

Suposa que morí per los volts del any 1462, o siga als dos anys de la mort d'En Jaume Vergós *lo vell*. Y judica que aquest Jaume y En Francí, serien germans.

Al present havèm avençat un pas més en lo conexement del artista, çò és, que també pintava retaules, puix se li confià lo d'un lloch tant principal com era lo nou y grandíós Hospital de la Santa Creu.

Es de dolre que lo retaule s'hagi perdut, ja que conexent los noms dels seus pintors podríem aquilatarne, devant del treball per ell realisat, llur mèrit artístich. Al Hospital de la Santa Creu no's te lo menor rastre de l'obra del 1443, puix que, al altar major de sa capella, hi han unes pintures del segle XVIII, de regular mèrit artístich. De totes maneres, lo conexement d'En Pere Terrers y d'En Francí Vergós ja queda més precisat dintre lo mon artístich barceloní. La descripció que's fa de l'obra pictòrica, és suficient, per si may aparexia lo perdut retaule, pogués identificarse plenament.

FRANCESC CARRERAS Y CANDI

LAS ORDINACIONES DE LA CORTE ARAGONESA

en los siglos XIII y XIV

Hace pocos meses que, por encargo de esta Academia, dí á conocer el tomo 42 de la colección que publica el editor de Berlín Dr. Walther Rothschild, titulada *Abhandlungen zur Mittleren und Neueren Geschichte*, bajo la dirección de los profesores G. de Below, Enrique Finke y Federico Meinecke. Un nuevo tomo de la mencionada colección, el número 54, interesa también á nuestra historia, y debo igualmente dar noticia del mismo por acuerdo académico. Su autor, el doctor Karl Schwarz, lo ha titulado así: *Aragonische Hofordnungen im 13 und 14 Jahrhundert; studien zur Geschichte der Hofämter und Zentralbehörden des Königreichs Aragon*. Lo ha dividido en tres partes, destinando la primera á las ordinaciones de la casa real catalano-aragonesa dictadas por Pedro el Grande, Alfonso el Liberal y Jaime II, desde el año 1276 al 1327. La segunda parte, la más importante y extensa, está dedicada al examen y descripción de las grandes ordinaciones hechas en 1344 por Pedro el Ceremonioso para «lo regiment de tots los oficials de la sua cort» y que publicó D. Próspero de Bofarull en el tomo V de la *Colección de documentos inéditos del Archivo general de la Corona de Aragón*. La tercera parte, la más corta y compendiada, trata de las leyes palatinas del rey Jaime II de Mallorca promulgadas en Palma en 1330, que constituyen un interesante código del ceremonial.

Establece el autor en el prólogo cierta relación ó enlace de asuntos entre su obra y el estudio que el malogrado joven doctor Luis Klüpfel publicó en *Vierteljahrsschrift für Sozial und Wirtschaftsgeschichte* (año 1913, XI), ó sea en la «Revista trimestral de historia social y económica», con el título de *Die Beamten der aragonischen Hof und Zentralverwaltung am Ausgange des 13 Jahrhunderts*. (Los funcionarios de la corte de Aragón y de su administración central á fines del siglo XIII).

En la Introducción advierte el doctor Schwarz que las ordenaciones palatinas de Aragón hasta ahora conocidas no son las más antiguas que han aparecido. Esta clase de reglamentos se hacen frecuentes en los países románicos desde la segunda mitad del siglo XIII, pues de Francia se tienen ocho ordenanzas de «l'Hostel» del soberano, las primeras de 1261, y en Castilla, en las *Siete Partidas*, también cuidó Alfonso X de incluir una exposición de todo el servicio de la Casa real. En Aragón, como manifiesta bien el doctor Schwarz, no se conoce nada anterior en este concepto á la ordenanza de Pedro el Grande, del año 1276, pues fué ésta erróneamente atribuída á Pedro el Católico en el tomo VI de la *Colección de documentos inéditos del Archivo general de la Corona de Aragón*, según observó el señor Carreras Candi en su artículo *Redreç de la Royal Casa*, publicado en este BOLETÍN, año 1909.

