à la mesa , ò en otra parte , cuyo descubrimiento le pudiese traer deseruicio , è mala fama. A esto se aciercan Escribanos de su Camara , è sea en escripto reduzido , signado , è guardado para su tienpo , è logar , lo que Dios no quisiese lo contrario fiziese , de que se
cau-

caufase contra él mayor culpa. Tal acto como este es mas conuenible , ser fecho ante de comer , porque ese dia sirua luego de cortar ante el Rey , è vfe del Oficio à él nuebamente encomendado , è tengase manera esté ende à la mesa mas gente de la costunbrada , porque sea publico à todos manifesto este ser en tal oficio puesto , è por ellos conocida la prudencia del Rey , proueyendo al Oficio , è non à la Persona , è à la fazon de la concesion los Grandes Omes , que fuesen à ello presentes , eso mesmo el Cavallero , que cria , è demuestra los dichos Mancebos deuen besar la mano al Rey , despues que gela obiere besado el que acebra , è rescieue el Oficio , dando à entender hán plazer de la merced à otros fecha , teniendolo en mucho por llamarlos , è querer fuesen presentes , è asistentes , aun por la
es-

esperanza que dende cobran: asy fará cada vno dellos en su grado, è manera segunt fuere conuenible, è seria buena curialdad alguno dellos conuidase ese dia al nuevo Cortador, honrandolo, pues el Rey lo honró, encomendandole oficio de tanta fianza, è allego à su seruicio; deuele en el conuite decir palabras de buenos, è castigos en su departimiento, jncitandolo à bien facer, è luego ese dia le deue el Rey mandarle entregar el Arca de los estrumentos en vno con ellos, segunt lo departí en el Capitulo quarto, como lo dexó el por quien vacó el oficio, è dexele vsar de las prerrogatiuas susodichas en el Capitulo dezeno, mandando le libren la quitacion, è gracias al dicho oficio pertenescentes.

CAPITULO DIEZ, E SEYSENO.

DE LOS GRADOS DEL OFICIO
del Cortar.

ORdenanza conuenible quiere grados de distintas personas en este oficio sean ordenados, porque mejor el seruicio de aquel se cunpla, mayormente ante Rey, por ende vno deue ser el principal, è primero puesto por mayor en el dicho oficio, el qual sirua en los dias de las grandes Fiestas, è quando el Rey face sala: è otro sea el que cutidianamente lo siga, è otro quando aquel fuere ocupado por mandado del Rey, ò nescesidad otra, que fusiere por dolencia, que lo escuse, è otro que tenga en guarda, è encomienda la nonbrada Arca de los

estrumentos por el Cortador , è otro que la trayga antel al Palacio , quando vieren à seruir , segunt la platica suso memorada en el Capitulo quinto : è todos estos sean por el Rey escogidos , è los elija el que es principal deste oficio , con voluntad , è sabiduria del Rey. Paresce este bien razonable , è há buena ordenanza conforme que los dias Solepnes de los mas honrados Oficiales el Rey seruido sea , è demas prestos. Cada dia con gran recabdo deue guardar el que sirue este Oficio la tal Arqueta de los estrumentos , dexandola en guarda de persona fiel , è de recabdo quando por alguna razon salirie de su posada , è por eso otra persona à la guarda della dixie asignado fuese , porque todavia à vno sea encargado. Eso mesmo es bien que non la lieue èl al Palacio , synon otro antel por honra de su oficio. Estas dif-

distinciones de oficio les dan cumplimiento à las diferencias de los tiempos , è seruios , qual à esto cunple en ellos departiendo las sobras , è destribuyendo el seruios lo que por vno syn confusion non podrie ser en tanto seruios conplido. E todos estos entregan , è fazen vn cuerpo ceuilmente fabricado , al oficio del cortar diputado ; onde cada uno dellos es miembro de aquel ; enpero el precio de cada uno , segunt el alegamiento que tiene al dicho seruios. E deue ser los primeros de los que se crian para esto en la Corte , como dixie en el Capitulo trezeno , asy el abto del cortar por estos conplido sea , el vno en dias señalados , el otro cada dia , distingalos la discrecion Real en la colacion de sus grados en tal manera que el de mas valia mayor alcance grado , è los otros à èl siguientes , asy destribuy-

dos, que deuen ser contentos en la vocacion dellos, è todos entiendan fue dispuesto, è asy ordenado con deliberacion madura; ca en tales cosas reluce la Real prudencia, è gana mucho los corazones de los subditos, è firuientes, è enclinandolos, è obligandolos à toda bondad reduce à mejor estado, è fazer todos suyos.

