

MARQUÉS DE VILLENA, Enrique de Aragón, (1384-1434)

ARTE CISORIA

ÍNDICE

Comiença el traslado del tractado del arte de cortar del cuchillo, que ordenó el sabio don Enrique de Villena, tío del rey nuestro señor, a suplicación de Sancho de Jarava

CAPÍTULO PRIMERO

De cuándo e por quién las artes fueron falladas e ésta del cortar en cuáles d'ellas se cuenta

CAPÍTULO SEGUNDO

Por qué la arte de cortar fue introducida e al número de las otras artes agregada

CAPÍTULO TERCERO

De las condiciones e costumbres que pertenescen al cortador de cuchillo, mayormente ante rey

CAPÍTULO CUARTO

De los estrumentos que son menester para el cortar e cómo se deven tener e guardar por el cortador con grant cura

CAPÍTULO QUINTO

En qué manera se deve servir el ofiçio del cortar e continuar curosamente

CAPÍTULO SESTO

De las cosas que se acostumbran cortar segunt las viandas de que usan comer en estas partes

CAPÍTULO SÉPTIMO

Do fabla del tajo de las aves comestibles

CAPÍTULO OCHAVO

Del tajo de las animales de quatro pies que se acostumbran comer

CAPÍTULO NOVENO

Del tajo de los pescados que se acostumbran en estas partes comer

CAPÍTULO DEZENO

Del tajo de las cosas que naçen de la tierra

CAPÍTULO ONZENO

Del cortar e mondar de las frutas

CAPÍTULO DOZENO

De los derechos d'este ofiçio al cortador pertenesçientes

CAPÍTULO TREZENO

Cómo deven ser criados moços de buen linaje bien acostumbrados, para tomar d'ellos para el ofiçio del cortar

CAPÍTULO CATORZENO

Cómo non sin grant causa se deve mudar este ofiçio

CAPÍTULO QUINZENO

En qué forma se deve dar el ofiçio del cortar quando por el rey se otorga de nuevo e se da a alguno

CAPÍTULO DIEZESESENO

De los grados del ofiçio del cortar

CAPÍTULO DIEZESETENO

Qué penas an los que falleçen en el ofiçio de cortar

CAPÍTULO DIZIOCHAVO

Como puede e deve seer mostrado el cortador de cuchillo por arte e reglas çiertas

CAPÍTULO DIEZ E NUEVE

Cómo deve seer esta de cortar arte abituada e continuada, segúnt pertenesçe

CAPÍTULO VEYNTENO

La recomendaçión de la obra e tractado

Síguese el traslado de la carta que fue ordenada para embiar con el dicho tractado, sometiéndolo a corrección

ARTE CISORIA

Comiença el traslado del tractado del arte de cortar del cuchillo, que ordenó el sabio don Enrique de Villena, tío del rey nuestro señor, a suplicaçión de Sancho de Jarava

Tanto son las artes del uso arredradas de los omnes de aqueste tiempo, que muchos de los nombres d'ellas e distinción en número ignoran. Donde nasce se maravillan e ayan por nuevo el contar de aquéllas en su departamento e propios nombres, mayormente de las mecánicas, que sola plática las conserva e de pocas d'ellas e en menos lugares se falla; que sin çierta dotrina diversamente son mostradas sin forma e sin regla. Por eso de

aquéllas non es fecha la mençión que su provecho demanda; paresçe que sólo uso manda e non enseñamiento las traxo en conosçimiento.

Con todo eso, los ingenios que natura e buen criamiento han despertado e fechos más claros por un natural e entraño deseo, querrían por orden e regla saber lo que uso non les deniega, según en vos, Sancho de jarava, vuestra requisición testifica, maguer de la çisoria tengaes arte, uso e ofiçio ant'el Rey, nuestro señor, e, según la quedada costumbre, non menos de otros seades en ello esperto, vuestro buen deseo non falla reposo fasta saber sus reglas fundamentales, entroduçion e comienço por çlerta dotrina, según Miguell Ramírez, escudero de mi casa, me contó.

Plógome de lo oír e fallar alguno d'este tiempo que se moviese a querer alguna utilidad d'estos saberes, desechados de muchos, cuyo provecho non es poco. Fallé en vos quien prestase oída e le comunicar pudiese d'estas antigüidades que sentí e sope, mayormente a vos, a quien querría aprovechar con mi informaçion por la sana voluntad que en vos sentí çerca del bien mío por continuados días e vuestros méritos que lo valen, e por el ofiçio qu'el dicho señor Rey nuestro vos quiso collocar e çerca del serviçio fiable de su persona aver en el çisorio exerciçio. Digna cosa es, considerada la alteza real ante quien avés aquél de practicar cotidianamente, lo mejor sepaes fazer de otro en tal ofiçio a menor sirviente persona.

Onde pensando e inquiriendo de antiguos istoriales que las de su tiempo cosas a ellos nuevas por invençion, e ya envegeçidas por duraçion, en su reziente demostraçion las presentan por fiel scriptura, e maguer departidamente las ordenaron, el entendimiento colectivo en uno las pensó. E non vos paresca presunçion atreverme en escripto ordenar lo que vos en esto devedes fazer, mas parézcavos afecçion buena, como lo es, e fidençia, comunicando lo que d'esto a mi notiçia llegó, non dubdando con mi menos bien ordenado dezir del conosçimiento vuestro tal propinar novedades al respecto del moderno uso, aqueste componiendo tractado en la vulgada lengua nativa patrial vuestra, porque al fruto e provecho de muchos que la lengua non entienden latina sea útil e directivo, tomando de aquellas partes que a su condiçion convengan.

Dividílo en veinte capítulos segúnd la distinçion de las partes que a mi especulaçion se presentaron, esto meditando en cada uno sus departidas razones:

En el primero diziendo cuándo e por quién las artes falladas fueron e de su número e distinçion e aquésta en cuál parte d'ellas se cuenta.

En el segundo, qué fueron las causas, razones e ocasion por que esta arte del cortar, dicha çisoria, se ovo de introducir e al número de las artes adjungir.

En el terçero, cuáles condiçiones e costumbres pertenesçen al que esta arte tiene por oficio, mayormente ante rey.

En el cuarto, qué estrumentos á menester para ello e cómo los deve tener e guardar.

En el quinto, de qué guisa lo deve tal ofiçio servir e continuar curosamente.

En el sexto, cuáles son las cosas que se acostumbran cortar, segúnt las viandas de que usan en estas partes.

En el seteno, el tajo de las aves.

En el ochavo, el tajo de las animalias de cuatro pies.

En el noveno, del tajo de los pescados.

En el dezeno, del tajo de las cosas que nasçen de la tierra.

En el onzeno, del cortar e mondar de las frutas.

En el dozeno, de los derechos d'este ofiçio e al cortador pertenesçientes.

En el trezeno, cómo deven ser criados moços de buen linaje e acostumbrados para de que aquéllos saquen quien este ofiçio sirvan.

En el catorzeno, cómo non ligeramente nin sin causa deve seer mudado tal ofiçio.

En el quizeno, cómo se deve dar tal ofiçio quando se otorga de nuevo.

En el diezseseno, de los grados e distinciones del ofiçio del cortar.

En el diezseteno, qué penas a los delictos e fallençias de tal ofiçio convienen.

En el diziochavo, cómo puede e deve seer mostrado el cortar por arte e reglas çiertas.

En el dizinovenno, cómo deve seer esta de cortar arte habituada e continuada.

En el veinteno, la recomendaçión de la obra e tractado.

E, aquesto proseguido e departido, puse fin al dezir en esta materia por graçia de brevidat, de que se pagan oy los modernos; e aun porque non tenía vagar para detenerme en la prolixa ordinaçión que esto requería, ocupado de curas familiares e afligido de las adversidades, tomando aquellas partes del tiempo que pude.

Fenesçe el prohemia d'esta obra por dar mayor notisçia d'ella. Comiença la obra e sus capítulos.

CAPÍTULO PRIMERO

De cuándo e por quién las artes fueron falladas e ésta del cortar en cuáles d'ellas se cuenta

El mundo sensible crió Dios a similitud del architipo eternal en su idea entendido. E por eso, pues era la mundial e sensible máchina començada e nueva, convernía los usos mundanos oviesen comienço por los omnes razonables, capaçes de fallar las cosas a ellos nesçesarias, convenibles e buenas, a conservaçión e inducçión de virtuosa vida, que los apartase de la sensualidad e bestial partiçipio. Entre las otras fallaron, mostraron e a su posteridad dexaron la scriptura, mediante la cual la memoria d'ellos e de sus fallamientos perpetuaron o, al menos, grande durar fizieron tiempo. Por esta invençión del primer omne sus fechos son sabidos e vida e de los de aquél desçendientes.

A este recorriendo refugio, fallé, segúnt concordia de muchas istorias d'ello fablantes, Cam, fijo de Noé, que por algunos es dicho Zoroaestes, fue fallador, ordenador e dador de las artes e sçiençias, scriviendo aquéllas en siete collupnas o pilares de cobre; e aquellas mismas en otras siete collupnas de tierra cocha, sabiendo qu'el mundo peresçer devía por fuego, segúnt fue en tiempo de Phetonte, o por agua, segúnt fue en tiempo de Noé e de Ogigio e Deucalión. E las cuatro d'estas collumnas de cobre de aquéllas el Deluvio grande troxo en el lugar donde es oy Athenas, la çibdat, en Greçia. E por ocasión d'ellas fue allí aquel famoso e noble poblado estudio, en el cual tanta fue la muchedumbre de sabidores e de scolares e fazedores de libros que a número de seteçientos mill volúmenes llegó, segúnt Agellio mençión faze *in libro Notçium Acticarum*, lamentando el quemamiento e vastaçión de aquel estudio.

E de allí fue a Roma trasladado, onde el número de las artes çiento en públicas escuelas se leyeron. E viniendo la dicha Roma a la cristiana fee, la Iglesia cathólica cuarenta de aquéllas desechó e defendió, que eran vatiçinatorias e superstiçiosas, segúnt en el *Decreto*, XXVIª causa, en las cuistiones primera, segunda, terçera e cuarta. Paresçe sólo en los estudios de Salamanca en España e de Uxonia en Inglaterra quedó d'ellas letura. E las sesenta aprobó liçenciando indiferentemente leer se pudiesen por aquéllos e los otros estudios, siquiera privadamente.

Fueron aquéllas líçitas sesenta en tres géneros divididas. Es a saber, en liberales, naturales e mecánicas. Asignaron en la parte de las mecánicas la çisoría o de cortar nombrada. E ya d'esto más copiosamente departí e fablé por auctoridades, proevas e istoriales en la expusiçión de la carta de maestre Alfonso sobre aquella palabra «El coro de las nueve musas».

Aquesta çisoría se leyó e mostrava a los curiones, siquiere cortesanos, por theórica, mirando e diziendo, e práctica en cortando, segúnt Theóphilo en la *Suma de las artes mecánicas* testifica. Esta era contada en las doze probidades por quien puede ser alguno, aviéndolas, dicho probo, pertenesçientes a todo buen servidor para aver cabimiento en casa de señor, que son cortar de cuchillo, dançar, cantar, trobar, nadar, jugar d'esgrima, jugar axedrez e tablas, pensar e criar cavallos, cozinara, cavalgar e las maneras e tempramiento del cuerpo.

E con éstas en casa de rey o de señor puede aver con qué e en que servir, principalmente del cortar, que es menester cada día. E porque está en çiertas reglas inmutables artizada, de términos convenibles, del número de las artes non fue desechada, consideradas las utilidades que al çivil bevir traía e prestava, segúnt adelante sera emostrado en sus lugares e casos.

CAPÍTULO SEGUNDO

Por qué la arte de cortar fue introducida e al número de las otras artes agregada

No era aún el Deluvio grande venido, que fue en tiempo de Noé, cuando Can su fijo, ya dicho, scrivió aquellas catorze columnas suso memoradas, asaventado por los çelestiales cursos de los mundanos destruimientos igneo e acueo, al cual es tribuida la invención de las dichas artes, segúnt ya puse. Maguer Adán primero se afirma por Rábano scrivió en la virtud de las palabras, esponiendo el *Raziel*, e Abel, su fijo, los *Siete libros de los prestigios*, segúnt Thebit resçita; e el *Tractado de las trasmutaçiones* e leyes del bevir e reglas del ánimo que fizo Hermes, que es dicho Enoc; e Thubal Caín en la música; e Jubal en la fusión de los metales, amos fijos de Adám; e Délbora en el filar; e Noemí en el texer, hermanas de aquéllos, segúnt en el *Compendio istorial* se falla; e otros muchos que antes de Cam fueron introduzidores de artes e saberes, fazedores de leyes e ponedores de costumbres, segúnt Cahit e Ledán e Ferreicún. E lo mandaron en escripto e dexaron a los vinientes d'ellos, como es memorado en la *Philahanabtia mayor*.

Empero porque uno fabló en una arte e otro en otra departidamente, en logares e tiempos departidos, e Cam. en todas juntamente e las puso en buen orden, visto lo que los dichos avían puesto e movido, resecano lo superfluo e supliendo lo diminuto, pues razonablemente e justa al dicho Can es otorgada la iniçiación de aquéllas, maguer tan complidamente como se oy fallan non las tractase. Así como en la gramática, que en su tiempo non contavan sinon dos partes de oraçión: nombre e verbo; e en la lógica, que non tenían la quarta figura de argüir; e en la retórica, que non avían las figuras en çeman contenidas a los colores retóricos referidas; e en la arismética, que non alcançavan que los cuentos mudos non es posible de aver raíz; e en la geometría, que non tenían sinon fasta la cuarenta e seisena figura, fasta Pitágoras, que falló la ninfa que es dicha Allefaga e dio entrada a Euclides continuase a cumplimento de los quinze libros; e en la música, que non eran nombradas las prolaçiones ne las quatro bozes en que se causan las tres proporçiones primeras; e en la estrología, que non sabían aún de la novena espera nin del açceso e reçeso; e en la filosofia, que non avién tractado de la parte moral; e en la poetría, que non eran introduzidas las fábulas ne generaçión de los dioses nin estillificaçión de los omnes; e en la theología, que non avién notiçia de angélica natura; e en la estragemata, que non conosçién la batalla naval; e en el derecho, que non era departido el saçerdotal del çivil. E así de las otras cada una en su manera, non aviendo tanto cumplimento como después el luengo uso e adobo de muchos les acarreo. Con todo eso, a él fue e deve seer tribuida la tribuçión d'ellas, pues fue causa potísima en su final entençión. E quiçá, si él aquellos prinçipios non diera, los que enmendaron e añadieron non curaran d'ello e non se moviera su entendimiento a tanta obra. Contesçió a los

después vinientes con él como al niño puesto en el cuello del gigante, que maguer mas pequeño, por estar en más alto vee más lenxos.

E ya en aquella sazón ovo causa Cam fablar e scriver del cortar, maguer antes del Deluvio non comiën carne, segúnt el *Compendio* allegado, e las frutas les eran mantenimiento en las mayores d'ellas, asín como çidrias, melones, calabças, azimbogas e tales como éstas e el cortar para ellas menester fue. E aun en las menores, que se aviën de mondar por la indigistibilidad de sus cueros, ansí como duraznos, peras, mançanas e tales.

E algunos dizen usaron en este tiempo comer pescados. E también en aquéllos el cortar logar avía, por apartar lo puro de lo impuro e comerlo limpiamente e non aver de tener grant pedaço en la mano ne morder en ello como las bestias, que se non pueden ayudar de tales maestrías como los omnes.

Pero después del Deluvio, que se confundieron las frutas e non quedaron de tal sabor e sustentación como de antes, segúnt en aquel *Compendio* dize, ovieron los omnes, sentido la mengua, usar el comer de las carnes. E por Dios les fue otorgado, pero sin la sangre, segúnt en el noveno capítulo del *Génesi* es fallado. Que después veno en tanto abuso, que se atrevieron a comer las humanas carnes e llegó la continuación d'ello çerca d'este tiempo, testificando sant Gerónimo contra oveniano viera en Françia los archigotos comer omnes por vianda. Mas estonçes, quando començaron, las carnes crudas las comían. E por el enflaqueçimiento de las complexiones e acortamiento de las vidas por el desvío de las costumbres, non pudiendo la cruda digirir vianda como antes fazían, ovieron de investigar e fallar sus adobos de cozer, asar e freír, e los salsamentos, por esçitar el apetito a fazer más fáçil digistión. Añadieron fuesen cortadas e menuzadas por el cuchillo, que esa ora de piedras usavan fasta qu'el fierro fue en uso de las gentes.

E, por ende, en las carnes fue acabada la arte del cortar e sus reglas para ello complidamente scriptas, conosçiendo los grandes provechos que d'ello nasçer podrían, así como llimpieza, que convenía a los mayores e más delicadamente bivientes; e por quitar asco, si lo partiesen con las manos untadas de la vianda e gordura. Eso mesmo, por ayudar el estómago, aliviando el trabajo digestivo, acatando que la digestión se faze en ocho maneras: las cuatro fuera del cuerpo e las otras cuatro dentro del cuerpo. La primera en el escurrimiento de la sangre e disicación de los crudos humores, que luego muerta la carne tiene. E por eso a los grandes señores e políticamente bivientes de un día para otro la tienen muerta. La segunda digestión en el aparejar, que por ministerio del fuego resçibe cozimiento e pierde aquella bestivilidad que tenía. La terçera, en el cuchillo, dividiéndola e menuzándola, porque en las pequeñas partes mejor el cozimiento se cumpla. La quarta, en los dientes, moliéndola e tornándola casi insensible e mezclada. La quinta, en la boca del estómago por el calor natural. La sexta, en el fondón d'él, mezclado las viandas diversas, faziendo el chilo con mayor calor. La setena, en el fígado por el calor nativo, dividiendo lo espeso de lo sutil, embiando a los miembros la parte que les conviene, con generación de sangre. La ochava, en cada miembro, desechando lo superfluo con la espulsiva virtud e lo nutriente convirtiendo en humana carne por apariçión del fermento espeçífico. Onde, si alguna de aquestas así nombradas digistiones fallesçiese, las otras suplir non lo pueden en aquel grado.

E la que mayor adobo presta e utilitat es el cortar. Ca, maguer fuese tenida e aparejada, siempre sería menos bien mascada sin cortar. E así de la falta del cortar en las dos faze menguas, que son cortar e mascar, e por consiguiente en las otras después de aquéllas. Allende d'esto es gran seguridat, por quitar la sospecha e peligro de las ponçoñas, que non tan fáçilmente ne en tantas guisas con el cuchillo como con la mano se podrién a la vianda pegar o en aquélla poner. Esto señaladamente cumple a los grandes señores, a quien son tales ocasiones más procuradas e que an más émulos e malquerientes.