Para traducir y dar á conocer el trabajo del doctor Schwarz hemos preferido fijarnos en la parte referente á las grandes ordenaciones de Pedro el Ceremonioso. Véanse los siguientes fragmentos:

«Si las *Ordenacions fetes per lo molt alt senyor en Pere terç, rey Darago, sobre lo regiment de tots los oficials de la sua cort*, de 17 octubre 1344, sólo desde el punto de vista aragonés merecen ya alta estima, son también importantes por el lugar especial que les corresponde en la total historia de la Edad Media. Ninguno de los grandes países románicos tiene en los siglos XIII y XIV nada análogo que mostrar. Todas las órdenes de la Corte que Francia tiene de la misma época nos proporcionan sólo listas de salarios y aquí y allá algunas cortas noticias sobre los deberes de cada empleo, tal como los hemos conocido por las ordenaciones de Pedro el Grande. Lo propio completamente nos proporcionan las ordenaciones de la Corte de Nápoles-Sicilia. Sólo el título, el sueldo y acaso algunas menudas notas, que faltan en la mayoría de los empleos, nos informan sobre los deberes y derechos de cada cargo y sobre su importancia. Algo más se acercan á las *Ordenacions* de Pedro IV las *Siete Partidas* del rey Alfonso el Sabio de Castilla, quien, en el décimo título de la segunda, trata bastante detalladamente de los principales cargos de la Casa real y de las preeminencias que á sus poseedores se concedían. Pero si el modo de ser de las *Siete Partidas* se aproxima á las *Ordenacions* de

Pedro IV, les falta precisamente lo que hace tan importantes y valiosas á las *Ordenacions* para la investigación general sobre la *Curia Regia*, lo completas que son, gracias á tratar de todos los empleos de la Corte, hasta de los más inferiores, las exactas cifras del número de los empleados y la determinación de sus competencias y deberes, hasta lo más ínfimo. Por ello son, si no tenemos en cuenta las *Leges Palatinæ* de Mallorca, de cuya relación con las *Ordenacions* de Pedro IV hablaré en capítulo especial, un documento de la vida en la Edad Media completamente único y el más valioso de todos.

Las *Ordenacions*, que no contienen lista de salarios, presentan los empleos de la Casa real y de la administración central bajo cuatro cargos principales. Al Mayordomo, al Camarlengo, al Canciller y al Maestre racional se subordinan respectivamente cada una de las cuatro clases de empleados de que se compone la *Curia regia*. Son, para emplear una expresión no aragonesa en cuestiones de Aragón, los oficiales superiores de la Corona (*Grosskronoffiziere*), y comparten el mando sobre el conjunto de empleados de la curia real. Sólo el *Alguatzir* tiene á su lado una posición independiente. Semejante división de la curia representa una sorprendente novedad al lado de lo anterior, y se distingue en absoluto de los usos de la corte francesa. Bajo Pedro III, y aun bajo Jaime II, el Mayordomo era el jefe de toda la Casa real, y el *Cambrer* mayor, que entonces estaba en lugar del Camarlengo, ocupaba por su empleo un lugar importante, pero de ningún modo tenía el rango y el gran número de subordinados que Pedro IV le concede. En los mismos días, en Francia, bajo Felipe VI de Valois, el Gran *Maitre d'Hôtel* tenía bajo su dirección toda la servidumbre de la Casa, mientras que el Chambelán no ocupaba sino el segundo puesto y en realidad subordinado al otro. La división de Pedro IV se asemeja algo á lo siciliano. Allí era el Senescal, comparable al Mayordomo aragonés, alto oficial de la Corona, junto al Camarero, que se le asemejaba en rango é importancia. Pero si Pedro IV hubiera querido introducir en sus *Ordenacions* la serie de los altos oficiales de la Corona que por sí tienen mucho menos que ver con la Casa real de lo que sus nombres parecen significar, hubiera hecho que en una completa ordinación de la Corte no faltasen tampoco el Alférez y el Almirante. Sin semejante introducción de todos los grandes dignatarios de la Corona, conserva la ordinación en la Corte de Pedro IV, por su encadenamiento, por un lado de la Casa real y por otro de la regia Cancillería y Contaduría, algo de artístico, pues ahí los cuatro grandes cargos de la Corona que se crean no son entre sí de igual importancia. La Cancillería y la Contaduría son en el siglo XIV más importantes que la Casa real, y el Canciller y el Maestre racional están en general sobre el Mayordomo y el Camarlengo, si es que el puesto de los últimos, por facultades más amplias que inmediatamente poco tienen que ver con esos cargos, no aumenta extraordinariamente en importancia.