CAPITULO XVII.

**QUE PENAS HAN LOS QUE
fallecen en el oficio del cortar.**

Subiendo alguno en tan excelente oficio, cometiendo falta, digna cosa es punicion resciaua, è non solamente el principal, mas aun los otros, que dixen, cada uno en su diferencia, pues del gualardon él, è los sus abternados de su buen seruicio ser mayor que los
me-

meritos suyos, segunt el aluedrio del Rey juzgare en las penas, enpero en gran clemencia será nouido tenplar el rigor, que los demeritos de la culpa requieren; por esta clemencia la Silla de los Reyes es afirmada, è non oluidó de pregonarlo Salomon à los veynte Capítulos de sus Prouerbios; è porque destas penas asy ynlicitamente hablando non muestre entendimiento escuro, è las clementes Leyes sean conseruadas, conviene aquellas puniciones distinguir, è fazerlas sabidas, porque los tales en este loado oficio por talante de los gualardones con voluntad firuan en lo que son puestos, è por temor de la pena, sy quieren verguenza della, se guarde de cometer yerro. E maguer en la Partida segunda, Título noueno, Ley onzena, ya alegado en la Trezena, digo, que los Oficiales de la Mesa del Rey,
fa-

faziendo contra la lealtad de sus officios, que mueran por ello, non distingue entre los officios, personas, ò casos, ò manera de dilinquir, sablando en confusion: todo eso conuenible cosa es en este officio en que tantas son personas diuersas, distintas, è graduadas, è por muchas maneras se pueden cometer faltas, que en los castigos sea artizada dotrina, è asy à la saña detenida con freno de regla, è la dubda quitada por nombrada pena, fagan vniformes los castigos en los ynformes casos; onde conuiene saber, que quanto mas allegados son los Oficiales al Real seruicio, mayor deuen guardar ordenanza, è tener cura, è peor les parece fallecer en lo à ellos encomendado, syngularmente en este officio de cortar, en que va tanto conplacimento, salud, è vida del Rey, que es publico, è cutidiano, è la
falta

falta del luego parecida; por ende asy como son discretos los miembros del por varia manera, cada uno variamente fallecer puede, è con departido castigo deuen ser reglados. Pues sy el que trae la Arqueta suso memorada, antel que corta, quando al Palacio viene por seruir su Officio, non estudiere presto à la fazon conplidera, deteniendose por ello algunt poco el Cortador, pero llegando à tienpo à la Mesa del Rey, que non sea visto menos en su seruicio, deuen-gelo estrañar al Cortador de palabra la vez primera, è por la segunda la racion de aquel dia le quite, è para ello del Rey poder aya, è sy menospreciado el segundo castigo en tercera culpa fallado fuere, sea desechado de aquel grado, è otro en su lugar sea puesto. Mas sy el guardador de la dicha Arqueta en la posoda non estudiere al tienpo, que
de-

della parte el Cortador non curando parar mientes por aquella , sy alguno ende llega abriendo , ò quebrantandola por cobdicia de tomar aquellos estrumentos , que ende son , sy quiere en ellos poniendo cosa nozible , è lleuandola á otra parte , por la primera culpa la racion quitada le sea de un mes , è pague la reparacion de los estrumentos dañados , ò fechos , nuevos con el doblo , por la segunda , el oficio quitado le sea , è pague con setenas la mengua. E sy el que cortare , tardare de venir á la ora , que seruir cunple , è lo há el Rey de esperar , digagelo el mesmo ante algunos de que aya verguenza , mandandole que por tres dias non parezca antel ; è sy curando poco desto syn causa legitima con negligencia clara menospregiando el castigo otra vez fallesciere , quitele el oficio , poniendo otro
en

