

- JOSÉ MORROS SARDÁ: «Elementos de Fisiología».
 CRISTINO GARCÍA ALFONSO: «Obstetricia».
 SANSON: «Zootecnia».
 KRONACHER: «Zootecnia».
 L. ADAMETZ: «Zootecnia general», 1935.
 J. MARCQ y J. LAHAYE: «Génétique animale», 1932.
 ÁRCINIEGA Y FERRERAS: «Ganadería vasca».
 SANTOS ARÁN: «Zootecnia: Genética animal».
 GENNINGS: «Genética».
 CREW: «Genética animal».
 JAKOB GRAF: «Doctrina de la herencia».
 CARLOS LUIS DE CUENCA: «Biometría».
 DANIEL NAGORE: «Biometría».
 J. F. NONIDEZ: «Variación y herencia».
 NILS HANSSON: «Alimentación de los animales domésticos».
 R. GOUIN: «Alimentación de los animales».
 LUIS REVUELTA: «Alimentación y racionamiento de los animales domésticos».
 NICANOR GÁLVEZ: «Nuevas ideas sobre el racionamiento en la alimentación animal».
 MORROS, CUENCA, GÁLVEZ y REVUELTA: «Tabla de composición y valor nutritivo de ciento trece alimentos españoles para el ganado».

DATOS PARA LA HISTORIA DE LA CHACINERÍA

POR C. SANZ EGAÑA

La carne es un alimento que se corrompe con facilidad: la conservación a la intemperie en estado natural sólo dura muy pocas horas, aun cuando la temperatura ambiente sea favorable. Nada de extraño tiene que el hombre haya recurrido al ingenio industrial para conservar la carne comestible durante un largo plazo. Los medios que el hombre ha empleado en la conservación de la carne son varios y se remontan a tiempos muy antiguos.

Dos son los métodos que han llegado en toda su pristina manifestación hasta nuestros días: el acecinado y la chacinación.

El acecinado se reduce a desecar la carne salada, método aplicado con preferencia a las carnes de hebra: carnero, cabra, etc.; también el ace-

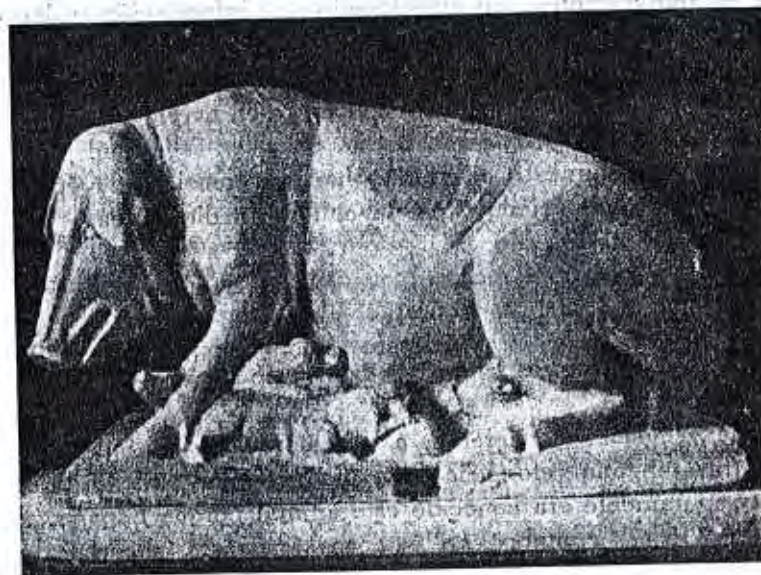


Fig. 1.—Cerda con sus lechones. Escultura romana.

cinado se aplica a la carne de cerdo, pero con menos frecuencia. Los productos del acecinado se llaman *cecina*, *salón*, *tasajo*..., según las comarcas. El acecinado no ha llegado a tener categoría de industria entre nosotros; en cambio, llevado el método por nuestros colonizadores a América, conquistó años pasados mucha importancia en la preparación del *tasajo*, industria actualmente reducida a muy pocos mataderos, principalmente del Uruguay y del Brasil.

