MARIA DEL CARMEN SIMON PALMER

LA ALIMENTACION Y SUS CIRCUNSTANCIAS EN EL REAL ALCAZAR DE MADRID

INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS
1982

LA ALIMENTACION Y SUS CIRCUNSTANCIAS EN EL REAL ALCAZAR DE MADRID

MARIA DEL CARMEN SIMON PALMER

LA ALIMENTACION Y SUS CIRCUNSTANCIAS EN EL REAL ALCAZAR DE MADRID

INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS
1982

EL MADRID DE LOS AUSTRIAS

Director: Antonio Domínguez Ortiz
Serie Estudios, n.º 2

Esta obra ha sido publicada con cargo al Programa "El Madrid de los Austrias" de la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica.

Depósito Legal: M. 1.056-1983
I. S. B. N.: 84-00-05275-7

GRAFICAS NILO. Doctor Castelo, 32. Madrid-9

La rutinaria e indispensable obligación de alimentarse se practicaba en el Real Alcázar de Madrid de manera cotidiana lo mismo que en cualquier otro hogar madrileño, pero con inmensas diferencias y notabilísimas particularidades de las que, hasta ahora, sólo se han destacado los aspectos protocolarios o "etiquetas" y la magnificencia de los grandes banquetes. En los últimos años, los diversos y meritorios estudios de carácter económico acerca del abastecimiento de Madrid han aportado noticias valiosas sobre los principales artículos consumidos.

Sin embargo, la abundante documentación conservada en el Archivo del Palacio Real prueba la posibilidad de ahondar en el tema desde muy diferentes ángulos, que van desde lo financiero hasta lo ornamental.

En primer término, señalaremos cómo cada reinado tuvo, en este campo, curiosas peculiaridades, impuestas por lo general por las esposas de los monarcas, varias de las cuales mostraron especial interés por cuanto se relacionaba con la cocina. La separación de las Casas de ambos cónyuges, permitía, sin embargo, la simultaneidad de hábitos diferentes y tenía, como es natural, repercusiones muy negativas en los gastos.

Lo económico tiene una importancia primordial, ya que cada día era preciso mantener a la casi totalidad del personal palatino e incluso mandar comida como limosna a ciertos conventos. Este problema de cantidad, se sumaba al de la calidad de los numerosos platos ofrecidos a los reyes, extremo que ha sorprendido ingenuamente a más de un tratadista por suponer que todo lo no consumido se perdía, cuando lo cierto es que estaba rigurosamente prevista la transmisión de lo sobrante entre los servidores inmediatos y que en la práctica se llegó incluso a organizar también su traslado a determinados establecimientos públicos, donde podía cualquiera consumir a precios ventajosos los manjares que habían sido preparados para los monarcas, lo que, como veremos, originó diversas reclamaciones airadas de los demás titulares de casas de comidas.

Esta prodigalidad, que alcanzaba sus más altas cimas durante la estancia de huéspedes extranjeros importantes, contrastaba con una casi constante escasez de recursos, como muestran los numerosos escritos de los administradores que llegan a advertir que no disponen de medios para sufragar ni lo más indispensable.

Otro gasto de enorme cuantía lo originaba el mantenimiento de una extensa serie de criados especializados en estos menesteres, que iban desde los sumilleres hasta los cocineros de la vianda, sobre los que ahora nos es posible conocer mucho más que sus funciones protocolarias, ya que los expedientes de personal nos descubren sus problemas y reivindicaciones, aportándonos también datos nuevos de algunos famosos, por haber dado a la prensa el resultado de su experiencia profesional, como ocurre con Montiño.

Además de las viandas y de quienes las elaboraban y servían, existían otros muchos elementos complementarios, que diferenciaban por completo la mesa palatina de cualquier otra. Dejando aparte los utensilios empleados en la cocina, distintos por su número y calidad a los de cualquiera otra, las vajillas, cubiertos, manteles, etc., poseían rasgos diferenciales acreditativos de la grandeza del propietario. Cuando existían destacados artífices nacionales, se les empleaba para estos menesteres, aunque, como en el caso de los plateros, se conozca mucho más su producción religiosa, que la efectuada para esta finalidad. En aquellos casos en que existía el convencimiento de la superioridad de lo extranjero, se buscaba e importaba sin vacilar, aun a costa de algún incidente diplomático. Y lo mismo ocurría con los alimentos y bebidas, según podrá comprobarse.

Más de un espectador extranjero contempló con admiración alguna "comida pública" real. Detrás de tan deslumbrante escena había un mundo oculto al que, en las páginas siguientes, trataremos de asomarnos.

FELIPE II

Pocos son los datos que se han conservado referentes a la alimentación en Palacio en tiempos de este monarca. El primero se refiere a la composición de su servicio de cocina cuando aún era príncipe, en 1548. La formaba un veedor de viandas, Diego Maldonado, un cocinero de la servilleta, dos ayudas, dos portadores, cuatro mozos de oficios, un portero, un pastelero, un aguador, y un sumiller de corps que era ayudado a su vez por un cocinero, dos mozos de oficio de cocina y un portador. En 1559 eran sus cocineros Johan de Miedes y Gaspar Fichel (1).

Noticias del gasto de harina de arroz y gallinas para hacer manjar blanco indican que éste era uno de los platos preferidos por el monarca, junto con el vino que le traían del Rhin y los pasteles y empanadas. El embajador del estado de Venecia decía en una relación el año 1581, refiriéndose a Felipe II, que entonces contaba 54 años: "Usa per ordinario cibi di gran nutrimento, e sempre i medesimi, lasciando perpetuamente i pesci, dei quali non ne mangia mai, e pochissimi frutti" (2). La escasez del pescado en la dieta alimenticia, reducido a los días de vigilia, y la práctica ausencia de frutas y verduras frescas serán un hábito general en las cocinas reales.

El banquete con que el 2 de febrero de 1586 le obsequiaron en Valencia y cuyo menu ha sido reproducido por Zabala lo demuestra (3). Tras algunos entrantes de ciruelas, pasas, orejones y naranjas dulces, se sirvieron de primer plato varias clases de carnes y otras distintas de segundo, terminando la comida con postres de dulces: cidra, membrillo, turrones, mermeladas, etc., y rematando como era tradicional con aceitunas sevillanas y queso.

La preocupación mayor del monarca en este ramo fue el que se cumplieran las etiquetas que había publicado su padre en 1545. Martínez Montiño cuenta cómo hizo esfuerzos por eliminar a los pillos que trabajaban en las cocinas aunque con escaso éxito. Dictó además otras normas referentes a la atención

(1) Archivo de Palacio. Sección Histórica. Legajo 113.

(2) Cabrera de Córdoba, Luis. *Felipe Segundo, Rey de España.* Madrid. Tip. de Aribau y Cía. 1876. T. IV., págs. 508.

(3) Zabala López, Arturo. *Un banquete a Felipe II* (En *Hispania,* VI, 1942, págs. 286-97).

de los infantes, que se mantuvieron por sus sucesores aunque con los años se fue relajando su cumplimiento.

Alimentación de los herederos.— Según la "Etiqueta establecida para el servicio del príncipe Don Diego, infante e infantas", el aya del príncipe debía asistir a sus comidas y cenas, teniendo mucho cuidado "con que las que lo sirven lo hagan con la reberencia y buen decoro que es razon". Si estas comidas eran públicas asistían aparte del aya, el mayordomo mayor, mayordomo semanero y todos los oficiales de boca que fueren precisos para el servicio; cuando se trataba de comidas reservadas asistían el mayordomo mayor y mayordomos, contralor o grefier, los meninos a quienes se daba licencia" y no otra persona, ni oficial alguno" (4).

Presupuesto especial existía para cebar las aves destinadas al consumo del Príncipe y conocemos lo que diariamente se les daba de merienda, que variaba entre tortas de requesón, empanadas inglesas, platos de fruta, empanadas de ternera o pasteles. Capítulo aparte fue siempre la infanta Isabel, sin duda la preferida de su padre hasta en la hora de la comida, porque a ella se le daban tortas y pastel de leche y en la merienda torta de guindas, o bollos. El precio total de las meriendas de los herederos y sus dieciséis damas oscilaba entre los 300 y 535 mrs. diarios (5).

El cuidado del futuro Felipe III estuvo encargado primero a Francisco de Zapata, conde de Barajas, que ocupó el cargo de ayo o Mayordomo mayor del Príncipe y las infantas Isabel y Catalina, hasta 1585; le sucedió Juan de Zúñiga con un sueldo de dos millones de maravedies al año y en 1586 el marqués de Velada. El resto de los mayordomos eran los mismos que los de la Reina madre doña Ana, hasta que en 1585 se le puso casa aparte y se nombraron dos mayordomos: don Alonso Osorio y Fadrique Portocarrero, con 600 ducados anuales de gajes. Para su alimentación tenía además el servicio de un contralor, la Panetería compuesta por un sumiller, un ujier de la vianda, dos ayudas, dos mozos de oficio y un fiambrero; el Guardamangier con un comprador y un guardamangier; la Sausería con un sausier, un ayuda y un mozo de oficio. La Cocina con un cocinero de la servilleta, el famoso Francisco Martínez Montino, cinco ayudas de cocina, dos portadores, tres mozos de oficio, un potagier, un buxier, un portero de cocina y un pastelero (6).

La afición a la buena mesa, heredada de sus mayores, empezó ya en sus primeros años, puesto que su maestro en carta escrita a Felipe II cuando el Príncipe contaba 19 años le indicaba que a su discípulo le convenía hacer deporte por la mañana, acostarse temprano, dejar la música y "templar la cena" (7).

(4) AP Secc. Hca. Leg. 113.
(5) AP. Secc. Administrativa. Leg. 878.
(6) AP. Secc. Hca. Caja 113.
(7) Cabrera. Obr. cit., T.IV, pag. 201.

Cabrera de Córdoba nos describe una comida que presidió el entonces príncipe en 1593, tras la entrega de algunos Toisones por el Rey:

"Subieron la vianda al Príncipe los mayordomos Conde de Fuensalida y de Chinchón con los gentileshombres de la boca, yendo delante los reyes de armas y maceros, todos descubiertos, y la de los caballeros los acroes, costilleres y paxes del Rey, que fue muy bastecida y exquisita, prevenida y ordenada..." (8).

Comida de los animales.— Curiosamente entre los expedientes de alimentación de reyes aparecen en estos años otros referentes a la del tigre, cuatro gatos de algalia y un negro que los cuidaba. Parece que los animales fueron muriendo, porque el año 1591 se habla sólo de un gato de algalia que comía diariamente, según las cuentas del ayudante de la Panetería: medio pollo, tres cuartos de carnero, dos huevos, medio pan, medio quarterón de aceite y 10 mrs. de carbón. Lo que hacía un total de 11.540 mrs. al año. En 1596 eran tres los gatos, con un gasto anual de 31.279 mrs. (9).

(8) Idem id. T. IV, pag. 93.
(9) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

FELIPE III

El reinado de Felipe III se desarrolló en una continua pugna entre la escasez de medios materiales, que impedía en ocasiones pagar a los criados sus sueldos y raciones, con el riesgo incluso de dejar en ayunas al monarca y por otro lado derroches en festejos, que no podía sostener la Real Hacienda, como fue el caso de la boda del monarca con Margarita de Austria.

En este período coinciden dos cocineros de primera línea que han pasado a la historia. El primero, Juan de Mesones, oficial y luego cocinero mayor de la Reina Margarita, y su discípulo, Martínez Montiño, que fue cocinero de la servilleta del monarca y que alcanzaría también a servir a su hijo Felipe IV.

Siguiendo la obra de Martínez Montiño podemos tener una idea exacta de las atenciones que recibía su amo y de los suculentos platos con que le regalaba este maestro. Pero lo que no se trasluce es la escasez de medios que padecieron en ocasiones y que iba a hacer a Juan de Mesones presentar al Bureo reclamaciones para que se le abonasen deudas por lavado de la ropa de la cocina y por la compra de cajas de cuchillos, y que el propio Montiño en un memorial de 1620 echase en cara al estar en la pobreza y no haber tenido nunca ninguna recompensa especial después de años de trabajo (10).

Comida de los herederos.— En 1607, el monarca atendiendo al "estado apretado de la Hacienda Real" y a que era justo evitar "algunos gastos escusables" que se hacían en Palacio, dictó unas disposiciones destinadas a la atención de sus hijos. Desde aquel momento tanto el príncipe como sus hermanos comerían juntos, ahorrando así un exceso de mesas, y se les serviría además de las frutas del principio y postres, seis platos de aquellas viandas que los médicos considerasen oportunas. Todo el servicio: amas de cría, damas de cámara, azafatas, damas de retrete y mozas recibirían desde entonces sus raciones en especie y no en dinero, con lo que se evitaba que cobraran las que no acudían a su obligación y a la vez se acordaba que las criadas comieran de lo que sobraba a sus amas en la mesa de estado. A las azafatas se les entregaba de ración dos asados de ternera y cabrito, pastelería y potagería, y un cocido de

(10) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

carnero, vaca y tocino sin echarle ave y dos frutas. A las dueñas de retrete se les daba un asado y un cocido como a las de cámara. Cuando salían de Palacio el mayordomo mayor, camarera mayor y el aya del príncipe recibían cuatro asados y un cocido en que entraba pastelería y potagería si lo deseaban, tres platos de principios y tres platos de postres de frutas. Si las Casas del Rey y sus Altezas viajaban juntas, el mayordomo y meninos comían en el estado de boca del monarca (11).

Otro acuerdo de Felipe III como padre fue el de limitar el manjar blanco a los domingos, días de Pascuas, de Nuestras Señoras y Carnestolendas. Se volvía así a cumplir lo dispuesto en tiempos de su madre doña Ana.

Comida de la infanta doña Ana.— Sabemos lo que en 1608 dispusieron los médicos que debía comer la futura esposa de Luis XIII, que tanta influencia tendría luego en la cocina francesa. A mediodía se le servían tres platos, uno de cocido y dos de asados de capón, perdigón o gazapo, y con cada uno de estos asados unas mollejuelas de cabrito. Se le dejaba escoger de ésto dos platos y en la cena se le daba solo un plato que podía ser "picadillo de polla muy tierna", "mollejuelas" o huevo fresco. Firmaban esta orden los doctores Valle, Alvarez de Perea, Ruiz, Sosa y Francisco de Guerrera, médicos de Cámara del monarca (12).

Raciones de los maestros.— Los maestros del Principes e Infantes tenían derecho a seis platos de comida y cuatro de cena además de 4 tortillas, 8 panecillos de ración, 2 azumbres de vino, 9 libras de principios y postres de frutas, con un melón cuando lo había. Por la noche se les daba de colación tres libras de conservas. Al llegar la Navidad recibían una caja de mermelada de tres libras, tres libras de confites de anís, un bote de conserva de dos libras, dos libras de pastelillos de conserva, dos libras de turrón de Alicante y una libra de diacitrón (13).

Enfermedades del monarca.— Las enfermedades del monarca tenían inmediata repercusión en la ración que recibía el personal que se ocupaba de sus cuidados. Conocemos lo que comieron el último año de vida de Felipe III, los médicos que le atendían. Se les servía los días de carne ocho platos para comer y seis para cenar, los días de pescado doce en la comida y nueve en la cena además de una libra de confites y dos de conservas, un cuarterón de azúcar, dos libras de queso, dos azumbres de vino regalado, cuatro de vino ordinario, doce tortillas, dieciséis panecillos comunes, dos platos de fruta para principio y dos de postre, dos velas de cera y dos de sebo para alumbrarse. A la botica se le daban cuatro platos en todo el día, dos de pollos,

(11) AP. Secc. Adm. Leg. 878.
(12) AP. Secc. Adm. Leg. 878.
(13) AP. Secc. Hca. Caja 113.

media azumbre de vino, una libra de fruta y cuatro tortillas. Al barbero de Cámara una gallina y dos pollos y los días de pescado cuatro libras de peces o atún, doce huevos, una azumbre de vino, una libra de fruta y cuatro tortillas. Los oficios recibían lo siguiente: la panetería una pierna, dos libras de tocino y el día de pescado dos libras de atún o tres de sardinas, doce huevos, una azumbre de vino y ocho panecillos comunes; a los empleados de la cocina se les entregaba lo mismo pero por duplicado, y el ujier de la vianda recibía una pierna, dos libras de tocino, una azumbre de vino y cuatro panecillos. El resto de los oficios no variaba al no aumentar tampoco el trabajo en aquellos días (14).

Visitas de extranjeros ilustres.— Muestra inequívoca de los esfuerzos por mantener ante los visitantes de otros países la imagen de un país rico son los expedientes conservados sobre la atención prestada a los huéspedes ilustres del monarca los días que permanecían en la Corte. Es el primer ejemplo el de Enrique de Lorena, duque de Eumene, que llega en 1612 para concertar la boda del Rey de Francia con la infanta doña Ana. A dicho señor se le entregaron diariamente para su plato: veinte carneros, dos vacas, cuatro terneras, cincuenta conejos, cincuenta perdices, ciento cincuenta palominos, cincuenta pichones, cincuenta tórtolas, oicho perniles, veinte capones de leche, ocho cargas de vinos ricos, seiscientos huevos, azúcar y frutas regaladas (15).

En esos años las quejas sobre la deplorable conservación de la ropa de mesa real y de los estados eran continuas, llegando a decirse en 1620 "está tan deshecha y comida de ratones que no es provecho para cosa ninguna" (16).

En 1618, llegó por primera vez a España el Príncipe Landsgrave y pasó trece días en la Corte "disimulado". Palacio se ocupó de que se le atendiera debidamente, suministrando todo lo preciso, incluido los útiles. Se le servían doce platos doblados para comer y dieciocho doblados para la cena, tres principios y cuatro postres con confites de anís, aceitunas, queso y alcaparras.

Veamos, para darnos una idea de lo que supuso esta visita privada, sólo la lista presentada por los servidores de Baltasar de Zúñiga a los proveedores de Palacio, con los víveres que necesitaban en un primer momento "hasta tomar tino".

> 2 seras de carbón/2 cargas de leña/2 carneros/media ternera/ 4 cabritos/12 capones/6 gallinas/12 pichones/18 perdices/2 docenas de palominos/4 docenas de çorçales/media docena de conejos/6 docenas de mollejas de cabrito/4 libras de cañas de vaca/21 libras de vaca/3 perniles/4 libras de salchichones/6 libras de salchichas/6 lenguas/1 arroba de tocino gordo/1 arroba de manteca de puerco/1 arroba de aceite/3 arrobas de vinagre/1 libra de pimienta/Media libra de canela/4 onças de clavos/4 onças de nueces de especias/4 onzas de azafran/2 celemines de

(14) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

(15) Alenda y Mira, Jenaro. *Relaciones de solemnidades y fiestas públicas de España.* Madrid. 1903, pág. 568.

(16) AP Secc. Adm. Leg. 869.

sal/2 fanegas de arina/8 libras de manteca de vaca/8 docenas de guevos/10 libras de azucar/4 libras de calabacas/12 libras de ubas/Media arroba de camuesas/ Media arroba de papandujos/6 libras de ciruelas/Seis libras de nisperos/12 libras de vergamotas/6 libras de peras asaderas/Un celemin de castañas/Seis docenas de suplicaciones/Un barril de aceitunas/Un par de quesos/Ocho libras de confituras secas/Cuatro libras de anis/2 libras de vizcochos/1 docena de cardos/Otras verduras ordinarias/Adobado de puerco/Limones y melones/achas para el blandon/4 achas para recibir visitas/3 docenas de velas de cera/6 libras de sebo/2 cueros de vino.

El gasto hecho por el Príncipe, desde el día seis de noviembre de 1618 hasta el diecinueve del mismo mes, fue el siguiente en los Oficios que aquí nos interesan:

Panetería: 14.244 mrs.— Cava: 2.582 mrs.— Guardamangier: 205.648 mrs.— Potagería: 10.400 mrs.— Confituras, conservas, especias y azúcar: 43.032 mrs.— Frutería: 7.403 mrs.— Sausería: 1.428 mrs.— Suplicaciones y tabletas: 2.040 mrs. Total: 356.777 mrs. (17).

Casa de la Reina.— Hay que decir en honor a Margarita de Austria, que al menos en la parte que se refería al funcionamiento interno de su Casa, consiguió una armonía que, desde luego, no se conservó con sus sucesoras. En los bureos de la época, a pesar de los continuos lamentos del personal por la penuria, no se registran quejas por motivo de competencias entre los cocineros, o por favoritismos entre criados del rey y la reina.

Quizá una de las razones fundamentales residiera en el hecho de que los jefes de las dos cocinas principales de Palacio, Juan de Mesones y Francisco Martínez Montiño, fueran amigos, lo que sin duda facilitó el buen servicio.

Damos a continuación la relación de lo gastado en la Casa de Margarita de Austria el año 1620, para que pueda compararse con los de otros años hechos por sus sucesoras en el trono.

Relacion yndibidual de lo que montó el gasto de la Cassa de la Reina Ntrs. Sra., en el año de 1620. Viviendo el Rey Phelipe Tercero (que aya gloria) con la distinción posible de generos.

Panetería

El trigo que se compró este año para el gasto preciso de la Casa y raciones montó a 18 rs. la fanega de trigo que es el precio de la tasa	4.484.051 mrs.
Los extraordinarios de ensaladas, queso y aceitunas, sal, palillos y otras cosas pertenecientes a este oficio montaron	746.878 mrs.
Total	5.230.929 mrs.

(17) AP. Secc. Hca. Leg. 117.

Confitería
El gasto de la confitería que se compone de arina, azucar, conserba y especeria para las viandas y dulces para meriendas y confites para las mesas de los estados montó ..... 2.880.000 mrs.

Frutería
El gasto de la fruta montó ..... 2.155.000 mrs.

Potaxeria
El gasto de la potaxería montó ..... 1.122.000 mrs.

Cava
El gasto del vino montó ..... 4.284.000 mrs.
El gasto de la nieve a 120 mrs. el arroba montó 1.972.000 mrs.
Los extraordinarios de este oficio que son bidrios y bucaros, copas, frascos y cantarillas montaron . 371.280 mrs.

Guardamanxier
El gasto del carnero y vaca para las viandas y raciones importó..... 19.255.000 mrs.
A 27 mrs. la libra de carnero. A 16 mrs. la libra de vaca.
El gasto de los proveedores de la Bolatería que consta de los capones, gallinas, pichones, pollos, perdices, ternera y cabrito, tocino, manteca Reales, huebos y pescado secial y otros generos que se gastan en las viandas y raciones montó..... 13.446.000 mrs.
Capón a 195 mrs. La gallina a 153 mrs. Pichones a 64 mrs. Pollos a 64 mrs. Perdices a 85 mrs. Ternera y cabrito a 34 mrs. Guebos a 4 mrs. Pescado secial a 23 mrs.

Sausería
El gasto de la vinagre, que se distribuie en este oficio, para las ensaladas, y guisar la vianda y otros gastos pertenecientes a el montó ..... 241.400 mrs.

Bussería de la cocina
El gasto de la leña y carbón que se da para beneficiar las viandas, cocer agua de canela y a la sausería para calentar el agua para fregar la plata montó ..... 1.530.000 mrs.

Cebador
El gasto del cebador montó ..... 286.686 mrs.
El gasto de los vizcochos montó ..... 18.578 mrs.

Lechero
El gasto del lechero montó ..... 258.400 mrs.

Aguador
El ordinario y extraordinario del aguador montó 188.224 mrs.

Estado de damas
Los extraordinarios del estado de damas montaron ..... 76.490 mrs.

Estado de la cámara
Los extraordinarios del estado de las de la Cámara montaron ..... 68.136 mrs.

Pastelero
El gasto extraordinario del pastelero montó .... 578.000 mrs.

Adrezos de la herramienta
Los aderezos de la herramienta de las cocinas montaron ..... 102.000 mrs.

Gasto de arina de arroz
El gasto del arina de arroz montó ..... 35.474 mrs.

Gaxes de los criados
Los gaxes de los criados que havía en la Casa de la Reyna Ntra. Sra. en el dicho año de 1620 montaron ..... 26.416.437 mrs.

Gasto total del año 1620: 122.814.201 mrs. que hacen 3.612.183 rs.y valen 328.380 ducados (18).

(18) AP. Secc. Adm. Leg. 879.

FELIPE IV

La abundante documentación conservada en el Archivo de Palacio, referente a su cocina a partir de esta fecha, y las utilísimas notas de don Jerónimo de Barrionuevo nos permiten tener una idea bastante aproximada de la alimentación de los monarcas y real familia.

Dos figuras, con una actuación contraria, destacan en este período. De un lado, el duque de Alba, que trata de resucitar las etiquetas dictadas por el emperador Carlos I, y poner orden en los Oficios de Boca, dictando nuevas reglas. Por otra parte, en un memorial de 1645 se ataca a la condesa de Olivares como causante directa de uno de los gastos más inútiles de Palacio, el de las enfermerías, que suponían mensualmente cerca de 14.000 rs. sólo en gallinas para las damas de la Reina.

Casa del Príncipe Baltasar Carlos.— El 12 de junio de 1643 Felipe IV decide poner Casa a su hijo "para apartarle del cuarto de las muxeres" y se nos da entre otros nombres los de sus tres maestros de escribir: Juan de Isasi, Pedro Díaz de Morante y Juan Gómez de Avila. Uno de ellos, el Conde de Pie de la Concha, Juan de Isasi, dos años más tarde acompañando a Su Alteza en la jornada de Aragón, reclamaba ante el Bureo la ración que le correspondía y que podemos ver que no había aumentado con el paso de un reinado a otro. Consistía en ocho panecillos comunes, cuatro tortillas, dos panes de boca, dos azumbres de vino, cuatro platos de carne a mediodía y dos a la cena y en los días de pescado seis en la comida y cuatro a la cena, dos principios y dos postres de fruta por la mañana y la noche, nieve hasta el 24 de marzo y dos velas bujías y dos de sebo. Solicitaba además "dos limones diarios para la cocina del Príncipe y veinte panecillos de sal a la semana de los treinta que estaban dispuestos, dos velas bujías y una amarilla para guardarropa y otra amarilla para el retrete y un morterete que su Alteza gusta quede ardiendo a los pies de su cama" (19).

Aunque en un decreto dirigido al Marqués de Santa Cruz el 3 de febrero de 1645 Felipe IV decía: "He tenido por combeniente no lleve Casa formada (a la jornada de Aragón) por el embarazo, y costa, que causaría" lo cierto es que en la realidad, el príncipe Baltasar Carlos tuvo en Zaragoza: Panetería con dos

(19) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

ayudas y dos mozos de oficio, Cava, con un ayuda y un mozo de oficio, Sausería con un ayuda, un mozo de oficio y un entretenido y Cocina con un cocinero de la servilleta, un ayuda, un portador y un galopin. Cada día los diferentes oficios daban para la comida de su señor:

Panetería

Seis panes de boca. Tres tortillas para salvas del oficio. Tres tortillas para salvas de la sausería. Quatro tortillas al moço de Comedor quando lo hay. A la vianda de Su Alteça tres panes y medio de boca y una molleta y tres tortillas. Al Secretario de Cámara quatro tortillas y medio pan de boca para la merienda.

Confitería

Media libra de confites de anís cada día para comida y cena a la messa de su Alteça. Media libra de azucar para el azucarero. Cuarta libra de azucar para los orejones quando los ay. Una libra de azucar cada semana al barvero de su Alteça para el copete. Cuarto de azucar los días de bigilia y Viernes al Secretario de Cámara. Cuatro libras de dulces diferentes para cuatro platos el día que su Alteça ayuna, de los mejores que se hallaren. Cuarto de pimienta para el pimentero de la Panetería cada semana. A la cozina para las viandas diez onzas de pimienta para toda la semana. A la dicha una onza de cada cossa de las demás especias para lo dicho.

Frutería

Dos libras de pasas para un plato quando le ay. Cuarto de almendras para lo dicho. Tres quartos de orejones para un plato quando le ay. Diez limas para un plato quando le ay. Dos libras de camuesas para cada plato. Y en verano se han de dar dos libras de cada fruta de los generos que se sirven asi de principios como de postres para cada plato. Mas media libra de pasas. Cuarto de almendras. Cuatro limas o quatro naranjas y una libra de fruta de postre al Secretario de Cámara.

Al almuerço de Cavalleros conforme al tiempo un plato de dos libras de fruta, o doce naranjas y sino pasas, dos libras dellas y medio de almendras.

Una libra y media de fruta de postre y tres limas o tres naranjas a los monteros de Cámara y esto se le ha de contar desde el día que salió S.A. de Madrid.

Cava

Cuarto de vino cada día a la Cámara de su Alteza. Al médico de Cámara una azumbre de vino quando le ay. Al Secretario de Cámara media azumbre de vino. Una azumbre de vino a las beverías de la cocina. Cuarto de vino a los orejones cuando los ay. Agua de corpa la nezessaria. Ocho azumbres de nieve cada día. Una dozena de vidrios hasta que se gasten y que el contralor de su Alteza pida otros.

Pòtagerías

Ocho cebollas, peregil, yerbabuena y las demás yerbas cada día a la cozina. A la dicha tres ollas para cada semana. Un puchero y dos cazuelas. Un zelemin de sal gorda para toda la semana. Treinta panezillos de sal blanca. Media libra de bramante. Una mano de papel, cortera y dos cucharones. Dos limones y una naranja cada día (20).

(20) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

Cuando llegaban los cumpleaños de los Monarcas o el día de Pascua de Resurrección a los criados del Príncipe se les daba un almuerzo extraordinario. Los jefes de los oficios de la Panetería, Cava, Sausería, recibían dos gallinas y cuatro libras de tocino y sus ayudantes, un cabrito y cuatro libras de tocino. Siempre los empleados de la cocina salían ganando en los repartos y así Antonio de la Presa, cocinero mayor, tenía derecho a dos capones y un cabrito, su ayuda a dos gallinas y cuatro libras de tocino, y el mozo a un cabrito y cuatro libras de tocino. Se daba a todos además dos raciones de pan y una azumbre de vino por cada almuerzo (21).

