

mm

54234/B

0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

Years
p 864

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Wellcome Library

<https://archive.org/details/b30534392>

ARTE CISORIA,
Ó 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.

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



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 , así 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,

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 havrá 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 Iñiguez 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 él 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

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

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 , entreteniendo 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.

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 Maestro el Conde de Cangas , y Tineo. Respondieron los Electores , no podian asentir , y dar gusto à su Magestad , asi porque el sugeto eligiendo en Maestro 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

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 daría 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

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. Juntáronse estos à Capitulo General, (no à presencia de Don Henrique, que se hallaba en la Corte) y ante todas cosas

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 acostumbran 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 sinrazones,

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

En virtud de esto le depusieron , y eligieron otro Maestro ; 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 Maestro 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 aqui 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 Anto-

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 affigia. 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 valdè gnarus , multiplici vir doctrina , atque Idiomatum variorum cognitione præstans.*

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 conoscido delante la gente.

Per-

Perdió los tus Libros sin ser conosci-
 dos,
 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* Mari-
 næus 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 Va-
 rones. Galindez de Carbajal en sus Adiciones al
 dicho Guzman. Rades de Andrade Chronica de
 Calatrava. Caro de Torres , Historia de las Or-
 den. 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 Enrrique 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 nueuo el cortar de
aquellas en su departimiento , è propios
nonbres , mayormente de las Mecanicas,
A que

que sola practica las conserua , 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 vso , è non enseñamiento lo otro en conoscimiento , con todo esso los engeños , 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 vsó Noniez de Viega , segunt en Vos Sancho de Jarava , vuestra ruision testifica , que maguer de la Ciforia tengáes Arte , vso , è officio ante el Rey nuestro Señor , è segunt la quedada costumbre non menos de otros seádes en ello esperto , vuestro buen deseo non falla reposo , fasta saver sus reglas fundamentales , entroducion , è comien-

(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 antilidat destos faveres desechados 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 cisorio 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

(4)

persona , onde pensando , è inquiriendo de antiguos Ystoriales , que los de su tiempo cosas à ellos por ynuencion , è ya envejecidas por duracion , en su reziente 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 afeccion 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 di-
rec-

(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 que esta Arte del Cortar , dicha Ciforia , se ouo de jntroducir , è al numero de las Artes adjungir.

En el Tercero , quales condiciones , è costumbres pertenescen al que esta 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 fer 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 hán los delictos , è fallencias del tal oficio conviene.

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

En el Diez , è nueue , como deue fer esta de cortar Arte de bituada , 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 breuedat , 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 affigido de las aduer-
sidades , tomando aquellas partes del
tiempo , que pude. Fenesce 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 Eternal en su
Ydea entendido. E por esso pues en la
mundial , è sensible machina comenzada,
è nueva conuenia los vsos mundanos ouie-
sen comienzo por los Omes razonables,
capaces de fallar las cosas à ellos nes-
ces-

(9)

cessarias ; conuenibles , è buenas , è conseruacion , è induccion de virtuosa vida , que los apartasse de la sensualidad , è bestial participio ; entre las otras fallaron , mostraron , è à su posteridad dexaron la escriptura , mediante la qual la memoria dellos , è de sus fallamientos perpetuaron , ò al menos grande durar ficieron tienpo. Por esta ynuencion del primer Ome sus fechos son fauidos , è vida , è de los de aquel estendientes , è esto recorriendo , refugo fallé segunt concordia de muchas Ystorias dello fablantes. Cam Fijo de Noe , que por algunos es dicho Soroastes , fue fallador , ordenador , è dador de las Artes , è Ciencias , escribiendo aquellas en siete colupnas , ò pilares de cobre , è aquellas mesmas en otras siete colupnas de tierra cocha , fauiendo quel mundo perecer deuia por fuego , segunt fue

B

en

en tiempo de Phetode , ò por agua segunt fue en tiempo de Noe , è de Egi-
gio , è Deucalion ; è de las quatro des-
tas colupnas de cobre de aquellas el Di-
luuio grande troxo en el logar , donde
es oy Atenas , la Cibdat en Grecia. E
por ocasion dellas fue alli aquel famo-
so , 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 mencionó en Libro
Noctium Aticarum , lamentando , el que-
mamiento , è bastacion de aquel Estu-
dio. E de alli fue à Roma traslado , on-
de el numero de las Artes ciento en pu-
blicas 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 dellas lectura, è las sesenta aprouó, licenciando indiferentemente leer se pudieffen 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 Cortefanos, por Teorica, mirando, è diciendo, è Pratica en cortando. Segunt

Theophilo en la Suma de las Artes Mecanicas testifica. Esta era contada en las doce propiedades por quien puede fer 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 convenientes del numero de las Artes non fue desechada , consideradas las vtilidades , que al ceuil veuir trayan , è prestaba , segunt adelante será mostrado en sus lugares , è casos.

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 tiempo de Noe , quando Cam fu Fijo , ya dicho, escriuió aquellas catorce Colupnas fufo memoradas , afaventando por los Celestiales cursos de los mundanos destruymiento y gneo , 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 , espo niendo el Raziél , è Abel su fijo los siete libros de los prestigios , segunt Trebid recíta , è el tractado de las trasmutaciones , è leyes del veuir, è reglas del
ani-

animo dar , que fizo Hermes , que es
 dicho Enot , è Tubal Caym en la Mu-
 fica , è Yubal en la fusion de los Meta-
 les , amos fijos de Adam , è de Elvora en
 el filar , è Noema en el texer , Herma-
 nas de aquellos, segunt en el compendio
 ystorial se falla. E otros muchos que an-
 te de Cam fueron yntroductores de
 artes, è saberes , è facedores de leyes , è
 ponedores de costumbres , segunt Ta-
 hit , è Ledan , è Ferreytan lo mandaron
 en escripto , è dexaron à los vinientes
 dellos, como es memorado en la Filaha-
 naptia Mayor : en pero porque uno fa-
 bló en una Arte , è otro en otra depar-
 tidamente en logares , è tienpos depar-
 tidos , 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-

justa al dicho Cam es otorgada la yn-
uencion de aquellas , maguer tan con-
plidamente , 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 conte-
nidas 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 sey-
fena figura fasta Pitagoras , que falló la
Ursa , que es dicha alli Fago , è dió en-
trada Euclides continuase à conplimien-
to de los quince libros. E en la Musi-
ca , que non eran nonbradas las perla-
ciones , nin las quatro voces , en que se
causan las tres properaciones primeras.

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 tienpo , 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 falsamentos 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 , eso mesmo por ayudar al estomago , aliuiando 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-

dos umores , que luego muerta la carne tiene. E por eso à los grandes Señores , è pusiticamente viuietes de un dia para otro la tienen muerta. La segunda digistion en el aparejar, que por misterio del fuego rescieue 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, enbian- do à los miembros la parte, que les con- uiene con generacion de sangre. La oc- thaua 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 aquestas , asi non-bradas digistiones , falleciese , las otras suprir non lo pueden en aquel grado la que mayor adó lo presta , è utilitat 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 configuiente en las otras despues de aquellas allende desto es grant figuridat : è por quitar la sospecha , è peligro de las pozoñas , 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

que hán mas emulos , è mal querientes , porque tal cortar mostrarse pu diese uniformemente se usase en la mejor maña , dieron à ello los entendidos estas ciertas , invariables reglas , è al numero de las artes agregado , acatando los prouechos mencionados , redundantes en decorazion de la pulicia , è utilitat manifesta , è salud de los Omes à todos en general , è à los mayores en especial, aprouada por uso, esperiencia , è lengua durada , è domestica cognition manifesta , ansi los buenos de su teorica testiga , la pratica exercida.



CAPITULO TERCERO.

DE LAS CONDICIONES,
è costumbres, que pertenescen al Cortador de cuchillo, mayormente ante Rey.