La chacinería, tema principal de esta memoria, ha compartido con el acecinado la preparación de carne en conserva como medio para abastecer las despensas hogareñas. La chacinería aprovecha principalmente la carne de las reses porcinas, aunque en los tiempos modernos algunas recetas admiten mezcla con carne de ganado vacuno; pero siempre la base de la industria chacinera se fundamenta en la carne y grasa de cerdo.

La industria chacinera se remonta a una muy lejana antigüedad, ya que en los tiempos primitivos históricos se muestra con un gran desarrollo y gran variedad de productos.

Es una petulancia inútil pretender inquirir en qué época y en qué país se inició la chacinería y cómo se divulgó entre las costumbres alimenticias de la antigüedad. Mi propósito es mucho más modesto: queda reducido a recoger unas cuantas citas de historiadores, literatos..., documentos gráficos..., que nos informan de la existencia de esta clase de alimentos en el transcurso de la Historia.

Quiero contribuir con este trabajo al acarreo de datos españoles. Cuando queremos conocer datos y noticias de nuestro pasado, es más fácil encontrarlos en publicaciones, en enciclopedias..., información y documentos extranjeros. A salvar este defecto tiende toda mi labor histórica: en España han sucedido muchas cosas en el vivir cotidiano; lo que ocurre es que somos muy pocos quienes nos preocupamos en averiguarlas y contarlas.

Hay datos extraños a la historia patria, pero con seguridad propios también de nuestras costumbres en cuanto hace referencia a la época greco-romana, cuya documentación refleja la cultura mediterránea.

I

Noticias de la antigüedad greco-romana.

En mis investigaciones referentes a las comidas de los iberos no he podido encontrar ninguna referencia a la matanza del cerdo y la industria chacinera; seguramente era conocido este animal porque España, en aquellas alejadas épocas, contaba con extensos encinares, alcornoques, etc., porque la bellota figura como alimento básico de nuestros remotos antepasados.

avanzada, como son los griegos, para encontrar documentos escritos referentes a mi tema.

En efecto, la morcilla, el embutido de sangre, tiene una muy antigua stirpe en el pueblo heleno. El gran Homero (IX a. de J.) incluye unos versos en la *Odisea* (I) que constituyen un lejano antecedente de la morcilla, mejor del morcón, y son éstos:

Escuchad mis palabras, nobles procos,
dijo el divino Antínoo. De estos vientres
de cabra que, rellenos de gordura
y sangre, junto al fuego hemos dejado
para cenar, escojan el que les plazca.



Fig. 2.—Tienda de un chacinero romano. (Museo de Antigüedades, Dresden.)

Es proverbial la sobriedad de los primitivos espartanos: en los banquetes públicos a cada ciudadano se le distribuía una ración de *physkai*, que podemos traducir por *sopas negras* o *pisto negro*. (Lerejoy y Boas traducen al inglés *blood puddings*.) Este *physkai* es un primitivo antepasado del bodrio de la morcilla. A este *pisto negro* acompañaba carne de cerdo asada, vino y un trozo de pan de cebada; todos, alimentos de gran estimación.

En varias obras que reflejan las costumbres de la clásica Grecia se citan con frecuencia, a título de alimentos, el jamón, el tocino, los embutidos. En una comedia de Aristófanes (452 a. de J.), titulada *Los Caballeros*, hay un personaje principal: el salchichero (en griego, *allantopóles*), que aparece en escena, según la acotación del autor, «con un dornillo lleno de embutidos» (2).

En los primeros tiempos de la Roma antigua era costumbre hacer la matanza familiar. M. P. Catón, que fué cónsul en España, escribió a finales del siglo II (a. de J.) su obra *De re rustica* («Economía rural»), reunión

de recetas y preceptos sobre cuestiones rurales. En el capítulo CLXII se describe la salazón de los jamones y carnes de Puzol; el término *offellae* puede aceptarse como tiras de cecina.