E porque tal cortar mostrar se pudiese e uniformemente se usase en la mejor manera, dieron a ellos los entendidos en esto çiertas e invariables reglas e al número de las artes agregaron, acatando los provechos mençionados redundantes en decoraçión de la poliçia e utilitat manifiesta e salud de los omnes a todos en general e a los mayores en espeçial, aprovada por uso, esperiençia e luenga durada e doméstica cogniçión manifiesta. E, así, los bienes de su theórica testigua la práctica exerçida

CAPÍTULO TERCERO

De las condiçiones e costumbres que pertenescen al cortador de cuchillo, mayormente ante el rey

Razonable cosa es bien acostumbrado sea el que tal ofiçio de cortar á de servir ante cualquier señor, mayormente ante rey; que, así como su dignidat es soberana, así los servidores suyos deven seer más esmerados en aptitut e costumbres, mayormente quien ante él ha de servir e cortar, que cada día lo vee ante sí e tan çerca que la mesa sola los departe. E maguer toda buena costumbre le convengua en general, por el serviçio en que es diputado, aun por espeçial razón de tan espeçial serviçio, ante de todas cosas aver deve lealtad en guardar la salud e vida del rey, en manera que, en la vianda cortando o en otra guisa, non le ponga nin consienta cosa que muerte o dolençia conoçida le pudiese traer o daño otro fazer, teniendo en ello emiente con todas sus fuerças e de todo su poder. A esta lealtad le indugan temor de Dios e zelo de bondat e vergüença de la gente e amor del rey que sirve e dubda de la fama que después de sus días quedarié maculada, allende de la puniçión jurídica que padeçería; e sobre todo seer libre de cobdiçia, que faze más errar en esto que otra cosa.

Segundamente, limpieza, trayéndose bien guarnido, segúnt su condiçión, su barva raída e los cabellos fechos e uñas mondadas a menudo e bien lavado rostro e manos, en guisa que alguna cosa inmunda en él non pasesca. Guárdese de traer botas, mayormente nuevas a forradura que huele mal al adobo. La cortadura de las uñas sea mediana, non mucho a raíz, limpiadas cada mañana; guarnidas sus manos de sortijas que tengan piedras o encastaduras valientes contra ponçoña e aire infecto, ansí como robí e diamante e girgonça e esmeralda e coral e unicornio e serpentina e bezuhar e pirofilis, la que se faze del coraçón del omne muerto con veneno frío e cocho, siquiere enduresçido o lapidificado en fuego reverberante. Ésta traía Alixandre sobre todas consigo, segúnt Aristótil en su *Lapidario* cuenta.

Deven aun tener las manos guardadas con luvas limpias e de buen olor, si non al tiempo que cortare o comiere. E tales luvas non sean forradas de peña por el pelo que se pega a la mano. E algunos pelos son mal sanos, ansí como de raposo e de gato, mas sean de cuero de gamo ya traídas, o de paño d'escarlata fechas de aguja.

Aun en esta limpieza se entiende que sea mesurado en su comer e beber por que non tenga mal gesto, segúnt fazen los bevedores e desordenados comedores. E porque non regüelde o escupa o tosa o bosteze o estornude o le huela mal el resollo, antes deve usar salsas e lignáloe e almazática, cortezas de çidrias, fojas de limonar e flores de romero, que fazen buen resollo e sano.

Deve tener sus dientes mondados e fregados con las cosas que encarnan las enzías e los tienen limpios, así como coral molido e almástiga e axebe calçinado, aluín, clavos, canela, todo buelto con esponza molida, condidos con miel espumada; e mondárselos de la tosca, si la oviere, quitando cada día a cada comer d'ellos la vianda allí retenida con uña de oro, que es mejor para esto, faziéndolo sin premia con manera suave, que non faga lesión a las enzias ne saque d'ellas sangre. E después fregallo con paño de escarlata.

Terçeramente, deve seer callantivo de guisa que, quando cortare, non fable nin faga malos gestos o desdonados, nin esté mirando a otra parte sinon al rey humildosamente e a lo que corta. Nin se rasque en la cabeça o lugar otro nin se suene, en manera qu'el rey non vea en él cosa que mal paresca o de que tome asco o enojo.

Cuartamente, deve ser curoso con diligencia e prestedumbre complida en lo que a su ofiçio pertenesce, la voluntad allí puesta, libre de otro pensar, porque falta non cometa con desacuerdo. E pare bien mientes a la vianda, desque en la mesa puesta ya en su poder, que alguno non llegue a ella o alance cosa sospechosa sobr'ella, catando todavía qué lemanda cortar o cuándo lo dexe.

E antes e después del servir, lave sus manos. Estudiosamente e atenta mire si en la vianda paresçen diversos colores o color que non pertenesca a tal manjar o si ha olor malo o fuere desaborida, e de aquello non corte.

Sobr'esto guardar se deve de las cosas contrarias a las condiçiones e costumbres dichas, en espeçial de comer ajos, cebollas, puerros, culantro, escaluñas e el letuario de la foja del cáñamo, a que dizen los moros alhaxixa, e tales cosas que fazen mal resollo. Apartar se deve de fuegos grandes de chimeneas e de cozinhas fumosas, de fornos, de bafo de calderas, de ferrerías, caldererías e lugares do funden metales, porque del fumo non se pegue mal olor a los bestidos. Arriédrese de estar en establos e carneçerías, tristigas, tinerías, pellegerías e do fazen el bermellón e vedrio e xabón e raen pargaminos, e tales logares de que mal olor pueda en él quedar por infección o tañimiento de la ropa o levar en los pies alguna inmundicia.

Desvíese de usar mucho con mugieres, porque los cuerpos de los tales fieden, mayormente faziéndolo luego desque han comido o estado bestidos, ca se corrompe la

vianda e ministra fétido nutrimento a los miembros, e los bestidos toman el odor corrupto e retiénelo. Por eso dezía Aristóteles en sus *Problemas* que los canes siguen a los tales por aquél fedor que sienten.

Eso mesmo, non trayan en las manos cosa que mal huela, como cazabra o flores de saúco e palo de baladre o de bux o asafétida o alholvas e tales cosas como éstas. Non coma cosas calientes, nin beva caldos calientes o licor otra, que daña mucho la dentadura e la fazen mal paresçer. Finalmente, de todas las cosas que son contra limpieza e buen odor se aparte.

Tanto curaron los antiguos d'esta limpieza en el ofiçio del cortar, que non solamente las dichas guardar cosas curaron, mas aun de unguentos odoríferos las manos se ungian, así como con el tiblo e las unguentarias de lodamo, e tales cosas de que non curé aquí de tractar porque esto en los omnes bien non paresçe, segúnd el uso d'este tiempo, e más conviene a las mugieres en sus afeites, abastante la limpieza e apostura en lo que es declarado se guarde. E de aquello se entiende donde digo lo que a ello pertenesçe, guardada aquella honestat en todo que a la viril condiçión es devida.

CAPÍTULO CUARTO

De los estrumentos que son menester para el cortar e cómo se deven tener e guardar por el cortador con grant cura

Juizio de razón muestra que tan ofiçio espeçial e útil arte en espeçiales estrumentos se cumpla e ponga en obra. E para ello estrumentos son los cuchillos, brocas, pereros e punganes, con los cuales el ministerio del cortar e lo que a ello conviene resçibe cumplimento. Esta singularidad entre las otras tienen los omnes de las bestias en ventaja, que, quando sus miembros corpóreos non son dispuestos por sí a fazer algún acto, saben e pueden añadir miembros artefiçados orgánicos disjuntos para traer su entençión al fin que desean.

E por esa razón, conoçiendo sus cueros menos duros que de bestias, fizieron así armaduras de cueros crudios taurinos al comienço e después de fierro, que non temiesen las unas agudas e dientes fuertes de las bravas alimañas, ne aun la fuerça de otros omnes. Añadieron a sus manos espadas e puñales e dagas en lugar de uñas. Usaron lanças en lugar de cuernos. E por ferir de lexos introduzieron las saetas e dardos. E para allanar la tabla dura que sus tiernas manos non podién debastar, fallaron açuela, plana e juntera que lo fiziesen. E por la cortar, non pudiendo con sus dientes menudos e romos, fallaron la sierra. E así de las otras cosas en su manera, adjungiendo a sus estrumentos otros separados.

Onde en esta arte de cortar, visto que las manos non podrién aquélla con la poliçía devida complir, añadieron a ellas los dichos al comienço d'este capítulo estrumentos, que son órganos adjutriçes del omne que á esto de fazer.

E los cuchillos d'esta arte son de diversas fechuras, segúnt el uso de las gentes departidas, así como en França, que usan cuchillos muy delgados con vientre e dízenlos trinchadores, cortando con ellos faza adelante muy menudo. Eso mesmo fazen en Italia e grant parte en Alimaña e d'Inglaterra, faziendo sus cabos de marfil e guarnidos de oro e de plata esmaltados e entallados, labrados lo mejor que saben por fermosura e limpieza. En Daçia e las islas Orcades, entre las cuales Canaria se cuenta, usan cuchillos de piedra de pedernales. E la gente de los caldeos los usavan e aun entre los romanos e griegos con tales degollavan sus sacrefiçios, quando duró el gentélico rito en la jovial ley.

En estas partes d'España usávanlos más bastos e pesados, los cabos d'ellos mesmos dorados e acanalados, labrados de lima con claravoyas, coronas e archetes fermosos. Entre moros non an uso de grandes cuchillos, porque comen la vianda menuda e adobada e apartada de los huesos, sinon ganivetes pequeños para cortar el pan o mondar fruta. Esta diversidad nasce de la diversidad de las viandas e manera de comerlas e de la poliçia e costumbres antiguas e avisamiento.

Onde, pues en estas d'España partes los bastos son en costumbre para servir el cortar cuchillos, de aquéllos más peçificar conviene, dexando de las otras maneras declarar sus utilidades, pues el presente tractado para vos espeçial fago e non universal a todas las gentes.

Agora, proseguendo lo movido, es de notar que so este nombre de cuchillos general todas sus maneras d'ellos son entendidas, de cualquier fechura que sean, grandes o pequeños. Çerca de los cuales son de atender quatro cosas: la materia, la forma, el tempre e el advantage.

En la materia conosçe el entendimiento e las esperiençias lo testiguan que, maguer de cualquier metal fazer se pudiesen, más convenible es el fierro e azero que otros, así por la durada, dureza, fortaleza, delgadez, como façilidat, comunidat e abundançia.

En la forma, maguer diversas formas dar les pueden, segúnt la guisa del cortar en estas usadas partes, çinco talles ho formas les conviene. Uno grande, bien ancho, de çaço grueso, el tajo derecho e la punta d'ençima redonda e roma, que paresçe tal en figura como aquí está señalado.

Con éste se corta menudo, tirando derecho faza sí, trayendo la mano liviana e corriéndolo bien. E fázese çaçudo porque pese, entrando en él más materia. Su tajo se faze derecho por el derecho cortar que ha de fazer. Su punta es roma porque sea más fuerte. Es ancho porque fága el tajo más agudo, seyendo más alongado del çaço e poder en él tomar mayor tajada quando se fazen con él tajadas delgadas, en los casos que adelante dirá.

El segundo deve seer algúnt poco menor e más grueso de tajo e la punta roma con esquinadura derecha e su tajo derecho bien çaçudo, que paresçe tal en figura, segúnt aquí está señalado.

Con éste se cortan las cosas duras e se quebrantan los huesos. Por eso tiene más ancho caço, que puedan ençima ferir con la mano sin miedo; e la punta arromada, con buelta derecha, porque más agudo quede qu'el primero para abrir los huesos e apartarlos. El tajo tiene más grueso porque se non aportille tan aína en la dura materia osal. Su anchura poco menos del primero, pues algo menos es agudo; su caço liso por el ferir de la mano.

El terçero non es tan ancho como estos dichos e tiene el caço fasta en medio ancho e dende adelante desvaído a una parte. Tiene la punta aguda e su tajo derecho, medianamente grueso, que paresçe en tal figura.

Con éste parten huesos e dan golpes en las cañas por las quebrar e cortan cosas gruesas e duras. Tiene el caço ancho por darle peso, e la desvaidura faza una parte porqu'el tajo d'ella sea más agudo. Es corvado de medio adelante algúnt poco faza la punta, porque su tajo derecho quede. Su punta es aguda, porque entre en logares apretados a desjuntar los huesos; su tajo non mucho delgado porque sea más fuerte. Deve tener el caço acanalado con lima fasta la desvaidura, porque esté áspero e non fieran sobr'él con la mano; ca, si estudiесе liso e algunas vezes feririen en él con la mano e non parando mientes, podrien alguna ora dar en la desvaidura que taja e cortarse. E por eso quítase el bezo del ferir con la canaladura.

El cuarto es yacuanto menor e su caço non muy grueso e desvaído de medio adelante de ambas partes. El tajo derecho fasta medio; e de medio adelante el tajo e el caço ambos van corvados e se juntan en la aguda punta. Su anchura, como del terçero; el tajo bien agudo, mayormente de medio adelante. Cuya figura es atal.

Con éste algunas vezes en su caso, segúnt adelante diré, se corta faza adelante, en pasando. Por eso tiene la buelta el tajo deyuso faza la punta. E algunos huesos se pueden con él quebrar, como será emostrado. E por eso tiene la meitad del caço desvaído. Eslo de dos partes por quedar más fuerte; e también acanalado como el terçero, por la razón que allí fue dicha e mostrada.

El quinto es menor de todos, bien delgado de tajo. E tiene el caço derecho e llano e su tajo corvado a la punta e çerca del cabo. E a tal dizen cañivete, que es tal figura.

Con éste quitan cortezas de algunas frutas e las mondan e parten e revanan pan e fazen tales tajos en que non á menester premia, como se dirá en su lugar. E por eso es delgado e corvo, porque de punta corte. Su caço llano e derecho, para que pueda omne poner el dedo ençima do fuere menester más firme, que non se desvíe. Es corvo faza el cabo, por todo cortante, porque puedan cortar con él de çerca. Corta cosas pequeñas.

E deven todos çinco estar en una vaina en que aya çinco apartamientos, do esté cada uno por sí, porque los falle juntos el cortador. E la tal vaina tenga cobertura como escrivanía con sus cordones fermosamente labradas. E puédenlos fazer de cuero; e si fuese çervuno, sería mejor, porque es contra veneno, e por eso fazen con él las ataduras en las mordeduras venenosas. E por quanto algunos d'estos cuchillos se podrían desportellar e por lengua duradura quebrar o premia, es providençia e complidero al cortador tenga dos

vainas d'estas e en cada una sus çinco cuchillos. E así doblados, quando alguno d'ellos non fuere para cortar con él por las razones dichas o otra, que pueda tomar de la otra vaina mientras aquél se repara e adoba o se de nuevo faze.

El tempre d'estos cuchillos non deve ser fecho con çumo de yervas, aunque fuesen salutíferas, por quitar la color que avrié el que con dañosas lo quisiese fazer, nin con xabón nin cornada nin vidrio nin borras de colores, nin con sofre nin con orina nin con sangres, como fazen algunos por los fazer fuertes. Ca d'esto contrahen mal sabor e mácula e infección en lo que cortan e non se puede d'ellos apartar o quitar por la infección, penetraçión e encorporaçión que en ellos faze. Mas sea fecho con agua clara, limpia, común e dulce, de fuente corriente o de río e non de pozo nin d'algibe. Serán por ello mejores en tajo, durada e color, non dando mal sabor nin enfecçión de mal sanidat en lo que cortaren. Serán medianamente fuertes e tales cumple para cortar.

Cátase evantage en ellos al provecho del cortar e se falla en ellos en comparaçión de los otros cuchillos, de quien suso mençión fize, çerca de lo que en estas se usa cortar partes, onde acostumbran viandas comer gruesas: en lo demás, vacas salvaginas, carneros, venados en pieças grandes e aun en algunos combites enteros. E para ello tales fechuras como en este capítulo he dicho son más complideras, quanto más que a las viandas de aves delicadas e menudas aprovechan en su manera, segúnt en los tajos d'ellas adelante en sus capítulos será dicho. E los de otra figura solo a las cosas que sin premia se cortan aprovechan. E los que aquí pongo son para todo.

En este paso conosçe el entendimiento que, maguer la arte del cortar en las orientales començó partes, en las de occidente alcançó cumplimento.

El segundo estrumento o manera de aquellos estrumentos que dixé es brocas, que se fazen comúnmente de plata e de oro e de diversas fechuras, speçialmente de dos maneras, a que se reduzen las otras. Una de dos puntas a la una parte, el cabo otro agudo, d'esta figura.

La otra tiene tres a la una parte e lo ál agudo, como la primera, d'esta figura.

La primera sirve para tomar alguna vianda e ponerla delante sin tañer de las manos, e pan e fruta, cortados o enteros. E pueden con aquellas dos puntas comer vianda adobada sin untarse las manos. E con la otra punta, moras o nuezes, confites, gengibre verde e otros letuarios e cosas con ella fazer, tomar e poner segúnt que adelante se contará.

La segunda dízenle tridente, porque tiene tres puntas donde la primera tiene dos. Ésta sirve a tener la carne que se ha de cortar o cosa que ha de tomarse más firme que con la primera. E la otra parte d'ella aguda para tomar con ella o mudar algunas cosas ligeras, segúnt adelante dirá.

D'este talle deve ser una broca luenga, que aya tres palmos, para tostar pan con ella, por non lo aver de fazer con el cuchillo, que se destiempra con la calor del fuego. E su longura d'este es porque tenga omne más alongadas las manos de la calor e las pueda

tener más quedas e durallo más para tostar el dicho pan e otras cosas fazer que son menester con aquélla. Podriense también fazer Westas brocas de más número de dientes e más apartados, pero a la neçesidad del cortar las maneras dichas abastan.

El perero es d'esta forma.

E la rueda de ençima deve ser algúnt poco menos que la palma de la mano; e la cuchilla que d'ella sale poco más de medio dedo en alto; e su cabo, por do lo an de tener, de un xeme; e su gordura, como el dedo menor con sus botones en medio e en cabo, porque lo tengan más quedo e firme en la mano. Este tal sirve para mondar membrillos e peras, mançanas e peros, puestos en la cuchilla d'él, porque non lleguen a ello con la mano, e otras cosas con él tener, segúnt cuando fablare adelante en la práctica d'esto mostraré.

Después d'esto son los punganés, cuya fechura es tal como ésta.

Es agudo, de dos puntas e más delgadas que de las brocas, e pueden fazer d'ellos de grandes e pequeños. Sirven en muchas cosas, así en sacar ostias marinas e almejas e tellinas e caracoles e tales cosas en que es menester más sutil punta que de las brocas. Pueden con ésto bolver huevos blandos e comer madoxas e tales cosas fazer en que son complideros, segúnt en el serviçio d'ellos e uso departiré conveniente.

Aun estos estrumentos, brocas, pereros, punganés, sean doblados por la razón e así como dixé en los cuchillos. E que tengan sus vaseras de cuero con sus apartados en que estén juntos las brocas en una e los pereros por sí, porque non vernién bien en aquella vasera. Estas vaseras tengan su cubierta e cordones, como ixe en as vainas de los cuchillos. E aun por otra razón la dobladura e sobra d'estos estrumentos aprovecha, porque, si tomaren con la una broca, puedan tomar con la otra vianda, o si la una cosa fuere asada e la otra cocha, porque non se mezclen e confundan los sabores. Ca maguer se limpian luego en reziente, algo tienen del sabor primero, mayormente las frutas, que fazen grant impresión en esto. E aver muchos d'estos estrumentos en grant complimiento para combites reales, en do comen personas a quien devan d'esta guisa servir, así como la reina e los fijos del rey e cardenales e legados e reis, que pueden acaesçer verse con él e comer en uno, porque todas las cosas tengan sus servidores aperçebidos e aparejados para su caso e logar. E la abundançia d'esto pregona su prudençia.