Las *Ordenacions* van precedidas de una larga introducción, donde se ofrece en general el plan del conjunto y se especifican las miras del autor. La orden real quiere deslindar claramente el rango y la actividad de los diversos empleados, y ante todo fijar las competencias de los oficiales mayores en relación con los menores. No se permite acumulación de empleos. Además, la introducción manifiesta que algunos cargos se proveían por primera vez, otros se distribuían en más personas que hasta entonces ó se dotaban de nuevas facultades. Después sigue la división del *regiment de la cort* bajo los cuatro cargos de la Corte. Los Mayordomos son los verdaderos directores de la Casa real, y por ello están sobre todos los demás oficiales. Tienen bajo sí en especial á todos los *familiars de casa nostra* que no ejercen empleo en una de las tres otras clases de grandes empleados de la Corte. Esta prescripción es bastante importante, pues amplía la competencia del Mayordomo sobre los límites de su particular cargo. *Familiaris* es en el siglo XIV un título honorífico que acostumbra á designar, no sólo á los miembros en la Casa real, sino también á las personas de la nación y del extranjero próximas al Rey. Escribiéndole en Génova Antonio Spinola á Jaime II, se llama su familiar y devoto. Todos esos familiares dependían, mientras estaban en la Corte, del Mayordomo. Al Camarlengo corresponde la guardia y el servicio de la persona del Rey, y constituye su más inmediata persona. El Canciller lleva la dirección de la Cancillería y del Consejo real. A él se subordinan todos los letrados y clérigos que disfrutan cargo en la Corte. Al Maestre racional corresponde la administración del real patrimonio y de toda la hacienda real. Todos los empleados de hacienda siguen sus órdenes. Las *Ordenacions* se han de leer completamente ante el Consejo real. Otras más antiguas dejarán de ser valederas en cuanto se opongan á aquéllas. Tras la división, siguen en cuatro partes las prescripciones para cada uno de los empleados. Y con ello se unen, ordenados también según los cuatro cargos principales, preceptos generales que caen en la esfera de estos cuatro empleos.

MAYORDOMO. — Mientras hasta Pedro IV la Mayordomía de la Casa real era un derecho de investidura del Senescal de Cataluña, quien podía traspasarla a segunda persona, las *Ordenacions* instituyen para cada uno de los tres reinos, para Aragón, Cataluña y Valencia unida con Mallorca, un noble Mayordomo con el derecho de ejercer ese empleo en la Casa del Rey mientras la Corte resida en el reino correspondiente.

Este empleo del noble Mayordomo, que siempre estaba desempeñado por un caballero noble, es un nombramiento honorífico. Presta á su poseedor un alto rango en la Corte y varios derechos, en especial el de ser por ello Consejero del Rey; pero le preceptúa sólo escasos deberes de servicio. En realidad, desempeñan el cargo dos Mayordomos de la clase de caballeros, que se reemplazan alternativamente en su

cometido. Se hallan subordinados al noble Mayordomo del país, y han de prestar obediencia á sus disposiciones: Al Mayordomo compete en especial la vigilancia de la mesa real, de las cocinas y bodegas, de las caballerizas reales; los empleados en la caza le están también sujetos, y debe cuidar también de los equipajes reales. Diariamente recibe la orden relativa á las horas de las comidas y hace preparar los platos descados. Ha de cuidar de que esté preparada la mesa para comer. Poco antes de las horas de las comidas, el Mayordomo determina, según el mandato del Rey, las personas que han de tomar parte en la mesa real y los lugares que deben tener en ella. Cuando el Rey va á la mesa, el Mayordomo, con un portero y el *Sobrecoch* de servicio, se dirige á la cocina. Allí, el *Sobrecoch*, los portadores de los manjares (*portants lo tallador*) y los cocineros, tienen que probar de todos los platos que van á la mesa real. Precede á todos el portero, luego los *sobrecochs* y los que llevan los manjares, y á ellos sigue el Mayordomo. Llegados ante el Rey, el Mayordomo mismo pone las fuentes y bandejas (*escudelles e talladors*) sobre la mesa, prueba de ellas, y hace que quienes las han traído prueben de las mismas también. Y así se hace con todo manjar que llega á la mesa real. Del vino debe probar el *boteller*; del pan, el *panicer*; de las frutas, el *reboster*, y de todo ello el Mayordomo. Antes de que se siente el Rey á la mesa se le llevará aguamanos. Hasta del agua debe probar el Mayordomo y el que la traiga. Se traduce, á través de todas las *Ordenacions*, un exagerado miedo al envenenamiento, tanto más extraordinario en un país donde en toda la Edad Media ningún monarca pereció de veneno. Mientras el Rey está en la mesa, el Mayordomo tiene que ir por el *Palau*, y cuidar de que todo vaya derecho, especialmente de que haya por todas partes suficiente comida. El Mayordomo lleva, mientras está de servicio, como señal de su dignidad, un bastón (*verga*).