La descripción de Catón, por ser una de las más antiguas noticias referentes a la salazón de perniles, quiero traducirla íntegra, tomada de uno de los textos más autorizados (3):

«Procedimiento para salar perniles en un barril o en saladero.—Cuando compréis los perniles, recortar los huesos. Emplear para cada uno un medio modio de sal romana triturada. Extender una capa de sal en el fondo del tonel o del saladero. Poner los jamones con la piel para abajo y extender una capa de sal. Colocar una segunda fila de jamones, cubriéndolos de la misma manera. Procurar que no contacten las carnes y cubrir bien los perniles de sal. Cuando los perniles se metan en toneles, poner encima una capa de sal perfectamente igualada. Después que han permanecido cinco días, sacarlos con la sal. Reemplazar las piezas que estaban en el fondo con las de la superficie, ponerlas en capas y cubriéndolas de sal. Transcurridos doce días, sacar definitivamente los perniles y ponerlos a orear en una corriente de aire durante dos días. Secarlos con una esponja al tercer día y frotarlos con aceite. Colgarlos al humo durante dos días; después se retiran. Frotarlos con una mezcla de aceite y vinagre, bien mezclados, y colgarlos en una despensa. Así no serán atacados ni por la polilla, ni por los gusanos.»

Esta costumbre de la matanza casera sufrió una relajación, y surgió el oficio de matancero, es decir, personas que mataban y salaban cerdos para vender las carnes en el mercado.

Marco Terencio Varron, un polígrafo romano, el hombre más culto de su época, escribió a mediados del siglo I (a. de J.) un tratado de Agricultura, y en sus páginas se recoge esta observación: «¿Quién hay de nosotros que no posea un campo y lo cultive, que no tenga puercos y no haya oído decir a nuestros padres: «Perezoso y gastador es el que cuelga en su despensa carne de cerdo salada comprada en la carnicería y no de su propio fundo?»» (4).

Años posteriores (siglo I d. de J.), nuestro compatriota Columela escribió su famosa *Agricultura*, y uno de los capítulos, en el libro XII, está dedicado a enseñar a la casera el modo de salar y conservar la cecina del cerdo; hoy diríamos hacer la matanza (5).

Columela se informa en las obras de sus antepasados, pero aporta un mayor caudal de datos. Describe la matanza y aconseja: «Todo animal que se ha de matar hay que impedirle la víspera que beba agua, y principalmente el cerdo, para que la carne sea más seca. Si se le consiente beber, la salazón estará húmeda.» Esta opinión de prohibir que la víspera de la matanza las reses beban agua está incrustada en nuestras costumbres, incluso con el mismo razonamiento. Respecto a la manera de pelar los cerdos, escribe lo siguiente: «... y se les pela con agua hirviendo o con una



Fig. 3.—Figura del mes de noviembre en el pórtico de San Isidoro. (León.)

llama de leña floja; se puede hacer de una u otra manera.» En cuanto a los métodos de salazón, sigue los mismos consejos que daba Catón, un poco más ampliados: «El tiempo mejor para preparar salazones es durante el solsticio de invierno; también en el mes de febrero, antes de los idus, durante el menguante de la luna.» La creencia de matar en menguante de luna está todavía muy arraigada entre los campesinos españoles.

No sé si por pérdida de los textos o porque nunca se escribieron, es lo cierto que ninguno de los geopónicos latinos nos han dejado noticias de la preparación de los embutidos, que tanto consumo tenían entre los pue-

blos romanos. Abundan, en cambio, los datos en otros autores, también fáciles de consultar.

Nuestro Marcial (siglo I), famoso por sus epigramas, señala las regiones romanas más famosas por sus embutidos, y cita los jamones de España en estos versos :

Hija de una puerca
que engordó el Piceno,
vengo de Lucania (*)
con el solo objeto
de al nevado caldo
servir de trofeo.

* * *

Del país de Cerretanos (**)
o Manopianos traedme
un jamón, y los golosos
que se ahiten de filetes (6)..