RAzonable cosa es, bien acostunbrado 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 servidores suyos deben ser mas esmerados en aptitud, è costumbres, mayormente quien ante el ha de cortar, que cada 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 diputado, aun por especial razon de tan especial 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 inmunda

da

da en el non parezca , 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 pe-
 los son mal fanos , ansi como de Rapo-
 so , è de Gato , mas sean de cuero de
 Gamo ya traydas , ò de paño Descarla-
 ta fechas de aguja : aun en su comer,
 è beber , porque non tenga mal gesto,
 segunt facen los Bebedores , è desorde-
 nados Comedores , è porque non ro-
 guelde , ò escupa , ò tosa , ò boftece , ò
 estornude , ò le huela mal el resollo , an-
 tes debe usar Salsas , è Lignaloe , è Al-
 mastiga , cortezas de Cidras , fojas de Li-
 monar , è flores de Romero , que facen
 buen resollo , è sano : debe tener sus Dien-
 tes mondados , è fregados con las cosas,
 que encarnan las encias , è los tienen lin-
 pios , ansi como Coral molido , è Al-
 mastiga , è Axebe calcinado , Alnin,
 Clauos , Canela todo vuelto con espon-
 ja molido , condidos con miel espuma-
 da , è mondarfe los 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, faciendo-lo sin premia con maña suaue , que non faga lision à las encías , 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 curoso 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 desacuerdo. E páre bien mientes à la vian-

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 estudiantamente , 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 defaborada , è de aquello non corte : sobre esto guardarfe 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 haciendolo luego desque han comido , ò están uestidos , cá se corronpe 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 figuen à los tales por aquel fedor , que sienten ; esso mesmo non trayan en las manos cosa , que mal huela , como Casabara , ò flores de San-

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 vso deste tiempo , è mas con-
biene à las Mugerres 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-
 tidat 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.

JUycio 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 singularidat 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
añader mienbros arteficiados, organicos,
distintos , para traer su entencion al fin,
que desean. E por esta conosciendo sus
cueros menos duros , que de bestias,
ficieron 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 logar de Uñas. E usaron
Lanzas en logar de Cuernos. E por fe-
rir de lexos , introduxeron las faetas , 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 jungiendo à sus Estrumentos separados ; onde en esta Arte de cortar , visto que las manos non podrian aquella con la potencia deuida conplir , añadieron à ellas los dichos , al comienzo deste Capitulo, estrumentos , que son organos adjudricas del Ome, que há esto de facer. E los Cuchillos desta Arte son de diuersas fechuras , segunt el uso de las gentes departidas , ansi como en Francia , que usan cuchillos muy delgados con vientre , è dicen los Trinchadores , cortando con ellos fàcia adelante muy menudo. E esto mesmo facen en Italia , è grant parte de Alimaña , è de Inglaterra haciendo sus Cabos de Marfil , è guarnidos de Oro , è de Plata , esmaltados , è entallados , labrados lo mejor , que sauen por fermosura , è limpieza. En Dacia , è las Islas Orcades, en-

entre las quales se cuenta, vñan Cuchillos de piedras de Perdenales. E la gente de los Caldeos los vñan. 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 vñanlos mas uastos, è pesados, los cauos dellos mesmos dorados, è acanalados, labrados de Lima con clarauoyos, coronas, asaz fermosos. Ente Moros non hán vño de grandes cuchillos, porque comen la vianda menuada, è adobada, è apartada de los huesos, sy non gañiuetes 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 costunbres antiguas, è auisamiento; onde pues en estas de España partes los uastos son en costunbre para seruir el cortar cuchillos, de aquellos

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 conofce el entendimiento , è las espirencias lo testiguan , que maguer de qualquier metal facer se pudiesen , 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

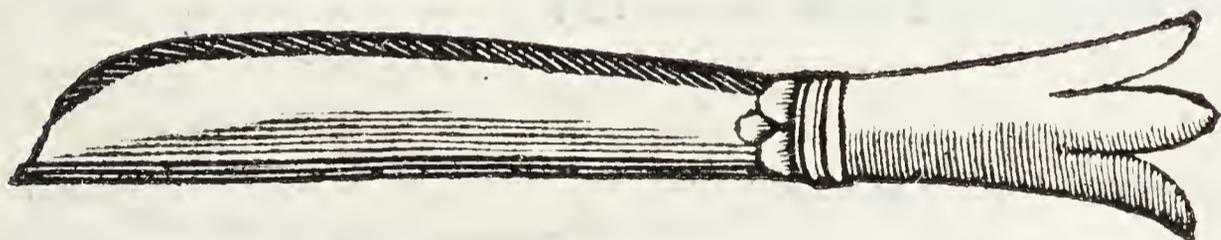
for-

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 parece tal en figura, como aqui está señalado.



Con éste se corta menudo, tirando facia si, trayendo la mano liuiana, è corriendola bien; è facefe cazudo, porque pese, 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

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



Con este cortan las cosas duras , è se quebrantan los huesos , por esso 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 primero.

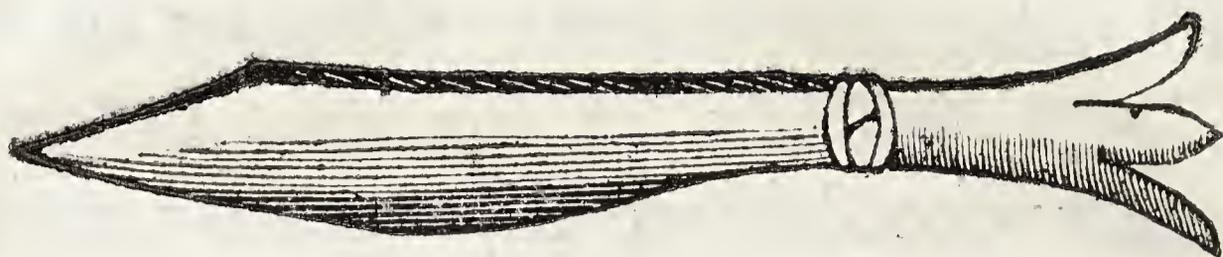
mero , pues algo menos es agudo , su cazo liso , è por el ferir de la mano. El tercero non es tan ancho como estos dichos , è tiene el cazo fasta en medio ancho , è dende en adelante desuaydo à una parte ; tiene la punta aguda , è su tajo derecho medianamente grueso , que parece en tal figura.



Con este parten huesos , 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

es aguda , porque éntre en logares apretados à desjuntar los hueffos : su tajo non mucho delgado , porque sea mas fuerte , deue 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 enmedio adelante de ambas partes , el tal derecho fasta medio , è de medio adelante el tajo , è el cazo amosuan coruados , è se juntan en la aguda punta ; su anchura como el tercero , tajo bien agudo mayormente de enmedio adelante , cuya figura es tal.

Con



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 huesos 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.

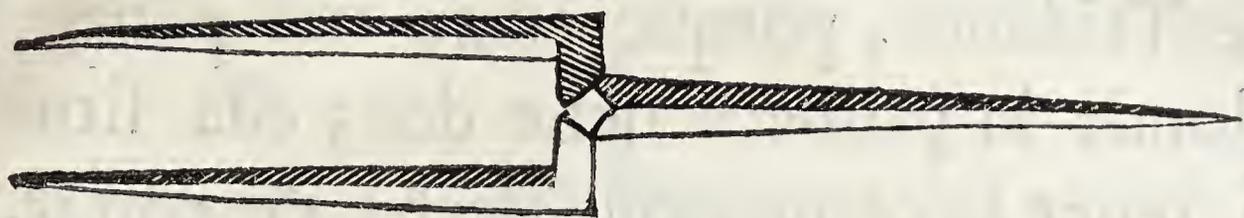


Con este quitan cortezas de algunas frutas , è las mondan , è parten , è reuanan pan , è facen tales tajos , en que non han menester premia , como se dirá en su logar , è por esso es delgado , è coruo porque de punta corte : su cazo llano , è derecho , para que pueda Ome poner el dedo encima , dó fuere nienster , 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,