Guarda curosa se deve poner en estos estrumentos por el cortador que los tiene e ha de servir con ellos ant'el rey, quitando la oportunitat e atrevimiento que tomarién los que fuesen desleales, vista la azina posibilidadat e mala guarda de aquéllos; e aun sería emostrada en los non guardar negligençia e poca limpieza.

La guarda deve ser estos istrumentos puestos en sus vainas e vaseras, cerradas con ñudo sabido, en que aya señal secreto del que ha de servir con ellos solamente sabido, porque conosca si han a ello llegado e lo sepa luego, por qué e quién, ante que con ellos sirva. E todo esto junto sea puesto en una arqueta, en que eso mismo estén los paños en que se han de embolver e limpiar cuando cortare e los panos con que se ha de limpiar la boca el rey e las manos cuando comiere, porque todo a la fiel custodia del cortador sea

encargado. Tenga esta arqueta su çerradura e la llave el cortador traiga consigo. La cual arqueta traer deve un omne ant'él, de guisa que la vea, al palaçio a la ora del comer e ponerla donde estoviere la plata, en poder del repostero. E porque más esto presto fazer pueda, le deven çerca del palaçio aposentan E cómo e cuándo los ha de sacar será dicho en el capítulo siguiente.

Limpios los tenga los tales estrumentos el cortador, amolando los cuchillos en esmoladera de sauze, que es el mejor madero que para esto cumple en tierra de afilar, la cual se faze amolando cuchillos e otros fierros en las muelas de los ferreros que traen con el pie e andan deyuso, en agua, e de lo que se escome de la muela cae e queda en la pila del agua, así como arena menuda. Enxúganla en terrones e con ella afilan los cuchillos de cortan E para esto mejor e más delicada es la tierra de la muela del barvero, en que amuela las navajas. E después limpiados de la tierra, pasallos por correa de cuero de puerco que los afina mucho. Los otros estrumentos lavándolos con agua caliente e después con fría e enxugallos con paño limpio e delgado cada día, desde ovieren servido. E si las viandas se trocaren de un día para otro, como de carne a pescado, entonçes sean fregados con paja quemada e çenisa de boyuna, que son cosas que quitan los sabores adherentes a los metales e non dexan de sí sabor, fecho el lavamiento de las aguas. E d'esta guisa serán tenidos muy limpios, cuales cumplen para tal serviçio.

Póngase en el arca buenos olores, así como lináloe e madero de savina e de açiprés e rama de romero, en que asentó el arco de los colores que es dicho iris, porque toma dende buen olor e suave. E si el arca fuese d'estos maderos, açipres e savina, serie mejor. Los agudos olores para esto non cumplen, así como alámbar, almisque, algali, e tales que con su fortaleza, cada día usados, farían dapño a la cabeça. Basta los suaves que dixen para quitar la olor qu'el cuero toma cuando está ençerrado e que los estrumentos sientan a ello e non al cuero. Mayormente los paños que ende están tomarán los tales olores e farán en ellos mayor adherençia e serán plazibles de tratar e sanos.

CAPÍTULO QUINTO

En qué manera se deve servir el ofiçio del cortar e continuar curosamente

Curoso e solícito deve ser el que tal ofiçio tiene de cortar, continuando el palaçio real, mayormente en las oras del comer, de guisa que lo non ayan de esperar e llamar e con enojo reçibir, pues en tan curoso e de fiança ministerio es deputado, al cual, por su espeçialdat, espeçial práctica se requiere. Así que uniformemente e reglada sea usado, como conviene a cosa artizada e docta.

Onde, cuando viere que es presto para se el rey asentar a la mesa, vaya al lugar do tienen la plata los reposteros aparejada e do está la arqueta susodicha suya, por él ya traída. Abrala e ponga en un baçín de plata los paños de limpiar los cuchillos, de lienço algúnt poco basto, porque su asperura mejor lleve consigo e limpie la inmundiçia del cuchillo E sean dos o tres, de guisa que abonden si el comer se alongare; que non aya de pedir tal

pañó estando al serviçio del cortar, quanto más si los salsamentos e adobos se multiplicaren.

Sobr'éstos ponga los paños delgados para alimpiar la boca e las manos del rey al comer. E sean media dozena porque, el uno aviendo servido, se dé el otro antes que la inmundiçia de alimpiaduras en él carguen e mucho parescan. E aunque todos non se untasen cada día, es grant providençia e bien paresçer e podría venir caso en que menester fuesen. E por eso es lo mejor que aya abondo de tales paños.

E luego ençima d'ellos ponga los cuchillos çinco suso dichos e otros estrumentos de los que nombré en el preçedente capítulo. E sobre todo un paño delgado, labrado, que lo cubra. E cléxelo así en guarda del repostero, que sea tal persona de quien lo pueda fiar. E quando el rey estuviere asentado e tomado aguamanos, puesto el pan e dicha la bendiçión, faga traer el cortador a un repostero ante sí aquel baçín que á presto con los paños e estrumentos. E así vaya con él a la mesa. E, fincados los ¡nojos, tome el baçín e póngale en la mesa a la manderecha, de donde á de servir. E quite el paño e póngalo tendido en la mesa, en cabo faza sí.

E sobr'él ponga los cuchillos por orden, lo que más e primero ha menester açerca. E tenga ya amañada la espuerta de palma, cubierta de fuera de cuero colorado, de adobo de guadameçir, e dentro aforrada de lienço. Esté çerca d'él so la mesa, en do ponga los paños de limpiar los cuchillos e a do eche los de limpiar las manos e boca, quando fueren inmundos, porque non parescan desque fueren untados. E los limpios d'ellos queden en el baçín. La espuerta dicha tráigala un omne suyo del cortador que sea fiable e póngala so la mesa.

Desque el cortador oviere puesto los cuchillos así e como dicho es, después luego faga la salva de los cuchillos que ante sí tiene e de los estrumentos otros que están en el baçín, Cortando con el cañivete pequeñas revanadas, cuantos son los cuchillos e estrumentos, pasando por cada uno cada una de aquéllas por los lugares a do ha de tañer la vianda. E aquellas revanadas que las coma el repostero que troxo el baçín, a quien fue por él encomendado. E podriése fazer esta salva con una revanada sola, pasándola por todos los estrumentos, pero mejor es cada uno con la suya. Suele fazerse en algunas partes salva de la sal por el cortador e esto es bien quando el salero con los cuchillos se trae. Pero mejor es que venga aparte e que sólo el cortador de sus estrumentos tenga cuidado, de aquéllos salva faziendo, como dicho es.

En tanto que esto se faze, la vianda llega. Entonçes dévese levantar e apartar de la mesa porqu'el mayordomo o maestresala aya lugar de poner la vianda e fazer sus salvas, segúnt es costumbre. Pero todavía mire ónde puso los cuchillos e bacín dichos e quién llega a ello, porque dé razón de lo a él encargado.

E desque se arredrare el mayordomo, fecho su ofiçio en las salvas, torne el cortante a su lugar e ponga uno de los paños delgados que están en el baçín ant'el rey, llegádoselo a la boca primero por salva. Esto se entroduxo porque del besar se faze salva del oler e tañer, por el acercamiento a las narizes e tañimiento de la boca e mano.

E luego descubra la vianda e taje de aquello que fuere mejor o que sabe que será más plazible al rey o que le demandare, segúnt que en los capítulos adelante del cortar de las viandas diré, poniendo aquella vianda que cortar quiere en otro platel llano, dexándolo al cubierto como primero estava. E limpie a menudo los cuchillos con que cortare antes que en ellos cargue o paresca de la vianda o grosura d'ella, guardándose cuanto pudiere de llegar a la vianda con las manos, teniéndola con las brocas tridentes que dixe.

Deve tener allí çerca otro baçín pequeño en que lançe las mondaduras e huesos que apartare e sobras de lo cortado, porque non lo torne a los platos do está la vianda. Suélenlo algunos esto lançar en la nao o baçín do el rey lança los huesos, pero mejor es en otro porqu'el rey non vea ante sí e tan çerca la vianda despedaçada e elada con muchedumbre de huesos, de que tomase asco. Basta que ponga allí lo que deja de su boca. Pero puede allí poner algunas migajas o pedaços de pan que en la mesa quedan, tomándolo con el cuchillo cuarto, que es mejor para esto, e antes que ponga de la vianda ant'el rey.

De cada cosa que cortare faga salva comiendo un poco d'ella. E ponga la vianda cortada con la punta del cuchillo en el plato do el rey come, con el cual porná sal limpiamente con el cuchillo, allanándola con la punta d'él, si la vianda lo requiere de comer sal, fecha d'ella la salva, tomando de aquélla con un poco pan e comiéndolo. E si la vianda que ha de comer non cabe en el cuchillo, múdela con una broca o cuchillo en otro platel e de allí lo ponga. Guarde non cargue mucha vianda en el platel, por quitar fastidio, atendiendo que se ha menester de añadir o más poner, porqu'el rey coma de su vagar con buen gesto e limpiamente sin aquexamiento.

Deve allegar el pan con la brocade dos puntas, poniéndolo ant'él si fuere reziante e, si duro, revanándolo con el cañivete; e ponerlo así en un platel e allegarlo, de guisa que lo pueda tomar a su talante. E porque la vianda se tenga más caliente en el platel do cortare, deve tener amañado un pan llano de ambas partes e alto de una mano, duro e bregado, que non tenga ojos nin oquedades, el cual deve ser traído por la panadera con el otro pan a la mesa. Aquel pan deve tajar al través con el cañivete en delgadas tan grandes como el pan tajadas, de manera que se non doblen por sí. E sobre aquéllas, puestas en el platel, deve cortar a mayor limpieza e guarda de se tan ama enfriar; e lo en aquella pieça cortado ponerlo ante1 rey, mudándolo al platel do come, e con la broca lo tome e allegue. Eso mismo, la vianda d'escudilla o salsamento. E lançar espeçias molidas do compliere: açúcar, vinagre o miel, segúnt los manjares lo requieren, e çumos de granada e naranja e de limón e tales cosas, fecha salva d'ellas. Esto saquen tan prestamente, que non sea menester al rey demandarlo o esperararlo. non le aya de ser por otro recordado.

E quando el rey toma del vino, quítele el platel do come delante, por que non caiga vino o agua en él. E téngalo apartado ante sí, levantando en alto, dando lugar al que sirve la copa que cumpla su ofiçio. E aquello fecho, lo torne a poner ant'él, si estoviere aún la vianda buena e caliente; si non, dele de otra. E a cada manjar que mudare le mude el platel, porque en limpio sea puesto e se non buelvan los sabores en confusión de las viandas o muestre mengua o poquedat de baxilla en lo mudar al juizio de los çircundantes.

E al mudar de los plateles, limpie con un paño los manteles ant'el rey, si en ellos de la vianda o del pan alguna cosa avrá caído; o cóxgalo con el cuchillo ancho e póngalo en la nao o baçín en qu'el rey lança los huesos. O, quando non cortare, mire al rey en el rostro si en él toviere alguna cosa de la vianda o en los pechos e faga señal secreto que lo entienda para que lo quite, de manera que toda limpieza e apostura en él paresca.

Guárdese en el cortar que non esté recobdado en la mesa o los braços echados, sinon las manos tan solamente, con buen continente e apuesto, componiendo e apresentando aquellos estrumentos que espera o sabe que serán menestercon ellos de servir.

E si, por andar el rey a monte o caça otra o comer privadamente, non se pudiesen fazer todas estas cosas tan cumplidamente como es mostrado, fagan de aquéllas lo qu'el tiempo mandara e caso padeçieren, proponiendo las más neçesarias e que limpieza guardan conservadas sean.

Non cure el cortador la cabeça a otra parte bolver sirviendo, sinon seyendo llamado por nesçesario caso; nin mirar a otra parte, intento en lo que ha de fazer, todo en ello e a ello dado e ocupado.

E así el serviçio acabado, torne los cuchillos e estrumentos al baçín limpiados en que viñieron e cúbralos con el paño labrado que tendió, sobre que estavan en la mesa. E delo al repostero que los troxo, el cual allí esté presto. E tórnese con él al lugar do está la baxilla. E allí los faga lavar e mejor limpiar e tórnelos en sus vaseras. E ponga en la arca dicha e llévela consigo ant'el omne que la troxo de su posada o el que su lugar toviere o le fuere por el cortador dado cargo de cumplir. E un moço lleve la espuerta en que van los paños juntados que sobraron del servir e fueron en ella puestos, porqu'él tenga cuidado de los fazer limpiar e tener çiertos para lo que son. E maguer d'esta espuerta non se faze mençión de la traer con la arqueta, entender se deve, pues a la repusiçión de los paños es designada; onde por aquel moço que la tornare sea traída quando el arqueta viniere.

Tenga estas cosas en su posada, en lugar guardado e seguro quanto pudiere, en guisa que otra persona non llegue a ello sinon él o por su mandado e consentimiento. E si alguno de los cuchillos o estrumentos se aportellare, quebrare o torçiere, luego lo faga adobar e reparar a persona fiel. E serié muy bien que para esto andudiesen maestros de cuchillos siguiendo la corte e plateros propios, naturales del reino e conosçidos, que a esto reparar fuesen señalados, todas otras dexadas cosas e labores aparte puestas, a los cuales por el rey tal mantenimiento asignado fuese, que sólo en esto ocupados, otras dexando ganancias, non fuesen perdidosos.

CAPÍTULO SESTO

De las cosas que se acostumbra cortar según las viandas de que usan comer en estas partes

Viandas diversas usaron en España, segúnt la diversidat de las gentes que la señorearon mudaron los usos d'ellas, siguiendo la costumbre de las tierras donde vinieron así como los almorávedis, los alanos, los suevos, los alaricos: godos, estragodos, griegos, romanos e marines. Pues, dexando contar las viandas de que usaron e variedades d'ellas, diferençia e apartamiento que ovieron con las agora usadas, a las d'este tiempo que son en uso e se espera, segúnt la espusición, que las gentes aquí morantes se darán a ellos e avrán su mantenimiento, convertiré mi dezir en quien la de cortar arte exercir se pueda.

De las aves: pavones, faisanes, francolines -e d'éstos ay en Aragón asaz-, grullas, ansares, agutardas, ánades, sisonos, perdizes, pardillas, palomas torcazas, tórtolas, codornizes, fojas, gavinas, tordos, zorzales, çercetas, golondrinas, gallos, capones, pollos, gallinas, pollas, alcaravanes, lavancos, anderromias, garças, gorriones, copadas e las semejables a éstas en sus sabores e complisión.

De las animalias de cuatro pies: bueyes, bacas, búfanos -éstas ay en Granada-, çievros, gamos, enodios, corços, algüazelas -también las ay en Granada-, liebres, conejos, cabras monteses, fardas, puercos, lechones, cabritos, carneros, ovejas, cabrones, mofiones -d'estos ay en Mallorca-, camellos, nutrias, erizos, tasugos, cabras e los d'esta manera a ellos en complisión semejable.

De los pescados: vallas, pez mular, solrayo, aguja paladar, mero, congrio, morena, pescada, rodavallo, perçebe, mosellón, lenguado, azedías, salmones, sollos, pámpanos,anguillas, asnos, raya, xibia, pulpo, atunes, dalfines, sávalos, besugos, pageses, barvos, truchas, bogas, sardinas,lampreas, peçezillos, toquillas, lagostas, lagostines, salmonete, cangrejos, sabogas, lampugas, lobos, milano, múçolo, gatos e los que les paresçen çercanamente. Allende los mariscos, así como ostias, almejas, tellinas, camarones e sus iguales.

De las reptilias: caracoles e galápagos e tales.

De las frutas que se cortan o mondan e parten: melones, çidrias, pepinos, alficoçes, granadas, figos, uvas, azimbogas, naranjas, limones, peras, mançanas, peros, membrillos, duraznos, priscos, nuezes, castanas, avellanas, bellotas, piñones, alfóztigos e las d'este linaje.

De las yervas: cardos arraçifes, alcaucís, lechares, gordolobos, atovas, çanahorias, chirugas, lechugas, nabos, çebollas, ajos, escaluñas, malvas, fortigas, borrazas, azederas, verdolagas, alcaparras, rávanos, berças, bledos, perexil, gallocresta, apio, inojo, matalahúa, alcaravea, mostaza, cominos, oruga e las de su condiçión.

Afuera d'estas cosas dichas que se comen por vianda e mantenimiento e plazer de sus sabores, se comen otras por melezina; así como la carne del omne para las quebrantaduras de los huesos e la carne del perro para calçar los dientes, la carne del tasugo viejo por quitar el espanto e temor del coraçón, la carne del milano para quitar la sarna, la carne de la habubilla para aguzar el entendimiento, la carne del cavallo para

fazer omne esforçado, la carne del león para ser temido, la carne de la enzebra para quitar pereza.

De las reptilias, las ranas para refrescar el figado, las culebras para la morfea, los gusanos del vino para aguzar el estómago, las çigarras contra la sed, los grillos contra la estrangirria e otras cosas d'esta manera por ayuda e reparaçión de la natura.

E aun algunas gentes comen d'esto por sabor, en sanidat; así como los turcos el cavallo, los çitas el omne, los françeses las ranas, los italianos las culebras, los andaluzes labradores las çigarras, en Campos los gusanos del vino, en Vizcaya las lagostas, en Cataluña los labradores los osos, segúnt que las tierras lo adebdan e la bivienda de la gente. E porque esto non es en cotidiano uso, paresçe estraño, perocumple aquí d'ello tratar si el caso d'ello viñiese, por neçesidat o salud, cómo s avrién de cortar, en manera que sea este tractado cumplido e a las cosas posibles proveído; e más prinçipalmente de las acostumbradas, mejores e comunes es de curar e mençión fazen

E todas ya dichas son simples. Afuera de las cuales son otras compuestas, en que son menester especiales tajos, así como empanadas, pastiçes, asadas, albóndigas rellenas, el vientre del puerco adobado, la cabeça del puerco, tripas rellenas, morcillas, longuanizas, sopas doradas, tartras, fojaldes, panes de figos, sopresadas e otras muchas que se cuentan en el arte del cozinan Demás d'esto, turrone, miegados, obleas, letuarios e tales cosas que la curiosidad de los príncipes e ingenio de los epicurios falló e introduxo en uso de las gentes.

E maguer todas las viandas aquí puestas non sean por los más usadas, conosçidas, demandadas e mejores, ya espresadas las otras, entender se pueden. E aun de aquellas dexé de nombrar las turmas, fongos e setas e las de aquella espeçia, porque son malsanas. Con todo eso, porque algunas vezes se atreven a lo comer, d'ello fablare en los tajos. E las viandas que de aquí adelante fueren falladas, por similitud e participaçión, siquiere convinençia d'éstas que puse, tomarán dotrina. E dando fin al reçitar d'ellas, pasará a sus tajos e maneras de cortar, segúnt prometí en los títulos diría, onde se conosçerán los tajos de una manera a cuáles viandas departidas se refieren o qué diversidad de aquéllas en una vianda se requiere, segunt la distinción de sus partes.

CAPÍTULO SÉPTIMO

Do fabla del tajo de las aves comestibles

Segúnt la vianda e variaçión de viandas, fue razonable el tajo fuese d'ella ordenado e departidos fallados tajos a utilidat, plazibilidat e sabor de los comedores, limpieza e industria a ellos e a los mirantes demostrando. Por ende, de aquéllos aquí departiendo, segúnt la orden propuesta en el preçedente capítulo de la reçitaçión de las viandas, que las departí en aves, cuadrúpedas, pescados, reptilias, yervas, frutas e los compuestos, començaré de las aves e primero en este capítulo, siguiendo en los otros las fincables maneras nombradas.