Otro documento literario es el pasaje de Petronio (siglo I) en *El Satiricón* (***), describiendo una cena de Trimalchion, y hace desfilar, entre otros manjares, «unas salchichas humeaban sobre una parrilla de plata y bajo la parrilla había ciruelas damas y granos de granada». Y, más adelante : «El cocinero púsose de nuevo la túnica, agarró el cuchillo y con mano trémula dió varios tajos en la panza del animal [del cerdo]. Al punto, y por las propias heridas, alargadas hábilmente, comenzaron a salir, gracias a la inclinación, racimos de morcillas y chorizos.» (7).

En un trabajo curiosísimo de Lissner, *Wurstologia* (8), se citan dos recetas de Apicio (Caelius Apicius, *Sarcoptes*), célebre gastrónomo contemporáneo de Tiberio (siglo I), referentes a la preparación de las longanizas (*Lucanicarum confectio*), y que ahora traduzco al castellano :

«Preparación de la longaniza.—Se mezclan pimienta, cominos, hierbas de Tarénto, ruda, perejil, especias, hojas de laurel, salmuera y carne picada. Trabajar muy bien la mezcla, añadiendo más salmuera y pimienta en grano y cantidad conveniente en manteca y nueces. Embutir la pasta en un trozo de intestino muy delgado, y después colgarlo al humo.

Otra receta de sesos y huevos.—Mezclar huevos y sesos, piñones, pimienta, salmuera, un poco de benjuí. Embutir en un intestino, escaldar en agua caliente, asar y servirlos.»

(*) *Lucania*, comarca de Italia situada al sur de La Campania.

(**) *Cerretanos*, la actual Cerdaña (Gerona).

(***) De las exageraciones y fantasías de Petronio describiendo el banquete de Trimalchion sólo acepto la existencia de los manjares, pero no creo en la

En ambas recetas figura la salmuera (*liquamen*). Realmente era una salsa, compuesta de agua, hierbas y sal (salmuera aromática), muy usada en la cocina romana.

La manteca (*pingue*, *is*, nuestra *pringue*) era conocida desde muy antiguo como alimento y como excipiente de medicamentos, usos que todavía conserva en la actualidad. Sobre la preparación de la manteca de cerdo hay una detallada descripción en la obra de Pedarios Dioscórides, el famoso médico, más conocido con el nombre de Dioscórides Anazarbeo, que floreció al principio del siglo I. Repito : en la más famosa obra de este médico se describe cómo ha de prepararse la manteca de cerdo. Por la profesión del autor y por la índole del libro, hace alusión a la manteca con destino a la preparación de medicamentos, pero sigue la marcha de la preparación casera. Merece, por lo tanto, ser copiada íntegramente (9) :



Fig. 4.—Escenas de la matanza del cerdo en el Panteón real de León.

«Tomada fresca y muy grassa, qual es la que está cerca de los riñones, et limpia de todas las pellejuelas, la meterás dentro de gran cantidad de agua llovediza et fría en extremo, et así la lavarás curiosissimamente, estrujándola y quasi derritiéndola entre las manos. Después, lavada muchas veces con otras aguas, la meterás en una olla de barro, cuya capacidad pueda en sí recibir la enxundia que quieras curar y otra tanta, et echarás sobre ella la cantidad de agua que baste a sobrepujarla. Hecho esto, la pondrás sobre lentas brasas; la menearás o menudo con una espátulo; súbito que derretida la vieres, la colarás por un cedacillo, sobre agua; la dexarás enfriar. Empero, luego, en viéndola fría, la exprimirás de toda aquella agua, la meterás de nuevo en otra olla de barro bien lavada y, cubierta

da, la apartarás del fuego; la dexarás un poco hasta que las hezes descien-
dan, las quales, idas al hondo, meterás delicadamente la grassa en un mor-
tero de piedra, bañada con una esponja, y en siendo allí helada, la apar-
tarás de toda la suziedad que se fué abaxo; la derretirás la tercera vez, sin
más agua. Derretida, la tornarás a hechar en el mesmo mortero, de donde
a la fin la sacarás purificada; metida en un vaso de tierra, la guardarás
muy bien cubierta en algún lugar frío. El sebo de cabrón, de la oveja de
ciervo, se prepara de esta manera.»