en su lugar de mayor , ò menor oficio en aquel año non lo proveyendo ; è sy el principal en esas cayere faltas , por la primera en la mas cercana fasta que ouieren de seruir , non gelo consienta el Rey , è mandelo salir de la Sala aquel dia por la mengua , è enojo , que le fizo ; è por la segunda culpa quitele el oficio , è nunca á él sea restituydo , sy errase con el menospregio , è negligencia , que dixen. Enpero sy alguno destos cometiese falsedad á sabiendas , asy el que trae el Arqueta barrenandola , è lanzando en ella , ò consintiendo lanzar cosa noci- ble á la salud , è vida del Rey , como el que la guarda , abriendola , ò consintiendo abrirla , è poner en aquellos estrumentos enferinantes , è mortiferas cosas , ò el que corta cada dia , ò el que corta en las Fiestas poniendo , è consintiendo poner veninosas materiales , è occi-
Z
fo-

forias en la vianda, estonces há logar la pena capital, que la Partida pone, aunque el Rey non muriese, nin enfermase por ello, pues contase el mal proposito del que este yerro ficiese, è mucho mas sy el Rey enfermase, ò muerte por ello, que seria de las grandes trayciones del Mundo, só color de seruir maldaz tanta; è maguer la voluntad del Rey non es forzada por leyes de dar estas penas en estos casos, sy non en el postrimero, quiselo aqui departir, porque está en buena razon, è por dar conplimiento à esta obra, è segunt la platica, que se guarda en los casos de los Reyes, que regladamente viuen, queda presuncion de antiguedades, fuese tomado costumbres, despues queda en su voluntad, sy quiere men-
guar, ò acrecentar en las dichas penas, segunt los espidientes requieren, guar-
dan-

dando aquella regla, que la pena vna vez dada en algunt caso en aquel mesmo, sy concurriente las calidades de persona, manera, è grado, jnjugan penas, è non mas mostrando que lo faze por ordenanza, è non por yra. E sy en casa de otros menores Señores esto acaesciere, de menores castigos los culpantes corregidos sean, segunt el alongamiento, è allegamiento, que al Estado Real touiere, saluo en el caso de procurar, è consentir su muerte, que por ello morir deue, como dicho es, è en sus jntudiciones asy deue ser judgado, è executado.



CAPITULO DIEZ, E OCHO.

COMO PUEDE, E DEUE SER

*mostrado el cortar de cuchillo por**Arte, è reglas ciertas.*

Virtuosamente los Romanos yncitando el Pueblo fuyo à buena dotrina, è vida ceuil, Maestros pusieron en él Escuelas departidas, que leyesen las Ciencias ciento, segunt fize mencion en el Proemio desta Obra, è la Escuela del cortar non era en poca reputacion, acatada la vtilidad de la Ciforia Arte, mostrandola por comunes reglas, è graduados terminos à los aprendientes, faziendoles primero mondar, è cortar las frutas en aquella guisa, que limpio mas facer se pueda, è fue ya demostrado en el Capitulo Onzeno, faziendogelas comer asy que por el deleyte

re del fabor fuyo en el cortar, è mondar de aquellas, plazer tomafen. E quando esto sabian sueltamente facer, bezuables mondar, è cortar las cosas, que nacen de la tierra en raizes, de que fablé en el Capitulo Dezeno, que conviene dellas; luego dende los ponian al partir el Queso fresco de tajo de punta, è facer en él tajadas llanas, porque de allí entrafen al cortar de los Pescados, à que esto paresce, dandoles en vianda aquellos pescados en que se abezafen à cortar, è quando esto avian conplido, fazianles desmenbrar, è cortar rayzes de Mandragora, (*) è allí entrauan à cortar las Aves, porque há distincion de miembros, è symilituz con ellas, è las ray-

(*) A esto alude Juvenal en la Satira vndecima, poniendo la Escuela de la Ciforia en el Barrio llamado Suburra en Roma. *Ceditur,*
Et tota sonat ulmea cœna Suburra.