Para la merienda del Príncipe se entregaban a la semana tres libras y media de azúcar, una libra de bizcochos redondos grandes, un cuartillo de agua de azahar y un cuarterón de gosajea.

Comida durante un Auto de Fe.— Documento especialmente curioso es el referente a la comida de los Reyes en la Casa del Conde de Barajas el 4 de julio de 1632, durante la celebración en la Plaza Mayor de un Auto de Fe que duró todo el día. Conocemos detalladamente los pormenores de aquella función, sus preparativos y desarrollo gracias a una relación anónima de la época (22). Se ordenó al Conde de Barajas realizar obras en su casa para la "real comodidad", y a la Villa abrir atajos y las puertas necesarias para el paso de los monarcas, que salieron aquel día a las siete de la mañana de Palacio. Se dispuso en casa del Conde una pieza en alto para el estado de boca y otras diferentes para el de los ayudas. En aposentos reservados y por separado comieron las damas de honor y meninos de ambas casas, los estados de Cámara y retrete, los guardas y reposteros y las dos Camareras Mayores. Según parece, a pesar de las siete condenas a muerte, los monarcas no perdieron el apetito, pues se especifica en el expediente que comieron lo ordinario. En la plaza, durante el juicio, se les sirvieron veinte panes de boca y veintiocho comunes, veinte tortillas, y de bebida un pellejo de vino de cuarenta y seis azumbres y dos cargas de nieve de treinta y dos azumbres, además de catorce azumbres de aloja (23).

Cuando llegaba la Navidad se les servía a los monarcas el plato tradicional, que tan sólo se vio alterado en 1645, ante un posible contagio de peste, por lo que se ordenó que en los ingredientes de aquella noche no figurara "ningún género de almendra, cidra, boa, ni limón, ni cossa alguna que pueda ser de Valencia por esta vez". Veamos en qué consistía la colación:

> Una torta con su lagarto de Armas Reales. Una caja de perada de quatro libras Guindas, dos libras. Albérchigos en almibar, dos libras. Quartos de membrillo, una libra. Peladillas, una libra. Peras bergamotas secas, una libra. Maçapanes, una

(21) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

(22) *Relaciones breves de actos públicos celebrados en Madrid de 1541 a 1650.* Edición de José Simón Díaz. Madrid. Instituto de Estudios Madrileños. 1982. Págs. 414-34.

(23) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

libra. Bocados de durazno, una libra. Turrón de Alicante, dos libras. Un bote de todas conservas. Diacitrón, una libra. Aceitunas, una libra (24).

Visitas de extranjeros ilustres.— Tenemos noticia del alojamiento de los visitantes ilustres en aquellos años. Uno fue el archiduque Carlos, tío del monarca, que residió durante su estancia en Palacio: "Se le tiene aparejado quarto al señor Archiduque, con todos los oficios necessarios para su servicio y guardas como a su Magestad". Antes de hacer su entrada en la Capital se le festejó "dando mesa franca para todos, a cada uno conforme a su calidad, y estado, y regalando extraordinariamente, ansi a su Alteza, como a los Señores, que ha sido un gasto grandioso, y para en pocos días dizen passa de 60.000 ducados".

Cuatro estados comían diariamente con el Archiduque Carlos. En el de Cámara le acompañaban su Mayordomo Mayor, caballerizo mayor, cinco gentiles hombres de cámara, capellán mayor, médico, el conde de Montalbán, el embajador de Alemania y don Luis Bravo, junto a 33 criados. Cuando la comida era en público se añadían al menos seis gentiles hombres de la boca. En el segundo estado comían el contralor, dos secretarios, un capellán, un gentilhombre del duque de Sajonia, el mayordomo del mayordomo mayor y diez gentiles hombres acompañados de dieciocho criados. El tercer estado, de los ayudas de cámara se componía por cinco ayudas y dos músicos además de siete criados. Por último una cuarta mesa era ocupada por el correo, el barbero, un escribano, un mozo de cámara, un boticario, un cocinero, un guardarropa, un trompeta, un trabante. Hubo que habilitar, como era lógico, plata y ropa para que tantas personas fueran atendidas y salieron de los oficios del rey:

> 110 platos medianos, 140 trincheos, 8 fuentes, 18 jarros, 8 saleros, 6 azucareros, ocho pares de aceiteras y vinagreras, 16 candeleros de plata, 24 piezas de plata para beber, 54 cucharas, 88 cuchillos, 126 tablas de manteles adamascados, 48 docenas de servilletas adamascadas, 6 cofres para la ropa, 3 arcas para la plata, 6 calderas para fregar la plata, 8 bancos de respaldar, 18 bancos llanos y 3 mesas para aparador".

Como muestra daremos tan sólo lo que la Confitería servía al Estado de Cámara en que él comía.

> *Al estado de Cámara.*— Dos caxas de mermelada de a tres libras.— 2 botes de todas conserbas.— 2 platos de mazapanes de a quatro libras.— 2 de peras bergamotas de a quatro libras.— 2 de guindas en almibar de a quatro libras.— 2 de alberchigos secos de a quatro libras.— 2 de ziruelas en almibar a quatro.— 2 de cermeñas secas. quatro l.— 2 de diacitrón de quatro l.— 2 de peladillas quatro l.— 2 de canelones quatro l.— 2 de bocados de cidra de quatro l.— Dos de turrón de Alicante a quatro l.— 2 de alaxú quatro l.— Su hordinario de azeitunas y anís".

(24) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

A finales del año 1624 llega a Madrid el duque de Neoburgo, acompañado de sesenta y siete personas entre las que se encontraban un cocinero con su ayudante y dos reposteros. Se ordenó al Aposentador Real que diera "casa o casas bastantes que estubieren cerca de San Gerónimo para acomodar los cavalleros en las quales pondrá veinte y seis camas, las ocho con colgaduras mas lucidas y mejores que se pudieren hallar, y las otras diez y ocho restantes sean muy buenas y luzidas porque son todas para Cavalleros". Señalaron los encargados de la misión una casa en la calle del Prado y otra en la de Cantarranas y el criado del Conde de Olivares dio su aprobación. El paso siguiente fue la entrega por los ayudas del Guardajoyas de Felipe IV de la siguiente plata para el servicio del duque:

> *Panetería.*— Una confitera dorada con su tapador.— Una salba de plata toda dorada con seis sobrepuestos dentro.— Quatro talleres dorados el uno de ellos con un salerillo.— Un salerillo de por si todo dorado con su tapador que se ha de pegar en uno de los dichos talleres.— Una cuchara y un tenedor todos dorados.— Una azeitera toda dorada con su pico, asa y tapador.— Un açucarero dorado.— Quatro corchetes para prender las servilletas.— Un pimentero dorado.
>
> *Cava.*— Dos picheles altos todos dorados con sus tapadores.— Dos frasquillos de plata pequeños con sus tapadores quadrados.— Quatro frascos grandes quadrados blancos con sus tapadores.— Dos frascos grandes de hechura de per con sus tapadores.— Dos cántaros grandes de plata lisos.— Una bacía de plata lisa.— Quatro fuentes Reales con escudos dorados que en una se ha de hacer un pico para hechar agua como esta ordenado al Platero. Un aguamanil dorado y blanco de medio relieve, el assa es un león.— Dos salvas doradas.— Una fuente dorada con las armas reales, con su xarra de la misma calidad con su tapador.
>
> *Sausería.*— Una garrafilla de cuello alto dorada para vinagre.— Una vinagrera dorada con su pico, asa y tapador.— Un braserillo de plata con las armas imperiales en el cuerpo.— Diez trincheos ordinarios.— Quatro platillos cubiertos y otros quatro medianos que todos tienen el borde por abajo y una A. con una corona encima por señal. Quatro porcelanas".

Seguía la relación con más piezas entregadas para el servicio del acompañamiento del duque. Tan sólo los ayudas de Cámara gastaron desde el 7 de octubre de 1624 al 13 de marzo de 1625, 20.780 mrs. aunque de aquí había que descontar 16.116 mrs., que correspondían al salario de dos mozos a razón de un real y medio diario, de lo que resulta que fueron bastante más moderados que los servidores del archiduque Carlos, incluso en el gasto de palillos, que no sobrepasó las dos mil unidades (26).

El año 1626 permaneció durante setenta y ocho días en Madrid el cardenal legado Francesco Barberini, residiendo en las Casas del Tesoro, anejas al Palacio Real. El *Diario* de su copero Cassiano dal Pozzo nos permite conocer minuciosamente todos sus movimientos.

(25) AP. Secc. Hca. Caja 117.
(26) AP. Secc. Hca. Caja 117.

El 24 de mayo llegaba al convento de los Jerónimos, donde se le tenía preparado el cuarto de las personas Reales. Pozzo nos da una detallada información de esta primera comida "a la española": Tras contar cómo el trinchante cortó el pan continúa:

> "En cuanto se sentó comparecieron las viandas que eran un plato de "fraole", un pollito con caldo, un pavo asado, pastel y estofado, un capón cocido con asado, un pavo, un asado de ternera, un plato de pichones, un plato de mollejas regalado de pasteles cubiertos de dos o tres clases de confituras blancas y rojas de frutas, un plato de salsa verde... No se usan platillos, sino platos medianamente grandes, y cuencos que tienen en sus extremos un poco de adorno. Asisten dos, uno que continuamente tiene dos de dichos platos para acercarlos y cogerlos del aparador, que le tiene con la mano, y una servilleta doblada que le pende de la espalda, otro tiene una servilleta que sirve para que cuando el Patron ha bebido darle para secarse, cuando el señor Cardenal bebía la acercaba al Maestre de Cámara y este la acercaba con una profundísima reverencia... De frutas llevaron ciruelas de Génova y guindas deshuesadas líquidas, bizcochitos reales, cerezas frescas, miel, queso cortado en tantas tajadas que estaba lleno el plato, y algunas otras confecciones. Acabadas éstas y la comida se dio el agua a las manos con una fuente que se lleva cubierta por otra, ambas doradas. Llegando a la mesa se descubre y de lo que está agujereado, sale un chorrito de agua que cae en la otra, y se da a las manos".

En esta ocasión y en el resto de sus descripciones de convites, Pozzo señaló su extrañeza por el hecho de que no se lavaran las manos antes de la comida, pero hay que hacer notar que la etiqueta vigente sí señalaba esta costumbre.

El 8 de junio por primera vez se decidió el Cardenal a comer en público, siguiendo el ejemplo del Rey y de los Infantes, con motivo del bautizo de la Infanta. Pozo nos cuenta las gracias que durante el acto hizo el bufón de S. M. llamado Ravel. El 10 de junio la Condesa de Olivares le ofreció un banquete en sus habitaciones y de su ceremonial da cumplida cuenta el cronista

> "La mesa de este convite hecho al señor Cardenal fueron de principio algunos entremeses, que eran pasteles bastante grandes, con trabajos de pasta, y semejantes, que fueron particularmente puestos delante del señor Cardenal, no se los llevaron sino al fin de la comida, se llevó a la mesa, no de una vez como en Italia, sino vianda a vianda y era cortada y distribuida por el trinchante. Las viandas no fueron muchas ni suntuosas. Vinieron al principio guindas, fresas y nata, despues "olla podrida", pollitos, pichones, capones asados y diversos platos de carne compuesta, asados tambien de algunas otras clases, manjar blanco... Para las frutas vinieron algunos vasos hechos en la forma de lata de leche congelada, diversas clases de frutas en almibar, membrillo helado, no se que confitura indiana no desemejante de consistencia a la perada. Eran algunas de estas cosas dulces medio líquidas (servidas) en platitos finisimos de plata cuya extremidad y orla era con un poco de "scherzo" diremos "a lattuga" que lo mas "fanno" los platos de porcelana y bajo esto, en otro había nieve para refrescar"

El 24 de junio, San Juan, Pozzo tuvo ocasión de contemplar cómo el Rey,

las dos Reinas y los dos Infantes cenaban en los jardines de la Casa de Campo servidos por damas.

> "Después de la comedia cenó S.M. con sus hermanos, hermana y mujer en dicho jardín donde estaba preparada una mesa con cinco cubiertos. Estaban en la cabecera S.M. y la Reina, a mano derecha la Reina de Hungría, el infante Don Carlos y a la izquierda sólo el Cardenal Infante. En el fondo de la mesa estaba solo una dama que hacía de trinchante con su servilleta a la espalda.
>
> Eran las Magestades y los Infantes servidos por damas, y la Reina que no bebe mas que una sola vez, fue servida con agua de canela, y al fin de la comida. La asistia continuamente junto a la silla la dama que la daba de beber. Hecha señal cuando S.M. quería beber, venía un Mayordomo acompañando la copa, y del medico ante el cual se hacia la salva, y se daba a un menino el cual la presentaba a la Dama susodicha, acercandole la copa que es alta, y larga, cubierta a modo de jarra a la usanza de Francia. Al tomarla la Dama, el menino tiene la tapa, y la Dama la lleva a S.M. quedando arrodillada y luego la devuelve al paje" (27).

Casas de las Reinas.— Dos reinas van a vivir en el Palacio durante el reinado de Felipe IV. Es la primera esposa del monarca, Isabel de Borbón, al parecer nada entusiasta de la comida española, porque ya al venir se trae su cocinero francés, Carlos de Villeneuve, con lo que empezarán las disputas en las cocinas entre españoles y extranjeros. Gracias a un interesante memorial presentado en el Bureo a su muerte conocemos algo del funcionamiento de su Casa (28).

Tan sólo la familia de las mujeres que servían a la Reina pasaba de doscientas personas, a las que había que dar ración diaria de comida. A esto se añadía la costumbre implantada por la Condesa de Olivares en 1626 de dar "enfermerías" a las damas, con lo cual, algo que hasta aquel momento se hacía en casos de extrema necesidad, y no durante más de ocho días de convalecencia, se convirtió en una fuente de ingresos extra para el personal, que a partir de aquel momento perdió la salud cada vez con mayor frecuencia. El número de damas de Cámara aumentó también de diez a treinta con sus correspondientes criadas, a todas las cuales había que dar diariamente su ración. En el estado de damas, tenían obligación de comer nueve o diez con la Guarda mayor, pero en realidad acudían cuatro o cinco y el resto se lleva el plato a sus posadas. De las que acudían, la mayoría se quedaba sin comer prácticamente para que sus criadas tomaran lo preciso y ahorrarles así la ración, que vendían fuera. Estaban "muertas de hambre y siempre quejosas por querer que huviese para lo uno y para lo otro". Los días de pescado aumentaba el absentismo y

(27) *Pozzo, Cassiano dal. Diario.* Copia del siglo XVII. Fols. 67-68, v., 92r.

Simón Díaz, José. *La estancia del Cardenal legado Francisco Barbierini en Madrid el año 1626* (En *Anales del Instituto de Estudios Madrileños,* XVII, 1980, págs. 159-214) y *Dos privados frente a frente: El Cardenal F. Barberini y el Conde Duque de Olivares (Madrid 1626)* (En *Revista de la Biblioteca, Archivo y Museo,* 1980, n.º 7, págs. 7-53).

(28) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

llegaban a pedirse hasta ocho enfermerías con lo cual al cabo del mes sólo las gallinas que se les daban por este concepto importaban catorce mil reales. En muchos casos salían a curarse a casa de sus padres o parientes y pasaban años sin volver a costa de la Real Hacienda.

La única solución que daba el autor de este memorial era que se hiciera a las criadas comer del remanente de sus señoras, cuando éstas tenían estado, añadiéndoles algunos platos "por si acaso sus amas desperdician algunos dándolos a los porteros, Maestre Sala o ayudas del Estado". Además debía obligarse a las damas a permanecer toda la semana que les correspondiera estado sin salir del Palacio, quitandoles el puesto caso de no cumplir.

Otro de los grandes gastos era el que originaban las meriendas, gran parte de las cuales iban a parar a las posadas de la Villa, que adquirían toda clase de alimentos. La confitería de la Casa de la Reina salía al año por una cantidad entre los doce y veinte mil reales.

La mayor urgencia en aquel momento, como si se intuyese lo que luego pasaría, era el arreglar esta situación de derroche, antes de que llegara la nueva Reina, que a su vez traería sus damas y tal vez nuevos gastos, lo que para la Real Hacienda sería catastrófico.

Cuando ya estaba decidido el matrimonio con Mariana de Austria, la primera preocupación de los oficios fue la de pasar revista al estado de las ropas, mobiliario, menaje, etc., de manera que todo estuviera preparado para salir a recibirla y para alojarla conforme a su rango. A tal efecto se hicieron listas que ahora nos resultan de gran utilidad para conocer con detalle todos los útiles que se precisaban en la cava, cocina, sausería, frutería, etc. (29). Se acordó que todo aquello que pudiera llevarse de lo que existía en el Buen Retiro se cogiera, a fin de evitar más gastos.

Hasta ahora la visión que nos había llegado de Mariana de Austria, en lo referente al gobierno de su casa y a su alimentación, era bastante cercana al papel de víctima de una economía maltrecha. Siempre se han reproducido aquellos fragmentos de Jerónimo de Barrionuevo en que cuenta cómo la Reina en octubre de 1656 se había quedado tres días sin confites para terminar su comida, porque el confitero ya no estaba dispuesto a trabajar más sin cobrar, y cómo el bufón Manuelillo de Gante dio dinero de su bolsillo para que los compraran (30). Sin embargo, a la vista de la documentación conservada, nos inclinamos a creer que corrieron mayor riesgo de quedarse en ayunas el monarca y los infantes que doña Mariana. En los primeros años de matrimonio, quizás porque Felipe IV no permitiera que se sobrepasara, sólo hay pequeñas muestras de un temperamento que sería, al menos en lo referente a la comida, realmente caprichoso, a partir de su viudedad.

(29) V. Apéndice documental I.
(30) Barrionuevo, Jerónimo de. *Avisos (1654-1658)*. Madrid, Atlas. 1968, II, pág. 12.

En el mes de julio de 1655, estando embarazada, insistió como iba a ser habitual, en que los aires del Retiro le sentaban mejor que los de Palacio, con lo que consiguió cambiar la residencia, pasando "los días en festines", y causando un gasto de mil ducados diarios por el traslado del monarca. Poco tiempo después, en el mes de octubre "después de haber cenado la Reina muy tarde, se le antojaron sardinas, por haberlas quizá olido, que por ser viernes se pudieron asar en alguna cocina, y a media noche se traginaron de unas en otras, de todos géneros, llevándolas a Palacio, y se satisfizo el antojo, y quedó la preñada más contenta que la Pascua" (31).

Durante el embarazo del año 1657, el 14 de noviembre se le antojaron buñuelos: "Fueron volando a Puerta cerrada, y le trajeron ocho libras en una olla, porque viniesen calientes, y volcándolos en su presencia en una gran fuente y mucha miel encima, se dio un famoso hartazgo, diciendo que no había comido cosa mejor que ellos, por ser picarescos" (32).

Estos pequeños caprichos no eran nada comparados con los gastos que años después supondría el sostenimiento de su Casa. Mariana de Austria implantó la costumbre de la cocina de regalo para la Reina de forma habitual en 1654, según una investigación que se mandó hacer sobre los orígenes de tal hábito en 1693. Se daba diariamente a su cocinera alemana, encargada de esta misión, un capón, media libra de tocino, ocho huevos, y otros días dos pollos, media libra de manteca y diez huevos, o alimentos por el estilo, con lo que se le hacía un plato de capricho, además de los que le servía la cocina.

La economía de Palacio fue, como la del resto del país, realmente lastimosa, continuaron las quejas de los proveedores por la falta de pago y se dejaron de abonar las raciones al personal de Palacio en varias ocasiones. Aumentaron los robos de las piezas de plata de las vajillas reales, e incluso de las servilletas, dada la carestía de los lienzos en aquellos años. Se resintió la calidad del pan y del vino que se servía a los monarcas, y aumentó el comercio de los criados con los alojeros. Esto hizo que Felipe IV el 30 de septiembre de 1654 dictara un decreto ordenando a sus servidores que cerrasen sus tabernas, ya que desde aquel momento "el que tabernare estará sujeto a la justicia ordinaria" (33).

(31) Idem id., I, pág. 200.
(32) Idem id., II, pág. 118.
(33) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

CARLOS II

Los primeros años de la regencia de Carlos II, se vieron presididos por la falta de fondos, lo que ya era habitual. A pesar de la disposición de Felipe IV, continuaron los negocios particulares del personal: "Ya no se tiene por señor el que no tiene despensa, ni aun por caballero de importancia... En las oficinas del Palacio y en las casillas hay a todas horas bebidas y comidas guisadas a donde acuden los criados de los consejeros y aún toda la gente que quiere" (34). Este abuso originó frecuentes quejas de los obligados y comerciantes de la Corte, y en 1684 se llegó a una reclamación presentada por el Municipio a Palacio, tras el incidente motivado por unos soldados que se habían llevado unas cargas de nieve "con el pretexto de ser para el Rey". La Villa replicó a este argumento que bajo aquella excusa se sacaba nieve "que luego se vendía en tabernas y alojerías". La conclusión de Palacio fue que "todo nace de la mala inteligencia que se tiene conzevida de las Cassas Reales, mirando con odio todo lo que a ellas toca, y disgustando sus exenciones y regalías, solo al fin de paliar los obligados sus intereses y fines particulares" (35).

Lo cierto era que dentro de Palacio se ponían dificultades a los arrendadores de la nieve para controlar lo que entraba y salía de las Cavas, y que por ejemplo el mozo de este oficio en 1680, había tenido antes botillería en la Corte, como el mismo reconocía.

Maura Gamazo nos da noticia de las partidas de abastos suministradas a Palacio en 1667.

> "Compraronse 500 arrobas de aceite, 800 de azucar, 33.322 de carbón y 21.000 de vino, todo él manchego o toledano, 50.428 libras de cera blanca y amarilla, 100.771 libras y media de vaca, 3.083 de peces, 3.323 de truchas, 28.085 de pescado: besugo y congrio frescos y en escabeche, sardinas en escabeche, ostras, lenguados, merluzas, anguilas, sábalos, meros, bogas en escabeche, rodaballo y lampreas, 139.138 de pescados secos: curadillo, salmón, cecial, atún, congrio, mielga y sábalos, 17.391 libras de sebo, 90.116 de tocino ordinario y 1.984 de tocino de Algarrovillas, ocho docenas de ranas y 16.421 de carneros.

Los sitios reales contribuían con donativos semanales a paliar en parte el gasto con setenta y una libras de ternera, ocho capones, cuatro pavos, cuatro

(34) Dominguez Ortiz, Antonio. *Aspectos del vivir madrileño durante el reinado de Carlos II* (En *Anales del Instituto de Estudios Madrileños,* VII, 1971, págs. 229-52).

(35) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

libras de manteca, diez cestos de frutas del tiempo, seis melones cuando se daban, veinticuatro tórtolas cebadas, en septiembre y octubre, sesenta gazapos de abril a julio y sesenta conejos de julio a octubre. La Casa de Campo y el Buen Retiro proveían a Palacio de leche, pollos, gallinas, huevos y nieve, al tiempo que el chocolate lo enviaban los Virreyes de Indias (36).

Se cocinaban diariamente dieciocho platos ordinarios a la Reina y seis flamenquillas con regalos y al Rey, a pesar de su corta edad, cuatro platos de viandas que variaban según la estación, aparte de lo que cada día había según la época.

El año 1667, aunque el monarca estaba enfermo de viruelas, se le sirvió la colación tradicional, que Maura reproduce en su trabajo pero que no damos por ser igual a la que hemos citado en tiempo de Felipe IV.

El mazapan alcorzado que se hacía al rey venía a salir por sesenta mil maravedíes, cifra muy alta, aunque se aclarara que se debía a "ser de escultura". La pieza que se entregaba al mayordomo costaba alrededor de los diez mil maravedíes.

Los sábados Carlos II tenía la costumbre de acudir a la Virgen de Atocha, y de vez en cuando salía al campo a cazar. En ambas ocasiones se preparaban las viandas precisas para su "fiambrera o cestilla":

> Dos panes de boca.— Un panecillo común.— Una libra de queso.— Cinco azumbres de vino.— Cuatro libras de frutas.— Cuatro limones.— Una libra de azúcar.— Una libra de bizcochos.— Cinco libras de persigos.— Una arroba de nieve.
>
> Al cajón de cocheros y lacayos se entregaban: Tres panes comunes.— Dos libras de queso.— Cuatro azumbres de vino.
>
> A los vallesteros se les daba pan y medio común.— Una libra de queso.— Una azumbre de vino.— Cinco libras de frutas.— Cuatro libras de carnero.
>
> Todo igual que en tiempos de Felipe IV" (37).

Desde el año 1678 se aumentó un pan de boca, una libra de bizcochos y dos libras de dulces para la cestilla y también el pan, vino y queso. Aquel mismo año se suprimió la costumbre de llevar fiambrera en las visitas a la Virgen de Atocha, aunque luego María Luisa de Orleans, continuó haciéndose preparar algunos dulces, incluso en la Cuaresma.

Los problemas con la Real Hacienda hicieron quebrar a los proveedores del pan, lo que motivó que el Rey se quedara en varias ocasiones sin él en su comida, porque dadas las malas relaciones entre Palacio y el Municipio no aceptó nunca que se pidiera al Pósito de la Villa. Los particulares, al pagar al contado, se llevaban siempre antes lo que en teoría estaba reservado al monarca, tras cesar los repartimientos con la Nueva Planta del año 1686. Lo

(36) Maura Gamazo, Gabriel. *Carlos II y su Corte.* 1911, T. 1., págs. 294-95.
(37) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

mismo sucedió con el vino de Esquivias y en 1692 se dictó una Orden para que tuvieran preferencia los artículos reales a la hora de comprar. Incluso al llegar las tradicionales comidas que se daban en Palacio a los pobres, hubo de intervenir el monarca ante el Presidente de Hacienda para que se libraran los mil ducados que se precisaban.

Estos continuos apuros económicos para pagar al personal, llevaron a Carlos II a fundir parte de la vajilla de plata para solventar las deudas. Gracias al recuento de piezas hecho tras esta medida, conocemos las existencias de cada oficio.

Muy poco intervino el rey en lo referente a sus comidas. El 3 de julio de 1689 encargaba que se le añadieran dos torreznos de libra y media a los asados. Eso sí, tras su segundo matrimonio, aparece siempre dando las órdenes a su cocina para los platos que se debían preparar diariamente a su esposa Mariana de Neoburgo.

Una de las distracciones preferidas del monarca fue sin duda la de ir al Pardo a pasar el día junto con su segunda esposa, y comer allí "de bodegón". Tenemos noticias de estas comidas desde el año 1690 al 18 de noviembre de 1697 y hemos escogido una de ellas como muestra de lo que suponía cada excursión al campo. Se suministraron para el bodegón del 10 de diciembre de 1692 los siguientes víveres:

> *Panetería.*— 50 panes de boca.— 60 panes comunes.— 2 huesos grandes.— 1 mazo de palillos.— 2 cofres para llevar el pan.
>
> *Cava.*— 80 azumbres de vino.— 4 arrobas de nieve.— 48 varros de la Haya.— 30 vidrios de cavalleros.— 1 embudo.— 1 cantimplora de cobre con su cubo.— 1 escusa baraja para llevar los varros y vidrios.
>
> *Sausería.*— 18 platos medianos.— 20 flamenquillas.— 4 platos Reales para olla podrida.— 1 porcelana.— 1 mantel.— 1 servilleta.— 1 paño de plata.— 1 vivazas para la plata.— 1 bota con 2 azumbres de vinagre.
>
> *Frutería.*— 24 libras de peras camuesas y asperiegos.— 8 melones.— Bergamotas para los Reyes.
>
> *Confitería.*— 25 libras de dulces para el refresco de damas por la tarde.— 4 libras de anises.— 5 libras de azúcar.— 8 libras de aceitunas.— 4 onzas de pimienta.— 3 onzas de canela.— 4 libras de vizcochos para sopa borracha. Además lo ordinario para meriendas de S.M.
>
> *Potagería.*— 12 limones.— 8 onzas de sal blanca.— 6 barajas de naypes para las damas que suelen pedir para jugar.
>
> *Por el estado de boca.*— 30 platos de plata medianos.— 24 trincheos.— 3 cantimploras de plata con sus cubos.— 1 salero.— 1 azucarero.— 1 pimentero.— 2 tablas de manteles reales.— 18 servilletas reales.— 12 cucharas, 12 tenedores, 8 cuchillos.— 2 mesas de tigera.— 4 vancos.— 1 bolsa para la plata.— 1 cofre y 1 arca para llevar todo.

Además en relación aparte se disponía las siguientes viandas por el guardamangier:

> *Vianda a S. Magestad y a la Reina Nuestra Señora de bodegon en El Pardo en lo de diziembre 1692*

Comida de S.M.

1 cozido con ave
aves 2 de zevo asadas y mechadas y lonja de tozino Algarrobillas
1 plato de regalo
1 gigote de ave
Barquilla de 6 libras de ternera, 1 ave de zevo y una lonja de tozino de Algs.
Pichones 4 en platillo carnero y cardo
Tortilla de 6 huevos frescos con tozino Garrs.
Higadillos 6 frescos
Huebos frescos 12 abuñuelados
1 holla podrida
perdizes 4 estofadas con ternera
Plato de regalo para la Reyna nuestra Señora
Ave de zevo con gigote para su Magestad.