Como resumen quiero recoger algunas variedades de productos chaci-
nados que consumían entre los antiguos romanos y dar noticia, por lo me-
nos, de aquellos que han podido ser identificados. El embutido, en general,
recibía el nombre de *farmina* (de *farcio, is, farci fartum, ire* = rellenar,
embutir); los modernos traducen este nombre por chorizo, salchichón. Ha-
bía otro llamado *hillae, circelli, spirulae*, que corresponde a nuestra salchi-
cha, que se prepara en espiral. Los nombres mejor caracterizados son el
de *botulus* o *botelles* y *botuli*, en el bajo latín, que corresponden a la mor-
cilla o embutido de sangre. Todavía en algunos pueblos del Cebrero, en
la zona de las pallozas (Lugo), hay un embutido llamado *botelos*, en cas-
tellano botagueña. Uno de los embutidos más estimados del antiguo pue-
blo romano era la *luncanicae*; en la obra de Caelius Apicius ya citada que-
dó indicación de la voz *lucanincarum*; ahora bien, en el mercado romano
debió existir una gran variedad de longanizas. He recogido noticias de un
tipo hecho con carne de buey, de mezcla, como indica su nombre: *lunca-
nicae bubulae*. De *luncanicae*, embutido de la región de Lucania, como
indica Marcial, nosotros los españoles hemos derivado *longaniza*; los vas-
cos llaman *luḡaika* o *luḡaika* a la longaniza.

Otro embutido era la *tomacula*, probablemente la salchicha (*tomacula-
rius, ii*, salchichero). Marcial cita estos versos (6):

Quod fumantia qui tomacula rancus
cincunftert tepidis cocus popinis,

que Suárez Cappelaja traduce:

Lo que un cocinero romo,
que salchichas lleva humeando
a los figones calientes.

Esta misma palabra ha sido empleada por Petronio en la frase ya ci-
tada: «*tomacula super craticulam argenteam ferventia posita*», que quedó
traducida en páginas anteriores.

El ya citado Varron nos informa que Roma importaba anualmente gran-
des cantidades de «jamones, embutidos, tocino y brazuelos» (*pernae, to-
macinae* [= *tomacula*], *teniacae, petasiones*).

Las salazones, principalmente de carne de cerdo, eran manjares muy
estimados, y de *salsio* = salar, se derivan las voces italianas *salsamenta-
rio* = salchichero y *salsamen* = salazón. De *salsica* o *salcica* hemos deri-
vado nuestra *salchicha*.



Fig. 5.—Tabla de un salchichero de Nuren-
burgo. (Hans Legenfelder. Bib. Nurenburgo.)

La industria y comercio de la chacinería tenían en la época de la Roma
imperial mucha importancia. Durante el Imperio existieron dos corporacio-
nes de carniceros, con estatutos escritos, encargadas de abastecer el gana-
do necesario a la alimentación del pueblo: una, llamada *suarii*, que se
preocupaba de adquirir ganado de cerda en las diferentes provincias roma-
nas: Gallias, Grecia, Iberia...; otra, la de *boarii vel pecuarii*, que tenía el
encargo de comprar las otras clases de reses. Con el tiempo, las dos cor-
poraciones se fundieron en una, que funcionaba a las órdenes de un jefe
que a su vez estaba a las órdenes del *Praefectus Urbis*. Todos los produc-
tos elaborados por los chacineros estaban, según Mazzini, sujetos a la vi-
gilancia sanitaria de los *curatores urbi*, y los que eran impropios para la
alimentación se arrojaban al Tíber (10).