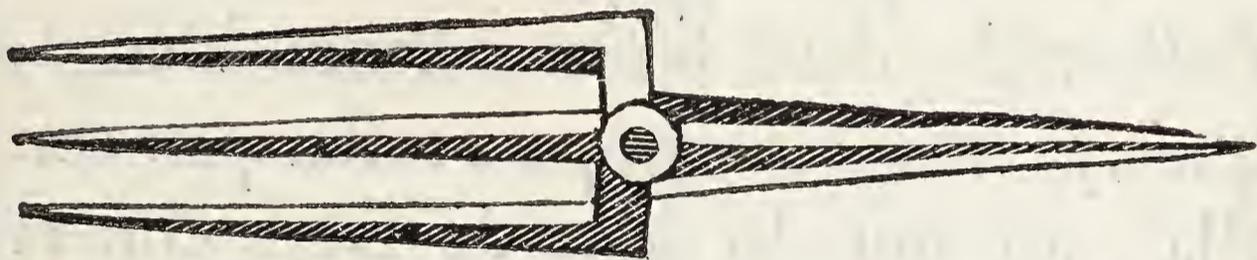
dos , è puedenlos fazer de cuero , è sy fuere Cerbuno , seria mejor , porque es contra veneno , è por esso facen con èl las ataduras en las venenosas. E por quanto algunos destos cuchillos se podrian desportillar , è por luenga duradura quebrar , à premia , es providencia , è conplidero al Cortador tenga dos Vaynas destas , è en cada una sus cinco cuchillos , è ansi doblados , quando alguno dellos non fuere para cortar con él 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 fuesen salutiferas , por quitar la color , que avrie el que con dañosas lo quisiessse 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 fa-
 cer 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 , incorub-
 cion , 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 co-
 lor , non dando mal fauor , nin efeccion
 de mal sanidat en lo que cortaren ; se-
 rán medianamente fuertes , è tales cun-
 ple , para cortar , catafe euantaje en
 ellos al prouecho del cortar , è se falla
 en ellos en comparacion de los otros cu-
 chillos de quien suso mencion faze cer-
 ca de lo que en estas se vsa cortar par-
 tes , onde acostunbran viandas comer
 gruessas , en lo demas Bacas saluaginas,
 Carneros , Benados en piezas grandes;

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 conofce 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 dixè , es Brocas, 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.



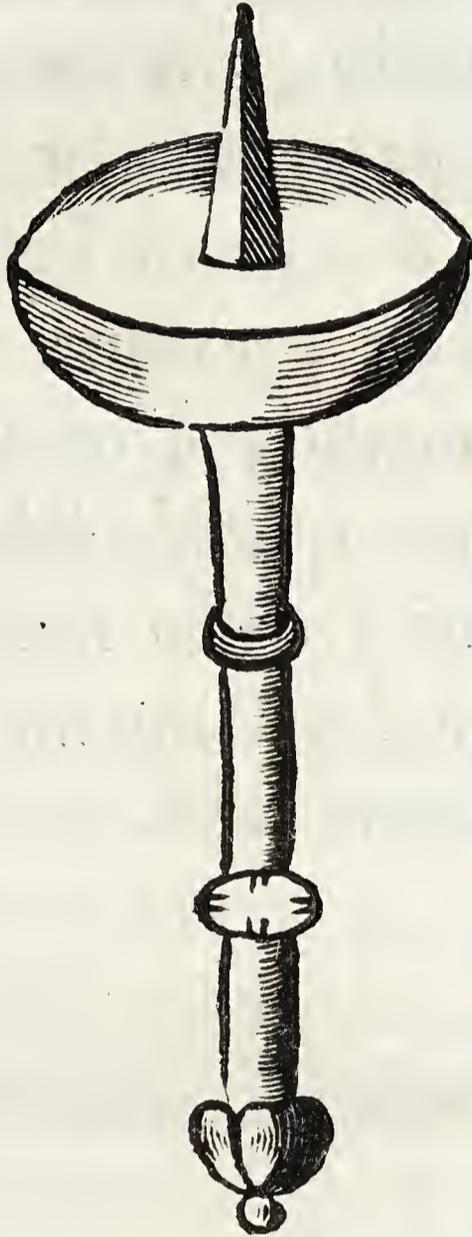
La otra tiene tres à la vna parte , lo agudo como la primera desta figura.



La primera sirve para tomar alguna vianda , è ponerla delante syn tãñer 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-

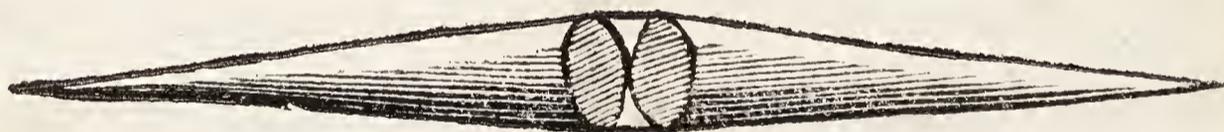
le Tridente , porque tiene tres puntas , donde la primera tiene dos ; ésta sirve à tener la carne , que se ha de cortar , ò cosa que ha de tomarse mas firme , que con la primera. E la otra parte della aguda para tomar con ella , ò mudar algunas cosas ligeras , segunt adelante dirá. Deste talle deve ser 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.

(45)



E la rueda de encima deue fer algun poco menos , que la palma de la mano , è la cuchilla , que della fale poco mas de medio dedo en alto , è su cauo por dolo han de tener de vn xeme , è su gordura como el dedo menor : con sus boto-

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 , puestas en la cuchilla dél , porque non lleguen à ello con la mano , è otras cosas con él tener , segunt quando fabláre 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-

pueden con este uolver Hueuos 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 , Pungaños , 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, ansi como la Reyna, è los Fijos del Rey, è Cardenales, è Legados, Reyes que pueden acaescer verse con él, è comer en uno, porque todas las cosas tengan sus seruidores, è apercebidos, aparejados para su caso, è logar, è la abundancia desto pregona su prudencia. Guarda currosa 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 fuessen desleales, vista la azina posibilidadat, è mala guarda de aquellos, è aun ferie mostrada en los non guardar nignigencia, è poca linpieza:

la

la guarda deue fer estos estrumentos pueſtos en ſus Vaynas, è Vaſeras cerradas con nudo ſauido, en que aya ſeñal ſecreto, que el que ha de ſervir 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 eſſo meſmo eſtén los paños, en que ſe han de enboluer, è limpiar, 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-

da , le deuen cerca del Palacio apofentar ; è como , è quando los ha de facar , ferá dicho en el Capitulo figuiente. Linpios los tenga los tales estrumentos el Cortador , amolando los cuchillos en esmoladera de Sauce , que es el mejor madero , que para esto cunple , con tierra de afilar , la qual se face amolando cuchillos , 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 menuda ; 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 linpiados de la tierra , passallos por correa de cuero de Puerco , que los afina mucho. Los otros estrumentos lavandolos con agua caliente,

te, è despues con fria, enxugallos con paño limpio, è delgado cada dia, desque 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 boyuna, que son cosas con que quitan los fauores adherentes à los metales, è non dexan de sy fauor, fecho el lauamiento de las aguas. E desta guisa serán tenidos limpios, quales cumple para tal seruicio; pongase en el Arca buenos olores, asì como Linaloe, è madera de Sauina, è de Ciprés, è rama de Romero en que assentó el Arco de los colores que es dicho Iris, porque toma de buen olor, è suaue. E sy el Arca fuese destes maderos Ciprés, ò Sauina sería mejor: los agudos olores para esto non cunplen, ansì como Alanba, Almisque, Algalia, è tales que son for-

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

CAPITULO QUINTO.

*EN QUE MANERA SE DEUE
seruir el Oficio del Cortar , è continuar
curosamente.*

CUROSO , è solícito deue fer 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 resceuir,

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 Arqueta suso dicha fuya 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 salsamentos, è adouos se multiplicaren: sobre estos ponga los paños delgados, para alimpiar 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 pareſcan ; è aunque todos non ſe untaffen cada dia , es grant prouidencia , è bien pareſcer , è podría venir caſo , en que menester fueſſen : è por eſſo 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 , é instrumentos : 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 fazia 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 puestto los cuchillos , ansi como dicho es ;
des-

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 uno 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 podrie se 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

da

da llega , estonces debese leuantar , è apartar de la mesa , porque el Mayordomo , ò Maestresala haya logar de poner la vianda , è facer sus saluas , segunt es costunbre , 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 logar , 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 besar 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

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 scbras de lo cortado , porque non ló 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 ; pe-
ro

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 alli lo ponga; guarde non cargue mucha vianda en el Platel, por quitar fastío, atendiendo, que sea menester de añader, ò mas poner, porquel Rey coma de su uagar con buen gesto,

è linpiamente , fin aquexamiento : de-
uele allegar el pan con la Broca de dos
puntas , poniendolo antel , si fuere re-
ziente , è sy duro reuanandolo con el
Gañiute , è ponerlo ansi en un Platel,
è allegarlo de guisa que lo pueda to-
mar à su 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 fer tray-
do por la Panadera con el otro pan à
la mesa : aquel pan deue tajar al traués
con el Gañiute 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
fer 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 limpio sea puesto , è se
non

non vueluan los sabores en confusion 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 caido , 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 parezca. Guardese en el cortar , que non esté resollando en la mesa , ò los brazos echados , sinon las manos tanfolamente con buen continente , è apuesto , conponiendo è apresentando aquellos estrumentos , que espera , ò
fa-

sabe , 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 con-
plidamente , como es mostrado , faga
de aquellas las que el tiempo , mane-
ra , è caso padescieren , poniendo las
mas nescesarias , è que linpieza guar-
dan , conseruadas sean. Non cure el
Cortador la Cabeza à otra parte uol-
ber , siruiendo , sy non seyendo llama-
do por nescesario caso , nin mirar à
otra parte , intento en lo que ha de fa-
cer todo en ello , è à ello dado , è ocu-
pado. E ansi el seruicio acauado torne
los cuchillos , è estrumentos al Bacin
linpiados , en que vinieron , è cubra-
los con el paño labrado , que tendió so-
bre que estaban en la Mesa , è delo al
Repostero , que los traxo , el qual alli
esté presto , è tornese con él al lugar
dó

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 hizo mencion de sufo 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-

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 siguiendo la Corte, è Plateros propios, naturales del Reyno, è conoscidos, 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.