A la Reyna Ntra. Sra. que se dio a su cozinero

10 libras de carnero, 2 aves de zevo, 1 gallina, 2 pollos de zevo, 4 pollos hordinarios, 6 mollejas de cabrito, 3 libras de ternera de pierna, 2 libras de tozino Algarrobillas, 3 libras de tozino ordinario, 2 chochas perdizes, 6 zorzales, 2 libras de caña de baca, 4 libras de baca, medio cabrito, 24 huevos frescos, 2 orejas de puerco, 2 pies de puerco, 4 libras de manteca de bacas, 24 huevos hordinarios.

A la Señora Camarera Mayor

Aves 2 de zevo asadas y mas. con torrijas Reales pasadas por almibar y 1 lonja tozino Algarrobillas, gigote de 1 ave y carnero con higados.
Perdizes 4 estofadas con ternera sobre sopa.
Empanada de 2 aves con ternera y tozino Algarrobillas.
Huebos moles tostados sobre bizcochos y diazitron.

A las Damas

4 aves 8 asadas con 4 platos de torrijas Reales pasadas por almibar y 4 lonjas de tozino Algs.
4 gigotes de 4 aves de carnero con higadillos.
4 pichones, 16 enpanadas, conchas de ternera y tozino Algs.
4 perdices 16 estofadas con ternera en chus sobre sopas.
4 huebos moles tostados sobre bizcochos y diazitron.

A cavalleros

3 aves 6 asadas y mas con 3 platos de torrijas reales pasadas por almibar y 3 lonjas de tozino Algarrobillas.
3 gigotes de 2 aves y de carnero con higadillos.
3 pichones 12 en pan de masa fina con chus de ternera y tozino Algarrobillas.
3 perdizes 12 estofadas con ternera sobre sopa.
3 huevos moles tostados sobre bizcochos y diazitron.
2 perdizes 8 estofadas y ternera.

A los guarda Damas

2 aves 4 asadas con 2 lonjas de tozino Algarrobillas.
2 gigotes de carnero.
2 perdices.
2 perdizes 8 estofadas y ternera
2 huebos moles tostados sobre bizcochos y diazitron.

A la gente del campo

18 tortillas de huevos y torreznos.
12 cabritos asados.
12 platos de salchicha y longaniza frita.
12 platos de carnero guisado.
4 gallinas.

Importaban estas viandas 44.822 mrs., que hacían 1.318 rs. y 10 mrs. El gasto total ascendía a 3.191 rs. (38).

Para transportar tal cantidad de cosas llevaban una calesa, ocho mulas para los diez criados de la cocina, cuatro mulas para los cuatro criados que iban cuidando del bodegón, una mula para el mozo de retrete, una mula para la tapicería, otra para el barrendero y una galera para la herramienta.

Muestra de lo influenciable que debió de ser este monarca por las mujeres que le rodearon, es un detalle que nos cuenta el sumiller de su Cava. Al parecer, cuando se le puso Casa, lo que no hizo contra lo acostumbrado con sus antepasados hasta el año 1674, sólo bebía agua de canela como su padre, pero desde 1686, y no sabemos muy bien el motivo de un año concreto para cambiar de costumbres, comenzó a tomar agua envinada y aún se aficionaría más con su segunda esposa. En 1695 se reconocía en la Cava que casi nadie bebía ya en Palacio agua de canela, porque se habían pasado al vino, tanto los monarcas, como los que comían en sus mesas de estados.

El año 1695, la víspera de Nochebuena a las diez de la noche, el Monarca decidió que le apetecía en la festividad una cena de pescado y la Cocina tuvo que improvisar corriendo el siguiente menú:

Caldo de pescado.— Huevos frescos, 12 en cáscara.— Plato de regalo.— Tortilla en agua de 12 huevos frescos.— Huevos frescos, 12 abuñolados.— Caçuela Monjui de todas yerbas con 6 huevos frescos.— Plato frito de seis dozenas de ranas bermejuelas, alcachofas, coliflor.— Truchas en escabeche con salsa agridulce.— Tortugas, 24, estofadas.— Albóndigas, de 6 docenas de ranas, con 6 huevos frescos.— Ostras en escaveche, reogadas.— Caçuela cuajada de coliflor, alcachofas y cardo.— Besugo, dos, cocido.— Merluza fresca cocida.— Besugos, 2, empanados.— Enguila guisada en caçuela.— Jigote del besugo.— Bermejuelas fritas.— Escaveche en vessugo caliente.— Fruta real rellena de conservas y dulces.— Platos de regalo para la Reyna.— Gigote de besugo para S.M.— Coliflor cozida.— Alcachofas fritas.— Caldo de garbanços.— Sopas de gallo.— Hugas rodaderas.— Almendrada.— Tallos de acelgas cozidas.— Peras en almibar (39).

Dada la delicada salud del monarca, a partir de 1693 se empezó a tener especial cuidado con los condimentos de su comida, aunque hoy nos parezca impropio de un régimen de enfermo cantidad de especias se le daban en los momentos delicados.

(38) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(39) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

Este año se entregaba semanalmente a la cocina de boca:

> Media libra de pimienta blanca y media de negra en lugar de la libra de pimienta negra que antes se daba.— Una onza de clavos en lugar de dos onzas que antes se davan.— Dos onzas de nuez en espezia, como antes.— Dos onzas de canela, como antes.— Una onza de azafrán, como antes.

Se añadió desde el 17 de mayo de aquel año una libra a las tres y media de garbanzos semanales para la olla de cada día, el caldo de los guisados y "cocerse los alones para las cenas". También aumentó la sal de un cuartillo y medio a dos.

Dos años más tarde el Dr. Ascárraga ordenó que se echase a la olla del monarca y demás guisos, canela y pimienta blanca y "de ningún modo nuez en especie ni clavo y siempre todo con gran moderación" (40).

En 1696 sabemos por una carta entre Stanhope a Shreswsbury que el rey, enfermo, "tiene un estómago voraz y traga entero todo lo que come, pues su quijada inferior sobresale tanto que sus dos filas de dientes no pueden coincidir" (41).

Visitante ilustre

El año 1687 visita la corte el príncipe Jacobo Teodoro Vichi, "primero y principal embajador del Gran Duque de Moscovia". Domínguez Ortiz en su artículo "Una embajada rusa en la Corte de Carlos II" (42) relata cómo el Condestable de Castilla, mayordomo mayor del rey se encargó de disponer todo lo preciso para su alojamiento en la casa de la calle del Río. "Tuvose gran prevención de pescados frescos y salados de todo género en cantidad y también de todo género de legumbres y frutas. Carnes, ni huevos no fue necesario prevenirles, porque era adviento, el qual guardaron muy rigurosamente, absteniéndose de todo género de carnes y huevos". Tras la presentación ante los reyes, el príncipe Vichi regresó a su posada, donde los criados de la Casa real tenían "prevenido un obstentoso, y prodigo combite, en que se esmeró toda la diligencia posible, en buscar los manjares más extrahordinarios, y regalados que en el tiempo se pudieron hallar". Como vemos hasta en los últimos años de la Casa de Austria se mantiene la imagen ante los extranjeros de una falsa opulencia.

Casa de María Luisa de Orleans.— La llegada de la primera esposa de Carlos II, supone una serie de innovaciones en los oficios de Palacio. El primero va referirse a la vajilla de plata que ordenó se grabase con las flores de

(40) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(41) Kamen, Henry. *La España de Carlos II.* 1981, pág. 607.
(42) En *Anales del Instituto de Estudios Madrileños,* XV, 1978, págs. 174-78.

lis en la mitad del escudo de la mano izquierda de las piezas, que era lugar que correspondía a las Reinas. El siguiente paso fue la venida, enviado por el Duque de Orleans de un "gran cozinero de su gusto y satisfazion" conducido y pagado hasta la frontera. Se trataba de Carlos Collard como veremos al hablar de estos oficiales, y su trabajo no despertó ciertamente simpatía en sus colegas españoles, que se vieron marginados y reclamaron los mismos derechos que él. Según decían en un memorial de 1683 aquéllos que de la Reina Madre habían pasado a servir a la nueva Reina "estaban jubilados y ahora apenas se les llama".

En el año de su matrimonio, a la nueva reina se le servían diariamente estas bebidas con poca diferencia de unos días a otros: Seis azumbres de agua de limón. Seis de agua de canela. Seis de leche engarapiñada. Cuatro de sorbete. Cuatro de naranjada y para realizarlas se precisaban nueve celemines de sal, treinta y dos libras de azúcar, dieciocho onzas de canela, veinticuatro limones, seis naranjas. Algunas veces se les hacía vino de membrillos. El coste oscilaba alrededor de los 60 rs. día (43).

Este mismo año de 1680 la Casa de la Reina se quedó sin pan en el mes de julio, por deudas a los proveedores y hubo de enviarse escuderos de a pie a las plazas públicas para que lo comprasen directamente. Continuaron las reclamaciones para que Hacienda librase las cantidades señaladas con el tiempo preciso y evitar los endeudamientos.

Los gastos de la despensa de la Casa de la Reina cuando estaba en Madrid eran en 1680:

Viandas de la Reina 500 rs. día.
Viandas de las damas 450 rs. día.
Enfermerías que se dan a las de Cámara 380 rs.
Raciones de criadas de damas y de la Cámara 300 rs.
Plato del Mayordomo Mayor 180 rs.
Ración del Contralor 44 rs.
Ración del contralor 44 rs.
Ración de médicos y sangrador de Cámara 120 rs.
Furriera 140 rs.
Nieve 240 rs.
Gasto ordinario de cera y sebo 628 rs.
Raciones ordinarias de los criados 1.300 rs.
Total 4.282 rs. diarios (44).

Los oficios de su Casa estaban compuestos por las siguientes personas:

Panetería: un jefe, dos ujieres de viandas, tres ayudas y uno de ellos confitero, tres mozos de oficio, un fiambrero y un panadero de boca. Dos mozos sin goce y dos criados jubilados con goce.

(43) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(44) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

Frutería: Un jefe, tres ayudas, tres mozos de oficio y un fiambrero. Cuatro mozos sin goce. No había criados jubilados.

Cocina: Un despensero mayor, cuatro cocineros, un ayuda que sirve de pastelero, cinco ayudas, dos portadores, cinco mozos de oficio, dos porteros, un busier, un aguador, un lechero. Un portero de cocina sin goce, un mozo de oficio sin goce. Cuatro criados jubilados con goce.

Salsería: Un jefe, tres ayudas y tres mozos de oficio. Siete mozos de oficio sin goce.

Guardamangier: Un comprador, dos guardamangieres, un mozo de oficio y otro para escribir los libros (45).

Veamos ahora algunos de los encargos especiales que se hicieron para María Luisa de Orleans en su cocina. El 11 de octubre de 1682 su Tesorero, Bernardino María de Alfaro ordenó que se dieran mil reales de vellón para comprar cuatro arrobas de dulces de Genova "de los de mejor calidad, para servicio y regalo de Su Magestad" y que los llevasen al Real Sitio de San Lorenzo el Real. En julio de 1684, la Reina mandó que en adelante se le sirviese como asado de mediodía y de la noche "dos pollas de leche, una de las que da el proveedor y otra escogida en los mejores cebaderos de Madrid". El mes de diciembre indicó que se la continuasen haciendo estos asados "por ser cossa de poco momento y para su mejor regalo". Un año más tarde tenemos noticia del encargo especial para un "agasajo" que quería hacer, no sabemos a quién, de dos pastelones cada uno de los cuales llevaba: 5 libras de carnero, 6 pichones, 12 calandrias, 12 ygadillos, 12 alones, 1 libra de tocino, 1 libra de manteca, 16 huevos, 6 libras de harina, 1 coliflor, 24 alcachofas, 2 limones. Junto a esto se harían dos tortadas dulces también grandes, "de lo que pudiere ser mejor" y se cocerían dos perniles de Algarrobillas, escogidos y "todo ha de estar muy bien sazonado".

Igual que le sucedería con Mariana de Austria, los esfuerzos y las disposiciones del monarca para tratar de evitar los gastos superfluos, cayeron en el vacío más absoluto y ninguna de sus esposas, ni siquiera su madre, parecieron escucharle. Así, casi a continuación de un Real Decreto sobre la necesidad de contener los excesos, el Marques de Villamaine, mayordomo de la Reina, ordenaba que se sirvieran meriendas a las Damas de Cámara de su señora" de los géneros o frutos que permitiera el tiempo". Las protestas del contralor señalando que había ahorrado en especias, verduras, limones e incluso en el azucarero de S.M. que se había bajado un cuarterón cada día fueron inútiles, y lo único que se consiguió fue que en lugar de que se entrasen los dulces por el cuarto de la Reina los llevasen por el retrete o la portería.

Los privilegios de que gozaron siempre las personas cercanas a los

(45) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

monarcas, hicieron que algunos los aprovecharan para canges fuera de lo convenido, como los que al parecer hacían las Damas, que reduzían a azucar los géneros que les correspondían y a final de mes enviaban a buscarlo a sus criadas. El jefe del Bureo comunicó en 1686 que en adelante la media libra de dulces que les pertenecían se les entregaría de los géneros de mejor calidad y no se permitiría el cambio.

Los gastos anuales disminuyeron algo con el paso de los años. En 1681 fueron de ciento veintinueve millones de maravedíes, en 1682 se piden cien millones doscientos cincuenta y tres mil cuatrocientos sesenta y cuatro maravedíes. El ahorro lo explican "por la moderación que ha hecho V.E. y el Bureo en los precios, que a baxado el precio del azeite, el menor gasto de los Oficios y el aorro en la provisión de la nieve". En 1683 habían descendido a noventa y ocho millones seiscientos once mil maravedíes así distribuidos:

> Carnero y vaca 21.500.000 mrs.— Volatería y guardamangier 22.440.000 mrs.— Gallinas de enfermería 8.160.000 mrs.— Azeite 2.000.000 mrs.— Frutería y Potagería 1.200.000 mrs.— Confitería 5.100.000 mrs.— Trigo 7.140.000 mrs.— Vino 8.350.000 mrs.— Cera 4.862.000 mrs.— Velas de sebo 816.000 mrs.— Carbón 3.060.000 mrs.— Furrería 1.850.000 mrs.— Ternera y cabrito 1.200.000 mrs.— Leña de cocinas 612.000 mrs.— Oficios menores 7.501.000 mrs.

La memoria del año 1684 nos detalla lo que suponía para cada Oficio un mes de estancia de la Reina en el Real Sitio.

> Panetería 3.100 rs.— Cava de vino y nieve 7.000 rs.— Cerería 1.200 rs.— Busería 1.020 rs.— Frutería 800 rs.— Confitería 2.000 rs.— Lavado de ropa 180 rs.— Atención y comida de criados 13.500 rs.— Total 28.940 rs. (46).

Casa de la Reina Madre.— Un rasgo favorable tuvo doña Mariana de Austria siempre y fue la generosidad que mostró, hasta en las ocasiones más apuradas, con su servicio. Da la sensación, viendo las órdenes que nos han llegado, de que no se enteró ni de los apuros económicos de su hijo, ni de los muchos servidores que se quedaban sin percibir sus salarios, ni de que los proveedores se arruinaban. Para ella nada de esto parecía existir. Dominguez Ortiz ha señalado cómo el hecho de que Palacio tuviera que mantener además de las Casas del Rey y la Reina, la de la Reina Madre supuso alrededor de millón y medio de ducados, la cuarta parte de los ingresos libres (47).

Del período de la regencia tenemos la fortuna de conservar dos documentos pormenorizados de los gastos de despensa y que corresponden a los años 1670 (48) y 1676 respectivamente (49). Al compararlos se observa la subida de precios en los mismos productos y todo el "mundo" que se movía

(46) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(47) Domínguez Ortiz, *Crisis y decadencia....* Barcelona, 1969, págs. 82-96.
(48) Maura Gamazo. Obr. cit., T. II, págs. 561-93.
(49) V. Apéndice documental II.

alrededor de una Reina a la hora de la comida. Además de los platos habituales, de lo que le servía su cocinera alemana, de las viandas de las damas, de sus raciones, las de los criados y criadas, incluyendo supernumerarios y jubilados, las raciones de los eclesiásticos y viudas, estaban las recompensas que se daban en especie y las limosnas que se pagaban del ordinario de la despensa.

El año 1680 decidió doña Mariana que las meriendas de sus damas debían ser acrecentadas y así se hizo. Esta medida originó problemas con el personal que atendía al rey después de cada visita que le hacía su madre, y presentaron una reclamación ante el Bureo señalando "cómo en su Casa agasajaban a las damas con dulces de Génova y bevidas muy costosas". Al tener que hacer lo mismo cada vez que acudía a ver a su hijo "se producen gastos muy considerables cuando luego falta el pan a la Real familia" (50). Cada vez que anunciaba su presencia, se producía en Palacio una conmoción y circulaban las órdenes con varios días de antelación para que fueran todos atendidos con la debida consideración.

Los sueldos que recibía el personal de su Casa en los ramos que aquí nos interesan eran los siguientes en el año 1686:

Panetería

Sumiller 41.000 mrs. de gajes al año.— Ujier de la vianda 32.000 mrs.— Ayuda 27.000 mrs.— Mozo de oficio 12.000 mrs.— Panadero de boca 43.800 mrs.— Fiambrero 12.000 mrs.

Frutería

Gefe 27.000 mrs.— Ayuda 27.000 mrs.— Mozo 12.000 mrs.

Cava

Sumiller 41.000 mrs.— Ayuda 27.000 mrs.— Mozo de oficio 12.000 mrs.

Cocina

Despensero 118.000 mrs. año mas ocho libras de nieve diarias en verano.— Juan Francisco Franco, cocinero mayor 66.000 mrs. año.— Francisco Vilon, cocinero mayor 66.000 mrs. año.— Lázaro Andres, cocinero mayor 66.000 mrs.— Gil Forni, cocinero mayor, 66.000 mrs.— Juan Trayer, cocinero mayor, 66.000 mrs.— Cuatro ayudas 33.000 mrs. cada uno.— Confitero que hace el ramillete 33.000 mrs.— Portador 23.000 mrs.— Mozo de oficio 22.000 mrs.— Portero 27.000 mrs.— Busier 27.000 mrs.— Aguador 32.283 mrs.— Lechero 14.600 mrs.

Salsería

Salsier 41.000 mrs.— Ayuda 27.000 mrs.

Guardamangier

Comprador 66.000 mrs.— Guardamangier 22.000 mrs.— Mozo de oficio 12.000 mrs.

(50) AP Secc. Adm. Leg. 880.

El gasto total en nóminas ascendía aquel año a 4.697.854 mrs.

En lo relativo a gusto culinarios destaca el consumo de verduras en los platillos de regalo: *coliflores*, *alcachofas*, *criadillas de tierra*, etc., y la preferencia del vino sobre los refrescos, algo, según los documentos, habitual entre las alemanas.

Del año 1685 conocemos los gastos ordinarios y extraordinarios:

Pan de boca, tortillas y pan común	66.053 mrs.
Carnero	231.680 mrs.
Bolatería, caza, guebos y otros generos	346.065 mrs.
Tocino	44.396 mrs.
Aceite	17.457 mrs.
Pescados	119.200 mrs.
Ternera y cabrito	11.965 mrs.
Confitería	75.226 mrs.
Cera blanca y amarilla	145.540 mrs.
Velas de sebo	12.048 mrs.
Vino	69.118 mrs.
Nieve	65.000 mrs.
Frutería	43.190 mrs.
Potaxería	23.409 mrs.
Carbon	24.062 mrs.
Leña	25.190 mrs.
Aguador	4.800 mrs.
Leche	3.253 mrs.
Gastos extraordinarios de los oficios	
Panetería	17.500 mrs.
Cava	7.025 mrs.
Vinagre y extraordinario de salsería	1.093 mrs.
Gasto extraordinario en mesa del mayordomo, contralor y viandas de músico	1.492 mrs.
Guardamangier	6.000 mrs.
Leche para plato de arroz de Mayordomos	1.019 mrs.

El contralor de Mariana de Austria trató de demostrar en 1691 cómo en el fondo los gastos no eran tan excesivos, sino que incluso se iban disminuyendo con el paso del tiempo y a tal efecto daba estas cifras (52).

	1690	*1691*
Panetería	2.850.782 mrs.	2.710.812 mrs.
Confitería	2.501.937 mrs.	2.128.055 mrs.
Cava	7.055.753 mrs.	6.890.455 mrs.
Frutería y potagería	2.285.689 mrs.	2.138.781 mrs.
Salsería	69.162 mrs.	107.108

(52) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

De vez en cuando la Reina Madre volvía a protestar ante el servicio de Palacio para que su acompañamiento fuera mejor atendido y en mayo de 1690 su contralor manda que se "prebenga algún refresco de empanadas y dulces en forma de merienda para las Damas, y demás señoras, que vienen con S.M., con más abundancia de la que se suele llevar en los atados, y que también se lleve la escusa baraja al Buen Retiro" (53).

Al morir la reina en 1696 se hizo recuento de la plata labrada que tenía en sus Oficios y pesó 291.212 rs. de plata.

Casa de Mariana de Neoburgo.— Digna competidora de su suegra, fue en lo referido a gastos y caprichos culinarios Mariana de Neoburgo e incluso pensamos que la superó.

Ya en mayo de 1690, el contralor de su casa exponía ante el Bureo el excesivo gasto en viandas para la Reina, pues se hacía la comida en tres partes distintas por los cocineros antiguos, una cocinera alemana y otros cocineros extranjeros. Los españoles realizaban diez platos a mediodía y ocho por la noche y mantenían que la Reina "había gustado de ellos desde su llegada a España". Una cocinera alemana, que había venido con doña Maríana, hacía otros platillos, sin número fijo a diario, por lo que en cada ocasión pedía cosas diferentes y no había forma de controlarla. Ya desde años atrás había habido "cocinera de puertas adentro" pero se habían ajustado a un presupuesto. Además de esto S.M. había contratado por su cuenta cocineros extranjeros en la cocina de boca que actuaban "sin regla ni ordenación como sucedía antes con los franceses" e incluso "hacían las mismas cosas que aquellos". Cada día presentaban a la reina veinticinco platos, lo que suponía un grave daño a la Real Hacienda. Todo esto hacía sospechar que se volvería a la mala época de los franceses, "que tanto se abominó dentro y fuera de Palacio", refiriéndose a los cocineros de María Luisa de Orleans. Se resolvió que de los platos que hacían los españoles se rebajaran los cinco que hacía la alemana, que guisaría tres a mediodía y dos por la noche (54).

Desde el primer momento de su matrimonio, el monarca va a dictar órdenes a su cocina para que aparte de todo lo dicho, le hagan un plato diario a su esposa. En junio de aquel año de 1690 se trataba de un bullon con un ave, una libra de carnero y un cuarterón de tocino. En 1691 son ya dos platos a mediodía y dos por la noche, lo que supone un aumento en el presupuesto de 44 rs. diarios y 16.060 rs. anuales, que aumentan en 1692 a 17.600 rs. al año, que se pagaba hasta entonces con las mesadas. El contralor señalaba la imposibilidad de hacer con los fondos de que disponía ningún extraordinario, como eran las habituales salidas al Pardo para comer de bodegón, que venían a costar cerca

(53) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(54) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

de 600 rs. entre carruajes, raciones de criados de la Casa que iban a servir, comidas de los caballerizos y gente del campo.

A pesar de los esfuerzos de Carlos II, su mujer aprovechaba cualquier ocasión para protestar de los únicos platos que no hacían sus cocineros, y en el caso de la olla podrida ordena que "lleve más nabos y que el caldo se envíe en una olla de plata" (55).

Toda la vajilla de María Luisa de Orleans, se retiró al guardajoyas tras su muerte, pues los nuevos cocineros se negaron a usarla, sin duda por indicación de su ama.

El control sobre sus alimentos llegaba al extremo de que en las salidas a comer de bodegón, los cocineros del monarca hacían todas las comidas con excepción de la de la Reina, que realizaba el suyo particular, alemán.

El año 1693 el Rey ordena una investigación para saber desde cuando existía la moda de la llamada "cocina de regalo" de la Reina. Se le dice que no era habitual hasta que su madre, en 1654, encargó que su cocinera alemana le hiciera diariamente algunos platos. El exceso había comenzado en tiempos de María Luisa de Orleans y había ido en aumento hasta llegar a la situación curiosa de aquel momento en que la Reina disponía de dos cocineros de la servilleta, cuatro ayudas, dos portadores, dos porteros y cuatro mozos de oficio, además de los contratados extranjeros.

La afición de la Reina al buen vino, hizo que habilitara a personas con el encargo especial de traérselo de Alemania. En 1692, Nicolas Doige presentó una memorial con la relación de vinos del Rhin y otras cosas comestibles que había comprado para la Reina en Alemania. Había tardado en la comisión 234 días y tuvo que pagar derechos de aduanas en cada villa que atravesó con el cargamento: Nimega, Colonia, Holanda, etc., los fletes, la descarga en Cadiz y su transporte hasta Madrid. Compró:

> Dos pipas de vinos del Rhin = 300 escudos de plata.— Una pipa de vino de Mussela = 172 escudos.— Una pipa de vinagre del Rhin = 12 escudos.— Doce libras de ordio mondado = 2 escudos.— Una pipa de vino de Axenxos = 8 escudos.— Un tonel de agua de anís.

Esto y las pipas que servían de recipiente costaron 1.497 escudos de plata (56).

Conocemos qué personas eran las beneficiadas en los repartos especiales de algunos platos, como es el caso de las criadillas de carnero, que tocaban de regalía a la Casa de la Reina y sus criados y se distribuían así en la Pascua de Resurrección.

> A las Damas para dos platos 6 pares.— Al Sr. Mayordomo mayor 4 pares a razón de nueve quartos cada par.— Al Marques de Cañizares 2 pares.— Al

(55) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(56) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

Marques de Villamayna ydem.— Al Conde de Puertollano ydem.— Al Sr. D. Juan de Villavicencio idem.— Al Sr. Marques de Tossa idem.— Al Conde de Montenuebo idem.— A D. Baltasar de Villapando idem.— Al Thessorero y su oficial mayor idem.— Al contralor 2 pares.— Al grefier 2 pares.— A los dos guardamangieres 4 pares, 2 a cada uno.— Al comprador 2 pares.— Al oficial del contralor 1 par.— Al oficial mayor del grefier 1 par.— Al despensero mayor 1 par (57).

Los gastos de la Casa de la Reina se cubrían con los siguientes ingresos

Renta de lanas	86.290 reales
Renta de salinas de Castilla la Vieja..	41.598 reales
Renta de salinas de Granada	7.474 reales
Millones de Valladolid	5.772 reales
Salinas de Andalucía	4.757 reales
Sedas de Granada	4.080 reales
Total	149.971 reales al mes (58)

El gasto de la Casa era de 123.900 reales mensuales por lo que no hubiera habido problemas económicos de cumplirse fielmente los plazos de entrega de las rentas, pero el dinero nunca llegó a tiempo y siempre se debió a los proveedores.

En el capítulo destinado al menaje trataremos con detalle de las piezas de plata de este periodo y de la ropa de mesa.

(57) AP. Secc. Adm. Leg. 909.
(58) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

CLASES DE COMIDAS Y ETIQUETAS

Las comidas del monarca podían clasificarse en varios apartados diferentes, atendiendo a la etiqueta de que se rodeaban.

El mayor despliegue de persònal y de ceremonias se hacía, como es lógico, en las públicas y solemnes. Todos los ritos, según el modelo de la Casa de Borgoña, que siguieron los diferentes monarcas de la Casa de Austria han sido publicados, aunque de forma algo abreviada, por Rodríguez Villa, y repetidos luego una y otra vez, por lo que creemos innecesario aquí reiterar lo ya conocido.

Comidas ordinarias.— En las comidas y cenas ordinarias, los oficiales que entraban a servir, asistían con toda reverencia y respeto, "sin pasar más adelante de lo que precisamente sea necesario para el servicio". Los ujieres de la vianda tampoco cruzaban la puerta de la pieza donde estaba el Rey, y cuando llevaban la copa, se arrimaban a un lado para volver luego con ella al bufete. En el cubierto permanecían sólo los Jefes y Ayudas de los oficios necesarios para servir, y eran los primeros los obligados a hacerlo pues los mozos de oficio "no tenían allí nada que hacer". Todos asistían con el respeto, compostura y silencio "que es justo".

La vianda de carne que se levantaba de la mesa del Rey los días de pescado, se llevaba a la Sausería y allí la repartía el Teniente de limosnero, estando rigurosamente prohibida cualquier distribución que se hiciera fuera de este lugar. Igual debía hacerse con el remanente que cada día quedaba de su mesa, para que de allí fuera a donde tocara.

A las comidas y cenas acudían tres gentiles hombres, y el de guardia permanecía en el aposento del monarca, para lo que se ofreciere. Mientras, el segundo hacía el taller y el otro iba por la vianda. Se les prohibía hablar de lo que no fuera muy preciso para el servicio. Además del plato que le correspondía al Gentil hombre por trinchante eran suyos los que le venían de fuera, pero no podía tomar cosa alguna de los de la vianda. El gentil hombre de cámara y el sumiller de la Panetería cubrían el bufete en las comidas ordinarias sin que interviniera el ayuda de cámara, que en cambio por la noche podía sostener las velas, mientras los otros tendían el mantel.

Comidas retiradas.— Cuando el Rey comía o cenaba en la cama o retirado por convalecencia u otra causa, los Oficiales de Boca permanecían en el cubierto, sin que ninguno de ellos pudiera pasar más que hasta la puerta de la

pieza adonde comía, cuidando de ponerse de modo que el monarca no les pudiera ver. Allí daban a los gentiles hombres o ayudas de cámara lo que a cada uno le tocaba servir, el sausier esperaba para tomar los platos de las manos del Ayuda de Cámara, y el sumiller de la Cava para recibir la copa y fuentes. Dos gentiles hombres tendían el mantel en la pieza más próxima y cuidaban de que de los platos que sacaban no se tomara cosa alguna.