BIBLIOGRAFIA

- (1) HOMERO: «Odisea». Trad. de F. Bairábar. Bib. Clásica. Lib. XVIII, t. II, página 141.
- (2) ARISTÓFANES: «Comedias». Trad. de F. Bairábar. Bib. Clásica. Lib. XXVIII, tomo I, p. 146.
- (3) M. PORCIUS CATO: «De re rustica». Ed. *Les Agronomes latins*, por Nisard. París 1856, p. 48.
- (4) M. TERENTII VARRONIS: «Rerum rusticarum». Lib. II, cap. IV. Hay traducción española: MARCO TERENCIO VARRON. Los tres libros de Agricultura, por B. Alemany. Bib. Clásica. CCLXII, p. 175.
- (5) L. JUNII MODERATI COLUMELLAE: «De re rustica». Lib. XII, 53. Ed. española: L. JUNIO MODERATO COLUMELLA. Los doce libros de Agricultura, por V. Tinajero. Madrid 1879, lib. II, p. 306.
- (6) MARCO VALERIO MÁRCIAL: «Epigramas». Trad. española de Suárez Capalleja. Bib. Clásica. T. CXLIV, pp. 59-63.
- (7) PETRONIO: «El satiricón». Trad. española de J. B. Bergua. Madrid (s. a.), páginas 61-81.
- (8) E. LISSNER: «Wurstologia oder Es geht um die Wurst». Wiesbaden-Biebrich 1939.
- (9) PEDACIO DIOSCÓRIDES: «Tratado de materia médica». Trad. y notas del Dr. Andrés Laguna. Salamanca 1566, p. 168.
- (10) Cit. por D. BIANCHINI: «L'evoluzione della zootecnia». Terni 1930, p. 127.

II

Noticias del medievo.

Muy escasas noticias he podido recoger, con referencia a la matanza y chacinería, durante la Edad Media, y la parvedad es mayor en cuanto hace referencia a la época visigoda, la llamada alta edad media.

En la *Historia de España*, dirigida por don Ramón Menéndez Pidal, en el tomo III, M. Torres, describiendo las costumbres de los germanos que invadieron España, apunta estas palabras: «De entre los animales para carne, debió, sin duda, ser el cerdo el más constantemente criado. En varias ocasiones se alude en concreto a rebaños de esta especie y los problemas que su apacentamiento podía originar. Así las leyes VIII, 5-1, y siguientes. Debía seguir en importancia la cría de ovejas y vacas.» (1).

En páginas posteriores el mismo autor escribe: «Eran los germanos buenos bebedores y comían bien; la base de su alimentación eran los productos procedentes de la ganadería, y principalmente la carne de cerdo y las aves de corral. El jamón y los gansos resultaban siempre los manjares preferidos y más frecuentes.»

Sin duda alguna, los cerdos en España eran cebados en el *tempus glan-*

dis, de que hablan las leyes, es decir, en el tiempo de la bellota o montañera, como en la época presente.

No debió decaer nunca la importancia de la riqueza porcina en la España medieval. Algunos siglos después el autor del *Poema de Fernán González* (hacia 1250) escribía:

Sobre todas las tierras mejores, la Montaña,
de vacas e de ovejas, non hay tierra tamaña;
tantos hay ahí de puercos, que es fiera fazaña.
Sírvense muchas tierras de las cosas de España (2).



Fig. 6.—El maestro chacinero Hans Cuslinger. (*Chronik der Mendelscher Zwölfbrüder. -Stellung*. Bib. Nuremberg.)

Esta abundancia en ganado porcino justifica las palabras escritas por el Duque de Maura en su obra *Rincones de la Historia*. Refiriéndose al siglo IX, y relatando las costumbres alimenticias, nos informa que «la alimentación más general entre todas las clases era la carne, singularmente la de cerdo; que este animal, sobre criarse fácilmente, realizaba el servicio de la limpieza exterior (errando por las calles), y no teniendo desperdicios, podía conservarse en muy diversas formas» (3).