Pues exordiando del pavón, el cual asado comúnmente comerlo es costumbre e algunas vezes por fiesta en combites con su cola sin ge la quitar, conservándola e guardándola de socarrar en panos embuelta mojados, eso mismo fazen del cuello e, mejor d'esto, sacada la cola e cortado el cuello, e quando es asado péngelo con estacas de palo, que non den mal sabor a la carne d'él. E la cola, puesta en rueda, con mantellina al cuello, de paño de oro o de terçenel, en que las armas del Rey son pintadas. E su cuerpo del pavón, aborraçado con lañas anchas como la mano, de toçino entreverado, que lo cubran, atado con filos de seda de grana que da buen sabor e sano e, a mengua d'ello, con otro filo qualquiera. E si d'esta manera viñiere o fuere traído, así se corte.

Quitados el cuello e la cola, al tajar se proçeda. E si los non traen, por esa misma manera se comieçe, quitando la emboltura del emborraçamiento, cortados los filos. E maguer pocos comen d'ello, pónesele porque la gordura lo cale. E sea guardado del çumo suyo de fuera non corra, ca, si lo fiziese, quedaríe muy seco e de menos sabor. Esto apartado, queda el pavón limpio. E ante de todo, quítele los pies el cortador con el cuarto cuchillo ya dicho; e quitarle los alonçillos e lançailos con los pies en el baçín, do dixere que ponga los huesos. E luego cortarle el un alón e partirlo, que se dividan los huesos de la una parte con aquel mesmo cuchillo e fazer tajos en la carne d'él, poco apartados, que lleguen al hueso, en guisa que al comer d'él non cumpla mucho tirar. E tal ponerlo en un platel pequeño e de aquél mudarlo al platel do el rey comiere.

E mientra d'aquél come, tajar la pierna d'esa mesma parte, apartándola entera de] pavón; e partirla en dos partes por la juntura e quitar el cuero entero de la pala, poniéndolo aparte. E 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. Ençima d'esto, cortar el cuero, guardando en partes menudas e bolvello con aquellas tajadas, porque lo faze mejor comer en uno con la carne. E ponerlo así todo en el platel de comer.

Después d'esto en lo bajo de la pierna, fecho un tajo al traves, sacar tajadas delgadas e anchas con el cuchillo primero, fasta que aya baxado aquella carne; e ponerlo en el platel, atendiendo un poco de aquello aya comido. E desde lo ovriere çerca acabado o paresca que más non quiere de aquello, echados los huesos en el baçín dicho, que non convienen ser roídos en el real comer, dende al tajo de los pechos proçeda en aquella parte donde la pierna cortó, faziendo un tajo sobre ellos, al luengo, que pase çerca del ombrol corriendo el cuchillo. E sobre aquél tajadas al través, las más anchas e luengas que podiere, delgadas convenientemente, que terminen en el tajo dicho con el cuchillo primero, poniendo cada una con el mesmo en el platel de comer, gastando así los pechos fasta çerca del cavallo. Después, bolvello al través, tomando con la mano izquierda el braçuelo, alçándolo; e so él, a su raíz, un tajo fazer al través que le abra. E levantando e feriendo en él, fagua tajadas delgadas e póngalas con aquel cuchillo segúnt las primeras, fasta que aquella sea gastada de aquel logar carne. Dende, sobr'el anca otro tajo faga así en delgadas tajadas, poniéndolas e gastándola. E si non es en el tajo del braçuelo e 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 braçuelo entero desde el tajo so él es complido, pero mejor paresçe non dallo por el roer que en él se faze en gran pedaço. E así los tajos de la una son complidos parte. E tales mesmos de la otra sean fechos.

E dende, sobre el llano del obispillo, en aquella gordura, un tajo se faga de tajadas delgadas fasta descubrir el hueso. E luego el obispillo sea trançado e, quitada su pinta e fendidas las berrugas, lo ponga. Siguiete a ello, el cuero del espinazo, fasta la meitad del cuello quite, menuze e ponga. Desende, sacar la pechuga e aquélla en dos partir partes con la punta del segundo cuchillo, feriendo con la mano ençima del caço. E d'esta mesma guisa e con el mesmo se fazen aquellas dos aberturas que dixite del obispillo. E bien puede sacar el cavallo e partir en dos partes, e las ancas e espinazo fincables pieças fazer.

Pero ante rey escusar se deve, sinon quando espeçialmente lo mandare. Abastan los tajos, antes d'ello, en que se ministra asaz vianda e que se puede más limpio comer sin roer huesos, nin tener en la mano pedaço grande, en que muchas vezes torne a morder. Pero, si lo demandare, el partir e cortar de aquellas partes con el terçero cuchillo sea cumplido.

E así acabará del pavón sus tajos limpiamente e artizada, con los ventajas que se a ello meresçen, segúnt las partes d'él e ante las personas que se ha de cortar diferençiendo, faziendo sus tajadas delgadas porque es ave grande e se puedan mejor mascar. Fázense anchas porque las fallen en las bocas e pueda el gusto del sabor suyo mayor aver sentimiento e deleite e porque sea más apriesa cortado ante que se esfríe. E tájese so la carne por la limpieza e apostura. E para otros non de tanta guisa, lo remaniente, partiendo aquellos huesos de los cuales buenamente la poca carne en ellos quedada apartar non se podría.

E d'esta mesma guisa las aves grandes e gruesas se deven cortar, como grulla, e ansarón, ánade, faisán, francolín, çerçetas, guallo, capón, garça, abocasta, anderromias e tales de su condiçión. Salvo que en el capón e gallo e çerçeta non se quiebra el cavallo nin las ancas en dos partes; e en las ansares e ansarones e grullas e garça e abocasta que non vienen con los pies.

Las gallinas se cortan d'esa mesma manera, salvo que non fazen el tajo so el braçuelo, nin los de sobre las ancas e obispillo, nin aquél de la pierna, sinon partirla en dos partes. Pero fazen en ella algunos tajos alongares e non parten su cavallo e ancas por seer pequeños, en respeto de las otras e mayores aves. E así enteros administrar se pueden, salvo que en las ancas fazen algunos tajos faza la pala, porque allí do es más carne con menos trabajo sea apartada. Pero su espinazo parten en dos partes, sacando el obispillo con el cuero, al luengo, quanto más podieren.

Eso mesmo sus huevos, si los toviere, puestos en la broca e mondados del cuero delgado, ponerlos enteros e la overa también. Pero non se deve mucho curar ante rey de dar los livianos que en ella quedan, pegados al espinazo aparte, nin de los gallos los compañones e tales menudencias, que muestran golosina e dan poca sustança, si non lo demandaren.

Esto se entiende así en las asadas como en las cochas. Ca, si fueren adobadas o en mitraust o en caçuela o en dobladura o en pan o en pipotea o en manjar blanco e tales manjares en que vienen partidas por miembros, non son menester aquellos tajos, sinon ponerlo con la broca o menuzarlo más, si fuere por cuartos. Pero en capirotada, aunque

vienen partidas, es bien de le quitar los huesos ante rey, cortando e poniendo la carne sola porque non ayan de tirar con las manos untadas. E puédese apartar con el cuarto cuchillo, ayudándose con la broca.

Las perdizes por otra se cortan manera cuando son asadas. Enteras traídas, quíteles los pies e alones e ponga en el platel de comer. Porque son pequeñas piezas non descompone el roer d'ellos e son sabrosas e incitativas del apetito. D'esto se apartan los alonçillos, si non a quien los pide. Esto se faze con el cuchillo cuarto. E luego abrirle la pierna con el cuchillo segundo, sin la cortar de todo, e lançarle sal en la cortadura. E tórnela a cubrir como primero estava. Dende abrir el ala, sobre el ombro comenzando, teniendo la mano del braçuelo, tirando e ayudándose con el cuchillo, teniendo firme fasta que se aparte el braçuelo con el ala que es dicha aquella parte del pecho media, bien ayuso, quedando poco por arrincar. E lance en aquella abertura sal, como dixen en la pierna. E tórnela a cubrir e apriétela. E luego la buelva quedamente, que se non desvíen las alas e pierna que abrió. E tal mesmo faga de la otra parte. Depués abra la espoleta de los pechos sin del todo cortar, sal poniendo en ella. Luego darle dos tajos, uno de cada parte del obispillo, que le entre fasta en cabo de las ancas, quedando en medio el lomo con el obispillo. E darle un golpe en el espinazo con el caço cortante d'este cuchillo, que la frane por medio, sin cortar. E dexarla estar así un poco, fasta que la sal funda e penetre la carne que d'ella torne sabor. Luego lánçele çumo de limón, que le más conviene de las agruras, temprado con agua rosada, por moderar su agudez, cuando fuere verano o estío. E si fuere otoño o tiempo frío, más le conviene çumo de naranja con un poco de caldo de gallinas, que lo temprá. E a mengua d'esto, pónese çumo de granadas agras, dulçes o agua sola, porque estas cosas solas la enterneçen e asaboran. E si d'ello se pagare, ante quien corta ponga deyuso revanadas de pan delgadas, que en esto mojadas son plazibles de comer con la perdíz. En tiempo mucho frío, échele sal e pimienta en las cortaduras e vino blanco en lugar de los çumos. E algunos, así cortada, entera la ponen ant'el que la ha de comer, pero más gentil e limpio serviçio es ponerla en piezas, las piernas

por sí e las alas e la espoleta e el cavallo e lo de medio ayuso, con las ancas e obispillo, dexando lo ál en el bacín de los huesos. Esto conviene más ante rey e noble gente que limpia e delicadamente comen.

E si fueren las perdizes aborraçadas como pavón o enlardadas con pedaços fincados e puestos en ellas, quítengelo ante de todo. E a las perdizes que se dan en agua, sal o en adovo de vinagre con su pluma, este mesmo faga tajo, salvo que non son menester poner sal nin çumos, e los miembros que se apartan luego poniéndolos enteros. E si fueren en capirotada o en dobladura, non ha menester cortar, sinon poner sus piezas con la broca de dos puntas. E tal mesmo con perdigada, porque vienen en piezas departidas. Estas se cortan más enterezas que las aves ante ellas puestas, por ser pequeñas e tiernas e çumosas. E tomarién de la sabor del cuchillo ferrugínea si menudo las cortasen. E por eso ponen en ella el cuchillo lo menos que puedan cuando las ponen en adobos, así como en la cabeça del turco e en las figuras e moldades. E tales viandas compuestas, porque van picadas, non es menester departir su cortar.

Las palomas se tajan como la perdiz cuando las dan cochas, sinon que non ponen sal en los tajos. E si fueren asadas e las comen batidas con pirnienta e vinagre, pártalas en quatro partes si fueren pequenas. E si grandes, partillas por miembros e toman mejor la batidura e se comen más limpiamente. Esa regla se tiene en cochas; que en asadas, las mayores por pieças e los palominos por cuartos. E si en otros adobos las truxeren en que vienen partidas o menudas, ansí como en capiroxada e con lumbina e adobadas o albóndigas d'ellas, non ha menester cortar sinon poner sus miembros con la broca o el adobo d'ellas.

Eso mesmo se faze de torcazas e pardillas, alcaravanes e siones e los d'esta condiçión. Las forgas e gavinatas se cortan menudas; e los lavancos, faziendo tajo en los pechos, porque son duras carnes. E lo ál non es de poner por su sequedat e dureza. Por eso pocas vezes de tales ante grandes señores se traen.

Los tordos e zorzales e otras aves menudas en quatro se parten todavía partes, con el cuchillo cuarto. Así son ministradas por la pequeñez de sus cuerpos e ternés de su carne, como porque non se enfríen.

E por la regla de los tajos ya aquí puestos en las aves nombradas, por las razones a ello tribuidas, de toda ave el tajo que le conviene, segúnt buena razón e arte, puede seer conosciendo ende; por brevidat, la dotrina aquí puesta en el presente abaste.

CAPÍTULO OCHAVO

Del tajo de las animales de quatro pies que se acostumbran comer

Justa siguiendo regla, pues los tajos de las aves en el preçedente mostré capítulo, en el presente de los animales de quatro pies sus tajos mostraré, segúnt la nominaçión en el sexto propuesta capítulo. Començando en los bueyes, que son de mayor cuerpo, en do los tajos de muchos animales d'esta natura son demostrados, porque en sus cuerpos son diversas partes e de aquéllas la pierna e lomo e pechos son lo mejor; e después costillas e espaldas. Lo ál non se da a gente que escogida cornan vianda; e aun de las costillas pocos quieren. E de cualquier pieça d'éstas la carne se corta. Mas de los pechos e costillas algunos se dan huesos pequeños e ternillas. E su arte en todo es fazer que la carne se traviere todavía en sus muslos e conchas e tajándola con el cuchillo primero menudo que paresca rallado, tirando el cuchillo e bolviendo la mano. E maguer ésta sea regla general en estas dichas partes o miembros, cada uno espeçial requiere práctica.

El lomo es la mejor de las pieças, en el qual la parte de fuera que está sobre las costillas, que se dize lomo foraño, se corta poniendo las costillas abaxo, teniendo la pieça con la broca tridente, quitando primero algunas gorduras e cueros que cuelgan e aun de la carne lo de ençima, porque más limpio lo de dentro queda. Esto faga con el cuchillo cuarto. E después con el primero, fecho un tajo al través, con el corte menudo, segúnt es dicho, e lo cortado caiga en un platel pequeño que esté de yuso de la pieça puesto en el mayor de cortar. E de aquel pequeño lo mude al de comer con el dicho cuchillo. E sea esa ora ya

traída una escudilla de plata, con del caldo en que se el buey cozió caliente e con unacuchar ponga d'ello sobre lo cortado que puso en el platel, tanto que se moje en ello bien. Ca esto faze más tierna e sana o menos nozible la vacuna carne. E así continuando e añadiendo, cuando se enfriare, quanto ploguiere de aquella comer parte.

Después bolver la pieça onde está la otra parte, que se dize lomo entraño, e apartarlo todo del hueso con el cuchillo cuarto. E quitando dende las costillas e huesos, mudando al platel de los huesos, aquella carne sola cortar que es lo mas tierno e sabroso, fecha a conchas, como carne de muslos. E teniéndola al través con la próxima dicha broca, córtelo travesando aunque non sea tan menudo con el cuchillo primero dicho, poniéndolo e abrevando con el caldo, segúnt en el forañó dixe. E maguer ante otros las costillas departidas e los huesos de los nudos con el cuchillo cuarto se den e pongan, non conviene ante rey.

Vista la carne foraña e entraña cortada, minístrase. E aun dende un tajo de cada uno basta, por ser carne pesada e de malencónica complisión, que vasta por deseo e mutaçión de vianda e abundançia de manjares; e non que d'esto sólo se farte, porque ay en ello mucha vianda. Pero si mandase que más de aquellas dos posadas se cortasen o de la una parte sola le fuese más plazible, su mandado cumpla. Esto se entienda así en cocho como en asado o en adobado.

La segunda pieça, después del lomo e mejor de las otrasl es el pecho, porque ay en él mucha gordura tiesa e algunos huesos tiernos e la carne sabrosa. El cual en esta guisa se corta: poner el pecho en el plater mayor de cortar llano, en manera que estén las costillas a la mano izquierda e lo entraño de los pechos faza el plater. E tenerlo con la broca tridente, puesto un plater pequeño deyuso faza sí con el cuchillo segundo, corte de la gordura tirándolo faza sí en la junta do estoviere más lleno, faziendo tajadas non mucho delgadas fasta que paresca el cabo de la ternilla. E mudar aquello cortado al platel de comer e así continuar fasta la gordura de aquella parte ser gastada. Después buélvalo, que las costillas estén a la mano derecha, así boca ayuso, como primero, e faga un tajo sobr'ellas cortando la carne que ende está con aquel cuchillo, tirándolo e soslayando la cortadura a la parte derecha en tajadas más delgadas que del primero tajo, fasta gastaraquella carne e paresca el depuramiento de las costillas. Dende sacar a luengo lo tierno de los pechos e partillo en partes convenientes con la punta d'este cuchillo, firiendo con la mano sobr'el caço. Dende con el tercero cuchillo departir las costillas e los huesos que quedan e ponerlo.

Pero ante rey bastan los tajos que dixe de la gordura e de la carne, en que se pueda dar asaz vianda, mayormente seyendo los pechos de vaca o de buey, que tiene poco tierno e grandes huesos non tractables.

E si alguno dixiese que la regla general que puse en el vacuno tajo, que devió ser menudo, como rallado, non la seguí en esta espeçial de los pechos, sepa que aquello s'entende en carne pura e partes duras. E así el pechugal tajo ha cumplimiento.

La tercera pieza es la pierna, la cual, por ser grande, non se da entera, sinon por fiesta e magnificencia. E pueden salir de una pierna quatro piezas convenibles, cuyo tajo es: buscado el travieso de la carne, cortar menudo con el primero cuchillo, segunt en la regla general dixe, en cualquier manera que se dé, adobada, asada o cocha, poniéndola limpiamente en el platel de cortar, guardando que, fecha la posada de cada tajo, non queden cortaduras colgadas de la pieza, que non paresçen bien: allí enfriándose, mudan color e generan fastidio. E non se olvide que esta pieza, segunt las otras, con la broca dicha tenida sea.

E si entera se diere, d'esta mesma guisa se corte, buscando el travieso, puesta la carne e desechando el hueso que por su grandez non es conveniente para roer. Pero si la caña quisiere, sáquese apartado de la mesa, e después traerla allí en una escudilla de plata, con caldo, porque se tenga caliente. E más de aquéstos non ay en la pierna tajos.

E las costillas son la quarta pieza. E porque tienen toda la carne de fuera con alguna gordura, allí sea el tajo fecho, al través sobre la foraña carne, teniendo las costillas faza sí. Corte menudo con el segundo cuchillo grueso e magro en uno, fasta aquella gastar carne e después partir las costillas, cada una por sí, con lo que en ellas queda e así ponellas. Pero ante rey, si las non demanda, asazcuple tajar la carne, porque non aya que tener con dos manos, con feo gesto, las grandes costillas.

Algunos comen la lengua e tripas e figado e livianos e non son en sabor nin sanidat tales que se devan dar entre gente de bien e delicada. E, por ende, sus tajos non curo de fazer mençión, nin de las otras partes afinçables que son menos convenibles.

En estos del buey tajos se entiende de la vaca, del búfano, del toro, del venado, del gamo, del corço, de la daina e de las otras tales carnes grandes e duras. El cavallo, en la Turquía e Tartaria, donde lo comen por vianda preçiada, ásanlo entero; e las pospiernas, con la cola e cuero, fasta medio espinazo an por mejor. E aquello tajan tajadas anchas e delgadas en los combites, ante los de mayor guisa, e lo ál a la gente común dexan. Esto fazen porque es más muelle carne que la vacuna. E si por esforçar menester fuere, como es dicho, de aquella se corte guisa. E para esto, por non comer de la carne, a los que d'ella an asco dan el hueso que está en su coraçón pulverezado.

E tal mesma es la carne de la enzebra e del oso. E así los cortan, salvo que las manos osunas, peladas e cochadas, son como ternilla, mejores que lo ál, e su carne mejor salada que fresca.