CAPITULO SESTO.

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

Viandas diuersas vsaron en España,
segunt la diuersidad de las Gen-
tes , que la enseñorearon los vsos dellas
siguiendo la costumbre de las tierras
donde vinieron , ansi 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 cortar Arte exercer se pueda. De las Aves, Pauones , Fayfanos , Francolines , è destos ay en Aragon afaz , Grullas , Anfa- 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 conplifion. 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 , Meflones , destos ay en Ma-

llorca , Camellos , Nutras , Erizos , Tafugos , Cabras , è los desta manera ellos , ò en conplision femejable. De los Pescados : Ballenas , Pes-Mular , Solrrayo , Aguja , Paladar , Mero , Congrio Morena , Pescada , Rodauallo , Percebemofello , Lenguado , Acedias , Salmones , Sollos , Panpanos , Anguillas , Afnos , Ralla , Xiuvia , Pulpo , Atunes , Delfines , Sábalos , Befugos , Pajeles , Barbos , Truchas , Bogas , Sardinias , 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 , Acin-
 bugas , Naranjas , Limones , Peras , Man-
 zanas , Peros , Menbrillos , Durafnos ,
 Priscos , Nueces , Castañas , Avellanas ,
 Bellotas , Piñones , Alfoftigos , è las des-
 te linaje . De las Yervas : Cardos , Ar-
 racifos , Alcaucis , Lechares , Gordolo-
 bos , Tobas , Zanahorias , Lechugas ,
 Nabos , Cebollas , Ajos , Escalinas , Mal-
 uas , Fortigas , Borrajas , Acedias , Ber-
 dolagas , Alcaparras , Berzas , Bledos ,
 Perexil , Gallo , Cresta , Apio , Finojo ,
 Matalahua , Alcarauea , Mostaza , Co-
 minos , Oruga , è las de su condicion .
 A fueras destas cosas dichas , que se co-
 men por vianda , è mantenimiento , è
 placer de sus fauores , se comen otras
 por Melecina , asi 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 Cauallo , 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 sani-
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-

segun t 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 nescesidat , ò salud, como se averían de cortar en manera, que sea este tractado conplido , è à los casos posibles proueydo, è mas principalmente 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 compuestas , en que son menester especiales tajos , ansi como Enpanadas , Pasteles, Quesadas , Albondigas , Rellenas , el vientre del Puerco adouado , la Cabeza del Puerco , Tripas Rellenas , Morcilla , Longanizas, Sopas doradas , Tortas , Foxaldres , Panes de Figos , è otras muchas , que se cuentan en el Arte del cocinar. Demas desto : Turriones , Nuega-

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 especias , porque son malas ; con todo eso 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 doctrina , 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-

(73)

reficren , 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 fuefe della ordenado , è departidos fallados tajos à vtilidad , placibilidad , è fauor de los Comedores , linpieza , 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 , Quadrapéudas , Pescados , Reptilias, Yervas, Frutas , è los compuestos , comenzaré de

K

las

las Aves , è primero en este Capitulo; siguiendo en los otros las fincables maneras nonbradas. Pues exordiando del Pauon , el qual afado comunmente comerlo es costumbre , è algunas veces por fiestas en conbites con su cola , sin gelaquitar conseruandola, è guardandola de focarrar en paños mojados enbuelta ; esto mesmo facen del cuello , è mejor desto sacada la cola , è cortando el cuello , è quando es afado , 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 paño de Oro , ò de Tercenel , en que las Armas del Rey son pintadas, è su cuerpo del Pauon aborrazado con lañas anchas , como la mano , de tocino entreuerado , que le cubran à todo con filos de seda , de grana , que da buen fauor, è fano è à mengua dello con otro filo
qual-

qualquiera. E sy desta manera viniere, ò fuere traydo asy corte: quitados el Cuello, 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 filos. E maguer pocos comen dello ponefele, porque la gordura lo cale, è sea guardado quel zumo fuyo de fuera non corra, cá si lo ficiese, quedaria muy seco, è de menos fauor, esto apartado queda el Pauon limpio, è ante de todo, quitele los pies el Cortador con el quarto cuchillo ya dicho, è quitarle los aloncillos, è lanzallos con los pies en el Bacin, dó dixè, 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 tajos en la carne dél poco apartados, que lleguen algunos, en guisa quel comer

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, facar tajadas delgadas, è anchas con el cuchillo primero, fasta que aya baxado aquella
car-

carne , è ponerlo en el Platel , atendien-
do vn poco de aquello aya comido , è
desque lo ouiere cerca acauado , ò pa-
resca , 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 on-
bro corriendo el cuchillo , è sobre aquel
tajadas al traves , las mas anchas , è luen-
guas , que pudiere delgadas conueni-
blemente , que determine en el tajo di-
cho con el Cuchillo primero dicho , po-
niendo cada una con el mesmo en el
Platel de comer , gastando ansi los pe-
chos fasta cerca del cavallo ; despues
voluello al traues , tomando con la ma-
no ysqquierda el brazuelo alzandolo ,
eso , è la su rayz vn tajo facer al traues,
que

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 escusar 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

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 uallo , è partir en dos partes , è las ancas , è espinazo fincables piezas facer; pero ante Rey escufarse deue , sy non quando especialmente lo mandare, auastan los tajos antes dello , en que se ministran afaz 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-

di-

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 de la 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 traualjo sea apartada , pero su espinazo parten en dos partes , facandole el obispillo en el cuero al luengo , quanto mas pudiere : eso mesmo , sus hucuos si los

touiere pueustos 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 asadas, 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 capirotada 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 asadas, 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 inatativas 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, quedan-

do poco por arrincar , è lance en aquella abertura sal , como dixè en la pierna , è tornela à cobrir , è aprietela , è luego la buelua quedamente , que se non desuien las alas , è pierna , que abrió , è tal mesmo faga de la otra parte ; despues ábra la espoleta de los pechos , 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 darle 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 agudez , quando fuere Verano , ò Estío , è
fy

fy fuere Otonio , ò tienpo frio , mas le conuiene zumo de Naranja con un poco de caldo de Gallinas, que lo tenpra, è amengua desto ponese zumo de Granadas agras dulces , ò agua sola , porque estas cosas solas la enternecen , è afavoran , è sy dello se pagare ante quien corta , ponga de yuso reuanadas de pan delgadas , que en esto mojadas son apacibles de comer con la Perdiz. En tiempo mucho frio , è echele Sal , è Pimienta en las cortaduras , è vino blanco en lugar dellos zumos. Algunos asy cortada , entera la ponen ante el que la ha de comer , pero mas gentil , è limpio seruicio es ponerle en piezas , las piernas por sy , è las alas , è la espoleta , è el cauallo , è lo de medio ayuso con las ancas , è obispillo , dexando lo ál en el Bacin de los huevos. Esto conuiene mas ante Rey , è noble gente , que limpia,
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 encapitrotada, 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 ser pequeñas, è tiernas, è zumosas, è tomarien del fauor 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 menefter 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 menefter 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 cortan menudas , è los Lauancos haciendo tajo en los pechos , porque son duras carnes , è lo ál non es de poner por su sequeidad , è dureza , por eso 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 pequeñez de sus cuerpos , è ternéz de sus carnes , como porque non se enfrien : è por la regla de los tajos aqui puestas , 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 conosci- da ; onde por breuidad la dotrina aqui puesta en el presente baste.