En *La danza de la muerte*, poema del siglo XIV, dice el labrador:

Ca yo como tocino, e abeses obeja,
e es mi oficio trabajo e afán (4).

En ningún momento se ha interrumpido en España la crianza del ganado porcino y la costumbre de la matanza para la preparación de la chacina en los hogares de la ruralía. Muy avanzada la Edad Media, a mediados del siglo XIII, en el *Libro de Alexandre*, por la cuaderna vía, se nos dice:

Novembrio secundia a los puercos las landes
cerca d'un rovre

Matava los puercos Decembrio por mañana,
almorzavan los fégados por amatar la gana,
tiene niubla escura siempre por la mañana
ca es en ese tiempo ela muy cotiana.

Antes había escrito:

Estava don Janero a todas partes catando,
cercado de cenisa, sus cepos acarreando.
Tiene gruessas gallinas, estanales assando.
Estava de la percha longaniças tirando.

El poeta, con gran precisión, nos describe la montanera en noviembre, cuando sacudía—vareando diríamos ahora—las bellotas, que eso significa *landes*, de un roble. La matanza en diciembre corresponde a la muy tradicional costumbre de las matanzas en los meses invernales. La gente que acude al trabajo, los invitados a la matanza, se comen el mismo día las asaduras de la víctima, el *fégado*, que hoy llamamos hígado, piezas de escasa conservación. Ya en enero, las longanizas cuelgan oreadas de la enramada de la campana de la chimenea o del enjugadero, en condiciones de poderse comer (4).

Otro documento literario que contiene noticias de la matanza y de la chacinación es el poema de Juan Ruiz «Arcipreste de Hita» en el *Libro del Buen Amor*, escrito a mediados del siglo XIV.

En «la pelea que hobo don Carnal con doña Cuaresma» pone el Arcipreste en la lucha

piernas de puercu fresco, los jamones enteros;

y en otros versos:

estaba don Tocino con mucha otra cecina
cidiérvedas (*) e lomos finchida la cocina.

(*) Cidiérvedas, cidervedas, cidervelas, que de estas tres mamerás se es-

rasgos que demuestran cómo los españoles conservaban la costumbre de comer suculentos productos cárnicos, ya que el poeta señala los alimentos corrientes en su época (5).

A fines del mismo siglo (1398), otro autor, A. Martínez de Toledo, más conocido por el cargo de Arcipreste de Talavera, en su obra el *Corvacho*, censurando el vicio de la gula, reseña las «longanizas confeccionadas con especias, gengibre y clavo de girofre», entre los manjares apetitosos (6). Sin duda alguna era la misma longaniza que pedía Simónides en los *Diálogos* de Juan Luis Vives, en estos términos: «Córtame uno o dos pedazos de esta longaniza para beberme con más gusto el primer vaso.» (7).

Criton, otro de los personajes de los *Diálogos*, remacha la petición diciendo: «Sigamos el consejo de los médicos, que dicen que tras la carne de puercu se debe beber vino puro. ¡Echa vino!» No lo diría mejor Anacreonte.

BIBLIOGRAFIA

- (1) M. TORRES: «Las invasiones y los reinos germánicos de España», en *Historia de España*, dirigida por R. Menéndez Pidal. T. III, «España Visigoda», páginas 9-164.
- (2) L. SERRANO, O. S. B.: «Poema de Fernán González». Madrid 1941, p. 42.
- (3) G. MAURA Y GAMAZO: «Rincones de la Historia». Col. Austral. 1941, páginas 25, 88 y 141.
- (4) Cito ambos poemas, por Bib. de Autores Españoles. T. LVII.
- (5) JUAN RUIZ: «Arcipreste de Hita. Libro de Buen Amor». Ed. Calleja. Madrid 1926, p. 152.
- (6) ARCIPRESTE DE TALAVERA: «Corvacho o reprobación del amor mundano». Bibliófilos Españoles. T. XXXV, p. 49.
- (7) JUAN LUIS VIVES: «Diálogos». Col. Austral, p. 24.

(Continuará.)