Comían esos días en el Estado un gentil hombre, y el de guardia lo podía hacer al tiempo que el Rey y por la noche cuando éste pasaba al cuarto de la Reina. En dos cosas habían de tener especial cuidado, una era el no hacer esperar al monarca y la otra guardar secreto inviolable de todo lo que oían o aquel les decía (59).

Al estudiar el período de Carlos II hemos tratado de las fiambreras que llevaba cuando iba a cazar y de las comidas de bodegón que tomaba en el Pardo

En el reinado de Felipe IV se trata de resucitar la etiqueta y se dictan disposiciones nuevas para algunos oficios de la Casa de la Reina por el duque de Gandía, Mayordomo Mayor de Isabel de Borbón, siguiendo las ceremonias de las Casas de Castilla y Borgoña (60).

Veamos lo que se había de observar en la Cava:

Durante el día y por la noche permanecía un mozo en el oficio para cualquier imprevisto que pudiera surgir. El sumiller tenía obligación de estar dispuesto dos horas antes de la comida de la Reina, para cuando le llamara el ujier de la vianda. Mandaba poner el mantel y sobre él colocaba lo que había de subir arriba al cubierto; desde éste momento permanecía descubierto, y su ayuda descubierto y sin espada. El ayuda preparaba los frascos y limpiaba las salvas y su jefe la copa de la Reina; luego hacía la salva de aquella bebida que tenía que ponerse a enfriar o de la que ya estaba fría. Una vez preparado el recado no se separaban hasta que llegaban a cubrirla y entonces salían acompañados del ujier de la vianda, llevando el sumiller la copa y la salva en la mano y el ayuda la bebida de la Reina. Si se subía nieve era el mozo del oficio el que la llevaba, detrás del ayuda y en "una cosa que fuera decente". Una vez en el cubierto, ponían la copa, salvas, fuentes y jarro a la izquierda de la mesa de la panetería. Al llegar el momento de la ceremonia de "hacer la copa", el sumiller la tomaba y el ayuda con el frasco iba echando según le indicaba el doctor, luego la cubría y con una servilleta en la mano izquierda, limpiaba el pie y del remanente que había caído volvía a hacer la salva. El sumiller acompañaba a la persona que portaba la copa para llevarla a la Reina y esperaba a la puerta de la pieza hasta que se la devolvían y desde allí, acompañado por el ujier de la vianda volvía a su lugar. Con las fuentes de agua, se hacía exactamente la misma operación que con la copa.

(59) *Etiquetas de Palacio.* AP. Secc. Hca., Caja 50, fol. 125, 136.
(60) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

OFICIOS DE BOCA

Se entienden como tales, aquellas dependencias que se ocupaban directamente del suministro, conservación, preparación y servicio de la comida de los monarcas. El personal que allí trabajaba pertenecía a alguno de los siguientes "oficios": Panetería, Cocina, Cava, Guardamangier, Frutería y Potagería, o Salsería. Aparte de lo puramente alimenticio, otros trabajos como el de los encargados de alumbrar las dependencias o colocar las tapicerías y mesas en las comidas, completaban la labor de los anteriores. El número de personas que componían cada departamento varió con los años y los distintos monarcas, pero los nombres, derechos y obligaciones se conservaron con muy pocos cambios. A partir de la "Relación de la orden de servir que se tenía en la Casa del Emperador D. Carlos" publicada en 1545, las disposiciones y etiquetas dictadas por el emperador procuraron seguirse, especialmente por Felipe II, si bien sus sucesores fueron relajando el rigor de la etiqueta y sólo en contadas ocasiones, como es el caso de Felipe IV, se trató de resucitar el complicado ceremonial dispuesto para las comidas, y la disciplina en los servidores. Rodríguez Villa publicó en 1881 esta Relación de 1545 (61), a través de una de las varias copias que se conservan del siglo XVII, y aunque tiene algunos errores como el de confundir la palabra placa, moneda antigua, al hablar de los sueldos, por plazas y estar bastante reducido su texto, consideramos que es inútil volver a darlo aquí. Por tanto enumeraremos los detalles fundamentales que permitan una comprensión del complejo mundo de la alimentación en Palacio.

Antes de entrar a comentar las distintas dependencias, hay que reseñar la existencia de tres cargos que estaban por encima de todos ellos y que en un orden jerárquico eran los del Mayordomo Mayor, mayordomos semaneros y contralor.

El puesto de *Mayordomo Mayor* del Rey o de la Reina fue ocupado por los principales nobles, y recaía en ellos toda la responsabilidad del funcionamiento interno del Palacio. En lo que se refería estrictamente a la comida, presidía el Bureo que se celebraba los lunes y viernes, examinando los libros, precios, cuentas y gastos efectuados en la semana. El nombraba el personal y recibía el juramento de los empleados. En las comidas solemnes acompañaba a

(61) Rodríguez Villa, A. *Etiquetas de la Casa de Austria.* 1881, págs. 1-43.

la vianda y se colocaba con el monarca sobre la tarima, en su lado derecho. Disfrutaba de gajes muy importantes, sabemos que el Duque del Infantado en 1670 recibía dos millones de maravedíes al año, más pensión, librea y ración de pan, vino, cera, sebo, casa de aposento, médico y botica.

Los *mayordomos* servían por semanas, y de ahí el nombre de semaneros. Eran los inspectores de las distintas secciones, en este caso referentes a la cocina, del servicio de Boca, y vigilaban los menús que cada día se preparaban al monarca. Yelgo de Bázquez en 1614 (62) decía que "había de ser bien nacido, cavallero principal, hombre de buen entendimiento y severo" porque incluso por el hecho de llevar bastón "imitaba el mayordomo a un General". Le recomendaba mucha paciencia para oir las "importunidades" de los que le presentaban memoriales, pero debía de mirarlos "con tanta flema y paciencia como si no tuviera otra cosa que hacer". Cada noche se reunía con el veedor y el cocinero para ordenar las comidas del día siguiente y escribía luego en el libro el gasto efectuado. En resumen, su función era la de inspección y control de gastos, amén de cuidar del orden y silencio y disponer que no faltara nada de lo preciso para un perfecto servicio.

El *contralor* estaba a las órdenes del Mayordomo mayor y del mayordomo semanero y la denominación de su cargo indica bien a las claras cual era su misión. Daba cuenta diaria de los gastos y vigilaba el reparto de las raciones que se daba a los oficiales de Boca. Cobraba 198.910 mrs. de gajes al año, más ración de pan, vino, carne, pescado, cera y sebo a mediados del siglo XVII.

En más de una ocasión surgieron problemas de competencias entre los mayordomos y el contralor como responsable de los gastos. Así en 1683, tras el Real Decreto dictado por Carlos II para que se evitasen al máximo los derroches, el contralor de Palacio protestó airadamente ante la orden del Marqués de Villamaine para que se sirvieran meriendas a las damas de la Reina. Al estar a las órdenes de los mayordomos, sus quejas no sirvieron para nada y todo continuó igual.

Pasemos ahora a los Oficios de Boca.

PANETERIA

Esta sección se ocupaba del suministro y reparto del pan, sal, palillos, leche y queso. Tenía a su cargo la ropa de la mesa de los reyes y el cuidado de los útiles precisos, de los que era responsable el jefe, llamado *sumiller*. Este en 1605 tenía de gajes 40.000 mrs. al año además de ración de cuatro panecillos, una libra de carnero y otra de vaca, y media azumbre de vino. Cuando "caminaban" la ración era extraordinaria y consistía en dos

(62) Yelgo de Bazquez. *Estilo de servir a Príncipes con exemplos morales para servir a Dios.* Madrid. Cosme Delgado. 1614. 8 hs. + 192 fols.

panecillos, libra y media de carnero, media azumbre de vino, medio carro para su ropa y una vela de sebo cada noche. En 1647 el sueldo era de 43.800 mrs. al año, pero en 1686 había bajado a 41.000 mrs.

Las noticias que tenemos son casi siempre de quejas presentadas ante el Bureo. Así en 1640 el Sumiller de la Panetería de la Reina se quejaba de la reducción de los cuarenta y ocho panecillos que le quedaban de merma, teniendo en cuenta que a dos mozos que le ayudaban les daba de comer de su bolsillo. Servía diariamente a su Señora 1.104 panecillos, de los que se comían 622 y el resto se daba "a perros, osos y estado de Cámara" (63).

El *ujier de la sala o de la vianda* cobraba alrededor de los 30.000 mrs. al año de gajes, que aumentaron a 43.800 en 1647 y descendieron a 32.000 mrs. en 1686, además de ración similar al sumiller, con la única diferencia de que en viaje sólo tenía derecho a un cuarto de carro para su ropa. Se le llamó también *veedor de la vianda* y su misión era cuidar de los manjares que el comprador y proveedores llevaban al Guardamangier para la mesa de los Reyes y para los Estados y raciones, vigilando que fuera de lo mejor y acompañándoles algunas veces al mercado para comprobar si compraban bien, a buen precio y cosas propias de la temporada. Todas las mañanas iba el Guardamangier con el cocinero de la servilleta para escoger la vianda necesaria para la comida y cena de aquel día, y ya guisada, presenciaba en la cocina de boca que los platos salieran cumplidos y llenos, no consintiendo que los oficiales se quedaran con cosa alguna.

Aun cuando las etiquetas de Carlos I no citan a los *ayudas*, siempre hubo en la Panetería estos auxiliares para recoger los manteles, servilletas, paños de los oficios, etc., que luego entregaban a las lavanderas. Su número osciló de dos a tres según las épocas. En 1605 cobraban 20.000 mrs. de gajes anuales y a finales de siglo 27.000, aparte de raciones de asiento y camino similares al resto de los oficiales.

Como en el resto de las dependencias, el empleado que causó más problemas fue el *mozo de oficio,* que, al parecer, nunca se atuvo a lo ordenado negándose entre otras cosas a dormir en el local, a pesar de abonársele un real cada noche que se quedaba. Se le daban 12.000 mrs. de gajes al año.

A los chicos que, fuera de nómina, ayudaban al sumiller se les llamaba "extraordinarios", y no tenían sueldo fijado ya que corría su manutención por cuenta del jefe.

Conocemos los gastos de la Panetería hechos en algunos años, pero no se prestan a comparaciones dado el cambio de la moneda.

1620: 5.230.929 mrs.
1690: 2.850.782 mrs.
1691: 2.710.812 mrs.

(63) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

Dentro del servicio de la Panetería se incluían los proveedores de algunos alimentos básicos como la leche, o dulces, y también otros trabajadores auxiliares como el fiambrero y la lavandera.

En 1649 los útiles de plata de la Panetería a la llegada de la Reina Mariana de Austria eran los siguientes:

> Cuatro conserveras con ocho bocados cada una, alrededor armas y cifra.
> Dieciséis corchetes con sus pies y cabo hueco, con armas y cifra.
> Fuelles.
> Dos tenazas para esprimir limones, con dientecillos que tienen la cifra de oro.
> Seis talleres, los dos con saleros y pies de bolilla, el uno sin ello y los otros cuatro sin saleros, tres de ellos con pies de bolilla.
> Tres cucharas de oro y una forqueta de oro. Las dos con flor de lis en la punta, y la dicha con un escudo de un león y corona, y la forqueta con una flor de lis.
> Dos açucareros dorados por de fuera.
> Dos pimenteros sobredorados, el uno con rejuela y el otro con tapador abujereado. El uno con armas y el otro sin ellas.
> Dos paneras de plata, una con armas del Rey y otra de la Reina, las dos con pie de bolilla.
> Dos cajas, la una bizcochera y la otra confitera con el tapador engoznado, asa y pestillo y la otra con su tapadero y armas las dos.
> Un cetro para el uxier de vianda, de madera dado de negro con su corona imperial y armas en la punta y al fin un casquillo todo de oro.
> Dos cajitas con siete corchetes, la una aobada y la otra redonda.
> Un palillero de plata con su tapador y armas.
> Doce flamenquillas.
> Dos aceiteras de plata dorada con armas reales y una A encima.
> Una pieça de plata blanca para bever, con armas cercada por adentro.
> Dos porcelanas de la India guarnecidas con pie y asas de plata sobredorada.
> Tres fuentes de plata dorada dentro y fuera, una con pico y todas con armas.
> Tres cuchillos y tres forquetas con cavos de plata blanca.
> Dos cuchillos con cavos de oro y un tenedor de oro, y una forqueta de azero con el cavo de oro.
> Dos cucharas de plata sobredorada.
> Un cuchillo con cavo de oro y un tenedor de oro con tres púas.

Años más tarde, en diciembre de 1684, una pequeña relación da cuenta de las "alhajas" de la confitería de la misma Mariana de Austria.

> Dos arcas de pino con sus divisiones varreteadas con yerro, nuevas, para poner dulces.
> Dos arcas de pino varreteadas igual, la una para tener la arina y la otra para la azúcar.
> Una mesa de pino, con su caxón y sobremesa de frisa para escribir.
> Un taburete viexo.
> Un pesso con sus dos valanzas de cobre y pesas hasta veinte y zinco libras.
> Un pesito pequeño con su marco hasta una libra.
> Una arquita pequeña de media vara, forrada en vaqueta con clavazón, cantonera y zerradura doradas, con dos llaves enzima con un assa dorada y forradas por

dentro en Olandilla de Carrada, la qual es para llevar los dulzes y el cubierto de S.M. en las ocasiones en que fuere al Campo (64).

La lista que se hace en 1697 de todos los útiles de los oficios nos da nuevas noticias.

Plata que se entrega para el Real Servizio a Don Joseph Pardo y Ochoa, Sumiller de la Panetería de la Reina Nuestra Señora. Año de 1697.

Plata

— Primeramente se le haze cargo de dos vazías grandes de platta blanca con sus asas ..... Toledo
— Más dos fuentes de platta grandes sobredoradas ..... Toledo
— Más dos confiteras de platta blanca con sus tapas
— Más un braserillo de platta
— Más nueve flamenquillas de los números 3, 4, 6, 7, 8, 14, 15, 13 y 16 ..... Toledo
— Más seis talleres dorados los dos con salerillos entornillados 4 a Toledo
— Más dos azucareros sobredorados ..... Toledo
— Más dos pimenteros sobredorados
— Más dos azeiterras de platta sobredoradas
— Mas dos caxas de platta blanca para broches
— Mas otra caxa aobada para sal ..... Toledo
— Más dos bandexilla (sic) pequeñas acañonadas de platta blanca
— Más un palillero de platta blanca ..... Toledo
— Más un cuchillo con cabo de oro ..... Toledo
— Más una cuchara y tenedor de oro
— Más otro cuchillo de cabo de platta dorada ..... Toledo
— Más cuchara y tenedor de lo mismo..... Toledo
— Más dos tenedores y dos cuchillos de cabos de platta blanca para la trinchanta.
— Más un zetro de palo santto con corona de plata sobredorada y en el pie un remate de lo mismo.
— Más otras seis flamenquillas de los números 10, 11, 12, 13, 14 y 15.
— Más dos cuchillos y dos tenedores con cabos negros.
— Más un taller nuevo de platta sobredorado con su salerillo y ttapa y quatro pies que se hizo de la que se trujo de la Casa de la Reina Madre.
— Más un frasquito de platta para llevar el azeite quando la Reina nuestra Señora come en Palacio con su tapa y contra tapa que se hizo de la misma platta de la Reina Madre.

Todo lo referido en este pliego se me entregó en presencia del Sr. D. Antonio de Castro, Contralor de la Reina Nuestra Señora y de todo hello me hago cargo y lo firmo en Madrid a primero de agostto de mill sieszientos y noventa siette años. D. Joseph Pardo y Ochoa.

— Más de le carga una caxitta de platta blanca con dibisiones para sal y pimienta que se lleva al campo para la merienda de su Magestad, con sus armas y letras.

(64) AP. Secc. Adm. Leg. 879.

— Más un frasquito de platta blanca redondo pequeño con tapador con asa engoznada y contratapador con armas y letras que sirve para llevar el azeite quando la reina nuestra señora come o merienda en el campo.

En veinte y uno de julio de mil setezientos y uno se reconoció el antecedente cargo hecho a Dn. Joseph Pardo y Ochoa Sumiller de la Panetería, el qual se halló conforme con lo que consta en su poder y lo que entregó para servir a la Reyna Nuestra Señora viuda quando pasó a Toledo, como parece del pliego que queda de este de fecha de treinta y uno de Henro de dicho año primero de Dn. Antonio de Castro como Contralor, de Dn. Julio Gutierres, a quien se entregaron las alajas que expresa como sumiller de dicho oficio y de Pedro Cubero Sebastián escribano del R. Bureo de la Casa del Rey Ntr. Sr. que fue pressente al entrego. Asimismo puso de manifiesto dicho Dn. Joseph Pardo y Ochoa una cuchara, un tenedor y un cabo de cuchillo de oro todo que estaban en su poder y de que no se le havía hecho cargo.

Alaxas de cobre, hierro y madera que se entregan para el servizio de Panetería a Dn. Joseph Pardo y Ochoa sumiller de la Casa de la Reyna Ntra. Señora. Año 1697.

— Primeramente se le cargan del dicho Don Joseph Pardo una bazia grande de cobre con dos asas.
— Más dos calderos el uno con asa y el otro sin ella pequeño.
— Más un cantaro de cobre con su asa.
— Más una azeitera con su asa.
— Más un almirez grande con su mano.
— Más dos candeleros de azofar.
— Más un arca de ziprés para la ropa.
— Más dos mesas de tixera con sus pies.
— Mas una mesa para escrivir con su caxon.
— Mas un arcon grande para el pan comun.
— Mas un banco raso.
— Mas una camilla para perfumar la ropa.
— Más una pandera para el azucar.
— Mas un zedazillo para la sal y pimientta.
— Mas un tintero y una salbadera de plomo.
— Mas un peso de valanzas con las pesas siguientes una de a quatro libras y las demas abajo asta la onza.
— Más una arquita mediana, cubierta de vaqueta tachonada, en que se sirve la merienda de Su Magestad en el campo.
— Más cinco cofres barreteados con zerraduras.
— Más otros dos cofres barreteados para la ropa.
— Más dos arcas de pino.

Todo lo contenido en este pliego se me entregó en presencia del Señor Don Antonio de Castro, Contralor de la Reina nuestra Señora y de ello me hago cargo y lo firmo en Madrid primero de agosto de mil seiszientos y noventa y siete años. Dn. Joseph Pardo y Ochoa.

Mas en 20 de abril de 1698 se entregó al Sumiller una arquitta de dos tercias de largo y lo que le corresponde de ancho y alto cubierta de vaquetta de Moscobia colorada forrada en olandilla encarnada guarnecida de tachuelas doradas con su zerradura y aldabon quadrado y su chapa todo dorado (65).

(65) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

COCINA

El oficio principal dentro de los referidos a la alimentación, no fue sin embargo el que más problemas presentó ante el Bureo de la Casa de los Austrias. Al no depender de él el aprovisionamiento, se evitaron aquí los choques de intereses y los negocios marginales, aunque Yelgo de Bázquez prevenía al veedor de las viandas del cuidado que había de tener para que no se pusieran los cocineros de acuerdo con los compradores y sacar ganancias particulares.

La suerte de que uno de los principales cocineros de la época, fuera el autor de la única obra que nos ha quedado como documento impreso de los menús guisados a los monarcas, nos ofrece un testimonio de primera mano, que complementa este trabajo. Hay que tener en cuenta que Francisco Martinez Montiño cocinó en tiempos de Felipe II, Felipe III y Felipe IV, por lo que sus noticias complementadas con el expediente personal hallado en Palacio son de capital importancia. (66).

Entraban a servir en las cocinas por lo general como galopines y con los años iban ascendiendo, llegando en el mejor de los casos a cocineros mayores o incluso a cocineros de la servilleta. Especial cuidado tuvieron precisamente con estos mozos de cocina, dos monarcas, Felipe II que se preocupó porque no fueran "pícaros rotos y sucios", aunque según Martínez Montiño no consiguió eliminarlos y más tarde Felipe IV, que ordenó se vigilara con atención quiénes entraban a servir, precisamente porque si se establecía una selección previa se les podía ir enseñando el oficio de cocinero, sin necesidad de contratar gente de fuera.

El hecho de que las diferentes reinas, especialmente a partir del matrimonio de Mariana de Austria con Felipe IV, se trajeran o contrataran cocineros extranjeros, originó una serie de roces de competencias con los españoles, que fueron practicamente marginados al llegar Mariana de Neoburgo. De nada sirvieron las protestas que hicieron por el hecho de que funcionaran a un tiempo tres cocinas, antes bien, se les restaron platos del número que les tenían asignados, en favor de sus colegas foráneos.

No vamos a repetir aquí la descripción de una cocina real que da Martinez Montiño porque se ha hecho ya demasiadas veces, pero si recordaremos las cualidades que él consideraba importantes en los cocineros. Había de ser "de buena disposición, de buen rostro y que presuman de galanes"; es decir, pensaba que existía una relación directa entre la presencia física y la de su obra. Por otra parte, era indispensable que supiera realizar gran número de platos, pues en contra de lo que se ha venido sosteniendo, los menús de dieciocho platos por ejemplo, no se hacían en días especiales, sino ordinariamente, como

(66) AP. Caja 634-56.

podemos comprobar. Por eso Yelgo de Blazquez recomienda a aquellos que quieran aprender, las obras de Granado o de Bartolomé Cospi, según prefieran la cocina española o italiana.

Entre las obligaciones del cocinero estaba la de acudir todas las mañanas al Guardamangier con el veedor de las viandas para presenciar el reparto de éstas, y una vez hecho no podía alterar ni mudar plato alguno sin pedirle permiso. Ya en la cocina de boca, repartía el género entre los oficiales para que lo guisaran en la forma que les ordenaba, cuidando de que todos "estuvieran con mucha dezencia y rrespeto" y desde que se mandaba cubrir el plato del Rey, "ninguno había de tener sombrero ni otra cosa en la cabeza".

Especial hincapié se hará en el mantenimiento del orden en tiempo de Felipe IV, encargandole de vigilar que no hubiera "pendencias, juramentos, ni palabras descompuestas o mal sonantes" porque como señalaba el duque de Alba en 1634 "hasta aqui a avido mucho exceso". Cuando se trataba de cenas, encendía la hacheta de la cocina hasta que salía toda la vianda y se levantaba el cubierto de la cocina, alumbrandose con velas de cera si tenía que ir a ver algún plato del monarca (67).

El cocinero de la servilleta, se ocupaba exclusivamente de la comida del Rey o la Reina. En 1645 tenía de gajes 113.450 mrs. al año y 107.000 mrs. en 1670, más ración de pan, vino y pescado, casa de aposento, médico y botica. El cocinero mayor cobró de gajes desde los 60.000 mrs. anuales en 1605 con dos raciones ordinarias, que se convertían al salir fuera de Palacio en extraordinarias, con dos panecillos, libra y media de carnero, media azumbre de vino y medio carro para su ropa, hasta los 66.000 mrs. que veremos en la relación de los cocineros conocidos.

Los *ayudas* u *oficiales* estaban a las órdenes del cocinero de la servilleta, al igual que el resto de los que trabajaban en la cocina. Los "de semana" o de guardia, acudían con el portador al Guardamangier, a buscar la volatería, sin consentir que "pícaros y otras personas" a quienes no correspondía fueran por ella. Hasta el año 1634 sus criados particulares entraban y salían de la cocina de boca, pero el duque de Alba les prohibió terminantemente el acceso al lugar y más aún el "poner mano en la vianda de su Magestad" mientras no "fueran jurados", es decir no entrasen en la nómina del personal. Su sueldo osciló entre los 30.000 mrs. de gajes y ración hasta los 33.000 en 1680. Los *portadores* conducían cada mañana la vianda desde el Guardamangier a la Cocina, en unas vacías o piezas de cobre, cubiertas con paños blancos muy limpios. La misma pulcritud debían observar con las fiambreras cuando se conducían desde la cocina a la cava. Eran también los encargados de llevar la vianda para la cocina de los Estados, y de cargar y descargar las acémilas en que iban las herramientas de cocina. Su sueldo osciló entre los 20.000 mrs. anuales en el año 1605 y los 23.000 mrs. del año 1686.

(67) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

El *portero* de cocina, si estaba de guardia en la de boca, asistía todas las mañanas al Guardamangier cuando iba en busca de la vianda el cocinero de servilleta, cuidando mientras de tener despejado el lugar y cerrada la puerta, sin consentir que ninguna persona entrase y luego les acompañaba a la cocina de boca, vigilando de que nadie ajeno al servicio pudiera pasar. Su sueldo estuvo entre los 20.000 mrs. y 27.000 mrs. al año.

Los *mozos* de cocina, desempeñaban las tareas auxiliares y siempre fueron una fuente de problemas, aunque Felipe II trató de contentarlos creando otra categoría aún inferior, la de los *galopines.* Se diferenciaron unos de otros en que los primeros tuvieron un sueldo fijo, entre 20 y 29.000 mrs. de gajes anuales, además de la ración correspondiente. Por el contrario los galopines no recibían gajes ni emolumento alguno, y tan sólo se les daba un traje al año para que se vistieran. Cortaban, limpiaban y desplumaban la volatería además de limpiar el oficio. Martinez Montiño aconsejaba que después de que terminaran sus faenas se les echara fuera "y mas si es asqueroso, que no se lave las manos, sino quando friega las ollas... porque dizen ellos que el que anda más sucio, esse es el mejor moço de cocina". Convenía que "fueran desbarvados porque barvados siempre andan con las barvas en el manjar blanco".

Los expedientes de personal conservados en el Archivo de Palacio nos han permitido conocer algunos datos sobre los principales cocineros de los monarcas de la Casa de Austria, en Madrid. Es especialmente importante el referente a Francisco Martinez Montiño, del que tan sólo se sabía lo que él contaba en el prólogo a su obra. Esto ha hecho que autores tan prestigiosos como Dionisio Perez, al conocer sólo la edición de su "Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería" de 1637 le hicieran cocinero de Felipe IV (68), y que ya localizados ejemplares de 1611 se le situara como servidor de Felipe III, sin tener otros datos biográficos.

Estas son las noticias halladas siguiendo un orden cronológico de reinados.

FELIPE II

Antonio de Alosa.— El día tres de diciembre de 1570 "hizo sacramento" en manos del Mayordomo Mayor de Ana de Austria, como cocinero mayor suyo, y continuó en este cargo todo el tiempo hasta la muerte de su ama. Tenía de gajes al año 66.000 mrs., más una ración de cuatro panecillos, una azumbre de vino, dos libras de vaca y otras dos de carnero diarias y los días de vigilía en lugar de la carne, pescado cecial y ocho huevos.

En estos años era oficial de la cocina de Felipe II Juan de Mesones, con

27.375 mrs. de gajes al año, cuatro panecillos, una azumbre de vino y cinco libras de carnero (69).

FELIPE III

Francisco Martínez Montiño.— Fue el cocinero de Felipe III desde que se le puso Casa, siendo príncipe, y siguió a su servicio hasta la muerte del monarca, continuando aún unos años como cocinero de la servilleta de Felipe IV.

En septiembre de 1620 presentó un memorial ante el rey en el que señalaba que llevaba treinta y cuatro años sirviendo en el mismo oficio y que había trabajado otros cinco años para la Princesa de Portugal, doña Juana, su tía. Durante esos años había acompañado al rey en todas las jornadas sin faltar a ninguna, e incluso le había hecho los bizcochos "que era fuera de su oficio". Indicaba cómo en la Casa de los herederos, al que los hacía se le entregaba cien ducados al año, mientras que a él nunca se le había dado nada, por lo que en aquel momento se hallaba "muy pobre y viejo". Como recompensa solicitaba que se le hiciera merced de dos plazas para sus dos hijos "ya hombres" y "deseosos de emplearse en el servicio de V.M.". Uno de ellos tenía algunos cursos de matemáticas, "suficientes para ayuda de la furriera", y el otro podía entrar como ayuda en algún oficio de boca o de ujier de la vianda. Para él pedía gajes, ración y plaza por el resto de su vida y que se incluyera a su mujer que también "era vieja como él".

En nota al pie del memorial el Bureo informó que todo lo que el interesado exponía era cierto, y que estaba ya muy viejo, por lo que debía jubilársele y concederle la pensión a su mujer porque "es tan vieja como él y podrá ser que muera primero", se añadía respecto a sus hijos que eran "buenos mozos".

Un año más tarde en otro memorial, ya presentado a Felipe IV, explica cómo en 1613 el rey había concedido a su hijo, Damian Martínez, una plaza de Alcalde de Vaca de Osma, que le quitó el Marqués de Siete Iglesias con un decreto, teniendo que conformarse con una plaza de portero de cámara, que en 1620 fue acrecentada teniendo en cuenta los servicios de su padre y se le ascendió a ayuda de su furriera. Martínez Montiño solicitaba en 1621 que se le permitiera a su hijo conservar las dos plazas, lo que se le concedió. Aún vivía en el año 1629, y firmaba como cocinero de la servilleta de Felipe IV. Las noticias suyas se refieren nuevamente a su hijo, al que se le había castigado con la pérdida de gajes, ración y casa de aposento por la querella que había tenido con el Conde de Castro, a pesar de "haber vencido en justicia". No sabemos si

(69) AP. Caja 1.336-9.

la situación se arregló porque la solicitud se remitió al duque de Alba para que fallase lo oportuno (70).

Juan de Mesones.— Fue el cocinero mayor de la Reina desde el 1 de febrero de 1600, aunque la sirviera desde su matrimonio con Felipe III, en calidad de oficial de cocina, el mismo puesto que había desempeñado con Felipe II. Cobraba 66.000 mrs. como sus compañeros, y al fallecer el 11 de noviembre de 1616 se le hizo merced a su viuda de la ración que tenía su marido.

La figura de Juan de Mesones ha pasado a la historia de la cocina española, al ser reconocido por su compañero Martínez Montiño, como maestro en este arte.