Los puercos monteses tienen más tajos e mas cosas d'ellos se comen e usan bien en estas partes. E lo mejor d'él es el cuero del escudo que está sobre la espalda d'amas partes. Sacado a raíz de la carne, pelado e fecho tuérdigas e sancochado se guarda e cocho se come; e aun después asado quien lo quiere. Cuyo tajo es con el cuchillo cuarto, pedaços cuadrados así ponerlo. Sus piezas de lomo, piernas, costillas e pecho se cortan como de vaca. Sus pies e cabeça comen cochados e pelados e córtanse como los de la ternera, de la cual adelanté hablaré. E aun d'estos comen los lomillos e riñones e tájanse menudo comunamente. Las otras partes suyas non son de comer convenibles.

Los puercos caseros, de los cuales non se desecha alguna parte sinon el corazón e el çelebro, tienen diversos tajos e danse en diversas maneras e fazen d'ellos muchas pieças. Primero la cabeça, pelada o socarrada, toman d'ella la meitad d'ençima dejuntándola por meitad de la boca e del cabo de las varillas e cortando adelante todo el pescueço, de manera que con esta pieça vaya la lengua. E quedan con el cuerpo las varillas solamente deyuso, para lo colgar quando le fazen toçinos. De aquello d'ençima apartan la lengua, sacada de raíz, e tráenla entera salada o fresca e cocha e después asada o en adobo, cuyo tajo es al través tajadas delgadas e anchas, començando de la punta con el cuchillo cuarto e así ponella.

Lo ál parten en dos partes al luengo, porque salga dende el çelebro. E saladas o frescas danlas cochas, cuyo tajo es: que corte la oreja a raíz del casco con el cuchillo cuarto e faga con él d'ella tajadas al través, tales que en un bocado comer se puedan. Después con el cuchillo quinto sacar el ojo, descarnándolo en derredor entero. E apartar d'él lo prieto do estava la vista e lo ál corte con el mesmo, así como la oreja. Algunos non lo cortan por seer pequeño e lo comunal es partillo en dos partes. Dende corte del rostro tajadas anchas e comunal delgadas fasta lo tierno con el cuchillo cuarto. E si alguna parte de ternillas oviere quedado en las narizes, córtelo en pedaços convenibles. E después del cuero e carne que está sobre el carrillo corte apartado del hueso.

D'esa mesma guisa las otras pieças son partidas, segúnd el aparejo d'ellas. Ca, si el cuerpo del puerco salan en dos toçinos enteros, solamente aparten d'él el espinazo, al luengo, e las çidieruedas de las costillas e los lomillos e sus pies e su menudo. Onde, así salado, córtese de cualquier de sus partes en tajadas delgadas bien e anchas; e si fuere frescal, más gruesas. E si se dan con vianda, tájanlo más menudo.

A los que se pagan d'ello dase el cuerpo aparte, cortado en tuérdigas menudas. Si aparte no'l cortan, más sabroso es junto con la carne. De lo entreverado se fazen empanadillas tajadas delgadas e anchas, puestas entre revanadas delgadas de pan, porque non sea fastioso a solas comerlo.

E todavía en el tajar de la pieça del toçino el cuero esté faza el cortador. Sus çidieruedas fázese un tajo en la parte de fuera de tajadas anchas fasta gastar aquella poca carne que ende ay. E luego partir las costillas e ponerlas. Sus lomillos se corten a tajadas anchas e algúnt poco gruesas, tirando ayuso su cuajar, dándolo lleno de huesos menudos, con espeçias e adobos cocho. Fiéndese el cuero d'él con el cuchillo quinto e sacado su relleno, que non ha menester cortar por ser menudas partes. Pero del cuero cortar conviene en partes menudas, porque es nervioso.

Sus pies fázense dos o tres partes d'ellos, por seer pequeños e sus huesos menudos, que se non podrién bien apartar, e más plazible comen la carne sobr'ellos. Su fígado danlo picado en morteruelo e en otros adobos e por eso de su tajo hablar non cumple. Su baço pocos lo comen; en los más puercos se falla dañado. Sus tripas grandes e menudas danse en morçillas e en longanizas, cuyo tajo es al través, en tajadas re dondas. El espinazo, que

se da en partes, tájase la carne d'él como dixe del otro toçino e sus huesos de juntan e ponerlos por sí.

El puerco fresco, porque es fuerte de degerir, dévese cortar en sus pieças departidas, segúnt e como dixe en los animales mayores. E todavía los maslos entr'ellos son mejores que las puercas.

E de las terneras se puede dar la cabeça d'ella entera, pelada e cocha. Es muy buena fría o caliente, segúnt más compliere al comedor. E su tajo es como el tajo de la cabeça del puerco, ya dicha, pero d'ella los paladares son mejores que los del puerco. E quitado d'ellos el cuero delgado que está ençima, lo ál se corta en tajadas gruesas. Las otras partes e pieças d'ella se cortan como la vaca, pero non tan menudo, porque es la carne más tierna e de los pechos d'ella puédense dar más ternillas.

De sus pies se fazen más partes que de los del puerco, por ser mayores; e se cortan en tuérdigas pequeñas. E segúnd que dixe del cuero del cuajar del puerco, su fígado e baço e livianos, maguer se comen por algunos, non es manjar para ante rey, nin ay grand deficultad en su tajo, por seer carne muelle.

La ubre suya es buena asada, pero porque es mucho gruesa e tierna de más, non es tan sabrosa como la de la vaca. E su tajo d'ellas es uno en tajadas delgadas e anchas. Su coraçón non se acostumbra comer. La lengua algunos la apartan de la cabeça por asalla, después de cocha e aun así es mejor. E si quisieren puédenla dexar en la cabeça, que se cuega con ella. En cualquier d'estas guisas su tajo es al través, tajadas anchas non mucho delgadas.

Porque es asaz tierno, suele fazer en reales combites, que dan las terneras asadas enteras e los vientres llenos de capones e otras aves preçiadas, asadas o cochas, por magnifiçencia; e cosido ençima el logar por donde las pusieron. Estonçes ábrese por la costura e sacan las aves. E si quisieren, pueden fazer pieças d'ella e cortarla, como dicho es, antes o después de las aves, segúnt fuere plazible a los comedores. E si las dan doradas, non se comen sinon los tajos de la cabeça, de ojo, de lengua, de paladares e lo ál déxanlo por magnifiçencia e aun porque non es tan bueno de comer, por la clara del huevo en que se á de asentar el oro e porque ha de venir frío.

Los moflones, corços, cabras monteses, agazelas, enzebras e tales se cortan como la carne de la vaca, si non lo que dan en pan d'éstas, que fazen tajadas anchas e delgadas.

E los carneros son la más común e usada vianda en estas partes e de que menos los omes se enojan continuándolo. Por eso de sus tajos conviene departir más declaradamente. En muchas partes e pieças se departen los carneros, segúnt la costumbre de estas partidas, es a saber en pechos, agujas, espaldas, piernas, cuello, lomo, ijada, pies, cabeça, tripas, menudo, porque todo es bueno de comer e cada una d'éstas ha su tajo especial. E por eso de cada uno, segúnt la orden antepuesta, mostrar aquí conviene de los tajos.

Los pechos en tal guisa cortados ser deven: tomar la costilla con la mano izquierda e sacar la gordura que está ayuso al luengo e tajarla por sí en partes gruesas con el cuchillo segundo. E dende, teniéndolo así como primero, con aquel mesmo cuchillo fazer un tajo e sobre aquél, que sea al largo, tajadas delgadas que vayan a ferir en el magro e grueso, todo mezclado, fasta que descarnado sea e paresçer comiençen las ternillas que están ayuso. E luego con el cuchillo terçero sacar lo tierno de aquellos osezuolos al luengo e partirlos en partes, como bocados, e así ponerlo. Después las costillas, departiéndolas, faziendo en ellas algunas tajaduras e darlas así.

Las agujas se tajan quitando primero las agujas pequeñas que están deyuso, que ya deven venir quebradas de la cozina. E quitar d'ellas el nervio que va al luengo por la cabeça d'ellas departiendo e poniendo. Luego dentro fazer un tajo con el primero cuchillo de tajadas delgadas e anchas fasta ser gastada aquella carne. Seguinte esto, fazer costillas departidas; e, si fuere cocho, empuxando la carne d'ellas ayuso faza la cabeça con el gañivete, e avrá complimiento.

La espalda tomen por el braçuelo con un paño de limpiar cuchillos limpio; luego quitarle el cuero tostado que está alçado de dentro de allí e va aderedor çerca del muslo, pasando ayuso, acabándose, el cual salle con un poco de carne dura, al comer non conveniente. Por eso apartar se deve. Esto fecho, el otro cuero delgado de apartar non olviden que está de fuera, çerca del tajo que primero se á de fazer. Aquel cuero es tierno e de comer sabroso e algunos por sí lo quieren, pero mejor es buelto con la carne tajada. Esto se faze con el cuchillo cuarto; e con el mesmo el tajo primero fecho sea, çerca del mursillo, sobr'el segundo hueso que a él llega. E porque en esto cortando se arriedra la carne encogida faza la pala, el tajo quedando desigual e feo, con otro tajo al través igualado sea.

Depués con el cuchillo primero cortar, tirando faza sí, tajadas menudas, eguales, pequeñas, feriendo el tajo primero fecho. E si, en tajando, algunas colgadas quedan partes, quitarlas, fecha la posada, e aquélla en el pequeño plater poniendo, E con ella viene bien el cuero que dixen guardasen menudo bolvello, que le da gran sabor. E así continúe fasta qu'el hueso parezca e más tajar en aquella non puede parte. Después buélvala e sobre aquel mesmo hueso otro faga tajo, porque en este logar la carne más dura se falla. Así aquel tajo cumpla.

Seguinte a esto, sobr'el picador, un tajo fazer se deve al través; e sobre aquél fazer tajadas delgadas e anchas. E allí es la más carne tierna de todo ello. Con el mesmo cuchillo, aquél acabado, un tajo se faga sobre la pala, de tajadas delgadas, segúnt las del picador. Aquél fecho, pasen al mursillo cortar con un tajo, primero al través e sobre él tajadas non tan delgadas, porque es carne musçilaginosa. Esto cumplido, departir e quebrantar los huesos, la espalda en cuatro, el hueso de medio en dos; el braçuelo, apartada el aguja d'él.

Pero ante rey o noble gente tanto de tal vianda tajar non se suele. Que venga el quebrar de los huesos sólo con el primero tajo e los del picador del muslo dexan en todo. Eso púselo aquí por complimiento del artizado tractado, para que en su caso sepa el cortador los tajos cumplidamente que a esta conviene parte.

La pierna tajar se deve mondándola primero del cuero con el ganivete pequeño. Después, teniendo el cabo del hueso con la izquierda mano donde está la gordura cerca de la mano, fazer un tajo a raíz del hueso. E sobre aquel otro, al través, quitando un pedaço quanto dos dedos en alto, porque lo de yuso es más tierno. E luego allí tajar menudo fasta que la mayor parte del hueso se descubra. Aquel acabado tajo, otro de la otra parte sea fecho de tajadas llanas, anchas e delgadas. E quitar el huesezelo redondo que está de aquella parte que l dizen de la novia. E dévenlo apartar con los huesos e non darlo a comer, maguer que es sabroso, porque es lezne de nervios e peligroso de tragar sin voluntad del comedor.

E donde aquél saliere, descúbrese otro tajo. Esto acabado, quiebren el hueso mayor e el otro que está cerca d'él; e si quisiere sacar el tuétano, estonçes cumple de lo fazer. Pero ante rey o gran señor non se faze más del primero tajo e mucho menos el sacar del tuétano, que paresçe mal e que muden al batir e sacar. Pero porque algunos señores lo quieren, mostraré aquí la manera cómo sea más limpiamente fecho.

Después que los dos tajos primeros son acabados, lleve aquella pierna de la mesa al tinel do está la vaxilla e descarnen aquel hueso e apártenlo de la pierna, de guisa que quede muy limpio de carne e de grosura. E sea escalentado en brasa, allí traída para aquella ora. E quando fuere caliente tanto que la mano malavez pueda sostener la calor, sáquelo. E con el cuchillo terçero, firiendo en él de caço sobr'el tajador de madero, quiten el nudo do baila, de guisa que abra la cana; mondándolo de las briznas e batiéndolo sobre el tajador, sacar el tuétano, poniéndolo entre dos revanadas de pan, lançándole de la sal e poniéndolo entre dos plateles calientes. E así llevarlo porque non se enfrié e ministrarlo a la mesa. Estas cosas sean fechas muy prestamente porque non se yele. E de la pierna más tajos non se fallan.

El cuello pocas vezes ante señores se trae, porque es duro e pequeña pieça. Pero si demandado fuere, su tajo d'esta guisa fecho sea: travesar e cortar menudo por la dureza que en él es.

Del lomo quitan todo lo de la igada, primero con el cañivete; después cortará tajadas delgadas e anchas con el cuchillo segundo.

La cola cuézenla bien e fazen en ella unos tajos que se cruzan, que entren bien de toda parte. E luego asalla sobre gradilla, por que salga mas limpia. E así la traen a la mesa. Este cozer e asar se faze en ella por su dureza, que sola cocha o asada mascar bien non se podría, si ambos los aparejos en ella non se fiziesen. Tájase departiendo sus nudos por las juntas con el cuchillo cuarto, poniéndolos así enteros. E de la parte gruesa a su raíz fazer un tajo de tajadas anchas e delgadas con el cuchillo segundo. E poner ençima d'esto e de los nudos vinagre fuerte, esparziendo fojas de orégano seco ençima e así ministrarla. E queriendo más curialmente e limpia esto fazer, pueden poner las partes d'esto con la broca de dos puntas ant'el señor en el platel; ende aya de los dichos oregano e vinagre.

Allende d'esto, se comen de las tripas cochas o rellenas, sus riñones asados, e cochas sus turmas; su fígado eso mesmo, que son interiores partes. En las cuales non ay sinon un tajo: cortarlas al través con el gañivete pequeño e las tripas mas menudas que lo ál. El coraçón non lo suelen comer d'esta nin de otro animal, porque es de mala digistión e nunca se puede bien cozer. De los pies dan cochos e en adobo o en geladea. E comoquier que sean, su tajo es como dixe en los de la ternera. Pero quando el carnero se da pelado, non es menester quitar el cuero, porque es sabroso con la carne en uno cortado.

E si los carneros se dieren asados, enteros e llenos de aves menudas, tájanse como dixe de las terneras enteras; tal mesmo fagan de los dorados. E por los tajos que son dichos del carnero se entienden los del cordero, ovejas, cabrones e los d'esta natura, que por esa mesma guisa fazer se deven.

Los puercos cómense d'ellos frescos e d'ellos salados. E dase la cabeça cozida pelada; de los frescos, entera; cuyo tajo es segúnd dixe en la cabeça de la ternera. Del cuerpo d'ellos fazen pieças como del carnero e más. Su tajo en todas ellas es menudo, travesando, como en la vaca. Sus pies se dan cochos e en adobo. Tájanse como los del carnero. Sus tripas e miembros interiores e morzillas e longanizas, su buche, lleno de huesos pequenos del mesmo, carne adobada con ello,. tájanse segúnd las tripas del carnero; e sus rellenos, eso mesmo. Pero si fuere montés, la cachaza d'él cocha; e algunos la tuestan un poco. Después córtase en pedaços como tripas su carne, como de venado. Mas quando fuere salado, su tajo es que tenga el cortador cuero faza sí, tajando menudo segúnt la vaca; e quando gordura fuere vuelto con lo magro, en más cuantía tajadas delgadas e anchas sean d'ello fechas. E si lo dan con calabças o vianda espesa, todavía su tajo es menudo. E a los que plaze el cuero, apartado primero, dase cortado como tripas, que es sabroso antes de lo ál.

El cochino pequeño sea todavía asado. E para ser mejor fecho, relleno sea. Su tajo es por ençima a la una oreja con el cuchillo cuarto, faza el rostro adelante pasando, teniendo la oreja e sacando el cuero por el espalda e costado fasta el anca en fin, quanto podiere sacar lo delgado sin la carne. E aquello tajarlo menudo con el mesmo cuchillo. Después quitar la cola con el cuero del lomo e fazerlo como lo otro menudo. Dende al otro costado, segúnd que del primero. Después tajar la cabeça e partilla por medio, sacando el rostrillo aparte. Empero el çebro suyo non es bueno de comer, nin se deve dar dende. Tajar los pies e manos por los cobdillos, quebrantándolos con el caço del cochillo terçero e ponerlos. Esto fecho, el cuerpo partir por medio sacando su relleno, mayormente de la parte de arriba, poniéndolo en partes grandes. E ante señor mas d'esto fazer non se deve, mas a otra gente dan la carne que queda d'él, bolviendo lo magro con lo grueso e picándola en tajador de madero conel cuchillo terçero fasta que la vianda del gastada sea. E dan con ello los huesos d'él en que oviere ternillas.

El cabrito en grandes combites se suele dar entero asado e algunas vezes con aves menudas en el cuerpo e otras relleno. E si tal fuere, córtase quitando el espalda primero. E cortar un poco d'ella; e luego abrirlo e sacar las aves que en él son e cortar d'ellas segúnt su tajo; e non tornar más al tajo del cabrito, que sólo por manefeçençia se trae acompañado de otra vianda. E si relleno fuere, todo él se corte, començando en la dicha

espalda a sacar con el cuchillo terçero, e cortar la carne d'ella, comoquier que del hueso la aparte. Después con aquel mesmo cuchillo parte la menuda en tajador de madero e así ponerla en el platel. Tal mesmo de la otra sea fecho parte. Luego quitar la cabeça con el cuello, sacando de aquél las lechezillas e ponerlas primero. Dende cortar ençima de lo tostado del cuello, porque la carne d'él non es sabrosa. Sacar los ojos enteros e ponerlos, el rostro e ternillas d'él, segúnt es dicho en las otras cabeças. Luego tajarlo por medio çerca de los livianos e sacar los costados e aquéllos tajar, sacando las costillas de dos en dos, e su carne menuda, así poniéndolo. Seguinte a ésto, los çagueros cuartos se cortan menudo, sin curar del travieso, picando aquella carne en tajador, como es dicho de la otra. Su cabeça fenderla por medio, porqu'el çelebro d'él es bueno con gengibre ençima molido. E si el cabrito entero non troxieren, sinon partes d'él, en los tajos que dixen del todo se entiende lo que a sus partes conviene. De su relleno fazer como de cochino ya dixen. Es verdat que de las ternillas de los pechos se haze tajo, apartándolas. E la regla que es dicha en los enteros se entienda en los dorados. Sus pies non valen algo; por eso d'ellos mençión non hazen.

El conejo e liebre cocho o asado, si vinieren enteros, quiten primero su espalda, de aquélla desfaziendo partes, e ponella. Después la pierna, faziendo en el grueso d'ella un tajo de tajadas gruesas. Dende, partilla en dos partes e ponerla. Tal mesmo de la otra parte. Después tajar cabeça e cuello, e aquél en dos partes, e ponello. Así la cabeça, cuarto por medio e al través con el segundo cuchillo, dando en el caço con la otra mano. Seguinte a esto, del lomo quatro fazer pedaços, poniéndolos. E para comer más limpio, sobr'el grueso del lomo fazer un tajo de tajadas delgadas e anchas. Pero si viniere en miembros, en pan o en adobo o capirotada, non cale d'ello cortar, sinon la cabeça, e lo ál poner con la broca.