Rigurosamente separadas están las jurisdicciones de los diferentes empleados de la Corte. El Mayordomo, ciertamente, pone los platos que vienen de la cocina, así como el pan y el vino ante el Rey; pero no los *confits*, y todo lo que viene de la farmacia, pues el boticario pertenece á la *cambra* del Rey, y depende del Camarlengo, no de aquél. Tampoco tiene que esperar el Mayordomo al Rey cuando éste, fuera de horas, desca tomar algo. Esto pertenece, á su vez, á las obligaciones del Camarlengo.

Especialmente suntuoso es el servicio de la mesa real cuando se celebra un solemne *convit* del Rey. Entonces, el noble Mayordomo, en unión de los dos otros Mayordomos, sirve á la mesa, y á los portadores de los manjares preceden, desde la cocina, los porteros. Estos solemnes *convits* son, como se deduce de los preceptos generales en la segunda parte de las *Ordenacions*, comidas públicas del Rey en los días de las grandes fiestas de la Iglesia. «Por lo menos en estos días, deben tener todos posibilidad de ver nuestro gracioso rostro». Son estas fiestas

Navidad, Pascua, Pentecostés, y en ciertos puntos también las festividades de los Santos en ellos particularmente venerados. San Juan Evangelista, en Valencia; el Martirio de San Pedro, en Lérida; la fiesta de Santa Ana, en Mallorca; la Asunción de la Virgen, en Barcelona; la Exaltación de la Santa Cruz, en Perpignan; San Martín, en Zaragoza, han de ser celebrados con solemnes banquetes. Para esos banquetes, que tienen lugar ante el pueblo, deben ser convocadas todas las *bones, notables e honrades persones* por el Mayordomo. Todo el pueblo toma parte, en cierto modo, en la mesa real. Es el *convit solemne* que Luis XIV en Francia no celebraba de otro modo que Pedro IV en Aragón, lo mismo que el Lavatorio de pies en el Jueves Santo que se celebra en la Corte real de Baviera en el siglo XX, es, como el de la casa real aragonesa del siglo XIV, una manifestación del pensamiento cristiano de amor al prójimo, que, precisamente en esta forma, es una marca esencial de la Edad Media, y encontró su manifestación en las *Ordenacions* en una gran serie de disposiciones. A ello se refiere también la costumbre de la Corte aragonesa de dar de comer á pobres, cuyas manos lava el Rey cuando se sientan á la mesa. También en este caso el Mayordomo presenta el agua al Monarca. Por el contrario, pertenece á los deberes del Camarlengo el ofrecer el agua para el Lavatorio de pies de Jueves Santo. Es que lo uno corresponde al servicio de la mesa, y lo otro no.