Tuvo como ayudas a Diego Esteban, Amador de Laaya, Andres de Caca y Joan de Linar con 33.000 mrs. de gajes al año y una ración respectivamente (71).

Toribio de Aguera.— Fue jurado como cocinero mayor del Príncipe el 14 de noviembre de 1611, en manos del duque de Lerma, su Ayo y Mayordomo Mayor. Era desde 1600 oficial de la cocina del monarca (72).

Juan de Quevedo.— Pasó de portador de la cocina a oficial el 3 de agosto de 1613, y fue promovido a cocinero mayor de Sus Altezas el 11 de noviembre de 1617, ya casado el futuro Felipe IV con Isabel de Borbón (73).

Pedro de Betoño.— Ascendió de mozo de cocina a oficial en 1610, y el año 1615 pasó a Francia como Cocinero mayor de la Reina Ana, esposa de Luis XIII. Se le prometió la misma plaza en España si volvía, con los gajes, ración y emolumento que tenía allí, pero lo cierto es que cuando en 1618 regresa, Felipe III no le reconoció más que como oficial y le mandó servir a la Princesa. Falleció el 15 de enero de 1620 y entonces el monarca concedió a la viuda los gajes y ración de su marido, como ayuda de la cocina (74).

Charles Villeneuve o Carlos de Villanueva.— Vino con la Princesa Isabel de Borbón, de Francia en calidad de oficial de su cocina el año 1615 y ascendió a cocinero mayor el 8 de mayo de 1618, reconociéndosele por orden el Duque de Uceda los gajes y raciones iguales que a sus compañeros (75).

FELIPE IV

Alonso de Pedrosa.— Comenzó sirviendo de mozo de cocina, pasando luego a ayuda de Martínez Montiño en 1625, hasta que aquel se retiró en 1629,

(70) AP. Caja 634-56.
(71) AP. Caja 678-22.
(72) Idem id.
(73) Idem id.
(74) Idem id.
(75) Idem id.

fecha en que posiblemente falleciera ya que Pedrosa fue ascendido a cocinero mayor. El año 1638 trabajaba en este puesto para la Reyna de Hungría, hermana del monarca y solicitó dote para casar a una hija o un empleo para el futuro yerno. El Bureo se decidió por entregar los gajes y ración de su padre a la interesada en el interín que quedaba alguna vacante para su futuro consorte, al tiempo que le reclamaba el pago de la media annata que le correspondía.

Nuevamente en 1653 Pedrosa vuelve a intervenir en favor esta vez de su hijo, para que la ración doble y gajes de su oficio, se le pasen porque al ser viudo no tenía para quien pedirlo (76).

Francisco Suárez.— Sabemos que era cocinero mayor el año 1638, fecha en que posiblemente pasó a servir a la Reina de Hungría (79).

Pedro Miguel.— Ya hemos visto cómo Isabel de Borbón se trajo a Carlos Villanueva con ella al venir de Francia, pero en 1626 Pedro Miguel juraba también como cocinero mayor de la Reina, y murió el 19 de febrero de 1632. El año 1629 el Bureo le concedió licencia para que pudiera vender el hipocrás que sobrara después de servir a la Reina al cabo del año. Se advertía que debían guardarseles las exenciones, franquezas y libertades semejantes a las de los demás criados del Rey y que los justicias "no le prendan ni denuncien ni hagan ninguna bejación ni molestia" (77).

Francisco Franco.— Entró al servicio de Mariana de Austria el año 1660, por indicación del Conde de Altamira y luego pasaría a trabajar para Mariana de Neoburgo (78).

CARLOS II

Juan Bautista Pegerino o Pecorino.— Veneciano, fue cocinero de la servilleta del monarca desde 1691, y había sido nombrado para este cargo a las órdenes de la Reina Madre Mariana de Austria en 1688. Antes había estado al servicio del Duque del Infantado en la jornada de Francia. Se le libraban cada año 200 o 300 rs. como ayuda "en atención a la puntualidad con que sirve y a su falta de medios", se nos dice en el informe de 1690. Gozaba de dos raciones y en 1695 solicitó otra para su mujer, como gratificación al hecho de no tener un día de descanso a la semana (79).

Clemente Ruiz.— Juró como cocinero de la servilleta del Rey en 1692 y

(76) AP. Caja 678-22; 799-23.
(77) AP. Caja 681-3.
(78) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(79) AP. Caja 799-39.

antes lo había sido de la Reina en las mismas fechas que Pegerino. Continuaba trabajando como tercer cocinero de la servilleta el año 1705 (80).

Carlos Collard.— Fue enviado por el duque de Orleans para servir a la Reina en 1680. El 25 de febrero juró como cocinero mayor pero con la condición de que permitiera a los otros dos cocineros mayores asistir a verle trabajar, para que si llegaba el caso de que enfermara o decidiera volverse a Francia, "como no dudo sucederá", se pudieran hacer los platos que eran del gusto de la reina. Cobraba 66.000 mrs. de goces al año, 61.065 mrs. de raciones ordinarias, con dos libras de pan común y 408 mrs. de la colación que le correspondía. De aquí se le deducía el derecho de la media annata, que importaba 63.736 mrs. (81).

Francisco Vilon.— Cocinero de María Luisa de Orleans desde el 15 de julio de 1679. Lo había sido antes de la emperatriz Margarita (82).

Esteban Cumar.— El 20 de julio de 1690 el Rey le hizo merced a Esteban Cumar, de nacionalidad alemana, de la plaza de cocinero de la servilleta de su esposa Mariana de Neoburgo, con 66.000 mrs. de gajes al año, 61.065 mrs. de las dos raciones ordinarias con sólo una común y 408 mrs. de la colación de Navidad. De todo esto debía entregar 63.736 mrs. como derecho de la media annata, pero una semana más tarde el Rey decidió perdonarle el pago de esta cantidad.

Guillermo Guilbert.— Vino de Flandes con la Reina Mariana de Austria además de los cocineros ya mencionados la sirvieron: Agustín Hernandez y Domingo Gancedo, al que sucedió Clemente Ibáñez. Este entró como galopín en su cocina, y ascendió a mozo de oficio en 1672 con 22.000 mrs. de gajes al año, 34.000 mrs. de ración ordinaria y 68 mrs. por la colación de Navidad. Nombrado ayuda no empezó a cobrar como tal hasta 1677, con 33.000 mrs. de gajes, 34.000 de ración ordinaria y 316 mrs. por colación de Navidad. Se trasladó a Toledo con Mariana de Austria de octubre de 1677 a febrero de 1678 y cobró 50 ducados por la casa aposento que le correspondía.

El 26 de abril de 1883 se le nombró cocinero mayor con 66.000 mrs. anuales de gajes, y continuó trabajando hasta el 19 de diciembre de 1688 fecha de su fallecimiento (84).

Alonso López.— En 1698 era cocinero de la servilleta de Mariana de Neoburgo y había servido veinticuatro años a Mariana de Austria (85).

---

(80) AP. Caja 799-39.
(81) AP. Caja 246-9.
(82) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(83) AP. Caja 272-20.
(84) AP. Caja 519-25.
(85) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

Aparte de la relación interesantísima, que se hace el año 1646 de los útiles precisos en los diferentes oficios y que damos en el anexo documental, poseemos noticia de las siguientes piezas de plata que había en la Cocina de Boca de las Reinas, en 1679, a través del cocinero mayor, Francisco Franco.

De las piezas antiguas se le entregaron tan sólo dos calderos de plata de una quarta de alto con asa hueca en su goznada. En 1679 se fabricaron:

Una olla grande con su tapadera y asa.
Una fiambrera con su cubierta y estrellera dentro con goznes y pestillo.
Un colador o perol grande.
Un calderillo.
Dos caçuelas desiguales.
Un perolillo con asas de goznes.
Unas parrillas grandes con su astil y siete barrillas.
Un rallo con su asa.
Unos bajerillos.
Dos barquinas, para traer manteca, una con dos asas en los lados y otra con un asa.
Dos torteras con asas redondas.
Un vaso y una espumadera.
Una cuchara grande con sortixa.
Unas tenacillas.
Tres caços uno mediano y dos pequeños.
Un jarro a modo de pichel sin tapador.
Dos caxetas para especias.
Quatro coberteras con asas en medio.
Un anillo para hacer albondigas.

Los sucesores de Francisco Franco, al servicio de Mariana de Austria, nos han dejado otra lista de objetos hasta el año 1691. El menaje se había aumentado con:

Una pieza grande, con sus dos asas que sirve de traer los recados de las viandas de S.M.
Una paletilla de freir.
Un cucharon grande para sacar las albóndigas.
Otras dos torteras.
Una barquilla grande de plata con su borde alrededor, aobada con dos asas y dos reasas.
Un taller de plata con su asa.
Una escudilla pequeña abarquillada con dos asas.
Un embudillo pequeño con su assilla.
Otras dos caçuelas.
Todo pesaba 16.575 rs. de plata (86).

GUARDAMANGIER

Como el nombre indica, en este oficio se adquirían y se guardaban luego las viandas para la comida del monarca hasta que eran distribuidas y pasaban a la cocina.

(86) AP. Secc. Adm. Leg. 878, 880.

El *comprador*, elemento importantísimo, suplía a los proveedores en algunos productos. Tenía un sueldo entre 60.000 y 66.000 mrs., similar al de los cocineros, más dos raciones ordinarias y extraordinaria cuando se caminaba y su obligación era la compra de los productos para la mesa real. Yelgo de Bázquez les previene en su obra del cuidado que debían tener con los venteros porque "es público y notorio que un ladrón no se pone en un camino, si no es para hurtar sin que nadie lo vea", y con los taberneros, que "tenían unas medidas para la noche y otras para el día con un poquito menos y un agujerito en el fondo que va vaciando". Domínguez Ortiz recoge del "Diario de un Alcalde de la Villa en 1670" (87) la obligación que tenía los días de pescado de madrugar e ir al Peso Real para inspeccionar lo que había y que se repartiera lo preciso para las Casas Reales, porque si se descuidaba se vendía el pescado más fresco antes de que se apartara el de los monarcas. Esta competencia entre los particulares, que pagaban al contado y mejor, y los proveedores de Palacio, fue continua y especialmente dura en lo referente al trigo.

El *guardamangier* era el encargado de dar la ración de vianda para la comida y cena del monarca tal y como lo pidiera el cocinero de la servilleta, cuidando de no excederse en las cantidades que se le pedían. Su sueldo era de 22.000 mrs. al año y la ración ordinaria.

Aparte trabajaban dos oficiales con unos honorarios de 20.000 mrs. anuales y un mozo de oficio con 12.000 mrs. al año.

SAUSERIA O SALSERIA

Este oficio era el que proveía de vinagre para las ensaladas y para guisar las viandas a la mesa real y de los estados. También se ocupaba de las especias, ingredientes de alto precio y muy difíciles de conseguir en aquellos años.

Su oficial mayor recibía el nombre de *salsier* o *sausier* y su sueldo osciló entre los 40.000 mrs. de gajes a principios del siglo XVII y los 41.000 en 1686, más la ración ordinaria. Aparte había un *ayuda* con 20.000 mrs. de gajes al año, su ración y un cuarto de carro en caso de viajes. Los *mozos* de oficio con un sueldo de 12.000 mrs. fueron dos hasta finales de siglo, en que aumentaron a tres.

Ejemplo de gastos hechos en la sausería:

1620: 241.400
1691: 107.108

FRUTERIA Y POTAGERIA

Se ocupaban de la compra y servicio de las frutas y verduras. El *frutier*, como jefe, cobraba 27.000 mrs. al año, y la ración ordinaria. Tenía *ayudas* con el mismo sueldo y varios mozos de oficio con 12.000 mrs. al año.

(87) Domínguez Ortiz, A. *Aspectos del vivir madrileño...* V. nota 34.

Algunos gastos conocidos en este oficio:

1599-1600: 5.248 rs.
1620: 3.277.000 mrs.
1646-1647: 29.214 rs.
1691: 2.138.781 mrs.

CAVA

Uno de los departamentos más conflictivos de todo el ramo relacionado con la alimentación. Su oficial llamado *sumiller* tenía a su cargo el cuidado de la plata, llevaba la cuenta de los proveedores del vino, y de la nieve precisa tanto para la mesa del monarca como para la de los estados y el reparto de las correspondientes raciones al personal. Sus honorarios oscilaron alrededor de los 42.000 mrs. al año y una ración semejante a la de los oficiales de los otros ramos. Su *ayuda* venía a cobrar entre 20.000 y 27.000 mrs. anuales, los *mozos* 12.000 mrs. y aparte trabajaba un *portero* con cuatro placas, equivalente a 12.000 mrs.

El sumiller tuvo en su mano una de las mercancías más apetecibles en aquellos tiempos, la nieve, y con ella debió de hacer sus particulares negocios, a juzgar por las protestas ante el Bureo. Así el del año 1682 pedía que se liberara a unos mozos que habían sacado de la Cava una piel de vino para su casa, y argumentaba que no era justo "padezca esta vejación", cuando cualquier criado sacaba el vino que precisaba su señor y además con ello "no se sigue perjuicio alguno a la renta de millones", por lo que no veía razón para que sus criados "estuvieran expuestos a estos embarazos" (88).

Al arrendador de la nieve se le pusieron toda clase de impedimentos para que controlara su entrada y salida en la Cava, porque fue uno de los productos con que más comerció en las posadas de la capital, como prueba la queja oficial presentada por el Municipio el año 1684.

Los últimos años se gastó en este oficio en la Casa de la Reina:

1683: 327.267 mrs.
1686: 423.516 mrs.
1690: 521.863 mrs.

Francisco Muñoz, Ayuda de la Cava. Cargo de la plata que rezive para el dicho oficio.

Digo yo Francisco Muñoz Ayuda de la Cava de la Reina Ntra. Sra. que recivi del señor Don Francisco de Gaztelu y Gamboa cavallero de la Orden de Alcantara, guarda joyas y ropa de la Reyna Ntra. Sra., la plata que abajo yrá declarada para servicio del dicho oficio que es la siguiente:

Dos fuentes de plata dorada lissas torneadas con falda angosta y enmedio del cuerpo de la parte de adentro su vollon redondo con escudo de Armas Reales. Pessan ambas doce marcos y quatro ochavos.

Otras dos fuentes de plata doradas lissas torneadas con unas molduras por el borde y otras por el medio. La una con górgora con escudo de armas de España y Francia. Pessan doze marcos y quatro ochavos.

(88) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

Dos jarros de plata dorados por dentro y fuera con dos molduras en medio y en los picos dos mascarones y pie redondo de tornillo con armas reales encima del tapador sin tuson. Treze marcos quatro onzas y quatro ochavos.

Otro jarro de plata dorado dentro y fuera y grande buena hechura aobado con una cincha en el medio del cuerpo picado y a los lados obalos y su tapador, forma de media naranja con quatro obalicos labrados alrededor de picado y en medio su remate de una manzanilla quel dicho tapador atornilla a una asa de hechura de carton con su cañon cerrado y abajo del pico escudo de Armas reales. Pesa siete marcos. Se redoró por Cabalça en 30 de diziembre de 1641.

Seis salbas de plata las dos redondas lissas doradas de pie bajo con una faldica bozelico buelto un poco y enmedio de la parte de adentro un escudo de Armas Reales y las otras quatro de plata dorada con una raya en el medio, con pies bajos sin escudos que todas seis pessaron veyntiun marcos y seis ochavos las dos dellas, ocho marcos y dos onzas y seis ochavos y otras dos seis marcos quatro onzas y quatro ochavos y las otras dos seis marcos una onza y quatro ochavos. En 30 de diziembre se redoraron por ambas partes las tres destas salvas que lo hiço Cabalça y todas tres tienen escudos de Armas Reales.

Dos frascos de plata lissos quadrados contrahechos de los de bidrios hechos de una pieza por arriva, redondos con sus tornillos con cadenas de hechura Jaçerana, con dos escudos de Armas Reales en cada uno. Pessan nuebe marcos una onza y quatro ochavos. Uno falta.

Tres frascos de plata grandes de partida de quatro forma de peras, con su pie bajo y en el cuerpo de una y otra parte dos escudos de Armas Reales con dos cartelas por assas a los lados que assen. Dos cadenas que cojen otra enmedio de que depende el tapador que se atornilla y todos quatro pessavan treynta y nuebe marcos y tres onças y abiendose adezentado en nuebe de octubre de seys y treinta y quatro quedo el pesso dellos en quarenta y dos marcos quatro onzas y un ochavo y los otros tres pessan treynta marcos.

Otros dos frascos de plata medianos redondos lissos torneados con pies y tapadores de tornillo y dos mascarones en el cuerpo con una argolla en la boca de que assen las cadenas principales de los dichos frascos y della una cadenilla que esta ssido un tapador en un cartoncillo que tiene por remate con escudo de Armas Reales en el cuerpo de cada uno. Pessavan cuando se hizo el cargo veynte marcos y siete onzas y quatro ochavos, de manera que falto del pesso dos marcos y quatro ochavos y haviendolos hechos de nuebo pessaron veynte y dos marcos, una onza y tres ochavos, y el que ahora tiene por faltarles algunas piezas son veynte y un marcos, una onza y quatro ochavos.

Un frasco de partida de dos de plata quadrado lisso sin tapador que tiene de alto sin el assa con un plinto enzima con tornillo batido y soldado en el, con sus dedos de boca para poderse limpiar con tapadores y boceles torneados con assa engoznada y escudo de armas de España y Francia. Pesso doze marcos una onza y quatro ochavos.

Dos cubos de plata blanca con pie y en el quatro mascarones cada uno y dos assas. Pessan setenta y siete marcos y seis onzas.

Dos cantimploras de plata para con los dichos cubos con un borde gruesso por pie con su cañon que tiene cada uno de alto cinco sesmas y pessavan cincuenta marcos cinco onzas y quatro ochavos y por haversse roto se entregaron para aderezarlos a Luis de Zavalca, platero, para desabollarla una y pegar el cañon que por ser pessado se hizo otro nuevo y ambas pessaron quarenta y quatro marcos cinco onzas y quatro ochavos que ban a dezir de un pesso a otro seis marcos y el dicho peso se cargo al dicho Luis de Zabalça en su quenta y el que oy tienen las

dichas dos cantimploras son quarenta y quatro marcos cinco onzas y quatro ochavos.

Dos cubos de plata blanca lissos con escudos de armas Reales en cada uno y assas guecas engoznados y una cantimplora de plata lissa para con estos cubos con su cañon y en el escudo de armas Reales de España y Francia con tapador y cadenilla. Pessaron los dichos cubos y cantimplora veynte y quatro marcos y dos onzas.

Una cantimplora de plata con su cañon largo con tapador y cadenilla. Pesso diez marcos y quatro onzas y quatro ochavos.

Una bazia de plata blanca onda aobada con dos mascarones y dos assas en ellos, toda ella cincelada por la parte de afuera con tres bordes, que sirbe de llevar los frascos con escudos de las Armas de la Reyna Doña Isavel a los lados. Pessa treynta y siete marcos y cinco onzas. Una copa o taza para bever los locos con un cascavel. Pesso dos marcos una onza y quatro ochavos.

Toda la qual dicha plata contenida en los dos pliegos con este deste cargo y diez y seis partidas es rezivido del dicho Sr. D. Francisco de Gaztelu y Gamboa Cavallero de la Orden de Alcantara guardajoyas y ropa de Su Magestad y para su real servizio de que dare quenta de todo siempre que se me pida y lo firmo en Madrid doze días del mes de junio de mill seiscientos quarenta y un años =Francisco Muñoz=. Fui presente al dicho entrego. Pedro de la Cruz.

En Madrid, a diez y siete de agosto de mill seiscientos quarenta y uno rezivi otro frasco de plata quadrado lisso de partida de dos con tapador que tiene de alto sin el asa con un plinto encima con tornillo vatido y soldado en el con tres dedos de boca para poderse limpiar, con Escudo de España y Franzia. Tiene una terzia de alto y es compañero de otro que ba cargado atras sin tapador y este pesso catorze marcos y una ochava, el qual quando se hizo el entrego de arriva no se pudo traer por estar sirbiendo en la Camara de su Magestad y para su servizio le rezivi y lo firme dicho dia = Francisco Muñoz.

Concuerda con el cargo original que esta en los libros de la guardajoyas de la Reyna Ntra. Sra. Madrid y diziembre de 1642 (89).

Plata que se entrega a Don Agustin del Campo, Sumiller de la Cava de la Reina Nuestra Señora para servir a su oficio. Año 1697.

Plata

— Primeramente se le haze cargo a el dicho Don Agustin del Campo de dos cubos de platta blanca grandes con sus asas.
— Mas una cantimplora grande de platta blanca.
— Mas un jarro grande de platta con su asa para agua de canela, calado alrededor de la boca.
— Más dos fuenttes doradas, la una con pico.
— Mas cinco salbas doradas.
— Más dos jarros de pico y asa dorados.
— Más dos frascos medianos, blancos dorados por adentro con tapadores y contratapadores Toledo
— Más otro frasco más pequeño con tapador y contratapador Toledo
— Más otro frasco más pequeño con tapador y contratapador dorado por adentro Toledo

(89) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

— Más seis frascos con sus tapadores sexavados los dos dorados desiguales Toledo
— Más un potequin con su tapador y asa blanco para calentar el agua
— Más una copa y dos garrafillas doradas de platta con su caxa de vaquetta en que se guardan.
— Más dos embudos de platta blanca el uno mediano y el otro pequeño.
— Más una bazia grande de platta alta aobada con sus asas y mascarones que sirve en los publicos.
— Más un baso de plata redondo y dorado astreado con dos asas.
— Más un cubo de plata blanca aobada con moldura al cantto y dos mascarones con asas y asa hueca con porquezuelas y Armas Reales talladas en el qual caben tres frascos.
— Más quatro frascos de plata aobados chattos con tapadores entornillados con asas engoznadas y contra tapadores con asas dorados por de dentro y armas talladas, los tres iguales medianos y el otro mayor.
— Más una medida de platta de a quartillo dorada por de dentro y con su señal para el medio quartillo a imitazion de la que ai en la Cava del Rey Nuestro Señor.
— Más dos salbillas doradas sin borde con armas reales.
— Más seis frascos de platta pequeños dorados por de dentro con tapadores torneados y un asa por remate.
— Más una copa de plata rezercada en estrías unas lisas y otras picadas, con tapador y remate correspondiente pie con vasa entornillado todo dorado por dentro y fuera y una caxa en que se guarda de terciopelo carmesi con su galonzico y bolsa de tafilete con cordones donde se mete dicha caja y copa porque no se maltrate.

Piezas de cobre y otras alaxas tocantes a su oficio que se entregan para el uso de el a Don Agustín del Campo, sumiller de la Cava de Nuestra Señora. Año de 1697.

Cobre

— Primeramente se le haze cargo a el dicho Don Agustín del Campo sumiller de la Cava de la Reina Nuestra Señora, de diez cántaros de cobre con sus asas.
— Mas nueve embudos desiguales el uno grande de embasar . . . 2 a Toledo
— Más dos frascos de fiambrera . . . . . Toledo
— Más un cantarico pequeño calado hazia la voca.
— Más ocho cantimploras de cobre con sus cubos de madera . . 2 a Toledo
— Más dos pesos de valanzas con sus cruzes.
— Más dos juegos de medidas . . . . . 1 a Toledo
— Más una tinaxa de cobre con su jarro.
— Más dos calderas para lavar la copa y otras cosas . . . . . 1 a Toledo

Yerro, madera y otras cosas
— Más tres romanas para pesar . . . . . 1 a Toledo

— Más dos frascos redondos de estaño con tapadores y contratapadores y una bomba.
— Más una caja de vaquetta con un copete en la tapa para llevar el recado al campo.
— Dos caxas juntas y otra separada para la copa.
— Más una caja de corcho cubierta de vaquetas para dos frascos.
— Más dos cofres el uno tumbado y otro chato con sus zerraduras y llaves.
— Más doze arcas de pino para las frasqueras de el agua con frascos ..... 4 a Toledo
— Más doze arcas grandes en que se llevan los bidrios en las jornadas ..... Toledo
— Más una caxa quadrada algo chatta con su zerradura y llave, cubierta de terziopelo carmesi con su galon.
— Más una alazena con quatro puertas con su zerradura arriva para guardar los bidrios.
— Más unas cortinas pequeñas de vocadillo para el aposento de la Copa.
— Más una frasquesita para un frasco cubierta de vaquetta y tachuelas con su asa arriva.
— Más otra frasquera para tres frascos cubierta de vaquetta con assa arriva y con clabazon de tachuelas ..... Toledo
— Más una caxa que se hizo para llevar a Toledo dentro della una copa grande cubierta de terziopelo carmesi guarnezida de galón de oro falso y los revaxos guarnezidos de tafetan doble forrada de colchonzitos bastillados con su bolsa en que se guarda porque no se maltrate con sus cordones (90).

(90) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

MENAJE

Las vajillas.— El hecho de que hasta el momento no se hubiera estudiado detenidamente lo relativo a la alimentación real, ha traído como consecuencia indirecta el desconocimiento a la vez de otros aspectos relacionados de algún modo con el tema. Uno de ellos es el referente al trabajo de los plateros en Palacio, fuera de sus obras religiosas que eran las que hasta aquí se conocían, pues tanto los del oro como los de la plata realizaron las vajillas de reinas y reyes. Estas piezas, en más de una ocasión, fueron utilizadas para aliviar apuros económicos, con lo que desgraciadamente se ha perdido su pista, y muchos nos tememos que fueran fundidas en su totalidad con el paso de los años.

Luis Zabalza, hijo de Diego de Zabalza, que fue platero del duque de Lerma y luego de Isabel de Borbón hasta 1636, aparece mencionado en la documentación como reparador de algunas piezas y sin duda realizó otras de las que hemos dado noticia en los diferentes oficios (91).

Hay que tener presente, para darse cuenta de la importancia del tema, que hasta fines del siglo XVII no comienzan a utilizarse en las vajillas reales piezas de porcelana, y durante el período que tratamos aquí, los pobres comían en barro y los reyes en oro y plata.

Existió además un problema de rivalidad entre las diferentes reinas, igual que en el tema de los cocineros. Se hicieron grabar sus escudos en el lado izquierdo de las piezas, que era el que les correspondía, y consiguieron presupuesto para renovar las que eran robadas. Mariana de Neoburgo al parecer arrinconó la vajilla de su antecesora, que pasó al guardajoyas del monarca.

Los robos, como podía suponerse en tiempos de escasez, fueron continuos. Las medidas para evitar estas "pérdidas" también, y en la Casa de las Reinas se dispuso que ningún plato quedase en el interior del comedor, sino que la guarda Mayor repartiese las viandas y volviese a restituir los platos a la antecámara para evitar su extravío. Se había llegado a dar el caso de que algún plato había aparecido en la celda de un fraile, en hospitales y en casas particulares, lo que se condenó, no por el hecho en sí del robo, sino por el peligro de usar de ellos "los enfermos quiça de males contaxiosos". Los

(91) Baruque Manso, Ana y José Manuel Cruz Valdovinos: *Diego de Zabalza, platero del Duque de Lerma y de la reina Isabel de Borbón* (En *Príncipe de Viana*, 1971, n.º 140-41, págs. 618-19).

criados de Palacio fueron testigos de estas sustraciones, según se menciona en las actas de los Bureos, y "habían visto descolgar por las ventanas diferente plata" (92).

Cuando un oficial tomaba posesión de su cargo tenía que hacer relación de los utensilios de plata que recibía de su antecesor, para responder de ellos y reponer los que faltaban. En ocasiones se les hizo pagar de su bolsillo lo perdido y en otras se les perdonó, después de haber llegado a clavar en la puerta de las distintas dependencias una amenaza de excomunión si no se devolvía lo sustraído. A la vista de la inutilidad de los esfuerzos, el año 1686 se acordó responsabilizar a los jefes de servicio y a sus mujeres, hijos y dotes, y se les obligó a hacer un recuento mensual, al comprobar que lo desaparecido entre la llegada a España de María Luisa de Orleans y a su fallecimiento sólo en la Panetería eran once flamenquillas, tres cuchillos con cabo de oro, dos tenedores, y cantidades similares de piezas en el resto de los Oficios.

La porcelana prácticamente no existe en el menaje real. Sólo la cerámica de Talavera se cita en una comida a los pobres dada en Palacio y la porcelana, sin ninguna indicación de la clase, se menciona en el ajuar prestado al Príncipe de Landsgrave en 1618, cuando viene de incógnito a Madrid.

Otro material, el cristal, tampoco nos ha dejado muchas noticias. De nuevo es la relación de piezas prestadas al Príncipe Landsgrave, la que nos habla de copas de vidrio de Venecia, de vidrios y garrafillas de Barcelona y de vasos de Cuenca. No se detalla más la clase de cristal utilizado para las bebidas hasta 1688, en que el Sumiller de la Cava del Rey señalaba la carestía del cristal de Venecia, desde que se había puesto de moda. Su escasez obligaba a estar presente en el momento de abrirse los cajones que llegaban desde Italia y para conseguir las piezas era preciso pagar rápidamente a los dueños de las tiendas y darles una gratificación (93).

Paulina Junquera describe unas piezas que Carlos II dejó a su muerte: "Dos copas de cristal con el pie guarnecido con diamantes y rubíes, el de la una; con oro y esmaltes el de la otra. Habían servido para escanciar vino en la mesa del Rey. En la Cava: seis tinajas grandes de Talavera, con tapadera y seis porcelanas de la China, en que se servía el caldo y sustancias a S.M.". La porcelana se traía por medio de la Compañía de Indias a Europa (94).

Paños, servilletas y mantelerías.— El Sumiller de la Panetería era el encargado de la distribución de la ropa precisa para la mesa de los reyes y de sus estados y del suministro de los paños que se usaban en los diferentes Oficios para la limpieza de la plata.