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, en dó 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

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 boluiendo 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 forañó , 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, ò 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 trauesando , aunque non fea tan menudo con el cuchillo primero dicho , poniendolo , è abreuando con el caldo , segunt en el forão dixè , 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 foraña , è entraña cortada ministrafe , è aun dende un tajo de cada uno uasta , por ser carne pesada , è de malenconia conplision , que uasta por desseo , è mutacion de vianda , è abundancia de manjares , è non que desto solo se farte , porque ay en ello mucha vianda ; pero si mandase , que mas de aquellas dos posadas se cortasen , ò de la una parte sola le fuese mas placible , su mandado

cun-

cunpla , esto se entiende asy en cocho,
 como en asado , ò en adouo. La segun-
 da 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 ma-
 nera 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 , fa-
 ciendo tajadas non mucho delgadas,
 fasta que parezca el cauo de la ternilla,
 è mudar aquello cortado al platel de co-
 mer , è asy continuar fasta la gordura
 de aquella parte ser gastada ; despues
 buelualo , que las costillas esten à la
 ma-

mano derecha , aſy boca ayuſo como primero , è faga un tajo ſobre ellas cortando la carne , que ende eſtá con aquel cuchillo , tirandolo , è foſlayando 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 dixen de la gordura , è de la carne en que ſe puede dar aſaz vianda , mayormente ſeyendo los pechos de Baca , ò de Buey , que tiene poco tierno , è grandes hueſos , non tratables. E ſy alguno dixere , que la regla general,

ral, que puse en el bacuno tajo, que de-
uiese 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 fiesta, è ma-
nificencia, è pueden salir de vna pierna
quatro piezas conuenibles, cuyo tajo es
buscado, è trauiesso de la carne cor-
tar menudo con el primer cuchillo, se-
gunt en la regla general dixen, en qual-
quier manera que se dé adouada, assa-
da, è cocha, poniendola linpiamente
en el platel de cortar, guardando, que
fecha la posada de cada tajo non que-
den cortaduras colgadas de la pieza, que
non parece bien alli enfriandose, mu-
dando 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 corte, buscando el trauiesso puesta la carne, è desechando el huesso, 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 traués sobre la foraña carne, teniendo las costillas faza sy corte menudo con el segundo cuchillo grueso, è magro en uno, fasta aquella gasta 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 Bendo, 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, assandolo 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

por esforzar menester fuere , como es dicho , de aquella se corte guisa ; è para esto por non comer dèla à los que della hèn 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 osunas 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 , é 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 asado , quien lo quiere cuyo tajo es con el cuchillo quarto pedazos quadrados , asy ponerlo en piezas : el lomo , pierna , costillas , é 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 comunamente ; las otras partes fuyas non son de comer conuenibles. Los Puer-
cos caferos , de los quales non se dese-
cha alguna parte , sy non el corazon ,
è el cerebro , tienen diuersos tajos , è
danse en diuersas maneras , è facen de-
llos muchas piezas , è primero la Cabe-
za pelada , è focarrada toman della la
meatad de encima , dejuntandola por
meytad de la boca del cauo de las ba-
rillas , è cortan adelante todo el pescue-
zo de manera , que con esta pieza va-
ya la lengua , è queden con el cuerpo
las varillas folamente de yuso para lo
colgar , quando lo fazen tocinos : de
aquello de encima apartan la lengua sa-
cada 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 luen-go , 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 na-
ri-

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 falan 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 fasta 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 Tri-
pas grandes , è menudas danse en Mor-
cillas , è en Longanizas , cuyo tajo es
al traués en tajadas redondas. El Espina-
zo , que se dá en partes , tajase la car-
ne 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 ani-
males mayores , è todavia los malos en-
trellos son mejores que las Puercas , è
de las carnes se puede dar. La Cabeza de-
lla entera , pelada , è cocha es muy
buena fria , ò caliente , segunt mas cun-
pliere 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 cue-
ro 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 fuya es buena asada , pero porque es gruesa , 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 guifas , fu tajo es al traués tajadas anchas , non mucho delgadas, porque es afaz tierna , fuelese facer en Reales Conuites , que dan las Terneras asadas enteras , è los bientes llenos de Capones , è otras aves preciadas , asadas , è cochadas por manificencia , è cosido encima el lugar por donde las pusieron ; entonces áurese por la costura , è facan 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 asentir el oro , è porque ha de venir frio. Los Morlones , Corzos , Cabras

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 vfada vianda en estas partes , è de que menos los Omes se enojan continuando , por eso 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 eso 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 sacar 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 sacar 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 , figuiente esto fazer costillas departidas , è sy fue- re 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 linpio , luego quitarle el cuero tof- tado , que está alzado de dentro de alli , è va aderredor cerca del muslo pafan- do 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 apar- tar 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 quie- ren , pero mejor es vuelto con la car- ne tajada , esto se faze con el cuchillo quarto , è con él mesmo el tajo prime- ro fecho sea cerca del murecillo , so- bre
bre

bre el segundo hueso , que allega , è porque en esto cortando , se arriedra la carne encogida fazia la pala el tajo quedando desigual , è feo , con otro tajo al traués ygualado sea , despues con el cuchillo primero cortar tirando fazia sy tajadas menudas , è eguales , 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 fauor , è asy conuiene 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 , siguiete à esto sobre el picador vn tajo facer se deue al traués , è sobre
aquel

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-

dandola primero del cuero con el gañi-
uete pequeño , despues tiniendo el ca-
uo del hueso con la ysqwierda 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 facar el tuetano estonces cunple de lo facer , pero ante Rey , ò Señor grande non se faze mas del primero tajo , è mucho menos el facar del tuetano , que parece mal, è inmundo al batir , è facar , 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 brafá ally trayda para aquella ora , è quando fuere caliente , tanto que la mano mala vez pueda softener 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 ábra la caña,

ña , mondandola de las briznas ; è uatiendolo sobre el tajador , facar el tuetano , poniendolo entre dos reuanadas de pan , lanzandole de la fal , è poniendolo entre dos plateles calientes , è asy levarlo , 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 afala sobre gradilla , porque salga mas

linpia , è asy la trae à la mesa : éste cozer , è afar se face en ella por su dureza , que sola cocha , ò afada 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 afados , è cochas sus Turmas. Su Figado eso mesmo , que son ynteriores

par-

partes , en las quales non hay fynon vn tajo , cortarlas al traués con el gañuete pequeño , è las tripas mas menudas que lo àl. El Corazon non se fuele comer deste , nin de otro animal , porque es de mala difition , è nunca se puede bien cocer. De los Pies dan cochos en adouo , ò en gelata , è como quier que fean , fu 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 afados enteros , los bientres llenos de aves menudas , tajanse , como dixe , de las Terneras enteras : tal mesmo fagan de los dorados , è por los tajos , que fon dichos del Carnero , se entiende los del Cordero , Obejas , Cabrones , è los desta natura , que por essa mesma guifa fazer se deuen. Los Puercos comense

dellos frescos , è dellos salados , è dase la Cabeza cocida , pelada , de los frescos entera , cuyo tajo es como dixè 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 relleos esto 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

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 facerlo 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 conuities se fuele dar entero , afado , 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 traueiso , 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 asada , sy vieren 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 afsi; la cabeza parta por medio, è al traués con el segundo cuchillo, dando en el cazo con la otra mano; siguiete 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 ansimefmo 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 tiempo con sal, tiene
mu-

mucha gordura , è por eso facen della
 aceyte : es vianda pesada , bestinal , por
 eso pocas veces se dá , pero sy acaescie-
 re traerla , su tajo es quando viene en
 tuerdegas , asy como de la Cachaza del
 puerco , lo magro tajase menudo por la
 dureza fuya. 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 lla-
 man en estas partes Tohinoto : de los
 otros pescados otro tal que fueren bes-
 tinales , è duros. El Sollo es noble pes-
 cado , è sabroso por eso en el tajo fuyo
 se mas engañaron , è acatada la gran-
 dez de su cuerpo , entero darse non
 acostunbran , sy non en ruedas partido,
 è tiene muchas ternillas; tajase lo magro
 con lo grueso tajadas anchas , è delga-
 das 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 gñiute 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 gñiute 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 entrafe. 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 aletas 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-