Los gaçapos e hardas córtanse asimesmo segúnt esto, por miembros, pero en ellos non se haze otro tajo, nin los miembros se departen.

E por esto que es dicho, de las otras cadrúpedas usadas de comer acá e ya nombradas noticia en su cortar llenamente aver se puede, terminando la doctrina por graçia de briviedat.

CAPÍTULO NOVENO

Del tajo de los pescados que se acostumbra en estas partes comer

Suelen en estas partes comer de los pescados mayores segúnt los vistos que aver se pueden, el mayor de los cuales es manifiesto ser la vallena, maguer algunos digan que la serena con ella se eguale en grandez, pero non se toma nin comen d'ella. Pues la vallena por la magnitud de su cuerpo, que se entera adobar non puede, en pedaços pequeños e tuérdegas la traen. Guárdase grant tiempo con sal. Tiene mucha gordura e por eso hazen d'ella azeite. Es vianda pesada, bestinal; por eso pocas vezes se da. Pero si acaesçiere traerla, su tajo es quando viene en tuérdegas, así como de la cachaza del puerco. Lo magro tájase menudo por la dureza suya.

El pez mular e sobrayo se tajan así menudo, que son grandes e duros pescados e traídos en pieças. Eso mesmo fazen del dalfín, a que llaman en estas partes toñino. E de los otros pescados, otro tal, que fueren bestinales e duros.

El sollo es noble pescado e sabroso; por eso en el tajo suyo se más engeñaron. E acatada la grandez de su cuerpo entero, darse non acostumbran sinon en ruedas partido. E tiene muchas ternillas. Tájase lo magro con lo grueso tajadas anchas e delgadas con el primero cuchillo; si magro sólo fuere, menudo convenientemente, mayormente lo çercano del hueso. Las ternillas con el cuchillo terçero se parten e dan como ternilla de ternera. Cuando es en adobo, pequeñas partes depártese con el gañivete pequeño en partes, como en bocados, porque es tierno en tal manera ministrado. Eso mesmo fazen de lo que fuere en pan por esa mesma razón.

El salmón, que se faze de la trucha cuando del agua dulce pasa a la salada, tiene su pescado glutinoso e tierno. Dase en ruedas por la grandez de su cuerpo, quitando el cuero d'él con el gañivete chico. Su pescado e ruedas en fojas se departe con la broca de dos puntas sin otro cortar. E así es más sabroso que si cuchillo en ello entrase.

El sávalo es tierno mucho; es espinoso. Por eso departir se deve en menudas partes con la broca dicha, quitando sus espinas, e así ponerlo. El fresco congrio se da a toroçones. Éste se taja al largo con el cuchillo primero, dando un tajo fondo, e fazer sobr'él tajadas llanas delgadas, que fieran en el tajo dicho primero, fasta gastar su pescado e llegar a la espina; tal mesmo de la otra parte. La morena e la pescada fresca se tajan d'esta mesma guisa. El anguilla se parte en toroçones por sus nudas; traída entera, con el cuchillo cuarto ábrese un poco su pescado e así se ministra. El aguja paladar e el mero se tajan como el sollo e la corvina eso mesmo, salvo que non ay en ellos tales ternillas.

La trucha se corta quitando primero la cabeça con el gañivete pequeño, después las aletas con un poco del cuero al luengo, en que están espinas de cada parte. Dende partirla por medio, al luengo, fendiéndola por el espinazo con el ganivete, començando de la cola, departiendo aquella meatad de la espina e asimesmo la otra. E si fuer grande la trucha, partilla en partes convenientes, quanto quepa en el platel de comer; quitando la espina, darla por la vía mesma. E porque algunos plaze de trucha gruesa, comen la espina tostada, tanto que las espinas menudas d'ella se socarren. Traída d'esta guisa, con el gañivete pequeño quiten las espinas quemadas. Queden los nudos que, departidos, el nervio que pasa por ellos paresçe, el cual es de comer sabroso.

D'esta manera que la trucha se cortan el pagel, el besugo, el pámpano, el lenguado, la dorada, l'azedía e los pescados pequeños que a esto paresçen.

La langosta córtase quitándole el escudo e su pescado tajarlo en tajadas delgadas al luengo con el cuchillo primero, porque su pescado es tiesto. Dende, quebrar las cañas de sus piernas sacando el pescado d'ellas.

Los langostines quitan d'ellos con la mano sus conchas escarnosas e aquel nervio que va por las espaldas delgado. Danle un tajo al luengo, que paresca; lo fincable a revanadas se corta con el gañivete.

Los salmonetes e los arrenques, segúnt que los menudos dixen.

Las ostias, partir primero sus conchas con el cuchillo terçero, si non vinieren abiertas, pero ante grandes señores abiertas las suelen traer; e con la broca saca'l su pescado. E así de las almejas e de las tellinas entendido sea.

Finalmente, por dar regla general, lo menos que ser podiere deven el cuchillo poner en el pescado, porque toma con la viscosidad del sabor del fierro, sinon en los pescados duros, en que la cortadura escusar non se puede. En los otros lo mejor es departirlos con brocas o mano, segúnt la demandare cada uno. Ansí como caracoles a los que d'ellos se pagan; que, sacados de su casa, con el agudo de la broca quitando la tripa prieta, se ponen e comen con los pungenes. Los cangrejos tienen poca vianda, mas sabrosa, e con las manos se departen.

Ende, en lo dicho, por el entendido cortador entender se deve la manera que le cumple tener en los frescos pescados.

De los salados e secos, así como congrio, pescada, atun, pulpo, sávalo, lixa, mielga, harenque, sardina, caçón e tales es otro el tajo d'ellos. Del congrio dan piezas e tablas, sacando primero su cuero con el gañivete pequeño e ponerlo. Despues cortar el pescado d'él con aquel mismo gañivete, en menores partes, en el luengo.

La pescada su cabeça es lo mejor e lo que está cerca d'ella, si fuere frita. De la cocha, lo más grueso departiéndolo en partes de conchas o en otro tajo. Esso mesmo de la mielga e del caçón. Pero la sardina e arrenque como los pescados menudos tajar se deven. E si fueren tan pequeños, quitadas las cabeças, enteros se ponen. Así fazen de las tequillas e peçezillos e los camarones: sin quitarles algo, los ponen enteros e muchos en uno.

Así es dotrina dada en todo tajo de pescado, salado e fresco, por lo que es dicho en general e espeçial, maguer todos por menudos nombrados non sean.

CAPÍTULO DEZENO

Del tajo de las cosas que naçen de la tierra

Turmas, çahanorias, chirivías, chufas, cardos arreçifes, alcarchofas, setas, crespillas, hongos, gordolobos, tovas, lechugas, palmitos, rávanos, nabos e los que son d'esta manera lievan en su cortar e mondar çierta manera e por eso de aquéllos capítulo aparte formar quisse, segúnt en la devisión fue destenguido de las cosas que naçen de la tierra, así por beneficio de cultura, como por sí a natura producidos.

Las turmas, asadas en las brasas, enteras se traen. Deven ser primero limpiadas con mundo paño de la çeniza o tierra, si en ellas quedada fuere, e puestas en el perero si fueren grandes o en la broca tridente si pequeñas. E con el gañivete pequeno mondarlas, quitando el cuero d'ellas delgado al luengo como de pera. E ponerla en el plattel buelta ayuso con la broca o perero. Dende cortarla en revanadas non mucho delgadas con el dicho gañivete e así ponella. Pero si fritas se dieren o en caçuela, siquiera en otro adobo, non es menester fazer ál sinon ponerlas, que ya vienen menudas cortadas.

Las çanahorias, crudas comiéndose, son de limpiar bien de la tierra e pelos delgados que tienen, rayendo con el gañivete que se desflores; luego, quitar sus fojas con todo lo verde e fenderla en cuatro partes, sacando de cada parte el coraçón, si fueren gruesas que lo sufran, lo ál ponerlo. E si luengas fueren, partir cada cuarto en dos o en tres partes; e si delgadas son, el coraçón poco se en ellas conoçe e todo junto comer se puede. De las que fueren asadas en brasas non cumple quitar aquellos pelos, que en el fuego se queman, nin el coraçón que, por el asar, se torna de mejor sabor e degistión. Pero su corteza delgada que se levanta con el fuego es de quitar con la mano, sin gañivete. E después en cuatro cortarlas, como es dicho, aunque en uno de poner sean. Si fritas fueren o adobadas, non ha menester tajo, que ya vienen mondadas e partidas; si non, ponerlas en la broca.

Las chirivías crudas, después de limpias, córtanse al través en dos o en tres partes sin fender al luengo. Eso mesmo de las asadas, salvo que estonçes las mondan por la su çerradura que su cuero tomó en el fuego, si fueren gruesas. E las delgadas solamente limpiando con la mano se parten; e ponerlas. Así fazer de las cochas con caldo de carne.

Las chufas por ser pequeñas non lievan algúnt tajo, pero algunas d'ellas gruesas, que tienen en sus rugas tierra, quítangela con la huña. E así enteras muchas d'ellas se ponen.

Los cardos arreçifes cortan d'ellos sus pencas açerca de la cabeça junto e cada una por sí. Con el gañivete pequeno quitar una tira de cada parte con las espinas e apartar d'ella todo el hueco. Lo ál partir en partes de tres dedos al través poco más o menos. E aquéllas mondar de fuera con el dicho ganivete quanto paresca lo tierno, e de dentro con la huña, quitando la tela que tiene al luengo. Así ponerlo fasta el cardo de las pencas despojado sea. Depués quitar todo lo duro de la cabeça e de ençima las raíces de las pencas que la cubren, fasta que su cabeça, d'ello librada, lo tierno demuestre. De la cual lo amargo de ençima, que está a la raiz de las pencas delgadas, apartado sea. E, así munda, partirla en cuartos o partes; más, si la grandez lo demandare, o en dos, si tan pequeña fuere; todavía al largo. E ha menester limpiar a menudo el gañivete por la negror que toma de la humidat del cardo. Si en adobo se dieren, ya vienen mondados e cortados; e non ha menester sinon poner con la broca.

Las carchofas, su aparejo es quitar d'ellas las conchuelas que están d'enderredor de la cabeça, con la mano, fasta que parescan las que tienen su cabo blanco e tierno. Aquello d'ellas comer se usa fasta que paresca lo maçiso de la cabeça e el flueco peloso que ençima tiene. E aun ante de todo, si la cabeça es grande, dan un tajo en comienço de la su raíz, por que más livianamente las dichas conchas se quiten. E desde que el flueco paresçe, quitarlo con el gañivete e afinar la cabeça, si alguna dureza de las conchas en ella queda.

E su tierno, cortarlo en partes, según la grandez de aquélla demandare. Sus pencas, mondarlas con el gañivete dicho, en partes como de los otros cardos, dividiéndolas. Esto, si fueren crudas; si cochos o adobados, pónganlos como de los arceñes dixe. A estas carchofas dizen en algunos logares alcanas e en otros canarias, porque en cualquier d'estos miembros diversos non entiendan diversedat de viandas los que se nombran.

Las setas se dan asadas en brasas. E limpiadas de la çeniza, quítanles el peçón que es su raíz e de peor digistión, con el dicho gañivete, e así las ponen. Tal mesmo fazen en otro adobo en que vengan los peçones. E por ser las crispillas e fongos d'esta natura e condiçión, non son diversos en tajo d'éstas. Pero si los fongos grandes fueren, aun en partes su cuerpo dividen. E pocas vezes ante grandes señores traer se suelen, por ser vianda malsana, aunque es sabrosa.

Los gordolobos e tovas se mondan e cortan como las pencas de las alcarchofas. Las lechugas, bien lavadas de la tierra, quitar de sus fojas fasta que pocas e tiernas queden, mondando con el gañivete su cabeça de todas partes fasta lo tierno, partiendo al largo con las fojas en cuatro partes; e si fueren pequenas, en dos. E así ponellas. Las que se dan cochas non han menester cortar.

Los palmitos móndanse fuera e apartados de la mesa, por el polvo que d'ellos sale, dándole golpes con el tajo del cuchillo cuarto, al luengo, que entre fasta su tierno. E después cortar los cabos que están en la cabeça fasta que lo tierno d'ella paresca. E podráse luego despojar con la mano de sus cubiertas, que tiene alechos, quitando de una en una, parando mientes que las fijuelas non se encubran, sacándolas e quitando d'ellas el vello blanco de cada parte, e ponerlas así, continuando fasta que sacadas sean e lleguen a lo tierno. Estonçes de esas mondaduras fincables cuya raíz blanca e tierna fuere, ponerlas, porque eso tierno de comer es bueno. E así fazer fasta lo medio con la cabeça tierno quede. Luego mondar la cabeça, apartándole lo que duro fuere. Quitadas las fojas, si algunas quedaren, partirlo al luengo en cuatro partes, poniéndolo así. Pero si el palmito fuerede palma, por su grandez conviene que fagan d'él más partes tratables.

Los nabos algunas vezes se comen crudos cuando son tiernos. Al que le plaze estonçes ráense e cortan al luengo, como la çanahoria. Pero si cochos fueren, al través se corten. Los rávanos, raídos primero, quitadas sus fojas e la punta, cortados sean en tajadas delgadas al través. E cuando mucho tiernos fueren e pequeños, en tajadas gruesas e desvaídas. E lo que está çerca de las fojas verde en cuatro sea partido partes al luengo, o más, si la grandez lo pide, con lo que de las fojas queda, poniéndolo d'esta guisa. E por temprar su agudez e frialdat, ponen las tajadas una sobre otra con sal menuda en medio, fasta que salga el agua d'ellos por disalvaçión de la sal e extracción de su humidat. Estonçes, premidas fasta que juntas queden, son mejores e más sanas aquellas tajadas.

E por esto que es dicho en los tajos e mondaduras en las cosas nombradas, se entender puede lo que pertenesçe a todas las cossas de comer que la tierra produze, cómo se an de cortar, mondar e amenistrar.

CAPÍTULO ONZENO

Del cortar e mondar de las frutas

A las frutas convirtiendo el dezir que se mondan e cortan, espeçial práctica conviene mostrar. E porque entr'ellas Son muchas deversidades, por diversos tajos cortar se deven e mondaduras destintas limpiadas sean; así como melones, pepinos, alficozes, çidras, granadas, duraznos, peras, mançanas, peros, membrillos, figos, almenzes e las otras que son en uso de comer e requieren aparejo.

Los melones con el gañivete pequeño córtanse al luengo, sacando la pieça d'él segúnt su luengo e del anchura de sus listas. Queda aquella tajada a los cabos aguda, en medio ancha, e deve ser tan fonda cortada que llegue a sus pepitas. E las que salieren pegadas a la tajada séanle quitadas con lo muelle. Dende quitar la corteza fasta lo verde e lo fincable partirlo en tajadas al través, tales que en un bocado o dos comer se puedan, porque en aquella parte non torne a morder muchas vezes. E aun así poner lo puede: sea un cortar al traves en ruedas e fazer en él así en las pepitas e cortezas e partes como es dicho, pero mejor es al luengo.

Las badehas e fazembuches que son d'esta natura por essa manera son cortados. Los pepinos e alficozes, quitados d'ellos los cabos, lo ál pártase. E de los pepinos, al luengo en cuartos; los alficozes, al través en toroçones. Las çidras se cortan al través en ruedas enteras, de alturas de un dedo, con el cuchillo cuarto, por su grandez e dureza. E sacado lo agro de medio, lo ál cortar en partes con la corteza por tajos que miren al çentro de la rueda. E sean tales que en dos o en tres bocados comer se puedan, por non llevar una mesma parte muchas vezes a la boca. Mas si lo de medio fuere dulce, como es en algunas, non es menester quitarlo e puédesse cortar la corteza en tajadas anchas con poco de lo blanco. D'esta guisa es más provechosa, porque lo blanco es de mala degistión e su corteza es cordial. E si enteras se dieren confitadas, córtanse al luengo, a guisa de melón.

Las granadas, por su dura corteza, lievan otra manera de tajo. En cada uno de sus cabos sacan una pieça cuadrada de su corteza, menor que la palma, con el gañivete pequeño, que esté en derecho, e con su punta sacar aquella muelle de medio, que se descubre de yuso del cuadro e retiene los granos. Depués dar cortaduras al luengo, que vengan por los lomos que muestra la granada, ca por allí es el departamento de los gajos que vienen de cuadro a cuadro. E luego con la mano departirla por aquellos tajos e quedará cada gajo por sí, de los cuales quitando las telas que los departen, e así ponerlo. E pueden de aquellos gajos, ante de su partir, quitar las cortezas, porque se doble mejor al comer del grano. E esto fazen las cogidas de días, que están duras.

Los duraznos se ponen en la broca tridente, porque non los ayan mucho de traer en la mano al mondar, que se mondan con el gañivete pequeño a fusillo. Luego quitar lo amargo d'ellos que está faza el peçón en la redendura de color verde. En lo demás, sacando un pedaço con tajo de cada parte, fasta el hueso e luego sacar tres o cuatro tajadas a raíz del hueso, segúnt fuere su grandez, e ponerlas con la broca de dos puntas en el vino, queriéndolos en ello comer, porque es más sano, o en el plater si en vino non

fueren. E el cuesco con lo que en él queda lançar en el baçín de los huesos, porque es feo de lo ver.

Los peros córtanse al luengo en cuatro partes, sin mondar, cuando son pequeños e bien maduros; e los grandes mónanse al largo en tuérdegas, e cortan d'ellos tajadas, como de durazno. Finca el coraçón con las pepitas e non curan de comerlo, aunque es bueno, por guardar limpieza. Uesta guisa se cortan las mançanas e peras, empero las çermeñas, que son d'esta natura, por su pequeñez non se mondan nin cortan, si non quitarles un poco de la parte de arriba, que está como florezilla; e así ponen las más.

Si las peras o peros o mançanas se dieren cochassas, mondan e córtanse puestas en el perero, porque la mano a ellas nonllegue. Asimesmo se faze en los membrillos asados o en pan, que pocas vezes se dan crudos por su asperura.

Los figos verdes quitan su peçón fasta que parezca lo colorado o miga d'él. E, de la otra parte, otro pedaço fasta quesalga la agusidad d'él. Lo ál ponerlo, si tiene el cuero delgado; si non, mondarlo. Los secos non ha menester algo d'esto en ellos fazer, si non quitar los peçones que son duros e alimpiarlos con un paño e ponerlos. Los almenzes dan en ellos un tajo al largo; e así abierto, sacan lo de dentro e pónenlo. A otros plaze, después de abierto, sacarlo mordiendo en él. Pero más limpio es en la primera manera, aunque en la segunda es más plazible.

Ay, allende d'esto, otras cosas de cortar compuestas, ansí como queso e huevos fritos o en tortilla, quesadas e tartaras e tortas e ojaldes e juncadas e otras d'esta condiçión que non es neçesario alongar el dezir en sus cortaduras, nin fazer d'ellas capítulo aparte. Ca por las reglas ya espaçificadas puede entender el engeñoso cortador su práctica. Demás d'esto, el vulgado uso lo faze manifiesto e la poca dificultad que en tales cortando se falla cosas. Baste en lo que puede aver deversidad poner invariables e más convenientes reglas.