Las mantelerías y servilletas eran del tipo *adamascado* para los monarcas,

(92) AP. Secc. Adm. Leg. 869.
(93) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(94) Junquera, Paulina. *Vajillas Reales* (*Reales Sitios,* 1965, n.º 5, pag. 67).

con vainica y para los oficiales y servicio se utilizaban las *alemaniscas*. La medida oscilaba entre las tres varas y media y las cinco de largo y dos y media de ancho con catorce o dieciséis cuarteles.

En la primera mitad del siglo XVII la dificultad para encontrar géneros extranjeros, por los conflictos bélicos que impedían la llegada a España, hizo que los precios subieran de tal manera, que incluso al tratarse de Palacio, las tiendas de las calles de Toledo y Postas pidieran dos reales por vara de tela.

Esto motivó que las Reinas utilizaran los conductos diplomáticos para hacerse traer su ropa de mesa, hasta en los años en que se encontraban en la Capital a mejores precios que las nacionales. Los fabricantes extranjeros tenían a finales del siglo un excelente sistema de mercadeo y distribución en la Península, como señala Kamen (95).

Veamos algunos precios de estos productos en la capital:

Vara de manteles finos adamascados de 16 cuarteles: 70 rs.
Vara de servilletas finas adamascadas de 16 cuarteles: 7,5 rs.
Vara de manteles adamascados de 12 cuarteles: 36 rs.
Vara de servilletas con bastos para la sausería: 22 rs.

Mariana de Austria en 1694 encargó a Francisco Bernardo de Quirós que le enviara desde Flandes una mantelería que se le había encaprichado, del tipo de *montería*. El delegado respondió a la petición señalando la gran dificultad en hallarla de ese modelo "por ser moda muy antigua y no haber quien las fabrique", y en vista de eso decidió por su cuenta encargarla según la moda del momento. Añadía en su escrito, que en caso de que luego no le gustase a la Reina él se quedaría muy gustoso con el género.

Ya terminada su confección, el Rey libró las oportunas órdenes para que pudiera atravesar los distintos puertos sin pagar derechos de aduana, y la mantelería salió en un barco español rumbo a la Península. La mala fortuna quiso que el buque naufragara en un temporal, y por más investigaciones que se hicieron la pieza no apareció, descartadas las sospechas que en un momento se tuvieron de que el capitán se hubiera apropiado de ella. En agosto de 1696, el embajador comunicaba a Palacio que la "blanquería" había sido devuelta por el gobernador de la isla de Higth, tras largas discusiones. Doña Mariana había muerto poco antes y se quedó sin su capricho (96).

Lo elevado de los precios y la dificultad en conseguir géneros hizo que igual que sucedía con la plata, pasara con las servilletas, y así los robos fueron continuos, llegando las desapariciones a dieciséis docenas en dos años, y señalaba el sumiller de Mariana de Austria "gracias a Gavino el enano no faltan tantas" (97).

(95) Kamen, Henry. Obr. cit., pag. 116.
(96) AP. Secc. Adm. Leg. 869.
(97) AP. Secc. Adm. Leg. 869.

El duque de Alba explicaba en 1630 la causa del mal estado de la ropa. Al parecer los mozos utilizaban las servilletas para levantar los platos de la lumbre y ahorrar así los paños que se les daba para la plata e incluso limpiaban con ellas las vajillas. Resultaba así que la ropa real "era indecencia muy grande". Las quejas fueron continuas por su mal estado y Carlos II llegó a lamentar en una ocasión el que su mantel "estaba manchado e indecente", lo que motivó la destitución inmediata del sumiller.

Periódicamente se renovaban las mantelerías y servilletas y con las viejas se hacían hilas que se repartían entre los servidores y hospitales.

También en este servicio se sacaron excomuniones algunas veces para tratar de conseguir, inútilmente por cierto, que aparecieran las piezas robadas. Así sucedió por ejemplo el año 1650, tras el "extravío" de cuatro manteles y ciento treinta y siete servilletas. Al no devolverse nada, se concluyó que las faltas eran "por reparto hecho entre obras pías por el Conde de Puñonrostro" (98).

Una idea de la cantidad de piezas utilizadas nos la da el pedido hecho a Flandes en 1681. Cada tabla de manteles precisaba cuatro varas:

Cien tablas de manteles de a 16 cuarteles = 400 varas
Cincuenta docenas de servilletas de a 16 cuarteles = 750 varas
Cincuenta manteles para los cubiertos de a 12 cuarteles = 175 varas (99).

Dos años más tarde aún no se había recibido este encargo en la Corte, y ante la escasez de piezas hubo que convertir en servilletas los manteles viejos, para la jornada en Aranjuez.

En 1697 la casa de la Reina tenía el siguiente equipo de ropa para sus mesas:

23 manteles grandes de mesa finos, de ropa de Flandes
20 tablas de manteles de cama finos de Flandes
95 servilletas de boca finas de Flandes
8 tablas de manteles de ropa entrefina de 12 cuarteles, para la mesa de cubiertos, para reservar la ropa de boca
157 servilletas de cavos
20 servilletas alemaniscas para cocineros
4 docenas de servilletas de cavos nuevos
1 docena de servilletas finas de boca, de Flandes, para las jornadas de Alcalá, Aranjuez y Toledo
4 docenas de servilletas de cavos nuevas
17 servilletas de Flandes, de Boca, para la Reina
4 tablas de manteles reales èntrefinos, para la mesa de cubiertos, de a 12 cuarteles
2 docenas de servilletas de cavos
1 tabla de manteles entrefinos para los cubiertos
4 tablas de manteles finos de Flandes para la jornada de Toledo (100).

(98) AP. Secc. Adm. Leg. 879.
(99) AP. Secc. Adm. Leg. 869.
(100) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

ALIMENTOS

El estudio de las minutas halladas en Palacio, nos permite sacar varias conclusiones evidentes. La primera es la importancia del pan en la dieta real, junto con el vino y la nieve, y la práctica inexistencia de frutas y verduras frescas. Lobera de Avila en 1530 exponía:

> "Unicamente todo género de manteca es provechoso para todo hombre; la miel para viejos es buena, pero dañosa para mancebos... Todo género de pescados es dañoso y de mal nutrimento, mayormente para flemáticos y viejos, y si es salado mucho peor... pero serán sanos si son de pequeños cuerpos... también los de gran cabeza. Pero sobre todos los manjares es de buen nutrimento el vino... Los alimentos que comunmente son dañosos a todo hombre son: ajos, cebollas, puerros, coles o bergas, berenjenas... Las frutas comunmente no son buenas... todo lo que se saca de árboles es dañoso" (101).

Continuaron estas ideas a lo largo de los siglos XVI y XVII y hoy en día nos sorprende cómo pudieron comer tantas grasas y dulces.

Pan.— El suministro de trigo a Palacio, donde luego se hacía el pan, fue uno de los problemas más serios con que tuvieron que enfrentarse los administradores. La tardanza en el pago hizo que varias veces se quedara el monarca sin pan en su mesa, porque al tener malas relaciones con el Ayuntamiento prefería pasar sin él antes que acudir al Pósito de la Villa a abastecerse. La calidad se resentirá en otras ocasiones y así en 1659 el Bureo de la casa del Príncipe se quejó de que el que se le servía era inferior al que se daba a sus padres.

Los pueblos de los alrededores de Madrid contribuían al abastecimiento de Palacio con las cantidades que se les asignaba en los repartimientos, y así en 1619, las villas de Segovia entregaron 3.403 fanegas, y el mismo número otros años las de la zona del Guadarrama. Felipe IV consiguió un precio fijo, dieciocho reales por fanega, y los señores le concedieron la regalía de mantenerlo por el beneficio que les producía el hecho de que la Corte estuviera en Madrid para vender sus productos. En 1670, un Decreto dispuso que cada año, al principio de la cosecha, el Alcalde reuniera en su casa a los oficiales de las Casas Reales y a los sesmeros de las tierras de Madrid, y ante el escribano ajustaran los precios a que se pagaría el trigo aquel año. Esta decisión se

(101) Lobera de Avila, Luis. *Vergel de sanidad...* Alcalá de Henares. Casa de Johan de Brocar. 1542.

notificaría al Consejo de Castilla para que diera su aprobación, evitando de este modo los litigios. El Bureo de la Reina protestó por el hecho de que "las personas reales no tenían así ninguna excepción" y proponían que la Reina intercediera para que no se alterase "lo que siempre se había estilado" (102).

Para que los lugares afectados por el repartimiento tuvieran un período de alivio se dispuso que durante dos años se buscaran panaderos que se obligaran a proveer de pan, entregándoles el dinero al contado. El resultado por lo que conocemos fue que a los dos años, la mayoría de los panaderos contratados habían quebrado y el resto fueron apresados, con lo que hubo que volver rápidamente a los repartimientos. El año 1674 los pueblos que suministraban trigo a la Casa de Mariana de Austria eran:

> Arganda 260 fanegas.— Alcobendas 60.— Arjete 350.— Bicalvaro 370.— Villarejo de Salvanes 120.— Brunete 80.— Bellarubia de Ocaña 60.— Barajas de Madrid 160.— Chinchón 300.— Casarrubias del Monte 200.— Carranque 80.— Cedillo 120.— Coberia 70.— Daganzo de Arriba 160.— El Casar 120.— Fuenlabrada 220.— Getafe 400.— Loeches 290.— Morata 30.— Magan 80.— Mozejon 90.— Nabalcarnero 180.— Perales de Tajuña 60.— Pinto 210.— Paraquellos 160.— San Sebastián de los Reyes 5.060.— San Torcaz 100.— Santa Cruz de la Carza 100.— Tordelaguna 100.— Torejon de Velasco 120.— Villaberde 150.— Aljalbir 50.— Total 5.030 fanegas (103).

El panadero de Boca realizaba en una dependencia especial el pan del monarca y su estado y se llamaba "pan de boca". El duque de Alba en 1631 le prohibe terminantemente que en su oficio haga cualquier otra clase de los que se consumían por el servicio, conocidos bajo el nombre de "pan común". Otras modalidades se mencionan en algunos documentos: las tortillas, que eran panecillos redondos y pequeños y los molletes, que se sirvieron al Príncipe Landsgrave.

El mes de mayo de 1598, durante la estancia del Príncipe Filiberto en Palacio se consumieron 608 fanegas de pan de boca y 1.600 de pan común. De los totales de fanegas al año podemos citar:

> 1679: 3.107 fanegas a 30 rs. = 3.319.691 mrs.
> 1689: 3.601 fanegas a 16 rs. = 1.632.000 mrs.

El número de fanegas consumidas osciló siempre entre los tres mil y cuatro mil, con grandes variaciones en el precio.

Señalaremos también el gran consumo que durante el siglo XVI y la primera mitad del XVII se hace de harina de arroz, con la que se realizaba el manjar blanco, uno de los platos preferidos por los reyes.

Bebidas.— A la hora de beber, tres eran las clases de líquidos que se servían a los monarcas: vinos, refrescos y nieve.

(102) AP. Secc. Adm. Leg. 866.
(103) AP. Secc. Adm. Leg. 866.

De los vinos, los documentos no nos han dejado muchas noticias. Por regla general, los proveedores lo traían de Somonte, Esquivias, Valdemoro, Pinto o Torrejon de Velasco, sin aclararlo y lo entregaban a la Cava Real de un año para otro. En 1672 salía cada arroba a catorce reales y se cobraba doce maravedises por legua que se transportaba. Luego se añadía un real por cada arroba que se aclaraba.

Ahora bien, Felipe II y Mariana de Neoburgo se hicieron traer directamente vino del Rhin para su consumo, y la afición de las reinas alemanas por esta bebida se acredita por la merma que se hace en la cantidad de canela que se entregaba en los últimos años del siglo XVII al sumiller de la Cava, para lo que antes era la bebida habitual.

Los refrescos habituales fueron el agua de canela, que se cocía en cántaros y se colaba con una estameña; las aguas de azahar, limón, naranja, vinos de membrillos, guindas, gosajea, leche engarapiñada, etc.

La nieve, su suministro y reparto fue otro de los puntos conflictivos en la despensa de Palacio. Su alta cotización, hizo que se especulase descaradamente con la que en principio iba destinada a los monarcas, que el personal de Palacio hiciera sus negocios particulares en combinación con los despenseros de la Corte, y el encargado de traerla desde la Sierra la vendiera al por mayor y menor a los alojeros. Una arroba costaba aquel año 35 mrs.

La nieve llegaba a Palacio a las seis de la mañana y se distribuía a lo largo del día en pequeñas cantidades hasta las diez de la noche, lo que suponía un gran trabajo para los empleados en la Cava. Dieciocho libras se destinaban a helar los garrafones de las meriendas de las Damas de la Reina. Desde el mes de mayo hasta octubre todos los nobles y los principales conventos de la Corte recibían su correspondiente ración que oscilaba entre las seis arrobas que se daban al Mayordomo Mayor, dos al convento de las Descalzas y una y media al Secretario del Despacho y la arroba entregada al resto de los nobles. En el mes de agosto de 1684 la Marquesa de los Vélez y las "señoras Descalzas Reales" se quejan a Palacio de que no se les asista con nieve en un tiempo tan riguroso. Mariana de Austria, con la proverbial generosidad para su servicio dispuso que se diera a sus Damas cuatro libras diarias de nieve "por los grandes calores" (104).

Por último mencionaremos un líquido que no se usó como bebida, sino como ingrediente de dulces, la leche, cuyo proveedor en 1674, la suministraba a un precio de 64 mrs. la azumbre, y el "plato real" de nata a 44 mrs.

Carnes.— El elemento básico de la dieta real fue sin duda la carne. Se consumió de las más variadas especies y guisada de las más diversas formas, pues aparecía en todas las comidas y cenas, ya fuera asada, adobada con naranja, en gigote, como manjar blanco, en la olla podrida, etc., etc.

(104) AP. Secc. Adm. Leg. 880.

Con los primeros Austrias se hace frecuentemente manjar blanco, María Luisa de Orleans tuvo preferencia por los asados y Carlos II por el tocino.

El cocinero de Mariana de Austria, Francisco Franco, ante la mala calidad de la manteca que se le daba pidió permiso en 1676 para que unas vacas suyas pastasen en las orillas del Manzanares y a cambio suministró gratis la manteca a Palacio.

Por fortuna conocemos los precios de algunos productos, que nos permiten establecer comparaciones y observar las diferencias de cotización de las carnes que entonces se consideraban más finas, con las preferencias actuales.

1 libra de carnero 33 mrs. (1670), 52 mrs. (1676), 40 mrs. (1690).
1 libra de ternera 48 mrs. (1670), 40 mrs. (1676), 24 mrs. (1690).
1 libra de cabrito 48 mrs. (1670), 40 mrs. (1676), 24 mrs. (1690).
1 libra pernil de Algarrovillas 62 mrs. (1690).
1 libra de tocino 58 mrs. (1670), 74 mrs. (1676) 42 mrs. (1690)
1 libra de tocino de Algarrovillas 100 mrs. (1670), 119 (1676), 48 mrs. (1690)
1 libra manteca de puerco 104 mrs. (1670), 102 (1676), 58 mrs. (1690).
1 libra adobado de longaniza, salchicha, manteca en pella, pajarillas y testuz: 38 mrs. (1690).
1 chorizo 20 mrs. (1690).
1 lengua de puerco 34 mrs. (1690).
morcilla de puerco 30 mrs. (1690).
1 libra de manteca de vaca 64 mrs. (1690).
1 capón ordinario 204 mrs. (1690).
Gallina 297 mrs. (1670), 306 (1676), 200 mrs. (1690).
Pollo o pichón 108 (1670), 100 mrs. (1690).
Pavo 340 mrs. (1690).
Pava (1690).
1 labanco 124 mrs. (1690).
1 zerceta o ánade 64 mrs. (1690).
Paloma 76 mrs. (1690).
Codorniz 50 mrs. (1690).
12 calandrias o bocafrías u otros pájaros 170 mrs.
1 tórtola cebada 68 mrs. (1690).
Perdigón 102 mrs. (1690).
Perdiz 102 mrs. (1690).
Gazapo 85 mrs. (1690).
Conejo 85 mrs. (1690).
Liebre 30 mrs. (1690).
1 Cordero 300 mrs. (1690).
1 lechoncillo de leche 255 mrs. (1690).

Pescado.— Su consumo fue muy escaso, y en realidad el respeto a la vigilia la causa principal de que se tomara alguno. Ya hemos visto lo que en la época se opinaba de sus consecuencias para la salud, con lo que no es de extrañar su ausencia de las dietas alimenticias, pues encima contaba con el factor distancia en su contra, aunque ni siquiera el pescado de río fue muy consumido.

Damos una relación de los más consumidos y de sus precios:

1 libra de salmón seco 80 mrs. (1690), 100 mrs. (1676).
1 libra de salmón mojado 68 mrs. (1676), 74 mrs. (1690).
1 libra de cecial seco 76 mrs. (1676), 68 mrs. (1690).
1 libra de cecial remojado 68 mrs. (1676), 46 mrs. (1690).
1 libra de mielga seca 124 mrs. (1676).
1 libra de avadejo seco 46 mrs. (1690).
1 libra de avadejo remojado 32 mrs. (1690).
1 libra de salmón fresco de vaño 200 mrs. (1690).
1 libra de mero 100 mrs. (1690).
1 libra de merluza fresca 90 mrs. (1690).
1 libra de anguilas 100 mrs. (1670), 120 mrs. (1676), 136 mrs. (1690).
1 libra de besugos frescos 132 mrs. (1690).
1 libra de carpas 80 mrs. (1690).
1 libra de peces y barbos 36 mrs. (1690).
1 libra de lampresas frescas o en escabeche 221 mrs. (1690).
1 libra de tortuga 50 mrs. (1690).
1 docena de ranas 130 mrs. (1690).
1 libra de salmón fresco en escabeche 170 mrs. (1690).
1 libra de congrio en escabeche 96 mrs. (1690).
1 libra de mero en escabeche 96 mrs. (1690).
1 libra de lenguado en escabeche 306 mrs. (1676), 187 mrs. (1690).
1 libra de escabeche de besugo 112 mrs. (1676), 96 mrs. (1690).
1 libra de escabeche de congrio 120 mrs. (1676).
1 libra de escabeche de sardinas 88 mrs. (1690).
1 libra de ostras en escabeche 238 mrs. (1676).

Verduras.— Al igual que el pescado, su uso fue realmente escaso en los platos de los monarcas, con la excepción de doña Mariana de Austria, según podemos comprobar en los gastos de su Casa, donde el apartado destinado a las verduras era muy completo y se le servían las de temporada casi sin excepción de especies. El resto de los reyes desdeñaron el verde, que por otra parte no debían saber preparar muy bien los cocineros, porque en 1598 se señala como dato curioso el que los extranjeros tomen la lechuga con aceite. Será especialmente cuando nos visiten ilustres huéspedes de otros países cuando aparezcan en las minutas y en los ingredientes que se les suministran alusiones a algunas verduras "para ensaladas, ollas y potajes". Otra reina alemana, Mariana de Neoburgo, ordenó que se le echara a la olla podrida más berzas y repollos que los acostumbrados.

Dulces.— La predilección por el dulce fue general en los monarcas de la Casa de Austria. Los postres ocupan la parte fundamental de las minutas y hay que reconocer que los confiteros sabían realizar un número elevadísimo de recetas distintas, no solo para tartas sino también para hacer conservas con la fruta, que apenas se tomaba fresca. Alguno de los platos favoritos como el diacitrón, confeccionado con cidras, los albérchigos, las cajas de peradas, etc., les llevaban días de trabajo por lo que nos cuenta detalladamente Martínez Montiño en su libro.

Uno de los ingredientes básicos fue el azúcar, de cuya provisión se ocupaba

el confitero. En 1686 sabemos a través del Bureo que recibía treinta cuartos por cada libra de azúcar de pilón de Granada. Se le acusó en aquella ocasion de carero porque en las lonjas de la Capital podía hallarse a tres reales menos de precio. El argumento para su defensa nos plantea serias dudas sobre la limpieza de lo que luego comían los reyes. Dice el confitero que sólo en papeles y cuerdas se desperdiciaba el diez por ciento de la cantidad, además de las "minoraziones originadas por diferentes savandijas de la prutefacción (sic) de la tierra que por dejarlo indezente para servir se arroja" (105). A fines de siglo la compra de azúcar se efectuaba en Portugal y en Bilbao, por una cantidad de quinientas arrobas, y el bizcochero y confitero Real tendrá problemas con los arrendadores de la renta de especias, al quererle obligar éstos a que la trajera de Granada como antes, o de lo contrario hacerle pagar el derecho de alcabala.

Los días de ayuno a las Damas de la Reina se les daba media libra de dulces, y con Mariana de Austria también se tomaron en las meriendas.

Para hacer peras secas y confites de durazno, Blanca de Fonseca pedía en la Navidad de 1645:

> Dos cajas de mermelada de 1 libra.— Un vidrio de durazno y otro de melocotón de a libra cada uno.— Dos libros de cajillas de guebos de faltriquera.— Un vidrio de pera roseta que pese dos libras.— Un bidrio de batata y cáscara de limón que pese dos libras (106).

Los dulces se consumían incluso los días de ayuno "aunque en menor cantidad".

Como muestra de las colaciones de Navidad damos cuenta de la servida en la Navidad de 1680 a María Luisa de Orleans:

> Un escudo de pasta de mazapan con las armas de Castilla y León y Coronas Reales dorado y pintado, que pesó 15 libras.
> Una caxa mui grande de conserba que pessó 18 libras 3/4.
> Un plato de peras bergamotas secas y doradas que peso 8 libras y media.
> Un plato de zidras grandes secas y doradas que peso 10 libras 3/4.
> Un plato de florezillas de calabaza secas y doradas que peso 8 libras.
> Un plato de havezillas y animalillos de alcorza secos y dorados, que peso 8 libras.
> Un plato de canelones de canela dorados que peso 7 libras.
> Un pastel mui grande de diferentes conserbas de mazapan labrado, seco y dorado que peso 22 libras.
> Un plato de vocados cortados en flores, alcorzados y dorados que pesso 7 libras y media.
> Un plato de toronxas secas y doradas que peso 9 libras.
> Un plato de persigos secos y dorados que peso 9 libras.
> Un plato de limones secos y dorados que peso 8 libras.
> Un plato de turrón de Alicante que pesó 6 libras 1/4.

(105) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(106) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

A las Damas
Cinco escudos de pasta de mazapan con las armas de Castilla que pesaron 6 libras 1/4.
Cinco caxas alcorxadas y doradas que pesaron 22 libras.
Cinco platos de limones secos y dorados que pesaron 14 libras.
Cinco platos de rrosquillas de alcorza dorados que pesaron 12 libras 1/2.
Cinco platos de toronxas secas y doradas que pesaron 14 libras.
Cinco platos de pastelillos de conserba dorados que pesaron 13 libras.
Cinco platos de diazitron que pesaron 15 libras.
Cinco platos de peras bergamotas secas y doradas que pesaron 14 libras.
Cinco platos de florezillas de calabaza doradas que pesaron 12 libras.
Cinco platos de bocados cortados en flores alcorzados y dorados que pesaron 13 libras 1/2.
Cinco platos de ensaladilla de Portugal que pesaron 12 libras 1/2.
Cinco platos de turrón de Alicante que pesaron 15 libras (107).

Por último señalaremos que las esposas de Carlos II efectuaron un gasto sólo en este apartado de la confitería entre los 2.343.107 mrs. del año 1683 y los 2.501.937 mrs. de 1690.

Especias y otros ingredientes.— Las especias tenían sus propios proveedores pero siempre fueron difíciles de conseguir, especialmente la pimienta, muy escasa en la Corte. En 1642 hay que solicitarla a Diego Xuarez, secretario de Portugal, porque se necesitaba "para la salsa de los pavos" que desde septiembre al mes de abril se daban tres días de la semana al rey. Se le pidieron tres cuarterones de canela, uno de azafrán, medio de clavos y medio de nuez, además de cuatro de pimienta (108). Hemos visto, cómo se usó y se abusó de estos condimentos en los platos que se guisaron para los reyes, incluso cuando estaban enfermos.

Frutos secos como avellanas tostadas, almendras, dátiles o pasas, se daban a las damas los días de vigilia.

Por último conocemos los precios que en 1690 tenían otros productos como la miel, 32 mrs., el aceite 42 mrs., los huevos frescos 10 mrs. unidad o los huevos ordinarios a 6 mrs. unidad.

(107) AP. Secc. Adm. Leg. 880.
(108) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

GLOSARIO DE ALGUNOS TERMINOS USADOS EN LOS DOCUMENTOS (109)

Alaxú: Conserva hech de miel y especias y pan rallado.

Alcorça: Costra de açucar refinado con mezcla de polvos cordianos.

Aloxa: Bebida que se compone de agua, miel y especias.

Aloque: Vino clarete.

Barro: Vaso que se hace de diferentes hechuras y tamaños de tierra olorosa para beber agua, que por otro nombre se dice búcaro.

Bermejuelas: Pezes pequeños como bogas, que tienen muchos huevos y se crían en algunos arroyos, como en Salamanca en el de Zurguen. tienen las branchas coloradillas y bermejas, de donde tomaron el nombre.

Bergamota: Genero de peras estimadas en mucho por ser de tanta suavidad y xugo. Al principio solamente las había en los jardines y huerta de S.M., ya las han plantado en muchas partes.

Camuesa: Especie de mançanas, escelentissima, aromática, sabrosa y suave al gusto, sana y medicinal.

Cecial: Merluza curada.

Cermeña: Especie de pera, la más temprana y pequeña de todas, suave al gusto y olorosa.

Escusabarajas: Cesta grande de sirge o mimbres blancas, con un asa por lo alto y una cubierta, de manera que se puede echar un candadito, para que vaya seguro lo que lleva dentro; y por ir cerrada escusa pesadumbres y questiones, si falta o no falta algo de lo que iva dentro.

Estado, mesa del: Plato que se haze en Palacio a los cavalleros de la Cámara y otros señores.

Flamenquillas: Plato mediano, mayor que el trinchero y menor que la fuente o plato real, que se usa en las mesas para servir alguna fruta o manjar delicado.

Gigote: Carne asada y picada menudo y particularmente la de carnero.

Huevos de faltriquera: Hiemas de huevos, conservadas en azucar, de que se hacen unos bocados o bolillas, con baño de azucar por encima, para servirlas empapeladas en los agasajos:

(109) Cobarruvias Orozco, Sebastian. *Tesoro de la lengua castellana o española.* 1611; Aldrete, Bernardo. *Del origen y principios de la lengua castellana...* 1674; *Diccionario de la lengua castellana.* 1737.

Huevos moles: Conserva que se hace de huevos, almendra machacada y azucar, todo en proporción; la qual es muy gustosa y suave al paladar, por lo qual se llamó así.

Mielga: Pescado grande de una vara, del medio arriba gruesso, la cabeza gruessa y chata, y en ella tiene dos aletas, que le ayudan a nadar. Su carne es blanca, tierna y sana, por ser fácil de digerir, aunque algo insípida.

Mollete: Pan redondo y pequeño, por lo regular blanco y de regalo.

Orejones: La carne de los melocotones y duraznos, mondada de cáscara y hueso, hecha lonjas, seca y curada al sol.

Peltre: Especie de metal, compuesto de estaño y plomo. Vajilla de servicio para la mesa.

Persigo: Especie de melocotón u durazno, liso en la cáscara, y parecido en el sabor a los albaricoques.

Pichel: Vaso para vino de estaño, viene de Inglaterra.

Ración: Parte que se da a cada uno de los criados por cada día.

Salva: Se llama la pieza de plata u oro, sobre que se sirve la copa del señor, por hazerse en ella la salva.

Sabalo: Pescado que se cría en el mar, de los que suben al agua dulce de los ríos, mui parecido a los barbos, grandes, que se crían en ellos.

Suplicaciones: Las obleas pegadas, golosinas de niños.

Tableta: Genero de mesa hecha con harina, huevos y azucar, se extiende en forma de tablas, de lo que tomó el nombre.

Taller: Pieza como una salvilla de plata, u oro, que se pone en los aparadores de las mesas de los señores: en medio un salero, y a los quatro lados dos vasijas para azeite, y vinagre, y dos cubillos para pimientos y azúcar.

Tortilla: La torta pequeña, pan que no se levanta en alto, como tortilla de huevos.

Trincheo: Plato pequeño que se pone a cada uno de los que estan en la mesa; dixose assi porque en él va ya cortada la vianda.

APENDICE DOCUMENTAL

I

Relación de lo que se a reconocido ser necessario assi en los oficios de Camara como de voca de la cassa de sus Alteças para la feliz benida de la Princessa Nuestra Señora assi para de camino haviendo de llegar esta cassa a la lengua del agua, como para estancia en Madrid porque lo que a quedado en los oficios despues del Almoneda y paga a los officiales de manos y otras personas es tan poco y malo poniendolo todo combiene hacer lo siguiente:

Panatteria.— Primeramente un taller con su salero de plata sobredorada para la mesa de su Alteca que pesa 480 rs. a diez ducados el marco: 480 rs. de plata.

Dos talleres dorados para salbas y almuerços, y meriendas. Pesa cada uno 272 rs. los dos: 544 rs.

Tres o quatro forquetillas de plata sobredorada para lo mismo: 54 rs.

Tres cucharas de plata sobredorada para lo mismo: 56 rs.

Nueve flamenquillas para postres y servilletas a 200 rs. de pesso y 7 rs. por marco de hechura. Monta en plata 1.200 rs.

Un pimentero de plata sobredorado 143 rs.

Una docena de cuchillos, la mitad grandes para la trinchanta y la otra mitad pequeños para la messa de cabos de marfil: 36 rs.

Quatro manteles de tres baras y media o quatro para la mesa de su Alteça de 16 quarteles a 60 rs. la vara. 630 rs.