rayzes mayores ; luego los bezauan tener el cuchillo en buen son estando lo mas derecho que pudiese con buen continente , non meciendo el cuerpo , sy non el brazo tan solamente del cortar , è faziendolos tajar en Calabazas non del todo secas , de guisa que el cuchillo las cortase ligeramente ; en esto tomauan la manera de las piezas , è tajos menudos , è anchos. De ally los proueyen à cortar las carnes de quatro pies , mostrando de cada una sus propios tajos , è diciendo las razones , porque asy era mejor , mas limpio , fermoso , prouechofo , sano , è placible , segunt arte , è regla derecha , que yá conté en los Capítulos, Sereno , è Octauo , Noueno , Dezeno , è Honzeno de las cosas , que se cortan , è tajos de aquellas por cogitada ordenanza , è artizada doctrina concordante à los terminos de razon , è por esto ferie muy bien,

bien , è al ceuil veuir conplidero el Rey ordenase tal Escuela en su Corte se tobiese por persona , que la pudiese seguir , è fopiese bien la Theorica , è Platica del cortar , è la mostrase à Fijos de buenos , los quales cada vn dia por la manera llegasen en ella , è deprender por las reglas dichas la manera del cortar , è por esto non olvidase de los enponer en las buenas costunbres , cortesia , mesura , limpieza , sosiego , buenos gestos , è non hablar , quando cortasen , porque la bondad en el saber en ellos frutificase , asy lo aurian por arte , regla cierta , è non voluntaria todos de vna cortando guisa , è de alli saliendo bezados , è conplidos en esto , en qualquier Casa de Señor aurian cabimiento , è sy de tal linaje fuesen , qual pertenesce al Real seruicio , destos asy enseñados seria bueno tomar , para los criar en la Casa del Rey , è les mos-

mostrar las mayores costumbres , como dixe en el Capitulo Trezeno. Syn dubda sobre tal , è buen cimiento serian mejor vastecidas , sy quiere edificadas , è mas ayna fechos , para lo que son dispuestos, faziendo Leyes en este Tractado , declarandogelo bien alguno que lo entendiese , porque decorasen la dotrina del , è fopiesen todos los conplimientos , que à esta convienen arte , è al tal pertenecen oficio , acceder à cosa es por semilacion mejor seruida , è decorada en su prudente dispensacion para auisada, prestando libre exenplar à otros Reyes, è Principes se reglasen en esto.



CAPITULO DIEZ, E NUEUE.

COMO DEUE SER ESTA ARTE

de cortar abituada , è continuada,

segunt pertenesce.

INfalible razon , è prouada espirencia demuestran , que los saberes adquiridos , sy la continuacion los desanpara , se abtentan del que los posee ; por ende conplidero es qualquier , que la dicha Arte de cortar aprendiese , por la manera en el precedente Capitulo demostrada , la continúe cortando ante otros , è parando mientes como cortan antel , guardando , è conseruando , sy quiere platicando todavia las reglas aprendidas , cortando por arte con las diferencias que las departidas viandas , conuiene , è para esto quando vie-

re cortar , tenga è miente , è aduierda sy yerran en ello , reprehendiendolo , sy quiere emendando , non presentemente , è porfiada , mas que sy dicebando , è dispuniendo dello con mucha cortesía , è asy las reglas aprendidas recuerden , è departan fasta que abito , è costumbre jndilible se en él profundamente confirme de guisa , que por otra non sepa cortar manera. Esto haciendo los Romanos vsauan tanto el cortar , que aun quando era su estado que ante otro non deuián cortar , ante sy ellos mesmos cortaban , è desto quedó en Ytalia , è Francia costumbre , è en otras partes , que los Mayores cortan ante sy ellos mesmos , faciendo se poner pequeñas piezas , è tractables por linpieza de aquellas con sus gañuertes cortan ; è algunos , que destas antigüedades non son sabidores , cuydan , que lo fazen por golosina , è

cortar lo que mas les pluguiere , è non fue esta la causa , mas por vfo fue entreducido , conseruacion del abito , è costumbre non fue recordada por la duracion..... *Aqui falta en el Ms. una hoja , pero me parece no es de entidad considerable , el defecto , por ser la consecuencia , que claramente se deduce del Capitulo presente , y la introduccion del siguiente ; y assi , aunque sea offadia , añado essas quantas clausulas , que me persuado no disten mucho del sentido , y locucion debida à la materia que se trata en ambos Capítulos . Si fueren del gusto del Lector , aplaudirá mi buen deseo , que apetece satisfacer al Público ; y si no , con su prudente sabia cordura suplirá mi atrevimiento.*

„ Por ende continuando de la ma-
 „ nera suso memorada , è segun que fa-
 „ blé , è allegué reglas , será esta Arte
 „ abituada , è continuada , segun que
 „ pertenesce.