CAPÍTULO DOZENO

De los derechos d'este ofiçio al cortador pertenecientes

Convenible cosa es quien tal ofiçio sierve, en cuya mano la vida del señor ante quien corta es fiada, de prerrogativas e derechos sea guarnido, porque los omnes ayan mayor sabor de lo servir e mayor razón de guardar lealtad en aquél. Onde, segúnt la deversidad de las gentes e trocamientos de los tiempos, diversas en esto fueron las costumbres. Empero en estas partes de España antigua husança demuestran los tal ofiçio sirvientes prerrogativa de posar muy çercanos al palaçio del rey o señor e darles entradas en el palaçio e logares donde el rey o señores estarán fáçilmente, porque esté presto e a mano al serviçio de su ofiçio. E que le sean bien pagados los maravedís que abrá, e le serán anualmente asignados, porque se non destorve o embuelva en el cobrar d'ellos e toviere escusa a las faltas que faría en las sazones que ha de servir.

Eso mesmo, quisieron que pueda tomar del tajador, a la mesa traído, después que el rey o señor d'él más non quisiere, la mejor pieça que le pluguiere para sí e un pan de los que en la mesa fueren. E los cuchillos e estrumentos de plata, de que ya en el capítulo quarto fablé, desque han mucho servido e se quiebran de manera que se bien adobar non podrían, que sean suyos e que él sea tenedor del arca de los dichos estrumentos.

E pueda sustituir en su logar otro en tiempo de dolencia o neçesitat otra urgente, quien sierva el ofiçio, seyendo convenible de persona, linaje e fiança e dotado de las buenas costumbres ya dichas en el capítulo terçero o lo más d'ellas e más neçesarias.

Deve ser aun escusado el cortador de otra ocupaçión, porque en su ofiçio mejor recabdo poner pueda, en el qual se requiere todo el omne, mayormente serviéndolo ante rey. E non deve serjudgado singularmente si de falta de su ofiçio se tracta, sinon por la boca del rey o del señor, siquiere de su espeçial mandado e voluntad, por obviar a las maliçias que, envidia procurante contra los oficiales e privados de los reyes, sin cabsa legítima muchos se mueven e, así, con más justo esamen sea conosçido.

E si oviere pleito con alguno, demandador seyendo o demandado, puede la cabsa a la corte traer, aunque fuese en tierra apartada e non tocasse a su ofiçio, porque se non aparte, por ocasión del letigio, del cutidiano serviçio.

Allende d'esto, gozar deve de los previllejos comunes que los otros curiales se alegran, inmunidades, libertades, defensiones e proteçiones a ellos por conçesiones e lo ál a costumbre otorgadas. E aun a los sutçesores d'ellos, de su ginitura produzidos, grant parte d'esto alcançar deve por las leis de la justiçia distributiva, mayormente si el serviçio suyo condigna satisfaçlon en su vida otener non pudo, quedando el adebdamiento e soluçión a la posteridat secundada, ca non es alguna cosa que tanto lealtad engendre e mantenga, como libertad e segura esperança de gualardón. Así se faze el coraçón más noble e se preçia en dexar fazaña e bive seguro que su bien fazer será sabido, nombrado e conosçido, e ya comiença en sí a gloriarse del venidero bien que por çertedumbre reputa presente.

E demás d'estas husadas prerrogativas, los reis e señores deven fazer e otorgar otras a los que singularizen el bien servir en tanto ofiçio como éste, segúnt la discreçión suya verá ser complidero.

CAPÍTULO TRECENO

Cómo deven ser criados moços de buen linaje bien acostumbrados, para tomar d'ellos para el ofiçio del cortar

Otro en su lugar conviene que pongan luego para servir este ofiçio, porque es menester de cada día, quando fallasse el que lo toviere, por mudarlo a mayor ofiçio en gualardón de la lealtad que en éste mantovo o por terminaçión de sus días, siquiere por privaçión d'él quando lo meresse. E non se fallan así luego guarnidos de las condiçiones pertenesçientes al que esto ha de servir, ne asi praticos en lo que a la diligencia del tal

oficio se requiere. E parescería mal que ant'el rey se vezasen, porque antes que fuesen enseñados cometerían muchas faltas de que el rey avría enojo e causa los çercustantes e veyentes de retraerlas.

Por esto conviene al rey, usando de providençia, que antes del tal caso esté para ello aperçevido e ya preordenado lo que a esto es complidero, criando mançebos en su corte; e anden continuamente en ella o lo más del tiempo; que sean de buen linage e conoçido, de fidalguez non dubdosos. Los cuales sean abezados a mantener lealtad, loándola siempre ante ellos, e contándoles de aquellos que la mantovieron cuánto prez por ello ganaron e cuán buen nombre d'ellos quedó. Demás d'esto, afean la traiçión, mala verdat e tuerto, contándoles los que por ella fueron avergonçados, perdidos e punidos. E fázenles mantener lo que dixieren e pusieren e a fablar todavía verdat. E non les abezen nin consientan ser chismeros o acusadores d'otro. Con esto usando, se crían los coraçones e fazen a la lealtad e bien. Así como les viene por natura, por ser de buenos linages, con esta criança toma el ábito e usança d'ella e les viene por dotrina.

Dévenles aun mostrar de bien fablar, con buen gesto, cortés e atentadamente, e a estar todavía entre gente de bien, porque se fagan entendidos e aprendan lo que a buenos conviene saber.

Sean avisados en las costumbres de la corte buenas e algúnt conoçimiento ayan de las malas, para se guardar de aquéllas. Dévenles fazer estar con el rey, mayormente quando resçibe algunos embaxadores o está en pública audiènçia e quando çelebra fiestas solepries e fuere en los ofiçios divinales entre perlados e grandes omnes. Parantonces mientes los tales mançebos cómo están los grandes e ombres de cuenta asentados e ordenados en sus grados, segúnt los estados de aquéllos. Veen aun cómo fablan, con tanta gravidad e descriçion moviéndose. E así fázense discretos, cuerdos e mesurados. E para esto también aprovechan que les fagan leer de las corónicas de los reis los buenos fechos pasados de los casos que conteçieron e de los remedios que los cuerdos, que ende fueron, en ello pusieron. Dévenles estrañar la cobdiçia, que es raíz de todos males, donde nasçe vileza de coraçón e flizelo malo adonde se pone.

Alaben ant'ellos la franqueza e en su presençia den algunos dones. Cuéntenles de los francos cuánto son preciados e amados. Denles a entender que todo el aver del mundo non deve ser tantopreciado, nin lo vale como la lealtad e buen nombre e perpetuaçión de fama gloriosa. Eso mesmo, cómo es mayor maldad fazer falta por presçio que sin él; e que non ay cosa por que más fien los reis e fagan merçedes granadas que por ser çiertos de sus servidores, que non farían tuerto por dinero, siquiere otra provisión del mundo, mayormente contra ellos e sus estados e personas.

Dévenlos aun abezar a non ser embidiosos, alabando a otros delante d'ellos e entre sí mostrando plazer del ajeno alabamiento. E así sean a esto husados que non solamente la loor de otri escuchen paçífica e paçientemente, mas aun ellos mesmos sean alabadores de los que bien fizieren o de quien oyeren algunas proezas. E para esto aprovecha que los fagan estar ante los reis quando han de fazer algunas graçias a otros e dezirles que todos los buenos deven aver plazer que' del bien que el rey faze a otre, aviendo por ella buena

esperança, que así a cada uno d'ellos fará, por su buen serviçio, mayormente si conosçe que han plazer del bien de otri.

E si les vieren profaçar o escarneçer de alguno, siquiere pesarles de su bien, estrañárgelo fasta que por contrario uso sean despuestos a querer el bien de otri, así como el suyo.

Dévenlos reprender de la ira, que se non ensañen ligeramente, ne por causa poca o por burlas que sus eguales con ellos fagan. Muéstrenles a tomar bien el castigo e non pesarles de quien les díze sus faltas, amándolos como padres. E a todos quieran por maestros, siquiera enseñadores de las buenas costumbres. Non algo menos de lo suso dicho les den doctrina de non tener escondida vengança en su voluntad pensada contra aquéllos que les fezieren pesar, mas luego lo demuestren con razón e tal sentimiento cual fuere complidero sin demasía, Tal práctica les dará mansedumbre, que non sean vindicativos nin de fuera de razón irados.

Onde por tales demostraciones e criança, ençima de buen linage donde son, que los dispone a todo bien, serán fechos por buen uso leales, entendidos, discretos, non cobdiçiosos, non embidiosos, non irados, que son las siete condiciones que han menester los que sirven este ofiçio, segúnd es demostrado en la *Partida segunda*, título noveno, ley onzena, do fabla de los ofiçios de la mesa del rey.

E porque estas costumbres non aprenderían tan bien nin tan aína los dichos mançebos, si alguno espeçialmente non toviese cuidado d'ellos, dévenlos encomendar a un cavallero de nobles costumbres, en quien aya tanto de bien, que sepa a otros por palabra e por enxemplo esto mostrar. El cual, por serviçio del rey e zelo de las buenas costumbres, tenga carga d'ellos. E puñe servirlo en esto, criándole tales mançebos, que después de criados en la manera dicha ayan plazer con ellos, fallándolos perteneçientes para el dicho ofiçio.

Deve seer el nombrado cavallero tal que ayan vergüença d'él de fazer en su presençia lo que bien non paresçe e temor d'él en absençia de obrar cosa de que reprender los pueda. E sea aun de tanta actoridat que sin vergüença lo puedan acompañar, seguir e obedesçer lo que dixiere, siquiere oír su castigo. El cual los faga, estar todavía ante la mesa del rey cuando comieren, porque vean cómo le cortan delante el que sirve el ofiçio, con qué limpieza e cura e cuáles tajos faze e de que viandas el rey más se paga. Fágales abezar de cortar a persona que bien lo sepa e ordene que corten ant'él e ante otros cavalleros algunos días, porque en obra aprueven lo que vieron de vista e les fue demostrado en los tajos. E si lo non fazen bien, emiéndengelo. Así cobrarán soltura e uso para que sin vergüença lo sepan fazer e osen en mayor plaza cuando les fuere mandado. E porque de grado en grado se alleguen al serviçio de la mesa del rey, desque fueren ya así como dixere bezados, fágales este cavallero cortar ante algunos cavalleros que comen a las otras mesas; e después, en esto prácticos, ante los grandes e mayores e dende ante los que comen a la mesa del rey. E la continuación d'esto los fará aptos, que puedan ant'e1 rey cortar en su tiempo e sazón sin reprimimiento. Dévenles dar a entender que para esto los tienen e crían, si fueren para lo alcançar. E así cada uno d' ellos cuide que lo ha de aver, disponiéndose para ello.

E quando el caso viniere, escosga el rey, por la notiçia que d'ellos ha, el que más pertenesçiente e plazentero le fuere, tomada información primero del dicho cavallero de las maneras de aquéllos secretas, pues que en lo público por vista es informado e cotidiana esperençla.

Estos tales mançebos non deven ser muy poderosos nin muy pobres, mas de mediana condiçión, porque la riqueza e el poderío trae menospreçio e negligençia e la pobredat trae vileza e rudeza. Onde lo comunal es más convenible, seyendo discretos e leales, temientes a Dios e buenos en su ley, como dize en aquella mesma *Partida* e título allegados, en la segunda ley, do fabla de las condiçiones de los tales ofiçiales. E la razón natural así lo muestra, donde las leyes e buenas ordenanzas ovieron nasçimiento e las reglas complidas en escripto fueron reduzidas.

CAPÍTULO CATORZENO

Cómo non sin grant causa se deve mudar este ofiçio

Non deve mudar el rey este ofiçio ligeramente e sin causa, de uno en otro, maguer está en su mano de trocar los ofiçios de su mesa e los otros de su casa quando le ploguiere e por bien toviere, pues non son perpetuos, sinon al beniplácito suyo. Con todo eso, es bien de nombrar causa al mudar d'ellos, porque gozen de sus ofiçios con seguridad que el bien servir los conservará en ellos. Mayormente al que ant'él corta, porque del mudamiento d'él nasçeríe mayor inconveniente, que es de tanta fiança en que en tantas maneras e deversidad de viandas le guarda lealtad e acresçienta en su serviçio. Onde, apartándolo de tanto grado e menguándolo sin causa manifiesta, él e los otros, esto sabientes, entenderían qu'el rey lo fiziese por desfiança o cuidarían que algúnt yerro secreto avería el cortador acometido, dinigrando su fama. Esto faría turbar su lealtad, ca non ha cosa en el mundo que tanto faga de leal falso como desfiança sin porqué.

E aun engendrarié en ellos desemperança e malpresunçión, señaladamente en los coraçones de los que entrasen o entrar oviesen, siquiere subçeder, en logar de aquél que así por voluntad muda sería apartado sin conosçida razón. Por esto deve seer muy çierto de su durada este ofiçio, salvo ende quando por gualardón de su buen serviçio lo mudase a mejor e más honrado estado e ministerio. Ca estonçes todo bien del tal mudamiento será conseguido, confirmando e abivando su buen propósito en la lealtad, añadiendo esperança a los que en el tal ofiçio pusiere, para alcançar mayor e mejor ofiçio. Estén esperantes, esforçándose por ello a mejor servir.

En esto será el rey loado de firmeza e constançia, avido por justo gualardonador del bien fecho en favor de lealtad e buen serviçio, pues que en su mano es la balança distributiva por cuyo enxemplo la çivilidat se mantiene.

CAPÍTULO QUINZENO

En qué forma se deve dar el ofiçio del cortar quando por el rey se otorga de nuevo e se da a alguno

Por muerte del que sirve este ofiçio quando vacare o por mudamiento d'él a otro mejor luego deve ser proveído e otro en su lugar subrogado, siquiera puesto, porque es menester de cada día e se non puede escusar nin sufrir luenga vacaçión.

E la orden e manera de lo fazer deve ser tal. Piense el rey primero, en el secreto de su cogitaçión, cuál de aquéllos que para esto en su corte se crían, como es dicho en el capítulo preçedente, es más conveniente e a él plazentero. Aun deve oír atentamente sobre ello la enformaçión del cavallero que los tiene en cargo, como dicho es, sin declararle su voluntad cuál más quiere. E, así, por el fiel dicho de aquél, en uno con lo que supiere, lo mejor elegir pueda, determinado por juyzio de razón en su voluntad cuál será.

Estonçes fágalo llamar ante sí, estando ende de los grandes omnes de su corte el dicho cavallero e los que para esto se crían, e todos los que quisieren entrar, porque en público tal acto se faga. E así congregados, proponga el rey, endereçando las palabras al que este ofiçio encomendar quiere, diziéndole en sustançia por las mejores palabras que pudiere cómo ya sabe qu'el ofiçio de cortar ant'él está vacado por fulán, que lo servié fasta esta ora. E deve alabar aquél que lo ante servía, contando de su lealtad e buenas costumbres, por dar enxemplo al que lo dize que lo así e mejor faga en quanto pudiere. Después le deve declarar que él lo sirva, aya e tenga dende en adelante, porque lo vee de tales costumbres cuales al tal serviçio pertenesçen, alabándolo ante todos en linaje e buen serviçio, recordando algunos espeçiales, poniéndole coraçón a lo continuar a mejor fazer. En fin tome juramento d'él, açeptado el ofiçio, que bien e lealmente servirá el dicho ofiçio de cortar, guardando su vida e salud; e terná secreto las cosas que viere e oyere d'él a la mesa o en otra parte, cuyo descubrimiento le pudiese traer deserviçio e mala fama.

A esto se açierten escrivanos de su cámara e sea en escripto reduzido, signado e guardado para su tiempo e lugar si, lo que Dios non quisiese, lo contrario fiziere, de que se causase contra él mayor culpa.

Tal acto como éste es más conveniente ser fecho ante de comer, porque ese día sirva luego de cortar ante el rey e use del ofiçio a él nuevamente encomendado. E téngase manera estén ende a la mesa más gente de la acostumbrada, porque sea público a todos manifiesto éste ser en tal ofiçio puesto e por ellos sea conoçida la prudencia del rey que proveyó al ofiçio e non a la persona. E a la sazón de la conçesión, los grandes omnes que fueren a ello presentes, eso mesmo el cavallero que cría e demuestra los dichos mançebos e aquéllos con él, deven besar la mano al rey después que ge la oviere besado el que açebta e resçibe el ofiçio, dando a entender han plazer de la merçed a otri fecha, teniéndole en mucho por llamarlos e querer fuesen presentes e asistentes, aun por la esperança que dende cobran. Así fará cada uno d'ellos en su grado e manera, segúnt fuere conveniente.

E sería buena curialidad alguno d'ellos convidase ese día al nuevo cortador, honrándolo, pues el rey lo honró encomendándole ofiçio de tanta fiança e allegó a su serviçio. Dévele en el convite dezir palabras de buenos castigos en su departimiento, inçitándolo a bien fazer.

E luego ese día le deve el rey mandar le entreguen el arca de los estrumentos en uno con ellos, segúnt lo departí en el capítulo cuarto, como la dexó el por quien vacó el ofiçio. E déxele usar de las prerrogativas suso dichas en el capítulo dozeno, mandándole libre la quitaçión e graçias al dicho ofiçio pertenesçientes.

CAPÍTULO DIEZESESENO

De los grados del ofiçio del cortar

Ordenança convenible quiere grados destintos de personas en este ofiçio sean ordenados, porque mejor el serviçio de aquél se cumpla, mayormente ante rey. Por ende, uno deve ser el preñçipal e primero, puesto por mayor en el dicho ofiçio, el qual sierva en los días de las grandes fiestas e quando el rey faze sala. E otro sea el que cutidianamente lo siga; e otro quando aquél fuere ocupado por mandado del rey o neçesitat otra, siquiere por dolença, que lo escuse. E otro que tenga en guarda e comienda la nombrada arca de los istrumentos por el cortador; e otro que la traiga ant'él al palaçio quando viene a servir, segúnt la práctica suso memorada en el capítulo quinto. E todos éstos sean por el rey descogidos e los eliga el que es preñçipal d'este ofiçio con voluntad e sabiduría del rey.

Paresçe esté bien, razonable e a buena ordenança conforme que los días solepnes de los más honrrados ofiçiales el rey servido sea e de más prestos. Cada día con grant recabdo deve guardar el que sirve este ofiçio la tal arqueta de los estrumentos, dexándola en guarda de persona fiel e de recabdo, quando por alguna razón saliere de su posada. E por eso otra persona a la guarda d'ella dixе asignado fuese, porque todavía a uno sea encargado. Eso mesmo, es bien que non la lieve él al palaçio, sinon otro ant'él por honra de su ofiçio. Estas distinciones de ofiçiales dan cumplimiento a las diferencias de los tiempos e serviçios, qual a esto cumple, en ellos departiendo las obras e distribuyendo el serviçio lo que por uno sin confusión non podrié ser en tanto serviçio cumplido.

E todos estos integran e fazen un cuerpo, çivilmente fabricado, al ofiçio del cortar diputado; ende, cada uno d'ellos es miembro de aquél. Es, empero, el preçio de cada uno segúnt el allegamiento que tiene al dicho serviçio. E de non seer los dos primeros, de los que se crían para esto en la corte, como dixе en el capítulo trezeno, así el acto del cortar por estos cumplido sea, el uno en días señalados, el otro cada día.

Distíngalos la discriçión real en la colaçión de sus grados, de tal manera qu'e1 de más valía mayor alcance grado e los otros a él siguientes, así distribuidos que devan ser contentos en la colaçión d'ellos. E todos entiendan fue dispuesto e así ordenado con deliberaçión madura, ca en tales cosas reluze la real prudença e gana mucho, los

coraçones de los súbditos e sirvientes a él inclinando e, obligándolos a toda bondat, reduce a mejor estança e faze a todos suyos.