Doce bufetes para los cubiertos de mantelería de a tres baras y media de largo y 14 quarteles. Monta 2.544 rs.

Beynte y quatro docenas de servilletas de a 16 quarteles. 3 en bara. 600 rs.

Tres docenas de paños para enjugar la plata: 144 rs.

Cinco cofres barreteados si se camina a 300 rs. Monta 1.500 rs.

Dos bacías de cobre, una para la plata y otra menor para las ensaladas de S. Alteza. Monta 300 rs.

Un jarro de cobre para agua: 30 rs.

Tres cucharas de plata sobredorada: 56 rs.

Confitería (Todo esto por si se camina)

Seis arcas las quatro con sus dibisiones y todas con cantoneras de yerro y barreteadas con dos cerraduras cada una 660 rs.

Un peso de balanças de cobre mediano 150 rs.
Un juego de pessas 50 rs.
Otro peso de balanca más pequeño para la especeria 88 rs.
Un marco de una libra 36 rs.
Una cuchilla 13 rs.
Un candelero tintero y salbadera 20 rs.

Frutería y Potagería
Diez y seis flamenquillas a 200 rs. de peso como las de la panetería 204 rs.
Veinte i quatro paños de plata 96 rs.
Quatro tablas de manteles de a tres baras.
Dos arcas para los dos oficios 220 rs.
Un peso de balancas 150 rs.
Una romana 132 rs.
Un cofre para la plata 200 rs.
Para menudencias, lías y otras cossas banastas 44 rs.
Quatro costales para la potaxeria: 40 rs.
Doce serones para la herramienta de la cocina: 264 rs.

Guardamanxier
Una romana por si se camina para recivir: 132 rs.
Pesas nuevas: 50 rs.
Cuchillas: 50 rs.
Savanas para el officio y para el cajon 120 rs.
Unos caxones nuevos para la azemila 300 rs.

Cocinas
Además de la herramienta que ay en la cocina será necesario para dos tandas por si se camina la siguiente herramienta:
Quatro cofres con sus llaves a uso de cocina: 880 rs.
Veinte i dos asadores y dos conteras: 760 rs.
Diez y seis torteras con sus tapadores: 480 rs.
Diez i seis caçillos para platillos: 480 rs.
Seis caços grandes: 480 rs.
Seis caços medianos: 380 rs.
Dos barquinos grandes: 650 rs.
Seis barquinos medianos: 1.080 rs.
Quatro peroles: 424 rs.
Quatro ornillos de armar con sus coberteras: 300 rs.
Ocho cavallos: 200 rs.
Una barra con sus eses: 300 rs.
Quatro barquillos: 200 rs.

Once sartenes de acero con dos grandes de freir: 220 rs.
Dos almireces con sus manos de bronce: 420 rs.
Quatro parrillas 200 rs.
Dos candeleros de acheta 44 rs.
Ocho saetines: 32 rs.
Doce cucharas: 96 rs.
Doce espumaderas: 96 rs.
Quatro palas: 32 rs.
Dos orquillas: 32 rs.
Quatro paletas para freir 24 rs.
Quatro coladores 30 rs.
Dos coladores de mano 200 rs.
Dos paletas de manxar blanco 16 rs.
Dos trebedes: 24 rs.
Quatro garabatos: 32 rs.
Dos ornos, uno mediano y otro pequeño: 350 rs.
Dos antiparas: 100 rs.
Dos escudos de manxar blanco: 40 rs.
Doce cuchillas, ocho de picar y quatro de golpe: 264 rs.
Quatro barquillos pequeños: 100 rs.
Una binagrera 40 rs.
Seis mesas de bisagras: 528 rs.
Dos jarros: 80 rs.
Un mortero para manxar blanco con mano y panicas: 150 rs.
Dos sacos de gamuca para arina y dos bolsas para especias: 88 rs.

Estado de damas

Treinta platos medianos a 300 rs. de pesso cada uno: 1.065 rs.
Quarenta trincheros a 2 marcos cada uno: 720 rs.
Doze flamenquillas a ducientos rs. 300 rs.
Dos fuentes: 128 rs.
Un açucarero: 16 rs.
Un pimentero: 16 rs.
Aceitera y binagrera: 22 rs.
Tres saleros: 92 rs.
Tres jarros: 112 rs.
Tres candeleros: 57 rs.
Dos bornegales de plata para vever: 52 rs.
Seis cucharas de plata: 18 rs.
Dos candeleros para agofar para el aparador: 33 rs.
Unas tijeras de espabilar: 4 rs.
Quarenta tablas de manteles adamascados para las mesas de las damas de a

5 baras de largo y dos y media de ancho, de 14 quarteles a quatro ducados: 4.400 rs.

Treinta tablas de manteles de criadas de cinco baras de largo alemaniscas a 2 ducados: 2.200 rs.

Treinta docenas de servilletas adamascadas, tres en bara y a un mismo precio: 5.280.

Quarenta paños de plata: 160 rs.

Quatro talegas para pan: 64 rs.

Dos cofres: 600 rs.

Dos arcas para la plata: 220 rs.

Seis mesas, las dos para aparadores con pies de tigera y las quatro para las damas, con diez banquillos para ponerías: 400 rs.

Dos cantimploras con sus cubos: 256 rs.

Un frasco de cobre para vino: 60 rs.

Una pala de yerro: 8 rs.

Un brasero de yerro con su paletilla para calentar la bianda: 33 rs.

Dos alombras de siete baras de largo y bara y media de ancho de Alcaraz: 880 rs.

Dos alombras para cabeçera de dos baras y media de largo: 330 rs.

Un almirez: 33 rs.

Dos pares de cestas: 10 rs.

Dos serones para el cobre y lo demás para menudencias de caxas, lías y otras cossas: 30 rs.

Estado de cámara

Veinte i quatro platos medianos a 300 rs.: 768 rs.

Quarenta trincheros a 2 marcos: 720 rs.

Un salero con armas: 33 rs.

Tres cubos: 36 rs.

Unos banquillos para las mesas y una tijera para la del aparador: 30 rs.

Dos cofres nuebos: 440 rs.

Un arca de madera barreteada para la platta: 110 rs.

Veinte i quatro manteles de mesa de quatro baras y media de largo: 2.640 rs.

Diez i seis manteles de aparador: 1.056 rs.

Doce docenas de servilletas: 1.958 rs.

Quatro docenas de paños de plata: 200 rs.

Dos talegos para el pan: 12 rs.

Sausería

Quarenta platos medianos de plata a 300 rs. de peso cada uno: 1.280 rs.

Doce flamenquillas a 200 rs.: 168 rs.

Ocho trincheros de a dos marcos: 144 rs.

Dos garrafillas doradas: 330 rs. plata.
Un braserillo de plata y renobar otro: 66 rs.
Dos cucharillas para los oberos doradas: 40 rs. plata
Quatro escudillas de plata: 72 rs.
Dos candeleros de platta: 128 rs.
Quatro platos-grandes para ollas podridas: 288 rs.
Veinte i quatro manteles para el cubierto: 3.696 rs.
Seis docenas de paños de plata: 288 rs.
Dos cofres nuebos: 440 rs.
Dos bacías de cobre y dos trebedes: 380 rs.
Quatro bolsas forradas con frissa para la plata: 55 rs.
Un almirez: 33 rs.
Una prensa para los manteles: 44 rs.

Cava

Dos caxas forradas en terciopelo carmesi para las copas i dos bolsas para estas caxas: 176 rs.
Una caxa para bidrios
Dos salbas de plata sobredoradas: 660 rs. plata.
Un potequin para calentar el agua: 36 rs.
Doce paños para la plata: 48 rs.
Veinte i quatro frascos de bidrio para el agua de corpa: 192 rs.
Un cántaro de cobre para cocer agua a las damas: 72 rs.
Estañar una tinaja de cobre: 20 rs.
Un perol nuebo de cobre para labar las copas: 108 rs.
Dos juegos de medidas nuebos: 100 rs.
Quatro embudos: 88 rs.
Una cuchara para agua grande: 30 rs.
Dos cantimploras con sus cubos: 256 rs.
Dos candeleros saetines de pared: 8 rs.
Una pala de nieve: 8 rs.

Aguador

Haviendo jornada son menester comprar dos azémilas con sus aparejos: 2.200 rs.
Dos cántaros de cobre: 864 rs.

Estado de caballeros

Con la plata que ay en Zaragoça que no es necessaria sera menester veinte i quatro platos medianos que a 300 rs. de peso cada una monta 768 rs. Es menester una cantimplora con su cubo: 156 rs.

Tres docenas de cuchillos de Palermo: 100 rs., y para el gasto del estado palillos, moços y menudencias seran necesarios 500 rs.

Estado de contralor y ayudas de cámara

Con lo que ai en Zaragoça para este estado seran menester mas ocho platos grandes a raçon de 300 rs. 256.

Ropa blanca además de la que está en Zaragoça seran menester ocho docenas de servilletas alemaniscas que a tres por barra a dos ducados montan 704 rs.

Mas quatro tablas de manteles de mesa alemaniscos de quatro baras cada uno y dos de aparador a tres y medio montan 352 rs.

Total	*Plata*	*Vellón*
Panetería	2.477	5.648
Confitería		957
Frutería y Potaxería	3.200	1.350
Guardamangier		642
Cocinas		11.174
Estado de damas	20.196	7.993
Estado de cámara	12.510	17.484
Sausería	19.809	7.002
Cava	810	1.110
Aguador		3.064
Estado de caballeros	7.200	1.026
Estado de Contralor	2.400	2.426

Incluido el resto de los oficios los gastos ascendían a 75.904 rs. de plata y 334.942 de vellón (110).

(110) AP. Secc. Adm. Leg. 878.

II
(GASTO ORDINARIO DE LOS OFICIOS QUE PERTENECE A VIANDAS DE SUS MAGESTADES Y DAMAS, Y ALGUNOS EXTRAORDINARIOS QUE HAY EN EL DISCURSO DEL AÑO)
(S.A. 1676)

Guardamangier.— A la Reyna se le sirven cada dia a comida y cena, diez i ocho platos ordinarios con los dos que se dan en ser a la Copera y seis flamenquillas con regalos que se varían cada día, y al Rey Ntro. Sr. quatro platos de viandas cada día, también con variación conforme los tiempos, y los ordinarios se ordenan según los mantenimientos que ay y lo que se distribuie cada dia en el guardamangier para ellos un día con otro con poca diferencia consta de los siguiente:

22 libras de carnero a 52 mrs. = 1.144/18 gallinas a 306 mrs. = 5.508/Un capon 306 mrs. = 306/16 pichones a 136 = 2.176/10 libras de tozino a 74 = 740/10 libras de manteca a 102 = 1.020/50 guebos a 10 mrs. y medio = 475. Una libra de manteca fresca = 128/4 perdices a 170 mrs. = 680/4 pollos a 136 mrs. = 544/4 libras de tozino de Algarrobillas a 119 = 476/Ygadillos, alones y guebos para un plato seco = 204. Para el bullon que se sirve a la Reyna Ntra. Sra. por la cocinera se lleva cada día deste oficio 2 libras de carnero y media libra de tozino que monta 447 mrs. Tambien lleva la cocinera Alemana todos los más días dos pollas, 18 alones, media libra de tozino y seis guebos que monta 856 mrs. Por la merma del carnero guebos, tozino y manteca de esta vianda se hace bueno cada día = 153.

Montan estos géneros que se dan del guardamangier para dicho efecto 14.857 mrs. y en los 365 días del año ymportan 5.422.805 mrs.

Biandas de Damas. Día de carne.— Tienen 23 platos de vianda en cada un día para las que comen de estado que se componen de lo siguiente:

40 l. de carnero a 52 mrs. = 2.080/5 l. para los cocidos y el manxar blanco, que las demás ban puestas en las partidas de cada una por llevarlas en ser a 306 = 1.530/36 l. de ternera y cabrito a 40 mrs. = 1.440/8 l. de tozino a 74 mrs. = 592/5 l. de manteca a 102 mrs. = 510/50 guebos a 9 mrs. y medio = 475/80 pares de criadillas a 36 = 288/6 l. de tozino de Algarrobillas a 119 = 714.

Montan estos géneros cada día 7.629 mrs. y en 210 días de carne que tiene el año ymporta 1.602.090 mrs.

Día de pescado.— Tienen otros 23 platos y constan de lo siguiente:

80 guebos a 9 mrs. y medio = 760/12 libras de escaveche a 112 mrs. =

1.344/12 libras de anguilas a 120 mrs. = 1.440/12 libras de salmon fresco, congrio o otro pescado fresco a 374 = 4.488/9 libras de abadexo a 54 = 486/12 libras de atun a 92 = 1.104/12 libras de peces a 24 = 288/12 libras de azeite a 48 = 536/2 libras de miel a 46 = 92.

Montan estos géneros 10.538 mrs. cada día y en 155 días de pescado que tiene el año considerando los savados ymporta 1.633.390 mrs.

Almuerzo de damas.— Dase por este oficio todos los días un plato para el almuerzo de damas. El día de carne, un lomo de carnero o medio cabrito, dos pollas y un torrezno de Algarrobillas o un plato de pasteles. Los días de pescado una tortilla de guebos y escaveche y los savados tortilla de guebos. Lo uno con lo otro montará al año 103.650 mrs.

Biandas de las criadas de las damas que salen a curarse a la enfermería de afuera.— A las criadas de Damas de las guardas menores y de la Camara y retrete que estan enfermas se les saca de Palacio y llevan a curar a la enfermería y en lugar de la ración que tienen se les da una gallina a cada una y un quarteron de aceite para alumbrarse en la enfermería, y se les vaxa la racion que tienen y la diferencia que suele haver desta a la ración monta al año 97.320 mrs.

Para el gasto de las aves de cevo, se hacen buenos cada mes en este oficio 30.000 mrs. que son 360.000 al año.

Para los entretenidos y para el Mozo de los proveedores, que trahe el recado al guardamangier se hacen buenos seis rs. cada día que montan al año 74.460 mrs.

Lo que se gasta cada día en conducir el carnero y vaca de este oficio y con el macho del caxon monta al año 62.050 mrs.

Para tres monxas que estan en las Maravillas y otra en Alcalá que todas quatro siendo niñas estavan en Santa Isavel, se da cada día por este oficio quatro rs. que monta al año 49.640 mrs.

Enfermería a los criados enfermos.— A los criados que estan enfermos suele mandar la Reina Ntra. Sra. dar algunas gallinas y carnero conforme la graduación de sus oficios y esto segun la quenta del libro deste oficio monta un año con otro 527.044 mrs.

Meriendas de Damas y Meninos.— Los platos de pastelería que se sirven para las meriendas de damas y meninos montan al año 257.040 mrs.

Mandas de los mayordomos.— Algunas mandas que suelen hacer los mayordomos de semana ymportan al año 73.460 mrs.

Almuerzos a los criados días de años de Sus Mag. y por Pasquas.— Los Almuerzos que se dan a los guarda menores de la Camara y retrete y a los criados que son de guarda los días de años de sus Magdes., Juebes Santo y días de Pasquas importan en este oficio 480.070 mrs.

Comidas de los pobres.— Lo que se da de este oficio para las Comidas de los

pobres los días de la Encarnación y Juebes Santo y para las monxas de la Encarnación y de las Descalzas monta 456.000 mrs.

Limosnas que se dan por este oficio a varios conventos.— A los Capuchinos de la Paciencia se dan en el discurso del año 73 l. de carnero cada semana que en 38 que tiene el año para ellos de días de carne importan 2.774 libras de carnero y así mismo 1.560 l. de secial seco y 900 l. de aceite que todo importa al año 301.448 mrs.

A las Monjas de Santa Isavel se les da por la Pasqua de Navidad 12 gallinas y 20 l. de carnero y 400 rs. de limosna en el discurso del año que todo monta 18.312 mrs.

A las Monjas de Santo Domingo se les da quatro platos de vianda para el día de la fiesta de Jesus, María y Joséph que monta 2.448 mrs.

A las Monjas del Sacramento se les da 200 rs. por este oficio para el día de la fiesta de San Bernardo = 6.800 mrs.

A las Monjas de las Descalzas Reales se les da 2 l. de aceite para cada día para una lampara de un Santo Cristo de orden de la Reyna Ntra. Sra. por la salva del Rey Ntro. Sr. (que Dios guarde) que monta al año 35.040 mrs.

A la hermita de San Isidro se da media l. de azeite que importa al año 80.760 mrs.

A Nuestra Señora del Tornero, se da media az. de azeite cada mes, que importa al año 7.200 mrs.

Al combento de San Gaetano se dan 56 l. de carnero cada mes que importan 34.940 mrs. año.

A los Recoletos Agustinos se dan quatro az. de aceite por la Quaresma, y 100 rs. el día de San Agustin que montan 8.200 mrs.

A las Monjas de las Maravillas se da una az. de aceite cada mes, para la lámpara del Sant. Sacramento que monta 44.400 mrs.

Otros gastos extraordinarios de este oficio.— Para las abes de cebo y para la lampara del oficio y cava se hace bueno cada día libra y media de aceite que monta al año 26.280 mrs.

Para el sustento de las gallinas, se hacen buenos al Proveedor del Guardamangier 96 fanegas de trigo a 36 rs. cada una según la capitulación de su escriptura que ymporta al año 116.688 mrs.

A las enfermerías que se guisan en Palacio se da cada día media libra de manteca que monta al año 18.515 mrs.

Danse cada dia quatro huebos frescos para la Reyna Ntra Sra., que importan al año 29.200 mrs.

Danse cada mes por este oficio seis libras de miel para las camisas de su Mag. que importa al año 3.312 mrs.

A los compañeros de la Guarda se dan 14 libras de carnero la víspera de Año nuevo, víspera de Reyes, las vísperas de Pasquas, víspera de San Martin y víspera de San Andrés, que importa al año 5.096 mrs.

Plato del Marques de Villasierra.— Al Marques de Villasierra a mandado la Reyna que le den seis platos de vianda cada día que constan de lo siguiente: 6 libras de carnero a 52 mrs. = 312/5 gallinas a 306 = 1.530/4 pichones a 136 mrs. = 544/2 tozino a 74 mrs. = 144/3 libras de manteca a 102 = 306/30 huebos a 9 y media = 285/2 libras de tozino de Algarrobillas a 119 = 297/32 alones y 4 ygadillos = 320. Monta esta vianda 3.738 mrs. cada día que en los 365 del año ymporta 1.364.370 mrs.

Comida de mayordomos y reposteros.— Los Mayordomos guardas y reposteros suelen comer en Palacio dos tres o quatro días en cada semana y lo que en cada uno se da de este oficio para sus viandas monta 2.380 mrs. y reputado por 130 que seran en el discurso del año montan 308.100 mrs. Los libros que compran cada año en este oficio para escrivir las viandas las raciones y el gasto cuestan 270 rs. = 7.180 mrs. Los días de pescado se le dan dos platos más de pescado según los tiempos porque en 103 que ay en el año montan 105.060 mrs.

Panetería

Panetería ordinaria de cada día.— Para las viandas de sus Magestades y otras cosas se da cada día lo siguiente:

A las viandas cinco panes de voca y dos para las sopas y mantecas y uno para la merienda, que son cada día ocho y a 16 mrs. montan al año 128 mrs.

Más dos libras de pan comun a las cocinas que a 12 mrs. montan 24 mrs.

Para el azucarero de la Reyna Ntrà Sra. media libra de azúcar cada día = 102 mrs.

Sal y pimienta para la mesa de Su Magestad = 12 mrs.

Ensalada y aceite para ella = 50 mrs.

Palillos 10 mrs.

Para las viandas y almuerzos de Damas se dan quatro tortillas y dos libras de pan cada día que montan 56 mrs.

Las ensaladas para las Damas y para las de la Camara en cada un día montan 1.020 mrs.

Danse 3 libras de aceitunas cada día a las Damas a 102 mrs. = 306 mrs.

Dase media libra de aceite cada día para las ensaladas 24 mrs.

Danse 4 l. de sal cada semana a las Damas que monta 20 mrs. cada día.

Al entretenido del oficio, real y medio cada día = 51 mrs.

Para tinta, papel, plumas, escobas y la cama del mozo de oficio, y para el mozo que trahe la ensalada se hace bueno un real cada día = 34 mrs.

Por las mermas del pan común y para las salbas de las viandas se hacen buenos cada día en este oficio 10 libras de pan y seis tortillas que montan 168 mrs.

Los mayordomos y los Guardas y los reposteros suelen ordinariamente comer en Palacio tres y quatro días en la semana, y para este efecto se da de este

oficio, quatro panes comunes y dos de voca que importan 128 mrs. y se pone solo la mitad para computar los días del año = 64 mrs.

Monta este ordinario 2.069 mrs. cada día, que en los 365 del año ymporta 755.185 mrs.

A las Monjas de la Encarnación se les da por este oficio el día 25 de marzo 60 tortillas y un barril de aceitunas que monta 1.908 mrs.

El pan de voca, las aceitunas, sal y ramilletes que se da por este oficio para los platos que se sirven a los pobres los días de la Encarnación y Jueves Santo ymporta 9.972 mrs.

El pan que se da a los Almuerzos de los criados que son de guarda los días de años de Sus Magestades y Pasquas del año y el pan de voca y aceitunas que se da el Jueves Santo a todos los oficios importa al año 21.284 mrs.

A los soldados de la Guarda se les da seis libras de pan la víspera de año nuevo, víspera de Reyes, Vísperas de Pasquas, Jueves Santo, Víspera de San Martín y víspera de San Andrés, que importan 576 mrs. al año.

A la labandera de voca se dan en este oficio 100 rs. cada año para adexentes de su oficio = 3.400 mrs.

Los libros que se compran para escrivir las raciones y el gasto ymportan 3.536 mrs.

Para perfumar la ropa de las mesas de sus Magestades, se hacen buenas dos onzas de Pastillas cada mes que montan al año 6.528 mrs.

Algunas mandas de pan comun, tortillas, pan de voca que suelen hacer los Mayordomos de semana y las meriendas de las fiambreras, caxon de lacayos y otras cosas estraordinarias montan al año 48.360 mrs.

Para la vianda del Marques de Villasierra se da cada día de este oficio un pan de voca y una tortilla que monta al año 8.760 mrs.

Confitería

Dase por este oficio para la mesa de Sus Magestades media libra de confites de anís a 232 mrs. = 116 mrs.

Para las viandas, 10 libras de arina a 30 mrs. = 300 mrs.

2 libras de azucar para la vianda = 408 mrs.

1 libra y media de conserva, los más días a 266 mrs. = 399 mrs.

A la Alemana, una libra de azucar y otra de arina a los más de los días = 234 mrs.

2 libras de pimienta cada día para la vianda = 51 mrs.

Azafran, clabo, nuez de especia y canela para las viandas = 85 mrs.

Media libra de bizcochos cada día para el desayuno de los Capellanes que dicen Misa a sus Magestades 103 mrs.

Dase también cada día por este oficio al Estado de Damas 1 libra de confites, media de azucar menos los días de ayuno que solo se da media de

confites y media de azucar, y tambien se da cada mes media libra de Pimienta que uno y otro sale al día a 312 mrs.

Dase para las viandas de las Damas 25 libras de arina, 3 libras de azucar, 2 y media libras de pimienta, una quarta de clabos, otra de azafran, otra de nuez de especia y otra de canela que monta 1.644 mrs.

Dase cada día un real para las especias de la cocinera Alemana y medio real al que guisa los pucheros de las enfermerías = 51 mrs.

La especia y pimienta que se da para la vianda del Marques de Villasierra importa cada día 89 mrs.

Para las pasas y orejones de la mesa de su Magestad se da cada día un quarteron de azucar = 51 mrs.

Para el manxar blanco que se hace los domingos, martes y jueves de cada semana se dan 2 libras de arroz y 2 libras de azucar que computado por los días que se hace en el año sale en cada un día de todo el año 160 mrs.

Los días de ayuno se da de colación a las Damas que comen de estado media libra de dulces a cada una que en 67 días que tiene de ayuno el año, a 6 libras de dulces cada día por ser 12 Damas las que suelen comer de estado, montan 402 libras a precio de 283 mrs. ymporta 212.766 mrs. con que sale en cada un día del año a 309 mrs.

Para traer el recado a este oficio se hacen buenos 40 mrs. cada día.

Monta el gasto ordinario de este oficio 4.352 mrs. que en los 365 del año importa 1.588.480 mrs.

Colaciones de Navidad.— Los dulces que se sirven a sus Magestades, Damas, la noche de Navidad, y las Colaciones que tocan este día a la Camarera mayor, Aya, Damas de onor, Azafatas y de tocas, de la camara y retrete, Patriarcha, Mayordomos y Meninos, cavallerizo mayor y cavallerizos y el demás resto de criados de la Casa montan 621.040 mrs.

Para la Camara de su Magestad y engomados se da cada mes media libra de pimienta 2 libras de azafran y dos de clabos y ocho libras de jabón que montan al año 15.888 mrs.

Danse cinco libras de canela cada mes para hacer agua para sus Magestades y Damas que hacen 60 libras al año y a 1904 mrs. importan 114.240 mrs.

Dase para la limonada de la Cobachuela 1 libra de azucar cada día que monta al año 74.460 mrs.

Meriendas de Damas y Meninos.— Los dulces que suelen mandar los Mayordomos de semana dar para merienda de Meninos y algunas veces a las Damas y quando ban sus Magestades al campo y se lleva fiambrera y quando van a fiestas de toros, ymportan al año 616.720 mrs.

Dulzes a criados enfermos.— Los dulces que suele mandar dar la Reyna

Ntra. Sra. a los criados enfermos conforme la calidad de sus oficios montan al año 266.600 mrs.

Para el quarto de su Magestad se dan en el discurso del año 268 libras de azucar que importan 54.672 mrs.

Lo que se da de este oficio para las Comidas de los pobres los días de la Encarnación y Jueves Santo importa 10.859 mrs.

Comida y colación de mayordomos el Jueves Santo y noche de Navidad.— Lo que se da de este oficio para la Comida de Mayordomos y el Jueves Santo y colación de este día y las noches de Navidad y los dulces que se dan a los guardas que asisten a los maitines ymporta 12.879 mrs.

Por el papel que se gasta en este oficio para empapelar los dulces y otros extraordinarios que ay en el discurso del año monta 21.352 mrs.

Comidas de Mayordomos, guardas y reposteros.— Los Mayordomos, Guardas y reposteros de Camara suelen comer en Palacio dos tres y quatro días en cada semana y lo que en cada uno se da de este oficio para sus viandas monta 1.149 mrs. y reputado por ciento y treinta días que serán en el discurso del año, monta 150.370 mrs.

Limosnas a los Capuchinos.— A los Capuchinos de la Paciencia se dan cada año 150 libras de arroz y 37 libras de Almendras que montan 10.950 mrs.

Para la vianda del Marques de Villasierra se da un plato cada día que se diferencia y montará al año 235.790 mrs.

Frutería

La fruta que se sirve a sus Magestades por este oficio, que son quatro platos cada día de los generos que ay conforme los tiempos, y la que se sube al quarto de su Magestad para almuerzos y merienda importara 382 mrs. cada día.

Los platos de fruta que se mandan dar para meriendas de Damas y Meninos en el discurso del año y Platos de fruta para almuerzos el verano y para los atados quando ban al Campo sus Magestades ymportaron en el discurso del año 300.000 mrs. que sale en cada un día a 822 mrs.

Para traer la fruta de este oficio se hacen buenos en el verano 80 mrs. cada día y en el Ybierno 64 mrs., con que sale en cada un día del año a 74 mrs.

Al entretenido de este oficio, se le da real y medio cada día.

Monta este gasto ordinario de cada día 10.329 mrs., que en los 365 del año ymporta 485.085 mrs.

Colación de las Damas los días de Vixilia.— A las Damas que comen de estado se les da los días de vigilia del año una libra de fruta seca como abellanas tostadas, almendras, dátiles o passas que ymporta al año 69.144 mrs.

Comidas de los pobres.— La fruta que se da para las comidas de los Pobres los días de la Encarnación y Jueves Santo, ramilletes y romero para los platos y jarros, flores y campanilla para el adorno de ellos y lo que se da el Jueves Santo a todos los oficios de la Cassa ymporta 97.000 mrs.

Potaxería

A la Cocina de estados se da para perexil·cilantro yerba buena axos y cevollas se da 136 mrs.

Para la vianda del Marques de Villasierra 40 mrs.

Para el bullón se da una berza o quatro escarolas o lechugas cada día que monta 32 mrs.

Para tres platos de cocidos de las Damas se dan tres verzas repollos o llantas, y para tres platillos de guisado los días de carne lechugas escarolas o cardo que conforme lo que monta sale cada día del año a 100 mrs.

Para los platillos de regalo que se sirven a sus Magestades a mediodía y a la noche se dan por el tiempo de coliflores, una o dos cada día, quando ay alcachofas docena o docena y media cada día, quando ay criadillas de tierra una libra todo conforme se ordenan las viandas, y también para las viandas de Damas se suelen ordenar estos generos, en particular los días de pescado en tiempo de cardo se dan dos naranxas cada día para el cardo que se sirve a su Magestad de noche por la Panetería y para los platos de besugos se dan dos naranxas y para los de adovado y salchichas y en tiempo de avas, calabaza y guisantes, se sirven platos de Potaxería y quando ay repollos, se sirven unos cogollos a la Reyna Ntra. Sra. que conforme lo que de esto se ordena en el discurso del año monta cada día 496 mrs.

Colaciones de la Noche de Navidad.— Las colaciones de fruta verde y seca que se dan por este oficio la noche de Navidad a la Camarera Mayor, Aya, Damas de la Camara y a todos los Criados de la Cassa ymportan 70.000 mrs.

Comidas de Mayordomos, Guardas y reposteros.— Lo que se da de este oficio en el discurso del año para las comidas de Mayordomos, guardas y reposteros ymporta al año 52.320 mrs.