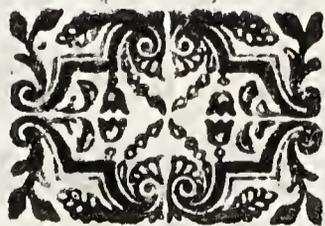
ñiute , comenzando de la cola , departiendo aquella meatad de la espina , è asy mesmo la otra. E sy fuere grande la Trucha partilla en partes conuenibles , quanto quepan en el platel de comer , quitando la espina , darla por la mesma via , è porque algunos place de Trucha gruesa comer la espina tostada tanto , que las espinas menudas della se focarren , traydas desta guisa con el gñiute 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 tajanlo 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 và por las espaldas delgado , dandole un tajo al luengo , que parezca , lo fincable à rebanadas se corta con el gañuete. 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 suelen 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-

ca-

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 deve 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-
 ñi-

ñiute 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 muchos en vno. Asy es dotrina dada en todo 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 , Al-
 carchofas , Setas , Crespillas , Fongos,
 Gordolobos , Tobas , Lechugas , Palmi-
 tos , Rabanos , Nabos , è los que son
 desta manera llicuan en su cortar , è
 mondar cierta manera , è por esto de
 aquellos Capítulos 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 asá-
 das en las brasas , enteras se traen , de-
 uen 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 tri-
 dente, sy pequeñas, è con el ganiue-
 te pequeño mondarlas, quitando el cue-
 ro dellas delgado al luengo, como de
 Pera, è ponerla en el platel buelta ayu-
 so con la Broca, è Perero; dende cor-
 tarla en rebanadas, non mucho delga-
 das con el dicho ganiuete, è asy pone-
 lla, pero sy fritas se dieren, ò en ca-
 zuela, syquiera en otro adouo, non
 es menester fazer ál, synon ponerlas,
 que ya vienen menudas cortadas. Las
 Zahanorias crudas comiendose son de
 limpiar bien de la tierra, è pelos delga-
 dos, que tienen rayendo con el gani-
 uete, que se desflore, luego quitar sus
 fojas con todo lo berde, è fenderla en
 quatro partes, sacando de cada parte el
 corazon, sy fueren gruesas, que lo zu-
 fran, 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 cunple quitar aquellos pelos , que en el fuego se queman, nin el corazon que por el asar se torna de mejor fauor , è disiftion , pero su corteza delgada que se leuanta con el fuego es de quitar con la mano , syn gañuete, 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 luen- go ; 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 limpiando 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 gañiute 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 través , poco mas , ò menos , è aquellas mondar defuera con el dicho gañiute , quanto parezca 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,

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 parescan las que tienen su cauo blanco, è tierno, aquello dellas comer se vsa, fasta que paresca lo mazizo de la cabeza, è el flueco peloso, que encima tiene,

ne, è aun ante de todo, sy la cabeza es grande dan vn tajo en comienzo de-lla su rayz, porque mas liuianamente las dichas conchas se quiten, è desque el flueco parezca, quitenlo con el gañi- uete, è afinar la cabeza, sy alguna du- reza de las conchas en ella quedó, è su tierno cortarlo en partes, segunt la gran- dez de aquella demandare; sus pencas mondarlas con el gañiute dicho en par- tes, como de los otros Cardos, diui- diendolas, esto sy fueren crudas, sy co- chas, ò adouadas, ponganlas como de los Arracifes dixen. A estas Alcarchofas, dicen en algunos logares Alcanas, è en otras Canarias, porque en qualquier destos miembros diuersos non entien- den diuersidad de viandas los que se nonbran. Las Xetas se dan asadas en brasas, è linpiadas de la ceniza, quitan- les el pezon, que es su rayz de peor di-

distinction con el dicho ganiuete , è asy las ponen : lo mesmo fazen en otro adouo , en que uengan los pezones. E por fer las Crespillas , è Fongos desta natura , è condicion , non son diuersas en tajos destas , pero sy los Fongos grandes fueren , aun en partes su cuerpo deuieden , è pocas ueces ante grandes Señores traer se suelen , por fer vianda mala sana , 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 dan 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

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 disolicion 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 administrar.

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-
S 2
ras,

ras, Manzanas, Peros, Menbrillos, Figos, Almences, è las otras, que son en huego de comer, è requieren aparejo. Los Melones con el ganiute 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 fincable partirlo en tajadas al traués 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 traués 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 caucos , lo ál partese , è de los Pepinos al luengo en quartos. Los Alficozes al traués en tarazones. Las Cidras se cortan al traués en ruedas enteras de altura de vn dedo con el cuchillo quarto por su grandez de dureza , è sacando 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 más 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 facan vna pieza quadrada de su corteza , menor que la palma con el gñiute 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 ganiete pequeño à fusillo , luego quitar lo amargo dellos , que está fazia el pezon en la fendedura de color verde , en lo demas facando vn pedazo con tajo de cada parte fasta el hueso , è luego facar 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 dellos

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

nester algo desto en ello facer , synon quitar los pezones , que son duros , è alimpiarlos con vn paño , è ponerlos. Los Almences dan en ellos vn tajo al largo , è asy auierto , sacar lo de dentro , è ponerlo : à otros place despues de auierto , sacarlo mordiendolo en él , pero mas limpio es en la primer manera , aunque en la segunda es mas placible. Ay allende desto otras cosas de cortar conpuestras 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 engeñoso Cortador su platica ; demás desto el Vulgado vfo face manifiesto , è la poca dificultad , que en tales cortando , se fallan cosas. Baste en lo que puede ha-

T

uer

uer diuersidad poner inuvariables , è mas conuenibles reglas.

CAPITULO DOZENO.

*DE LOS DERECHOS DESTE
Oficio al Cortador pertenescentes.*

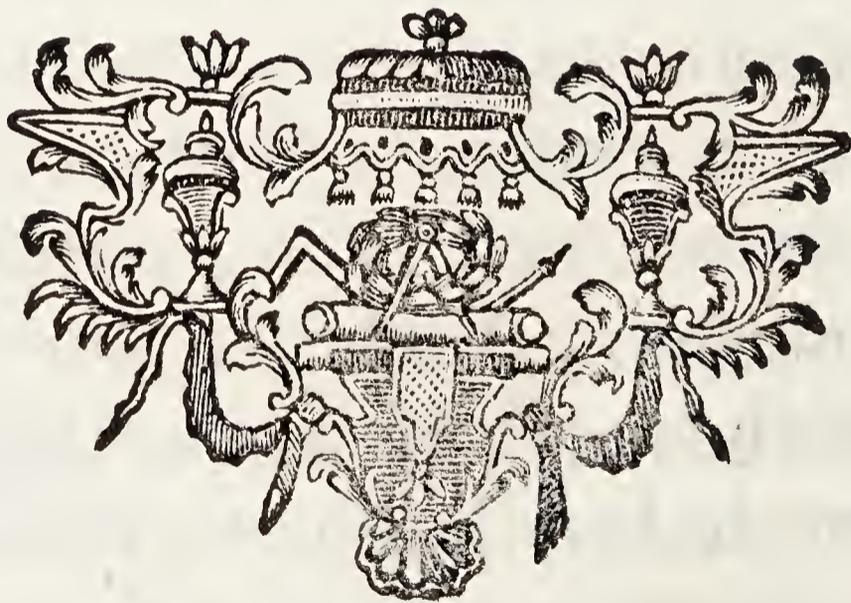
COnuenible cosa es , quien tal Oficio sirue en cuya mano la vida del Señor , ante quien corta , es fiada , de prerrogatiuas , è derechos sea guardado , porque los Omes ayan mayor fauor de lo seruir , è mayor razon de guardar lealtad en aquel ; onde segunt la diuersidad de las gentes , è trocamientos de les tiempos , 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 esté presto , è à mano al seruicio de su officio , è que le sean bien pagados los maravedis , que aurá , è le serán comunalmente asignados , porque se non deftorue , ò enbuelva en el cobrar dellos , è tobiefe escusa à las fablas , que faria en las fazones , 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 hân mucho seruido , è se quiebran , de manera que se bien adouar non podrian , que sean suyos , è quel sea tenedor del Arca de los di-

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 cofcunbres 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 tracta , fy non por la boca del Rey , ò del Señor, fy quieren de fu efppecial 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 iufco efa- men fea conofcido ; fy obiere pleyto
 con

con alguno Demandador seyendo , ò demandado, pueda la causa à la Corte traer, aunque fuese en Tierra apartada , è non tocase à su oficio , porque se non aparte por ocasion del letigio del cutidiano seruicio. Allende desto gozar debe de los preuillejos comunes , que los otros Atriales se alegran , ynmunidades , libertades , defensiones , particiones à ellos por concesiones , è lo à la costunbre otorgadas , è aun à los subcesores dellos ginitura perducidos grant parte , è desto alcanzar deue por las Leyes de la Justicia distributiua , mayormente sy el seruicio fuyo condigna satisfacion en su vida obtener non pudo , quedando el drebdamiento , è solucion à la posteridad secundanda , cá non es alguna cosa tanto lealtad engendre , è mantenga como libertad , è segura esperanza de gualardon ; asy se face el corazon mas
no-