CAPÍTULO DIEZESETENO

Qué penas an los que falleçen en el ofiçio de cortar

Subiendo alguno en tal eçelente ofiçio, cometiendo falta, digna cosa es puniçión reçiba. E non solamente al preñçipal, mas aun los otros que dixen, cada uno en su diferençia, pues del gualardón él e los sus alternados de su buen serviçio ser mayor que los méritos suyos, segúnt el alvedrío del rey judgare. En las penas, empero, con gran clemençia será movido temprar el rigor que los deméritos de la culpa requieren. Por esta clemençia la silla de los reis es afirmada e non olvidó de plegonarlo Salamón a los veinte capítulos de *sus Proverbios*.

E porque d'estas penas así implícitamente fablando non muestre entendimiento escuro e las clementes leyes sean conservadas, conviene aquellas puniçiones distinguir e fazerlas sabidas, porque los tales en este loado ofiçio por talante de los galardones con voluntad siervan en lo que son puestos, e por temor de la pena, siquiere vergüença d'ella, se guarden de cometer yerro.

E maguer en la *Partida segunda*, título noveno, ley onzena, ya alegado en la trezena, diga que los ofiçiales de la mesa del rey, faziendo contra la lealtad de sus ofiçios, que mueran por ello, non distingue entre los ofiçios, personas e casos o manera de dilinquir, fablando en confuso. Con todo eso, conveniente cosa es en este ofiçio, en que tantas son personas diversas distintas e graduadas e por muchas maneras se pueden cometer faltas, que en los castigos sea artizada dotrina e, así, la saña detenida con freno de regla e la dubda quitada por nombrada pena.

Fagan huniformes los castigos en los uniformes casos. Onde conviene saber que quanto más allegados son los ofiçiales al real serviçio, mayor deven guardar ordenança e tener cura e peor les paresçe falleçer en lo a ellos encomendado, singularmente en este ofiçio de cortar, en que va tanto del complazimiento, salud e vida del rey, que es público e cutidiano e la falta d'él luego paresçida.

Por ende, así como son distintos los miembros d'él por varia manera, cada uno variamente fallescer puede e con departido castigo deven ser reglados. Pues si el que trae el arqueta suso memorada ant'el que corta cuando al palaçio viene por servir su ofiçio non estudiere presto a la sazón complidera, deteniéndose por ello algúnt poco el cortador, pero llegando a tiempo a la mesa del rey, que non sea visto menos en su serviçio, dévegele estrañar el cortador de palabra la vez primera. E por la segunda la raiçión de aquel día le quite. E para ello del rey poder aya. E si, menospreçiado el segundo castigo, en terçera culpa fallado fuere, sea desechado de aquel grado e otro en su lugar puesto.

Mas si el guardador de la dicha arqueta en la posada non estudiere al tiempo que d'ella parte el cortador, non curando parar mientes por aquélla si alguno ende llega, abriendo o quebrantándola por cobdiçia de tomar aquellos estrumentos que ende son, siquiere en ellos poniendo cosa nozible o llevándola a otra parte, por la primera culpa la raçion quitada le sea de un mes e pague la reparaçion de los estrumentos dañados o fechos menos con el doblo. Por la segunda, el ofiçio quitado le sea e pague con setenas la mengua.

E si el que cortare tarda de venir a la hora que servir cumple e lo ha el rey de esperar, dígagelo él mesmo ante algunos de que aya vergüença, mandándole que por tres días non paresca ant'él. E si curando poco d'esto, sin causa legítima con negligencia clara, menospreçiando el castigo, otra vez fallesçiere, quítele el ofiçio, poniendo otro en su lugar de mayor o menor ofiçio, en aquel año non lo proveyendo.

E si el preñçipal en estas cayere faltas, por la primera en la más çercana fiesta que oviere de servir non ge lo consienta el rey; e mándelo salir de la sala aquel día por la mengua e enojo que'l fizio. E por la segunda culpa quítele el ofiçio e nunca a él sea restituido, si errase con el menospreçio e negligencia que dixere.

Empero si alguno d'estos comitiese falsedat a sabiendas, así el que trae el arqueta varrenándola e lançando en ella o consentiendo lançar cosa nozible a la salud e vida del rey, como el que la guarda, abriéndola o consentiéndola abrir e poner en aquellos estrumentos enfermantes o mortíferas cosas; o el que corta cada día e el que a las fiestas, poniendo o consentiendo poner venenosos materiales e occisorios en la vianda, estonçes han lugar la pena capital que la Partidas pone, aunque el rey non muriese nin enfermase por ello, pues cóntase el mal propósito del que este yerro fiziese. E mucho más si al rey viniese dolencia o muerte por ello, que sería de las grandes traiciones del mundo, so color de servir faziendo maldad tan conosçida.

E maguer la voluntad del rey non es forçada por leis de dar estas penas en estos casos, si non en el postrimero, quíselo aquí departir porque está en buena razón e por dar complimiento a esta obra. E segúnd la práctica que se guarda en las cosas de los reyes que regladamente biven, queda presunçion de antiguas fuese tomado costumbres. Después queda en su voluntad si querrá menguar o acreçentar en las dichas penas, segúnt las espidentes requieren, guardando aquella regla que la pena, una vez dada en algúnt caso, en aquél mesmo, si concurriente las calidades de persona, manera e grado, otras tales injunga penas e non más, mostrando que lo faze por ordenança e non por ira.

E si en casa de otros menores señores esto acaesçiere, de menores castigos los culpantes corregidos sean, segúnt el alongamiento o allegamiento que al estado real tovieren, salvo en el caso de procurar e consentir su muerte, que por ello morir deven, como dicho es, e en sus jurediçiones así deve ser juzgado e executado.

CAPÍTULO DIZIOCHAVO

Como puede e deve seer mostrado el cortador de cuchillo por arte e reglas çiertas

Virtuosamente los romanos, inçitando el pueblo suyo a buena dotrina e vida çivil, maestros posieron en escuelas departidas que leyesen las sçiençias çiento, segúnt fize mençión en el proemio d'esta obra. E la escuela del cortar non era en poca reputaçión, acatada la utilidat de la çisoria arte, mostrándola por comunes reglas e graduados términos a los aprendientes, faziéndolos primero mondar e cortar las frutas, en aquella guisa que limpio más fazer se puede e fue ya demostrado en el capítulo onzeno, faziéndogelas comer, así que por el deleite del sabor suyo en el cortar e mondar de aquéllas plazer tomasen. E quando esto sabían sueltamente fazer, bezávanles mondar e cortar las cosas que nasçen de la tierra e en raíces, de que fablé en el capítulo dezeno, e comién d'ellas luego. Dende, los emponían al partir del queso fresco, de tajo e de punta e fazer en él tajadas llanas, porque de allí entrasen al cortar de los pescados, a que esto paresçe, dándoles en vianda aquellos pescados en que se abezavan a cortar. E quando esto avían complido, faziénles desmembrar e cortar raíces de mandrágora; de allí entravan a cortar las aves, porque ha disunçión de miembros e similitud con ellas en las raíces mayores.

Luego los bezavan tener el cuchillo en buen son, estando lo más derecho que podiesen, con buen continente, non meçiendo el cuerpo, sinon el braço tan solamente del cortar. E faziénlos tajar en calabças, non del todo secas, de guisa que el cuchillo las cortase ligeramente. En esto tomavan la manera de las pieças e tajos menudos e anchos.

De allí los ponién a cortar las carnes de cuatro pies, mostrando de cada una sus propios tajos, e diziendo las razones porque así era mejor, más limpio, feroso, provechoso, sano e plazible, segúnt arte e regla derecha, que ya conté en los capítulos seteno, ochavo, noveno, dezeno e onzeno de las cosas que se cortan e tajos de aquéllas, por cogitada ordenança e artizada dotrina, concordante a los términos de razón.

E por esto sería muy bien e al çivil bevir complidero el Rey ordenase tal escuela en su corte e se tovese por persona que la pudiese seguir e sopiese bien la theórica e práctica del arte del cortar e la mostrase a fijos de buenos, los cuales cada un día por la mañana se llegasen en ella a deprender por las reglas dichas la manera de cortar. E por esto non olvidase de los emponer en las buenas costumbres, cortesía, mesura, limpieza, sosiego, buenos gestos e non hablar quando cortasen, porque la bondat con el saber en ellos fructificase. Así lo avrían por arte, regla çierta e non voluntaria, todos de una cortando guisa.

E de allí saliendo bezados e complidos en esto, en cualquier casa de señor abrían cabimiento. E si de tal linaje fuesen cual pertenesçen al real serviçio, d'éstos así enseñados sería bueno tomar para los criar en la casa del Rey e les mostrar las mayores costumbres, como dixé en el capítulo trezeno.

Sin dubda sobre tal e buen çimiento serían mejor basteçidos, siquiere hedeficados, e más aína fechos para lo que son dispuestos, faziendo leyesen en este tractado, declarándogelo bien alguno que lo entendiese, porque decorasen la dotrina d'él e supiesen todos los

complimientos que a esta convienen arte e al tal pertenesçen ofiçio. Creedera cosa es, por seminaçión e cultura de tal dotrina, la real sería magestad mejor servida e decorada e su prudente dispensaçión precunizada, prestando lumbr e exemplar a otros reyes e príncipes se reglasen en esto.

CAPÍTULO DIEZ E NUEVE

Cómo deve seer esta de cortar arte abituada e continuada, segúnt pertenece

Infallible razón e provada espirençia demuestran que los saberes adqueridos, si la continuaçión los desamparase, apartan del que los posee. Por ende, complidero es a cualquier que la dicha de cortar aprendiere arte por la manera en el preçedente capítulo demostrada la continúe, cortando ante otros e parando mientes cómo cortan ant'él, guardando e conservando, siquiere praticando todavía las reglas aprendidas, cortando por arte, con las diferençias que a las departidas viandas conviene. E para esto, cuando viere cortar, tenga emiente e avierta si yerran en ello, repreendiéndolo, siquiere enmendando, non presuntivamente o porfiada, mas casi disçeptando e disputando d'ello con mucha artesía. E, así, las reglas aprendidas recuerden e departan fasta que ábito e costumbre indelible se en él profundamente confirme, de guisa que por otra non sepa cortar manera.

Esto faziendo, los romanos usavan al cortar tanto que aun cuando eran en estado que ante otro non devían cortar ante si ellos mismos cortavan. E d'esto quedó en Italia e Françia costumbre e en otras partes, que los mayores cortan ante sí, ellos mismos faziéndose poner pequenas pieças e tractables; por limpieza de aquéllas con sus gañivetes cortan. E algunos que d'estas antigüedades non son sabidores cuidan que lo fazen por golosina e cortar lo que más les ploguiere. E non fue ésa la causa, mas por uso fue introduzido a consenaçión del ábito e uso del cortar, onde, así como se perdieron las escuelas d'ello, así la memoria d'este buen uso e costumbre non fue recordada por la duraçión luenga del tiempo, fazedora d'estas mutaçiones e variedades.

Pues desde fueren por tal práctica tan acostumbrados que olvidança o menos uso non puedan desechar la çisoría dotrina ganada, bien puede aquel deponer trabajo, e fasta estonçes non. Ca poco valdría ganar por arte la dotrina d'esto e non conservarla con buen uso, que deve en grant presçio ser tenido, como en este cortar se departe la poliçia de los que hurbanamente e curial viven de los rústicos e plebeyos, que aquellas así adobadas viandas non las cortan por regla sabida con tanta limpieza, sinon que fazen d'ellas partes e pieças a su talante variamente e las comen como las bestias inmundamente. Por eso non han con ellas otra diferençia sinon de crudo a cocho. D'esto les nasçen lo mascan mal e peor digieren, nudriendo con ello rudas complisiones e inflexibles miembros, sentidos ebetados, engeños perversos con agudezas bestiales e non humanas. Lo contrario d'esto acaesçe en los que lindamente e bien cortado comen, faziendo buena e fácil digestión, a mejoramiento de sus complisiones e operaçiones vertuosas.

Por ende, los fautores de buenas costumbres esta deven querer dotrina, propagando e dirigiendo medio a la vida çivil e reglada. Ca por este fin los fundadores, inventores e

introduzidores d'ella trabajaron a la dar en uso de las gentes, el fruto de la cual se cumple en su abituación, segúnt en el presente capítulo es comendado.

CAPÍTULO VEYNTENO

La recomendación de la obra e tractado

Tracté e ordené la presente obra a preçes e istançia de vos, Sancho de Jarava, como es dicho en el proemio. Por ende, conveniente paresçe a vos mesmo la recomiendo la tengades en cargo e leades continuadamente, aprovechándovos, avisando e onrando de su dotrina en vuestro ofiçio, e lo mostredes al dicho señor Rey, porque vea e recuerde cómo ha de ser en este ofiçio servido e de qué manera ha de tractar e reaçibir a los que en él fueren por su merçed conlocados. D'esto le nasca voluntad suçitando deseo e procurando la execución de bastir e sostener la escuela d'esta arte. E eso mesmo para que lo comuniquedes a muchos por traslados, complaziendo en ello a vuestros amigos, e así en utilidat común redunde.

E que tengades a cautela d'él todavía dos oreginales, uno que de vos non partades, e otro para prestar, porque algunas vezes non tornan los libros prestados; pierde por ende el fruto e uso d'ellos el que los presta sin la dicha cautela. Demás d'esto, lo así tener para que sea memorial recolitivo de mi afecçion çerca de vos en mi absençia.

E de tal manera plega a Dios cumplaes todas estas cosas e usees del exerçiço d'este saber e loable práctica bien e lealmente con ello en este ofiçio, sirviendo al dicho señor Rey, por quien vos es encomendado, que mereçades de su franqueza mayor e más honrado otener ofiçio, ganando perpetua nombradía que fuerdes soliçitador para que ordenase tal obra como ésta. E por enxemplo de vos, se muevan otros a buscar e procurar útiles al mundo cosas, dispositorias a çevil e virtuoso bevir. Encomendándovos, sobre todo, defendades mi buena entençion con vuestro buen dezir contra los repreendedores, que suelen comúnmente aguzar sus lenguas contra las nuevas obras; osan repreender lo que non sabrían fazer; buscan las palabras que reaçiben hemienda e olvidan las que mereçen loor. E cumple a mí mucho la defension vuestra e aun invoco la de aquellos que han buen zelo, porque en mis dichos cuido que ayan más de emendar que de loar.

Pero la intinçion a qué e por qué e por quién esto compuse es sana e segúnd el talento que me fue encomendado. Non lo puse so la oscura medida, mas en vos la presenté materia, así como en candelero, porque luzga en la real casa. Fuestes vos movedor de tanto bien que mereçiestes en el curso d'esta presente e breve vida seaes loado e en mucho tenido. E después d'él, por este bien fecho, unido a otras buenas obras, al beatífico e glorioso estado perenne vengaes, alcançando el fin de perfecçion, porque en ser fuestes producido. E acatando que las encomiendas humanas fallesçen e la obra de la mano de los omes non ha susistençia, sinon quanto por Dios es sostenida, sobre todo a Él la encomiendo, con el ayuda del cual la truxe a cumplimiento.

Acabóse esta obra en la villa de Torralva, lunes, seis días de setiembre, año del nacimiento del nuestro Salvador Jhesuchristo de mill e quatroçientos e veinte e tres. Guárdela Dios e digna sea multiplicada e comunicada a pro e utilidat del serviçio del dicho señor Rey e mejoramiento del político bevir e direcçión de buenas costumbres de los señores ante quien cortaren los que este tovieren ofiçio, e de los cortadores a quien el uso d'esta dotrina pertenesçe. Sea su nombre loado en cuya virtud se complió. Amén.

Síguese el traslado de la carta que fue ordenada para embiar con el dicho tratado, sometiéndolo a corrección

Sancho de Jarava, amigo, yo, don Enrique de Villena, tío de nuestro señor el Rey e uno de los del su consejo, vos envió mucho a saludar e significo por e de Miguel Ramírez, escudero de mi casa, órgano de la vuestra, me fue nunçiado parte deseávades saber si en el cortar de cuchillo ante rey o señor alguno oviese arte, siquiere çierta regla por donde mejor se feziere e que fuese demostrable, dándole a entender cuidávades por mí en esto poder informaçión aver çierta, opinando oviese algo leído de los antiguos usos, visto también de los presentes, e sopiese por ende dar en esto consejo, implorando por aquel vos en lo memorado quisiese derigir por algúnt breve tratado.

E maguer escusar legítimamente. me bien podiese, considerada mi insufiçiençia e poco uso de tales ordenar cosas, mayormente temiendo el examen que la dotrina en escripto reduzida del vulgar juicio pasa e reprehensión de los entendidos que la tunden, pero afecçión en mí suçitada de vos complazer, en lo que onestamente podiese, singularmente en tal loable deseo, movió la voluntad mía, deseándolo en obra poner. Al afecto del qual, siquiere acto, las ocupaçiones e rudeza contradezían. Vençió el afecto e prestó audençia, siquiere osadía, en el defecto, confiando de vuestra benivolencia e amigable soportaçión, un pequeño ordené de la dicha materia tratado, en veinte capítulos distinguido. Plégavos de lo ver en secreto, así como va con esta carta e leerlo todo espaçiosamente, estudiosa e atenta, açeptando aquél, aunque menos bien compuesto sea de quanto devía. E las graçias, siquiere agradecimiento, que non meresçe la rudeza mía, sean otorgadas al talante mío bueno que suple lo que non sabe nin alcança con desearlo.

E antes que lo publiqués, siquiere divulgués, vos plega mostrarlo a maestre Alfonso de Cuenca, que al presente sigue ende la corte, sirviendo al dicho señor Rey, e dizilde que lo vea e con reposado estudio aquél discurra. E si, así visto, aconsejare que lo publiqués, fazedlo; e si viere en algunos pasos adobar se deve, como cuido ser en asaz menester partes, que lo señale. E me lo embiedes a dezir, porque lo repare e reduga, segúnt el bueno e sano juicio suyo, a ordinaçión e posiçión devidas, siquiere complideras. Ca si por él mi obra reprehendida fuere, só çierto que lo fará por coñosçer que cumple e non por detraer la compusiçión agena. E si la loa, avrés çertidumbre esté bien, confiando más de su juicio que d'él dio e sabiendo, toda dubda lexos puesta, sin adulaçión loará eso que de loor digno fallare, por la confiança que tengo de su virtuosa vida e cumplido saber, de mí conosçido por esperençia, quanto a la poqueza de mi entender alcançar puede, de cuya emienda puedo aprender.

E de lo que en ello feziéredes e vos paresçiere, aya vuestra respuesta, por la qual sepa qué logar falló mi pequeña obra en vuestro engeñoso entendimiento e qué resçibimiento le fizo vuestra amable voluntad e cuáles más de aquella parte se defigieron, siquiere más representaron, en vuestra tenaz memoria, cuyo bien la devinal clemencia conserve e multeplique, dexando tales e buenos deseos aver e complir, cresçiendo de virtud en virtudes, así que después del curso mundano veades el Dios de los dioses en Sión.

Esçripta en la mi villa de Torralva, lunes, seis días de setiembre, año del nasçimiento del nuestro Salvador Ihesuchristo de mill e quatroçientos e veinte e tres años