A las guardas se les da por este oficio una libra de fruta la víspera de Año nuebo, Pasquas y otros días que monta al año 5.600 mrs.

Para los Paxaros del quarto de la Reyna Ntra. Sra. se dan cada semana dos libras de almendras una de passas libra y media de alpiste y 4 libras de fruta verde que ymporta al año 30.472 mrs.

Para algunas conserbas que se hacen para la Reyna Ntra. Sra. se suelen dar seis y ocho arrobas de fruta cada año que montan 5.600 mrs.

A las Mònxas de la Encarnación se les da por este oficio el día 25 de Marzo 30 libras de esperiegas, 15 libras de orejones, 15 libras de passas y cuatro libras de almendras que montan 14.754 mrs.

A los Capuchinos de la Paciencia se les da por este oficio cada año 12 arrobas de higos y 12 arrobas de passas que montan 26.400 mrs.

Potaxería

Para las viandas de sus Magestades se dan cada día a la cocina de voca seis limones, tres a la Panetería para las manos, uno a la Azafata, otro de reserba

cada noche por si le pide su Magestad, otro para el almuerzo que son doce y a 11 mrs. cada uno, precio que se considera para todos los días del año son 132 mrs. en cada día.

Al estado de Damas se dan cada día quatro limones y otros quatro a la Cocina para sus viandas y dos para la del Marques de Villasierra que al dicho precio montan 111 mrs.

Para la limonada de la Cobachuela se dan dos limones cada día y otros dos por extraordinario que se suben al quarto de su Magestad y otro que se da a la Alemana montan cada día 55 mrs.

Para la comida de Mayordomos se dan quatro limones que según los días que comen en el discurso del año montará en cada un día 18 mrs.

Para el plato del cocido que se hace en la vianda de la Reyna Ntra. Sra. se da una verza o repollo o llantas conforme el tiempo = 32 mrs.

Para un Abe guisada se dan quatro escarolas lechugas o un cardo conforme el tiempo = 32 mrs.

De orégano y yerbas de jardín para sazonar las viandas 16 mrs. cada día.

De perexil, cilantro, yerba buena, cevollas y ajos para la cocina se dan cada día 68 mrs.

Para los vullones y Alemana otro tanto = 68 mrs.

Para las enfermerías = 34 mrs.

Por los limones podridos se hacen buenos 11 mrs. cada día.

Por traer recado de la Potaxería, se hacen buenos 20 mrs. al día.

Para las viandas de Mayordomos, guardas y reposteros se suelen dar una o dos verzas o cardo o escarolas o lechugas que lo que esto monta al año ymportara en cada un día 40 mrs.

Monta este gasto de cada día 1.439 mrs. que en los 365 días del año ymporta 525.235 mrs.

Cada semana se da a la Cocina por este oficio dos quartillos y medio de sal gorda, dos de garbanzos, dos libras de sal blanca, un quarteron de Bramante, una mano de papel, una bara de veatilla, un cucharon, una escoba, una espuerta, un cedacillo, una olla grande, otra mediana, otra pequeña y una cazuela todo vidriado que monta 940 mrs. y en 52 semanas que tiene el año ymporta 48.880 mrs.

A la cocina de estados se da cada semana siete quartillos de sal gorda, seis de garbanzos, dos libras de sal blanca, media libra de bramante, una escoba y una espuerta que monta lo mismo: 48.880.

También se da cada semana para los Bullones y Alemana quartillo y medio de sal gorda, otro tanto de garbanzos y una libra de sal blanca que monta 163 mrs. y al año 8.476 mrs.

Para guisar los pucheros de las enfermerías se dan cada semana dos quartillos de sal gorda, 1 libra de sal blanca y dos quartillos de garbanzos que montan 204 mrs. y al año 10.608 mrs.

A los Capuchinos de la Paciencia se dan cada año por este oficio nueve fanegas de nueces, seis fanegas de avellanas, seis de lentejas, seis de garbanzos, y dos fanegas de sal que monta al año 71.952 mrs.

Cava

De este oficio se da cada día una azumbre de vino para la Copa y frasquillos, media para pasas y orejones, una para las dos cocinas y cinco para venezias que a 60 mrs. cada una montan al día 450 mrs.

Para el estado de Damas se dan quatro azumbres cada día = 240 mrs.

Para el desayuno de los Capellanes un quartillo al día = 15 mrs.

Para las Mixas de San Xil azumbre y media cada día = 90 mrs.

A los oratorios de Su Magestad y Damas una azumbre cada día = 60 mrs.

A los Capuchinos de la Paciencia se dan seis azumbres y tres quartillos cada día = 400 mrs.

Danse cada día quatro azumbres de Aloxa por las tardes y dos vidrios para las Damas, que montan 162 mrs.

El salario del entretenido son 51 mrs. cada día.

Para las viandas se da azumbre y media cada día = 90 mrs.

Para limonada a la Cobachuela una azumbre cada día = 60 mrs.

Monta este gasto ordinario 1.618 mrs. cada día y en todo el año 590.570 mrs.

Danse cada semana de ordinario para su Magestad un vidrio fino y una copa que monta 340 mrs. y en las 52 semanas que tiene el año 12.680 mrs.

Otro tanto montan dos vidrios finos que cada semana se suelen subir por extraordinario al quarto de su Magestad = 12.680 mrs.

En cada mes se hacen buenos en este oficio doce rs. para los Acemileros que traen el agua para su Magestad, otros doce para la Cama del mozo de Oficio y 48 rs. para cántaros en que se cuece el agua de canela estameñas para colarlos angeo para taparlos, cordel para atarlos por los vidrios que se quiebran, tinta, papel y plumas, labar de las savanillas y escobas para varrer que monta al año 29.376 mrs.

Los frascos de vidrio y frasquillos que se gastan en este oficio cada año assí para el agua como para vino montaran 400 mrs. = 13.600 mrs.

Los vidrios grandes finos con tapador que se sirben a su Magestad para el agua de canela montan al año 600 rs. = 20.400 mrs.

A las Guardas se dan seis azumbres de vino en las vísperas de Pasquas y otros días que son 42 azumbres al año y montan 2.520 mrs.

El vino que se da para los jarros de las comidas de los pobres el día de la Encarnación y Jueves Santo, el que se da a las Monxas de la Encarnación, a la Hermandad Real y a los oficios en dicho día y las copas de los Pobres montan 20.878 mrs.

El gasto del vino de garrafas y otras cosas los días de toros en la Plaza

mayor y el día del Corpus y el día de la Octava en la Encarnación montan 12.010 mrs.

Los días que comen los Mayordomos y reposteros en Palacio y los que ay fiambrera y caxon de lacayos se dan once azumbres de vino y 14 vidrios cuio gasto monta al año 89.800 mrs.

El vino que se da a los criados de guarda por el Almuerzo, días de años de sus Magestades y Pasquas son 305 azumbres que montan 18.300 mrs.

Para las Comidas y Colación de Mayordomos el Jueves Santo y noche de Navidad se da de este oficio 16 azumbres de vino, seis de Ypocras y 14 vidrios que montan 3.304 mrs.

Los días de Ybierno se gasta de nieve en este oficio diez y nueve azumbres cada día en lo que se ofrece para el servicio de su Magestad, estado de Damas, Camarera Mayor, Aya, Mayordomos y Comidas que montan 496.935 mrs.

En el verano (demás de las raciones de nieve que yran consideradas en las partidas de cada persona a que le pertenece ración de nieve) se gasta en este oficio 43 azumbres y media cada día con la merma que se compone de 27 azumbres que se dan de limosna a diferentes combentos que estas solo son los quatro meses de Junio, Julio, Agosto y Septiembre, dos azumbres para las cantimploras del antecamara y para los retretes, cinco azumbres para el oficio y oficiales, media para las vevidas de la Cobachuela, una al Marques de Villasierra, diez y ocho libras a los guardas de Damas, ocho al Despensero Mayor, ocho a la votica, una azumbre al Maestro del Rey Nuestro Señor y media azumbre al Doctor Chavarri por orden particular que todo ymporta en el berano 7.343 azumbres y a quatro reales y quartillo monta 1.061.063 mrs.

Los días de verano que ay fiambrera y los días que comen los Mayordomos, Guardas y reposteros se dan 20 libras de nieve que montara al año con la merma 104 azumbres que ymportan 15.029 mrs.

Los tres días de toros y el día del Corpus y octava en la Encarnación se gastan 56 azumbres de nieve que monta 8.112 mrs.

A las Cocinas para las fiambreras se dan 16 libras de nieve en cada un día del verano, que con la merma monta 20.592 mrs.

Al Combento de Santa Ysavel se dan 50 rs. cada año para vino a las Misas = 1.700 mrs.

Salsería

El ordinario de la Salsería se compone de dos azumbres de vinagre cada día que se dan en esta forma. Un quartillo para la garrafilla del cubierto, una azumbre al estado de Damas, media al de la Camara para las ensaladas y una a las dos cocinas, que con lo que se gasta por extraordinario en ellas y lo que se hace bueno por la que se derrama sale un mes con otro a 100 azumbres y a real y medio cada una son 150 rs. y al año 1.800 rs. = 61.200 mrs.

Los jarros y baxilla de Talabera que se compra para las comidas de los

pobres para los días de la Encarnación y Juebes Santo montan 1.370 rs. = 46.580 mrs.

Los extraordinarios de este Oficio se componen de real y medio, que se da al día al entretenido de lo que se paga por labar los manteles de los cubiertos y cocinas y los paños, con que se enjuga y limpia la plata que ymporta al mes 4.830 mrs. y al año 57.960 mrs.

Cerería

Danse de este oficio para el quarto de la Reyna Ntra. Sra. quince belas de Camara, quatro bugias, un morterete, una acheta de dos libras y dos belas de a quarterón para los cubiertos, que todo monta 8 libras y una onza y a 12 rs. la libra ymporta cada día 3.290 mrs.

Dase también una bela de a quarterón, dos de seis, dos morteretes, una acheta de a 2 libras para la saleta, una acha de a quatro para la pieza de los cubiertos y otra de a quatro libras al cuerpo de guarda de los soldados que monta 11 libras, un tercio de cera amarilla y a once rs., la libra ymporta cada día 4.240 mrs.

El acheta de la saleta es de a tres libras en los días del Ibierno con que la libra que se aumenta sale a media libra cada día del año = 187 mrs.

A la cocina de voca se da cada noche una vela de en seis para mirar los asados que monta 64 mrs.

A Ntra. Sra. de la Almudena se da una libra de cera blanca cada día = 408 mrs.

Al Estado de Damas se dan quatro velas de a quarterón cada noche = 408 mrs.

El salario del entretenido es real y medio al día = 51 mrs.

El sebo que se gasta en este oficio en las velas que se dan de noche a los oficios y cocinas montan 18 libras y a 56 mrs. cada libra son 1.008 mrs.

Monta este gasto cada día 9.656 mrs. que ymporta al año 3.524.440 mrs.

Uxieres de vianda, salsería y estado de Damas.— A los uxieres de vianda para subir el cubierto la copa y la vianda se dan tres achetas de a 2 libras de cera amarilla cada semana, una a la salsería para subir el cubierto y otra al estado de Damas para subir la vianda, que monta 10 libras y de ellas buelben media libra del cabo con que quedan 7 libras y media cada semana que en las 52 que tiene el año son 380 libras y 26 libras que se hacen buenas por la diferencia de cera vieja a nueba de los cabos que buelben son 416 libras de cera y a once rs. monta 155.584 mrs.

Cocinas.— A las dos cocinas de voca y estados se les da cada noche una acheta ecepto los días de ayuno, que se quita de la cocina de estado por no aver cena su media acheta y de dicha acheta buelben media libra del cavo con que después de vaxado el quinto por la diferencia de cera viexa a nueba ymporta al año 538 libras y media de cera amarilla que monta 201.399 mrs.

Oratorio.— Al oratorio de la Reyna Ntra. Sra. se dan tres buxias cada día y

al de las Damas doce libras de Cera cada mes y ocho libras de cera en la festividad de Ntra. Sra. que ay en el año y para las 9 salves de antes de Navidad se dan al oratorio de su Magestad 105 libras de cera que todo monta al año 466 libras y a 12 rs. cada una ymporta 190.128 mrs.

Por acavarse el acheta que se pone de ordinario en la saleta algunas noches y por otros accidentes se pone otra y suelen ser 34 libras a treinta y seis cada año que monta 25.432 mrs.

Achas para entierros.— La cera amarilla que se da para entierros de las Señoras de Onor, Damas, Dueñas de retrete, Guardas menores de la Camara y retrete que fallecen dentro de Palacio y para enterrar a los criados de su Magestad conforme a cada uno respecto del exercicio que tienen ymportara 89.760 mrs.

La cera que se da para altares en la Puerta de Palacio y en el Corredor el Domingo de la octava del Corpus monta al año 15.584 mrs.

La que se da para el vesamano de los Consejos el segundo día de Pasqua de Navidad monta 11.424 mrs.

Para el despexo de la Portería.— A los Porteros de Damas se dan cada mes para el despexo de la Portería tres achetas de cera amarilla y una libra de cera amarilla cada noche que se queda la Portería abierta por yndisposición de alguna Dama o otra criada de su Magestad con que monta este gasto al año 82 libras de cera que ymporta 30.668 mrs.

Enfermera de afuera y barrendero de la Portería.— A la enfermera de afuera se le dan cada mes 10 libras de velas de sebo y al barrendero que enciende las luces en la Portería una libra, cinco onzas y un terzio monta al año 136 libras y a 56 mrs. ymporta 7.616 mrs.

Para tinta, papel, plumas, labar los paños carbón para limpiar los candeleros, tigeras de despabilar, escobas traer las arcas de las velas de sebo al oficio por la Camarera de su Magestad y otros gastos menores se hacen buenos uno con otro 51 rs. y por lo que cuestan los libros para sentar el gasto y las raciones 102 rs., que todo ymporta al año 714 rs. = 24.276 mrs.

Limosnas de cera a diferentes iglesias.— Danse cada año 731 libras de cera blanca a las Iglesias siguientes: 250 libras a las monxas de la Encarnación para el monumento, 100 libras a los Capuchinos de la Paciencia para todo el año, 12 libras y media a Santa Ysabel el día de la Visitación, 50 libras a las Monxas de Santo Domingo para la fiesta de Jesus María y Joseph, 144 libras a la Santísima Trinidad a 12 libras al mes para descubrir el Santisimo Sacramento, el Juebes primero de cada uno, 50 libras a San Diego de Alcala, 12 libras y media a la Parrochia de San Salbador para la fiesta de la Concepción, una azumbre para la de Santiago, para la de la Espectación 75 libras a la de San Juan para la de la Presentación, 4 libras a ... del tornero y 8 libras a la labradora de Onrrubia para el Monumento, que a 12 rs. la libra ymporta al año 298.248 mrs.

Lechero.— El gasto del lechero se reduce a 5 azumbres de leche que da todos los días, para las abes de cebo que a dos rs. cada una importa al año 3.650 mrs. = 124.100 mrs.

Los Domingos, Martes y Jueves de cada semana trahe para el manjar blanco tres azumbres y media de leche que en cada uno de estos días monta 7 rs. y en 138 que se hace manxar blanco en el año ymportan 32.844 mrs.

Las Pascuas se hacen seis pechugas de manxar blanco en cada día y trahe para ella 10 azumbres y media de leche que monta en todas las que ay en el año 7.854 mrs.

Los platos de natas que trahe para las comidas de los Pobres el día de la Encarnación y Jueves Santo ymportan 9.724 mrs.

Los platos de natas y leche que se sirve a la Reyna Ntra. Sra., suele durar tres meses, ymporta 19.890 mrs.

Vizcochero.— Los vizcochos que se sirven á la Reyna Ntra. Sra. montan al año 250 libras y a seis rs. cada una ymportan 51.000 mrs.

Bussería de cocinas.— Danse de este oficio cada día a la cocina de voca 10 arrobas de leña, 3 de carbon y dos gavillas para guisar la vianda que la leña a 36 mrs., el carbon a 144 mrs. y medio, las gavillas a 12 mrs. ymportan cada día 817 mrs. y medio.

Más 2 arrobas de leña y media de carbón cada día a la Salsería para calentar el agua con que se frega la plata que monta 144 mrs. y medio.

A la cocina de estados se dan todos los días de carne 14 arrobas de leña, dos de carbón y quatro gavillas que monta 841 mrs. y en 254 què tiene el año con los savados ymporta 213.614 mrs. Los viernes que no son de ayuno se dan 10 azumbres de leña y el mismo carbón y gavillas que monta 697 mrs. y en 44 que tiene el año monta 30.668 mrs. Los días de vixilia se dan 8 arrobas de leña, arroba y media de carbón y dos gavillas que montan 529 mrs. y en los 67 que tiene el año importan 35.085 mrs. y todas tres partidas suman 279.365 mrs. que sale en cada día de los 365 del año a 766 mrs.

Para la vianda del Marqués de Villasierra se dan cada día de este oficio 4 arrobas de leña, 1 de carbón y una gavilla que monta 300 mrs.

Monta este ordinario cada día 2.028 mrs. y en los 365 que tiene el año ymporta 740.120 mrs.

Dase de este oficio para cocer el agua de canela en la Cava 4 arrobas de carbón cada semana que montan 108 al año y a 144 mrs. y medio ymporta 15.446 mrs.

Todos los savados se dan dos arrobas de leña por extraordinario para cocer las lenguas de vaca para las viandas que montan 76 arrobas en todo el año y a 36 mrs. ymportan 2.736 mrs.

Cada día se hace buena 1 arroba de leña por la merma que tiene raxándola que importa al año 13.140 mrs.

Cada año se hacen buenas 20 arrobas de carbón por la merma del que se gasta en este oficio que monta 2.890 mrs.

El salario del mozo que raxa la leña y la conduce a las cocinas es real y medio al día que monta al año 18.615 mrs.

La leña y carbón que se da para guisar la vianda de los pobres los días de la Encarnación y Jueves Santo y para la vianda de los Mayordomos este día monta 1.840 mrs.

Por baciar 100 carros de carbón en la Bussería cada año se pagan 200 rs., a 2 rs. de cada uno = 6.800 mrs.

Los días que comen los Mayordomos en Palacio se dan 2 arrobas de leña para guisar la vianda que según los que ban computados en otros oficios son 260 arrobas al año que montan 9.360 mrs.

Por no haver dinero para comprar leña se suele dar carbón a las cocinas en lugar de ella y sube este gasto 5 arrobas de carbón más cada día y según los días (que así por dicha razon como por no benir leña de los lugares) se da carbon, monta en el discurso del año 520 arrobas que a 144 mrs. ymportan 75.140 mrs.

Los extraordinarios que ay en este oficio se reducen a las cuñas de yerro que se compran para raxar la leña. Achas de yerro para ello, serones y espuertas para el carbon, cordeles para el pesso y otras menudencias que importan 11.656 mrs.

Estados de Damas y de la Camara, de Cavalleros y de Contralor.— Los gastos extraordinarios de los estados de las Damas y de la Cámara con los salarios de los entretenidos = que los que hace el estado de cavallería quando comen los Mayordomos en Palacio y los que hace el estado de Contralor los mismos días que comen los Guardas y reposteros ymportan al año 96.040 mrs.

El lienzo que se compra cada año para dar paños a los cocineros y la humainla o angeo para paños con que limpiar la plata los oficios monta un año con otro 2.500 rs. = 85.000 mrs.

Los cántaros de cobre para los Aguadores adrezos de herramienta de las cocinas y algunas piezas que se suelen hacer nuebas importa cada año tres mil rs. = 102.000 mrs.

Furriera y tapizería.— El gasto de la furriera se compone de 21 libras de aceite cada día que se distribuyen en los retretes lámpara del oratorio, galerías, passos oscuros de la Casa, cocinilla, faroles de los patios, y relox de la Camara de la Reyna Ntra. Sra. que a 44 mrs. la libra monta 924 mrs.

Las barrenderas que sirven y gozan dos rs. de salario al día por este oficio son nueve que ymporta 18 rs. al día = 612 mrs.

El salario del barrendero de la portería, del de los Patios, del de los casilleros y el del barrendero de la sala y saleta monta cada día 14 rs. y medio = 493 mrs.

Danse cada día tres cargas de agua de la fuente, dos a la conserbera y una a la cocinera que son 36 mrs.

Para la cama de los mozos de oficio de la cocina de voca se da medio real cada día por este oficio = 17 mrs.

Monta este ordinario 2.082 mrs. en cada un día y en los 365 del año importa 751.930 mrs.

Para lo que se ofrece en los retretes de su Magestad y para fregar puertas y ventanas, y para regar las galerías y apagar las chimeneas se hacen buenas en cada un día de los seis meses del Ybierno 12 cargas de agua al día y en los seis meses de verano 46 cargas al día para el riego de toda la Cassa, que todas montan al año 10.636 cargas de agua y a 12 mrs. cada una importan 127.632 mrs.

Por dos colchas que se ponen cada semana en la cama de su Magestad se paga a tres rs. de lavar cada una que importa al año 10.608 mrs.

Por ocho escobas de Algaravia que se dan cada mes a los oficiales de la Tapicería para barrer las alfombras y esteras de Palma a 10 mrs. cada una monta al año 960 mrs.

A las barrenderas, cocineras y conservera se les da cada mes 46 escobas que montan 552 rs. y al año 18.768 mrs.

Los estraordinarios de la furriera y tapicería que se forman del esterado de esteras de esparto de toda la Cassa, faroles que se hacen nuebos otros que se adrezan, bidrieras que se hacen nuevas y otras que se adrezan también, assi de bidrios cristalinos como de ordinarios, llaves y cerraduras que se hacen y se adrezan para el quarto de su Magestad y posadas de damas, mesillas y taburetes de nogal que se suelen hacer, bastidores para encerados y lienzo para ellos, escarpias y tachuelas grandes y madejas de cordel para colgar las tapicerías, limpiar y desollinar las galerías, jaulas para los papagayos. Cubos herrados para las ynmundicias. Servicios amarillos para las galerías. Cubos para el agua de riego el verano, lo que se paga por armar los tablados en la plaza los días de toros sobre mesas de cabritilla negra para cubrir los bufetes del quarto de la Reyna, recado que se da a la enfermera para comer las enfermas, sángrarlas y curarlas, atahudes que se hacen para las Señoras de Onor, Damas y demás Criadas que mueren en Palacio, que todo lo referido y otras cosas menudas que pertenecen a este oficio que sólo con el Libro se pueden expresar y lo que monta el esterado de esteras finas y savanas para las ventanas, importa todo un año con otro 925.879 mrs.

Para labar la ropa del Oratorio de las Damas se dan por este oficio ocho rs. cada mes y seis para escobas a los barrenderos, que monta al año 168 rs. = 5.712 mrs.

Bussería de Cámara.— Por la Bussería de Cámara se da una arroba de carbón cada día para el retrete de la Reyna Ntra. Sra. y media arroba para el bullón, 16 libras al estado de Damas, ocho libras a la enfermera de afuera, 4

libras por el extraordinario al Polaco y 4 libras por extraordinario a Nicolas Pertusato, y media arroba a la cocinera Alemana, que todo monta al día 3 arrobas y 7 libras y a 144 mrs. y medio cada arroba ymportan al año 209.510 mrs.

A los Monteros de guarda se dan desde 1.º de noviembre hasta 25 de marzo 4 arrobas de leña cada día que monta 20.880 mrs.

Al oficio de Contralor y al Guardamangier se dan 16 libras por mitad desde 1.º de Noviembre hasta 25 de marzo que hacen 92 arrobas 20 libras y al dicho precio monta 13.409 mrs.

A los Porteros de Damas se les da 4 libras de carbón en cada uno de los dichos días que monta 3.396 mrs.

En cada un mes se da a las engomaderas y rizaderas seis arrobas de carbón que monta 10.404 mrs.

La leña que se gasta en la chimenea del quarto de la Reyna Ntra. Sra., son 12 arrobas cada día el tiempo que se enciende, que unos años suele ser desde fin de noviembre y otros mediados diziembre y monta al año con dos gavillas que se hacen buenas al día 1.080 arrobas de leña y 180 gavillas que todo importa 41.040 mrs.

El carbón que se gasta en los braseros del quarto de la Reyna Ntra. Sra. es arrova y media cada día y monta en todo el Ybierno 254 arrobas y media y a precio de 144 mrs. y medio ymporta 36.775 mrs.

Para dichos braseros se suelen comprar 10 arrobas de herrax. que a 24 rs. montan 240 rs. = 8.160 mrs.

Por la merma del carbón se hacen buenas 50 arrobas cada año que montan 7.225 mrs.

En cada uno de los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo se hacen buenas 4 arrobas de leña por la merma que tiene raxandola y un real al día al mozo que la raxa que todo monta al año 12.359 mrs.

A la conservera se le suele dar por extraordinario diversas veces en el discurso del año carbon para hacer las conservas y monta 106 arrobas al año que importa 15.317 mrs.

A las lavanderas se les suele dar por extraordinario algunas veces que hace humedad algún carbon para enjugar la ropa y suelen ser 32 arrobas al año que monta 4.624 mrs.

A los barrenderos de Sala y Saleta se les da las tres noches de Navidad, año Nuebo y Reies a 24 arrobas de leña en cada una que montan 2.592 mrs.

Por baciar en la bussería el carbon que se trahe cada año para el gasto se pagan dos rs. de cada carro y suelen ser 180 carros que hacen 360 rs. = 12.240 mrs.

Para despachar el mandamiento para ir a requerir a los lugares del Maherio traigan leña se pagan 115 rs. = 3.910 mrs.

A Joseph Nieto Belazques se le hacen buenas en su libro 50 fanegas de

cevada por merced de la Reyna Ntra Sra. que suelen montar un año con otro 500 rs., respecto de que se le hacen buenas al precio de que a salido en las Rs. Cavallerizas = 17.000 mrs.

Al Mondo. de la Paciencia se dan cada año por este oficio 2.100 arrobas de leña que a 36 mrs. montan 75.600 mrs.:

Limosna ordinaria y extraordinaria de cada mes.— La limosna ordinaria y extraordinaria de cada mes que está señalada por la Despensa que se libra al Patriarcha como a Limosnero Mayor monta 66.272 mrs., de los quales los 39.270 mrs. están señalados en cada un mes para diferentes personas que las Sras. Reynas an hecho limosna de señalarles a dos y tres Rs. en cada un día descontandolos de los dichos 66.272 mrs., a las quales personas que son algunas religiosas y hijas de criados pobres, y algunos criados que también lo son lo paga el Thesorero y los 26.998 mrs. restantes quedan cada mes a distribución del patriarcha para limosna extraordinaria y uno y otro monta al año 795.264 mrs.

A las Monjas Carmelitas Descalzas de Valladolid se les da cada día dos rs. de limosna por la Despensa, que monta al año 24.820 mrs.

A las Monjas de Santo Domingo se les da 600 rs. cada año para la fiesta de Santo Domingo Soriano que se celebra a deboción de su Magestad = 20.400 mrs.

Al Thessorero se le hacen buenos 66.272 mrs. cada año por los portes del dinero de la Despenssa.

Los dos oficiales de Contralor y Grefier tienen quatro rs. de salario cada día de cada uno, por el asistencia en dichos oficios que monta 49.640 mrs. al año.

Al caxero de la Thessoreria y a los dichos oficiales de Contralor y Grefier se dan 1.200 rs. por Pasquas de Resurreccion a 400 rs. a cada uno de Aiuda de Costa = 40.800 mrs.

A los tres uxieres de vianda y a los dos oficiales de Contralor y Grefier se les dan 500 rs. de Aguinaldo por Pasqua de Navidad a 100 rs. cada uno = 17.000 mrs.

A los Porteros de Cámara que sirven en el quarto de la Reyna Ntra. Sra. se les da de aiuda de costa 1.320 rs. cada año, por no tener otra cossa = 44.840 mrs (111).

(111) AP. Secc. Adm. Leg. 909.

INDICE

FELIPE II

Su alimentación.— Alimentación de los herederos.— Comida de los animales 9

FELIPE III

Comida de los herederos.— Comida de la Infanta Doña Ana.— Raciones de los maestros.— Enfermedades del monarca.— Visitas de extranjeros ilustres: Enrique de Lorena, Príncipe Landsgrave.— Casa de la Reina: relación de gastos de su Casa el año 1620 13

FELIPE IV

Casa del Príncipe Baltasar Carlos.— Comida durante un Auto de Fe.— Visitas de extranjeros ilustres: Archiduque Carlos, Duque de Neoburgo, Cardenal Barberini.— Casas de las Reinas 19

CARLOS II

Su alimentación: comidas de bodegón, fiambreras, de Navidad.— Visitante ilustre: Gran Duque de Moscovia.— Casa de María Luisa de Orleans.— Casa de la Reina Madre.— Casa de Mariana de Neoburgo 29

CLASES DE COMIDAS Y ETIQUETAS

Oficios de Boca

Panetería.— Piezas de plata 1649 y 1697.— Piezas de cobre, hierro y madera.— Cocina.— Cocineros ilustres.— Utensilios.— Guardamangier.— Sausería o salsería.— Frutería y Potagería.— Cava.— Piezas de plata 1642 y 1697.— Piezas de cobre, hierro y madera 45

MENAJE

Las vajillas.— Paños, servilletas y mantelerías 63

ALIMENTOS

Pan.— Bebidas.— Carnes.— Pescados.— Verduras.— Dulces.— Especias y otros ingredientes 69

GLOSARIO DE ALGUNOS TERMINOS USADOS EN LOS DOCUMENTOS 77

APENDICE DOCUMENTAL 79

I. Relación de lo que se ha reconocido ser necesario para la venida de la Princesa Nuestra Señora, así de camino como para estancia en Madrid (s.a. 1649) .....

II. Gasto ordinario de los oficios que pertenecen a viandas de sus Magestades y Damas (s.a. 1676) .....