CAPITULO VEYNTENO.

DE LA RECOMENDACION
de la Obra , è Tractado.

„ **M**Ucho vos encargo , Sancho de
 „ Jarava , è recomiendo , so-
 „ licitedes à los Grandes Omes , è al
 „ Rey nuestro Señor , que por questa
 „ Arte sea mas abituada , è redunde en
 „ utilidat , se della ordenen , è pongan
 „ Escuelas , è fagaes traslados , è los
 „ mostredes al dicho Señor Rey , porque
 „ vea , è recuerde , cómo ha de ser en es-
 „ te oficio seruido , è de qué manera ha
 „ de tratar , è resceuir à los que en él fue-
 „ ren por su merced colocados ; desto le
 „ basta voluntad fucitando , è procuran-
 „ do la execucion de bastar , è sostener
 „ la Escuela desta Arte , è eso mesmo pa-
 „ ra

ra que lo comuniquedes à muchos por
 traslados , conplaciendo en ello à vues-
 tros Amigos , è asy què vtilidad comun
 reduce , è que tengades à cautela del
 todavia dos Oreginales , vno que de vos
 non partades , è otro para prestar , por-
 que algunas veces non tornan los Li-
 bros prestados , pierde por ende el fru-
 to , è vfo dellos el que los presta fyn la
 dicha cautela ; demas desto lo asy tener,
 para que sea memoria al recolitiuo de
 mi efeccion cerca de Vos en ausencia , è
 de tal manera plega à Dios cumplades
 todas estas cosas , è vsedes del exerci-
 cio deste saber , è loable platica bien , è
 lealmente con ello en este oficio siruien-
 do al dicho Señor Rey , por quien vos
 es encomendado , que mereçades de
 su franqueza mayor , è mas honrado
 obtener oficio , ganando perpetua non-
 bradia , que fuestes sulcitador , para
 que

que ordenase tal Obra como esta , è exemplo de Vos se mueuan otros à buscar , è probar vtils al Mundo cosas, dispoſetorias à ceuil , è virtuoso veuir encomendandovos sobre todo defendades mi buena entencion con vuestro buen dezir contra los reprehendedores, que fuelen comunmente aguzar sus lenguas contra las nuevas obras , óſan reprehender lo que non sabrian fazer, vuscando las palabras , que rescuien emienda , è oluidan las que merecen loór , è cunple à mí mucho la defension vuestra , è aun ynuoco la de aquellos , que hán buen seso , porque en mis dichos cuydo , que hayan mas de emendar , que de loar , pero la entencion, è porque, è por quien esto conpuse es sana , è segunt el talento que me fue encomendado , non la puse só la escura medida , mas en Vos la presente materia,

ria , asy como en candelero , porque luzga en la Real Casa ; fuerdes Vos mouedor de tanto bien , que mereſcistes en el curso desta presente , è breve vida scádes loado , è en mucho tenido, è despues dél por este bien fecho , venido à orras buenas obras , al beatifico, è glorioso estado breue vengáes alcanzado el fin de perfeccion , porque en ser fuerdes producido , è acatando , que las encomiendas humanas fallecen , è la obra de la mano de los Omes non há susistencia , sy non quando por Dios es sostenida , sobre todo à èl la encomiendo , con el ayuda del qual la truxe à complimiento.

Acabóse esta Obra en la Villa de Torralva , Lunes seys dias de Setiembre, año del Nascimiento de nuestro Salvador Jesu Xpto. de mill , è quatrocientos , è veynte , è tres años. Guardela Dios , è dig-

digna sea multiplicada, è comunicada à pró, è vtilidad, è seruicio de dicho Señor Rey, è mejoramiento del pulitico veuir, è diricion de buenas costumbres de los Señores, ante quien cortaren, los que este tovieren oficio, è de los Cortadores, à quien el vso desta doctrina pertenesce. Sea su nombre loado, en cuya virtud se cumplió. Amen.