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 prerrogatiuas los Reyes , è Señores deuen fazer , è otorgar otras à los que syngularisa el bien seruir en tanto oficio como este , segunt la descriçion 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 lugar 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 dél, quando lo mereciere, è non se fallan asy luego guarnidos de las condiciones pertenescientes 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 lealtad , loandola sienpre antellos , è contandoles de aquellos que la mantouieron , cuánto prez por ella ganaron , è quanto buen nonbre dellos quedó ; demas desto afear 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 hablar todavia verdad , è non les abe-
 zen , nin consientan ser chismeros , ò
 acusadores de otro : con esto vsando,
 se crian los corazones , è facen à la leal-
 tad , è bien asy como les uiene por na-
 tura , por ser de buenos linages ; con
 esta crianza toman el abito , è vsanza
 della , ò les viene por doctrina. Deuen-
 los aun mostrar de bien hablar , con
 buen gesto , cortés , è atentadamente , è
 à estar todavia entre gente de bien , por-
 que se fagan entendidos , è aprendan lo
 que à buenos conuiene saber : sean au-
 sados en las costumbres de la Corte bue-
 nas , è algunt conocimiento ayan de las
 malas , para se guardar dellas ; deuen-
 les 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

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 : cuentenles 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 perpetua-
 cion de fama gloriosa: eso mesmo co-
 mo es mayor maldad facer falta por pre-
 cio, que syn èl, è que non hay cosa
 por que mas fien los Reyes, è fagan mer-
 cedes granadas, que por ser ciertos ser-
 uidores, que non farian tuerto por di-
 nero, sy quiere otra promision del Mun-
 do, mayormente contra ellos, è sus Es-
 tados, è Presonas; deuenlos aun abe-
 ziar à non ser enbidiosos, alabando à
 otros delante dellos, entre sy mostran-
 do placer del ageno alabamiento, è asy
 sean à esto vsados, que no solamente la
 loór de otro escuchen pacifica, è pacien-
 temente, mas aun ellos mesmos son ala-
 badores 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

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

doctrina de non tener escondida uenganza en su voluntad, pensando contra aquellos, que les fizieren pesar, mas luego lo demuestren 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 vso 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,

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 oficio. 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 oficio , con qué linpieza , è cura , è quales tajos faze , è de qué uian- das el Rey mas se paga. Fagales abezar de cortar à persona , que bien lo sepa , è ordene , que corte ante èl , 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 vfo , para que sin verguenza lo sepan facer , è ofen en mayor plaza , quando les fuere manda- do ; è porque de grado en grado se alle- guen al seruicio de la Mesa del Rey , è desque fueren , asy como dixè , bezados, fagales este Cavallero cortar ante algu- nos 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, fyn 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 pertenesciente, è placentero le fuere, tomada ynformacion primero del dicho Cavallero de las maneras de aquellos secretas, pues que en lo publico por visita 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 velleza, 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 fuyos , è con todo eso es

X

bien

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 nascerie mayor inconueniente, que es de tanta fianza, è que en tantas maneras, è deuersidad de viandas le guarda lealtad, è acrecienta en su seruicio, onde apartandolo de tanto grado, è menguandolo syn causa manifiesta 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 faría 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 ouiefen , fy quifiere fubceder en lo-
gar de aquel , que afy por voluntad mu-
da fería apartado fyn conofcida razon;
por efo deue fer muy cierto de fu dura-
da este oficio , faluo ende quando por
gualardon de fu buen feruicio lo mu-
dase à mejor , è mas honrado Estado , è
Ministerio , cá eftonces todo bien del tal
mudamiento ferá confegrado , confir-
mando , è abiuando fu buen proposito
en la lealtad , añadiendo efperanza à los
que en tal oficio pufieren , para alcan-
zar mayor , è mejor oficio , eftèn espe-
rantes feruir , è en efto ferá el Rey loa-
do de firmeza , con yftancia auido por
jufto gualardonador de bien fecho , è en
fauor de lealtad , è en buen feruicio,
pues que es fu mano la balanza distri-
butiua , por cuyo enxemplo la ciuilidad
fe 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 excusar , 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 enfor-
macion 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 , deter-
minando por juycio de razon en su vo-
luntad , qual será. Entonces fágalo lla-
mar ante sy estando ende de los Gran-
des Omes de su Corte el dicho Cavalle-
ro , è los que para esto se crian , è todos
los que quisieren entrar , porque en pú-
blico tal acto se faga , è asy congrega-
dos , proponga el Rey enderezando las
palabras al que este oficio encomendar
quiere , diciendole en substancia por las
mejores palabras , que pudiere , como
ya faue quel oficio del cortar antel está
vacado por Fulano , que lo seruire fasta
esta ora , è deve alauar aquel que lo an-
te siruia , contando de su lealtad , è bue-

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 pertenefce , alabandolo ante todos en linaje , è buen ſervicio , recordando algunos eſpeciales , poniendole corazon à lo continuar , à lo mejor fazer , en ſin 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 quifieſe lo contrario fizieſe , de que ſe
cau-

caufase contra él mayor culpa. Tal aêto como este es mas conuenible, ser fecho ante de comer, porque ese dia firua luego de cortar ante el Rey, è vfe del Oficio à él nuebamente encomendado, è tengase manera este ende à la mesa mas gente de la costunbrada, porque sea público à todos manifiesto 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, teniendole 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 sería 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 pertenescientes.

CAPITULO DIEZ, E SEYSENO.

DE LOS GRADOS DEL OFICIO
del Cortar.

ORdenanza conveniente 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 necesidad otra, que fusiere por dolencia, que lo excuse, è otro que tenga en guarda, è encomienda la nonbrada Arca de los

Y

es-

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 instrumentos , 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
dis-

distinciones de oficio les dan conplimiento à las diferencias de los tienpos, è seruicios, qual à esto cunple en ellos departiendo las sobras, è destribuyendo el seruicio lo que por vno syn confusion non podrie ser en tanto seruicio 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 seruicio. E deue ser los primeros de los que se crian para esto en la Corte, como dixen 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 él siguientes, asy distribuy-

dos,

dos , que deuen ser contentos en la vocacion dellos , è todos entiendan fue dispuesto , è asy ordenado con deliberacion madura ; cá en tales cosas reluce la Real prudencia , è gana mucho los corazones de los subditos , è firuientes , é enclinandolos , è obligandolos à toda bondad reduze 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 , é 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 movido tenplar el
 rigor , que los demeritos de la culpa re-
 quieren ; por esta clemencia la Silla de
 los Reyes es afirmada , è non oluidó de
 pregonarlo Salomon à los veynte Ca-
 pitulos de sus Prouerbios ; è porque
 destas penas asy ynlicitamente fablan-
 do non muestre entendimiento escuro,
 è las clementes Leyes sean conserua-
 das , conviene aquellas puniciones dis-
 tinguir , 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, Titulo noueno , Ley
 onzena , ya alegado en la Trezena , di-
 go, 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 delinquir, hablando 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 doctrina, 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 conplacimiento, salud, è vida del Rey, que es público, è cutidiano, è la
falta

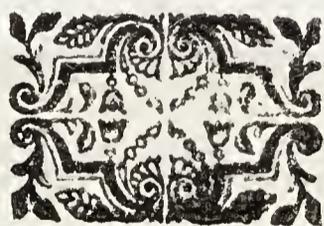
falta dél luego parecida ; por ende asy como son discretos los miembros dél por varia manera , cada uno variamente faller puede , è con departido castigo deuen ser reglados. Pues sy el que trae la Arqueta fuso memorada , antel que corta , quando al Palacio viene por seruir su Oficio , non estudiere presto 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 instrumentos , que ende son , sy quiere en ellos poniendo cosa nozible , è lleuandola à otra parte , por la primera culpa la racion quitada le sea de un mes , è pague la reparacion de los instrumentos dañados , ò fechos , nuevos con el doble , por la segunda , el oficio quitado le sea , è pague con setenas la mengua. E sy el que cortáre , tardáre de venir à 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 menospreciando el castigo otra vez falleciere , 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 hizo ; è por la segunda culpa quitele el oficio , è nunca à él sea restituydo , sy errase con el menosprecio , è negligencia , que dixen. Enpero sy alguno destes cometiese falsedad à sabiendas , asy el que trae el Arqueta barrenandola , è lanzando en ella , ò consintiendo lanzar cosa nocible à la salud , è vida del Rey , como el que la guarda , abriendola , ò consintiendo abrirla , è poner en aquellos instrumentos enferinantes , è mortifieras cosas , ò el que corta cada dia , ò el que corta en las Fiestas poniendo , è consintiendo poner veninosas materiales , è occi-

scrias en la vianda , estonces há lugar 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 costunbres , despues queda en su voluntad , sy quiere menguar , ò acrecentar en las dichas penas, segunt los espidientes requieren , guardan-

dando aquella regla , que la pena vna vez dada en algunt caso en aquel mesmo , sy concurriente las calidades de persona , manera , è grado , injugan 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 juzgado , è executado.