Disposiciones fijas se dan para las comidas. La de mediodía (*dinar*) debe ordinariamente constar de dos platos (*menjars*) y de cuando en cuando, a juicio del Mayordomo, un *entremés*. La de la noche (*sopar*) debe comprender dos platos. Una comida de gala (*convit*) debe constar de tres platos, especialmente preparados con delicadeza, y un entremés. En invierno las gallinas y en verano los pollos no deben faltar en la mesa real, y tres veces por semana, domingo, martes y jueves, en la mesa de los caballeros que no comen con el Rey deben aparecer, según la estación, las gallinas ó los pollos. De los dos platos de la comida diaria, uno deberá ser cocido en agua, el otro asado al asador. Especial cuidado se debía emplear en que las personas fuesen tratadas con arreglo á su rango. El exceso y el defecto eran igualmente improcedentes, y por eso se prescribía lo que cada plato (*tallador*) debía contener para cada persona. La cantidad de los manjares que se les presentaba era la medida de su rango. Según eso, en las comidas cotidianas se presentaba al Rey plato con raciones para ocho personas, los príncipes reales, los arzobispos y obispos del país lo recibían con ración para seis, los restantes prelados y caballeros del país que tomaban parte en la mesa real, platos con ración para cuatro personas. Particular distinción es la del arzobispo ú obispo que en aquel día había celebrado la misa para el Rey, á quien se presentaba, lo mismo que al Rey, un plato para él solo, mientras que para los restantes un plato bastaba para dos. Aparte de eso, el arzobispo te-

nía el sitio de honor junto al Rey. Mucho más rico era aún el trato cuando había en la Corte del Rey huéspedes ilustres, y en su honor se había de prescindir de las costumbres diarias. En ese caso, para los reyes, *fills de reys primogènits* y cardenales, debían ofrecerse de cada plato manjares para veinte personas. Los *fills de reys no primogènits* los patriarcas, y los arzobispos los recibían para diez y seis. Los obispos y los príncipes reales armados caballeros *qui no seran fills de reys* debían ser obsequiados con raciones para doce personas, y para cada uno de los prelados y caballeros admitidos en la mesa real debía presentarse, con motivo de la solemnidad, un plato con comida para ocho. Este exceso de manjares, que á cada individuo en particular podía interesarle tan poco, no es por otra parte tan fuera de propósito como á primera vista parece. Todas las sobras de la cocina debían ser dadas de limosna y destinadas á los pobres ante la puerta del real *alberch*. Y precisamente en las grandes fiestas, tales como las visitas de Reyes y cardenales en el siglo XIV lo eran siempre, la cantidad de pobres era tan grande que los ricos restos de las comidas hallaban siempre buen empleo.

Supeditados inmediatamente al Mayordomo están todos los que ejercen un empleo en el *palau* real, los *copers*, *botellers*, *escuders qui tallen devant lo senyor Rey*, los *sobrecochs* y los *portants lo tallador*, el *comprador*, los caballeros, el *sobreazembler* y el halconero mayor. El Mayordomo tenía cierto derecho de castigo, y podía, cuando tenía que castigar omisiones en sus empleos, quitarles su salario hasta el término de un mes. Como director de toda la Casa real corresponde al Mayordomo, además, conceder licencias según su arbitrio á los miembros de la Casa del *senyor rey*. De esto hay que exceptuar á los empleados que se subordinaban al Camarlengo y al *Algotzir*, al Canciller y al Maestro racional, así como los consejeros y escribanos secretarios del Rey, quien era el único que la podía conceder á los últimos.

Como la cocina, la panadería y la bodega están bajo la dependencia del Mayordomo; también le competía á él el reparto de las raciones de carne, pan y vino. Corresponden raciones de la Corte, ante todo, á los servidores de ella que por algún concepto no pueden comer allí; además, se reparten raciones en los viajes y campañas y en todas partes donde las circunstancias no permiten comidas en común de todo el servicio de la Corte. La medida de ellas es aún la misma que Pedro el Grande había prescrito en su orden de la Corte, con la sola diferencia de que ahora un carnero su reparte entre diez y ocho personas; mientras allí un cuarto de carnero debía bastar para seis. No es esto gran extraordinario si consideramos que hasta las raciones de velas habían quedado en general las mismas.

Además, el Mayordomo tenía el deber, en unión del *Scriva de racio*, de exigir diariamente cuenta de los desembolsos á los empleados de la Corte que cuidaban con regularidad de las compras para las

necesidades de la Casa real. Son esos el *comprador*, el *boteller* y *panicer*, el *reboster*, el *sobreazembler* y el *mouseu*. En la contabilidad, el *escriba de racio* debe estar de acuerdo con el Mayordomo, y corresponde también á los privilegios del noble Mayordomo que, cuando por impedimento en los otros dos Mayordomos desempeñe el servicio de Mayordomo realmente, quede libre de semejante obligación, «*car jatsia que aquest negoci setena esser loable, empero soviranament es enujós*».