SIGUESE EL TRASLADO de la Carta, que fue ordenada para enbiar con el dicho Tratado cometiendolo à correpcion.

SANCHO de Jarava. Amigo. Yo Don Enrique de Villena, Tio de nuestro Señor el Rey, è vno de los del su Consejo, vos enbio mucho à saludar, è significo por de Miguel Ramirez, Escudero de mi Casa, Organo de la vuestra me fue denunciado parte deseabades saber, sy en el cortar de cuchillo ante Rey, ò Señor alguno ouiese arte, sy quiere regla cierta, por donde mejor se fiziese, è que fuese demostrable, dandole à entender cuydauades de mí en esto poder ynformacion auer cierta, opinado obiese algo leydo de los antiguos vsos, visto tambien de los presentes, è sopiese por ende dar en esto consejos,

Bb yn-

ynplorando por aquel Vos en lo memorada quisiese dirigir por algunt breve Tratado; è maguer escufar legitimamente me bien podiese considerada mi yn-
 fuficencia, è poco vfo de tales ordenar cosas, mayormente temiendo el efamen, que la dotrina en escripto reducida del vulgar juycio pasa, è reprehension de los entendidos, que la entienden, pero afeccion en mí se citada de vos con-
 placer, en lo que onestamente pudiese syngularmente en tal loable deseó, mo-
 uió la voluntad mia, deseandolo mi obra poner al efecto del qual, sy quie-
 re arte, las ocupaciones, è rudeza con-
 tradecian; venció el afecto, è prestó au-
 dencia, sy quiere osadia en el defecto,
 confiando en vuestra benivolencia, è
 amigable sepertacion vn pequeño orde-
 né de la dicha materia Tractado en
 veynte Capítulos distinguido, pleguavos
 de

de lo ver en secreto, asy como váes
 esta Carta, è leerlo todo espaciosamen-
 te, estuudiofa, è atenta acebtando aquel
 aunque menos bien conpuesto sea de
 quanto deuia, è las gracias, sy quiere
 agradecimiento, que non merece la ru-
 deza mia sean otorgadas al talante mio
 bueno, que suple lo que non sabe, nin
 alcanza con desearlo. E antes que lo
 publicuées syquiera dimulguées, vos ple-
 ga mostrarlo à Maestre Alonso de Cuen-
 ca, que al presente sigue énde la Cor-
 te firuiendo al dicho Señor Rey, è de-
 cirle, que lo vea, è con reposado estu-
 dio aquel discorra, è asy visto os deja-
 ré que lo publicuées, fazedlo, è sy vie-
 re en algunos pasos adouar se deue, co-
 mo cuido ser en asaz menester partes,
 que lo señale, è me lo enbiedes à de-
 zir, porque lo repare, è reduga, se-
 gunt el bueno, è sano, è juycio fuyo

à ordinacion , è puficion deuidas , fy quiere conplideras , cá fy por él mi obra reprehendida fuere , só cierto que lo fará por conoscer que cunple , è non por detraer la conpufion agena ; è fy la loa , avré certedunbre esté bien , confiando mas de fu juycio que dedió dél , è sabiendo todavia dubda lejos puesta fyn adulacion loará eso que de loór digno fallare por la confianza , que tengo de fu virtuosa vida , è conplido saber , de mí conofcido por espirencia , quanto à la poqueza de mi entender alcanzar puede , de cuya enmienda puede aprender , è de lo que en ello fizieredes , è vos parefciere aya vuestra refpuesta , por la qual fepa , qué logar fallé en pequeña obra en vuestro engenõso entendimiento , è qué resciumiento le fizo vuestra amable voluntad , è quales mas de aquella parte se desfigieron,

ron , fy quieren mas representaron en vuestra tenaz memoria. Cuyo bien la Divinal Clemencia conferue , è multiplique , dexando tales , è buenos deseos , è ver conplir crefcimientos de virtud en virtudes , asy que despues del curso mundano avédes el Dios de los Dioses en Sion. Escrita en la mi Villa de Torralua , Lunes , seys dias de Setiembre , año del Nascimiento de Nuestro Salvador Jesu Xpto. de mill , è quatrocientos , è veynte , è tres años. Amen.

*Finito Libro , reddatur laus , & honor
Domino Deo. Amen.*