CAPITULO DIEZ, E OCHO.

COMO PUEDE, E DEUE SER
*mostrado el cortar de cuchillo por
 Arte, è reglas ciertas.*

Virtuosamente los Romanos ynci-
 tando el Pueblo fuyo à buena
 dotrina, è vida ceuil, Maestros pusie-
 ron en él Escuelas departidas, que le-
 yesen 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 Ci-
 foria Arte, mostrandola por comunes
 reglas, è graduados terminos à los apren-
 dientes, faziendoles primero mondar, è
 cortar las frutas en aquella guisa, que
 limpio mas facer se pueda, è fue ya de-
 mostrado en el Capitulo Onzeno, fa-
 ciendogelas comer asy que por el deley-
 te

te del fabor fuyo en el cortar , è mon-
 dar de aquellas, plazer tomafen. E quan-
 do esto sabian fueltamente facer , beza-
 uanles mondar , è cortar las cosas , que
 nacen de la tierra en raizes , de que fa-
 blé en el Capitulo Dezeno , que convie-
 ne dellas ; luego dende los ponian al par-
 tir el Queso fresco de tajo de punta , è
 facer en él tajadas llanas , porque de alli
 entrafen al cortar de los Pescados , à que
 esto parefce , dandoles en vianda aque-
 llos pescados en que se abezafen à cor-
 tar , è quando esto avian conplido , fa-
 zianles desmenbrar , è cortar rayzes de
 Mandragora , (*) è alli entrauan à cor-
 tar las Aves , porque há distincion de
 miembros , è symilituz con ellas , è las
 ray-

(*) A esto alude Juvenal en la Satira vndeci-
 ma , poniendo la Escuela de la Ciforia en el Bar-
 rio 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 dotrina 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 to- biese por persona , que la pudiese seguir , è sopiese bien la Theorica , è Platica del cortar , è la mostrase à Fijos de buenos , los quales cada vn dia por la manera lle- gafen en ella , è deprender por las re- glas dichas la manera del cortar , è por esto non oluidase de los enponer en las buenas costumbres , cortesia , mesura , linpieza , sosiego , buenos gestos , è non hablar , quando cortasen , porque la bon- dad 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 cimientto 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 dél , è sopiesen todos los conplimientos , que à esta convienen arte , è al tal pertenecen officio , acceder á 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 espiencia 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 aduierta sy yerran en ello , reprehendiendolo , sy quiere emendando , non presentemente , è porfiada , mas que sy dicebtando , è dispuniendo dello con mucha cortesia , è asy las reglas aprendidas recuerden , è departan fasta que abito , è costumbre indilible 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 gñiuetes 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 , segunt 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
 „ vtilidad , 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 comunicuedes à muchos por traslados , conplaciendo en ello à vuef-tros Amigos , è asy què vtilidad comun reduce , è que tengades à cautela dél todavia dos Oreginales , vno que de vos non partades , è otro para prestar , porque algunas veces non tornan los Libros prestados , pierde por ende el fruto , è vfo dellos el que los presta syn la dicha cautela ; demas desto lo asy tener , para que sea memoria al recolitiuo de mi efeccion cerca de Vos en aufencia , è de tal manera plega à Dios cumplades todas estas cosas , è vsedes del exercicio deste saber , è loable platica bien , è lealmente con ello en este oficio firuiendo al dicho Señor Rey , por quien vos es encomendado , que merefcades de su franqueza mayor , è mas honrado obtener oficio , ganando perpetua nonbradia , que fuestes fulicitador , para que

que ordenase tal Obra como esta , è exemplo de Vos se mueuan otros à buscar , è probar vtilis al Mundo cosas, dispoſetorias à ceuil , è virtuoso veuir encomendandovos sobre todo defendades mi buena entencion con vuestro buen dezir contra los reprehendedores, que suelen comunmente aguzar sus lenguas contra las nuevas obras , óſan reprehender lo que non sabrian fazer, vuscando las palabras , que rescien 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 ; fueſtes Vos mo- uedor de tanto bien , que mereſciſtes en el curſo deſta preſente , è breve vi- da ſeádes loado , è en mucho tenido , è deſpues dél por eſte bien fecho , ve- nido à otras buenas obras , al beatifico , è glorioſo eſtado breue vengáes alcan- zado el fin de perfeccion , porque en ſer fueſtes 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 encomien- do , con el ayuda del qual la truxe à conplimiento.

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 puli-
tico veuir , è diricion de buenas costun-
bres de los Señores , ante quien corta-
ren , los que este tovieren officio , è de
los Cortadores , à quien el vfo desta do-
trina 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 Enrrique 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 , Ef-
cudero de mi Casa , Organo de la vues-
tra 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 , dan-
dole à entender cuydauades de mí en
esto poder ynformacion auer cierta, opi-
nado obiese algo leydo de los antiguos
vsos , visto tambien de los presentes , è
sopiese por ende dar en esto consejos,

ynplorando por aquel Vos en lo memo-
rada quisiese dirigir por algunt breve
Tratado ; è maguer escusar legitimamen-
te me bien podiese considerada mi yn-
suficencia , è poco vfo de tales ordenar
cosas , mayormente temiendo el esamen,
que la doctrina en escripto reducida del
vulgar juycio pasa , è reprehension de
los entendidos , que la entienden , pe-
ro afeccion en mí se citada de vos con-
placer , en lo que onestamente pudiese
syngularmente en tal loable deseño , 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 espaciosamente , estudianta , è atenta acebtando aquel aunque menos bien conpuesto sea de quanto deuia , è las gracias , sy quiere agradecimiento , que non merece la rudeza 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 plega mostrarlo à Maestre Alonso de Cuenca , que al presente sigue énde la Corte sirviendo al dicho Señor Rey , è decirle , que lo vea , è con reposado estudio aquel discorra , è asy visto os dejaré que lo publicuées , fazedlo , è sy viere en algunos pasos adouar se deue , como cuido ser en afaz menester partes , que lo señale , è me lo enbiedes à dezir , porque lo repare , è reduga , segunt el bueno , è sano , è juycio fuyo

à ordinacion , è puficion deuidas , fy
 quiere conplideras , cá fy por él mi
 obra reprehendida fuere , fò cierto que
 lo fará por conofcer que cunple , è non
 por detraer la conpufion agena ; è fy
 la loa , avré certedunbre efté bien , con-
 fiando mas de fu juycio que dediò dél,
 è fabiendo todavia dubda lejos puefta
 fyn adulacion loará efo que de loór dig-
 no fallare por la confianza , que tengo
 de fu virtuofa vida , è conplido faber,
 de mí conofcido por efpirencia , quan-
 to à la poqueza de mi entender alcan-
 zar puede , de cuya enmienda puede
 aprender , è de lo que en ello fiziere-
 des , è vos parefciere aya vuefta ref-
 puefta , por la qual fepa , qué logar fa-
 llé en pequeña obra en vuestro enge-
 ñofo entendimiento , è qué refciuimien-
 to le hizo vuefta amable voluntad , è
 quales mas de aquella parte fe defigie-
 ron,

ron , sy quieren mas representaron en
vuestra tenaz memoria. Cuyo bien la
Divinal Clemencia conserue , è multi-
plique , dexando tales , è buenos deseos,
è ver conplir creccimientos de virtud en
virtudes , asy que despues del curso
mundano avédes el Dios de los Dioses
en Sion. Escrita en la mi Villa de Torral-
ua , 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.*