El Mayordomo debe poseer copia de todas las disposiciones referentes á los empleados que le están sujetos y aún de los del *posader*, que sin embargo pertenece á la *Cambra*, para poder inspeccionar la exacta ejecución de todas las prescripciones. Del mismo modo, los directores de los empleados cortesanos y sus representantes reciben copia de las disposiciones dadas referentes á cada empleo. Todo empleado de la Corte debe, además, prestar juramento de servicio; el Mayordomo y los jefes de los empleados cortesanos ante el mismo Rey; los criados de los diversos empleos del *servey del palau* ante el Mayordomo.

La división de los empleados de la Corte en las *Ordenacions* de Pedro IV se separa muchísimo de lo que conocemos como ordinario en las cortes francesa y napolitana. Allí existen, junto á la *Chambre le roy*, que por su numeroso personal ocupa gran espacio en las órdenes cortesanas francesas, seis empleos completamente separados, *pasmeterie*, *echançonerie*, *cuisine*, *fruiterie*, *escuerie* y *fourrière*, que se repiten en el mismo orden en todas las ordenanzas y en todos los libros de contabilidad. En la Corte aragonesa no existe esa división en seis oficios. El concepto de la *Cambra* se toma desde otros puntos en vista y se extiende á más, de modo que lo que en Francia forma como *fruiterie* y *fourrière* un empleo propio, en Aragón cae dentro de la esfera en la *Cambra*. Especialmente el *rebost*, que corresponde á la *fruiterie*, es desde luego en Aragón parte de la *Cambra* en estricto sentido y no puede separarse de ella. Traen, sin embargo, las *Ordenacions* de Pedro IV una reseña de empleados de la Corte que en Francia no se consideran como oficios especiales, y si en el siglo XIII, aparte del *rebost*, la división en los empleos en Aragón no difería mucho de la de Francia, según da á entender la primera ordenación de la Corte de Pedro el Grande, desde las *Ordenacions* de 1344 eso varió en absoluto. No sólo bajo Pedro IV se creó de nuevo el puesto del Camarlengo, sino que las competencias de la *Cambra* parecen ampliarse no poco en el siglo XIV, y el conjunto, desde muchos puntos, es tan semejante al *ressort* del Mayordomo, que apenas se puede hablar de semejanza de la organización aragonesa de los empleados con la francesa desde 1344.

Según las *Ordenacions*, al Mayordomo están sujetos siete empleos de la Corte, la *botelleria*, la *paniceria*, la *cuyna*, el *comprador*, la *escuderia*, el *falconer major* y el *sobreazembler*. En conjunto, forman estos el *servey del palau*, en oposición al *servey de la cambra*.

BOTELLERÍA. — La *botellería*, la bodega, tiene á su cabeza á los *copers* reales. Dos nobles escuderos deben desempeñar este empleo, y el más antiguo debe tener la preeminencia. Cuando el Rey desea beber, se encamina el *coper*, con el *boteller major* y un *porter*, al *dreçador*, donde está el vino, hace probar del vino que allí hay al *boteller major* y al *sotsboteller* y lo prueba él mismo. Entonces, el *coper*, con el vaso de vino lleno, seguido del *boteller major*, que lleva un cántaro de agua, va hacia al Rey. El portero les abre camino. Llegados ante el Rey, el *boteller* vierte agua en el vaso, el copero prueba la mezcla y coloca el vaso sobre la mesa. Cuando el Rey ha bebido, se vuelven del mismo modo que vinieron. El *coper* ha de llevar también al Rey el vino de pimienta (*piment*), cuando el Rey quiere comer postres (*neules*) ú otra cosa con que se ha de beber de aquél. El *rebot*, la *botellería* y la *panniceria* deben proporcionar al *coper* cuanto sea necesario para el desempeño de su servicio. Los *copers* prestan el juramento de su cargo ante el mismo Rey, cual corresponde á su rango. El empleo de *coper* no es nuevo: existe por lo menos bajo Jaime II, donde en la *carta de racio de candelas* de 1308 aparece el *coper major* con la misma razón de velas que bajo Pedro IV.

Así como el *coper* representa un cargo honorífico cerca de la persona del Rey, el *boteller major* es el verdadero jefe de la bodega. Dos *bones generoses persones* deben desempeñar el cargo. Guardan el vino y el agua para la *boca* del Rey y se los deben presentar al *coper* con limpieza, sobre un tablero, con tapas limpias y paños (*en posts e tovayles e tovayloles entires e nedees*). Al hacerlo, nunca deben olvidar el probar así el vino como el agua. Especialmente han de cuidar de que nadie entre en el *repositari* o *dreçador lo qual la taula del argent es nomenade* si no tiene algo que hacer allí. El vino estropeado, que en la Casa real jamás debe emplearse, debe sacarlo pronto el *boteller major* de la bodega y darlo para limosna. De igual modo los limosneros reales reciben el vino que sobra cuando, estando de viaje el Rey, come en algún sitio. El llevar consigo grandes provisiones debía ser de gran impedimento á la Corte real en sus viajes. También atañe al *boteller major* tener preparado el vino de pimienta y otras bebidas por el estilo para uso de la Corte. En los viajes de la Corte real, el *boteller major* debía precederla en el sitio de antemano designado y preparar allí el recibimiento del Rey. El *boteller major* tiene que dar cuenta de sus gastos al Mayordomo y al *Scriva de racio* siempre que lo deseen. Antes de tomar posesión de su cargo, presta el juramento así ante el Rey como ante el Mayordomo. El *boteller major* está al frente de toda la bodega real, y debe dormir en ella también si es posible. El empleo de *boteller* se encuentra ya en la primera orden de la Corte de Pedro el Grande, y en la *carta de racio de candelas* de Jaime II; se le designa con igual ración de velas que Pedro IV. Como ayudante y sustituto hay, al lado del *boteller major*, el *sotsboteller*.

Presta juramento de servicio ante el Mayordomo y puede reemplazar á los *botellers majors* en todo, con la única excepción del servicio junto á la persona del Rey. De sus gastos é ingresos deben llevar libro exacto.

A los *botellers majors* están sujetos los *botellers communs*, cargos que deben recibir dos *assats jovens homs e homils*. Les corresponde lo ordinario del servicio de la Corte real. Tienen que llevar vino y agua para el séquito real y cuidar de que en la mesa no falte nada de ello. Especialmente deben proveer con abundancia de vino y de agua á la servidumbre real en las veladas de los días festivos. Cuando el Rey viaja, uno de ellos debe precederle con el *boteller major*; también debe dormir uno de los *botellers communs* en la *botellería* ó en su proximidad. En ausencia del *boteller major* y del *sotsboteller*, tienen que ejercer sus servicios. Reciben para ello una copia de las órdenes para el *boteller major*. Prestan juramento de su empleo ante el Mayordomo.

Los ínfimos criados de la bodega son los aguadors, *portants aygua a la botellería*. Su número lo determina el *boteller major*. Tienen que proveer de agua á la *botellería* y al *palau* y tener limpios los envases en que se ha de traer. Están bajo la dependencia del *boteller major*.»

No debe olvidarse que, aun cuando no conocemos en la Casa real de Aragón ordenanzas anteriores á Pedro el Grande, existirían ya de antiguo los cargos palatinos permanentes y organizada la servidumbre cortesana. Así vemos, en 1264, á Ramón de Forés con el empleo de *boteller*, á Ferrer de Soler con el de *panixer*, y á Peretó con el de *menucier* de la infanta Constanza de Sicilia, esposa del infante Don Pedro. Y ya en vida del infante Alfonso, primogénito de Jaime I, es decir con anterioridad á 1260, encontramos á un Rodrigo de Borja en el oficio de *sobrecoch* de la Casa de aquel malogrado príncipe.

JOSÉ JORDÁN DE URRÍES Y AZARA

(Continuad)

PRO SERMONE PLEBEICO

(Continuación)

También pueden figurar en esta colección de antiguos textos en lengua vulgar las declaraciones testificales del proceso instruido en la villa de Tárrega por razón de las contiendas y bandosidades entre Pere Calbet y Ramón de Belloch. Aparece citado el nombre de Pere de Montcada y lo mismo puede tratarse del que fué sexto senescal de Cataluña por los años 1230 á 1250 que del otro personaje de igual