

Los oficios de la Real Casa: piezas del Ramillete

Reinados de Fernando VII e Isabel II

Por FERNANDO FERNANDEZ-MIRANDA



Desert del Príncipe Carlos (Carlos IV). Palacio Real de Madrid.

La Real Casa se organizaba dividiendo las funciones de los diferentes departamentos que le daban servicio en dos grandes secciones: Etiqueta, y Gobierno y Administración¹.

El servicio de Etiqueta tenía como misión la dirección del ceremonial de los usos y costumbres que la Real Casa debía observar y guardar en la Corte y en los actos públicos solemnes.

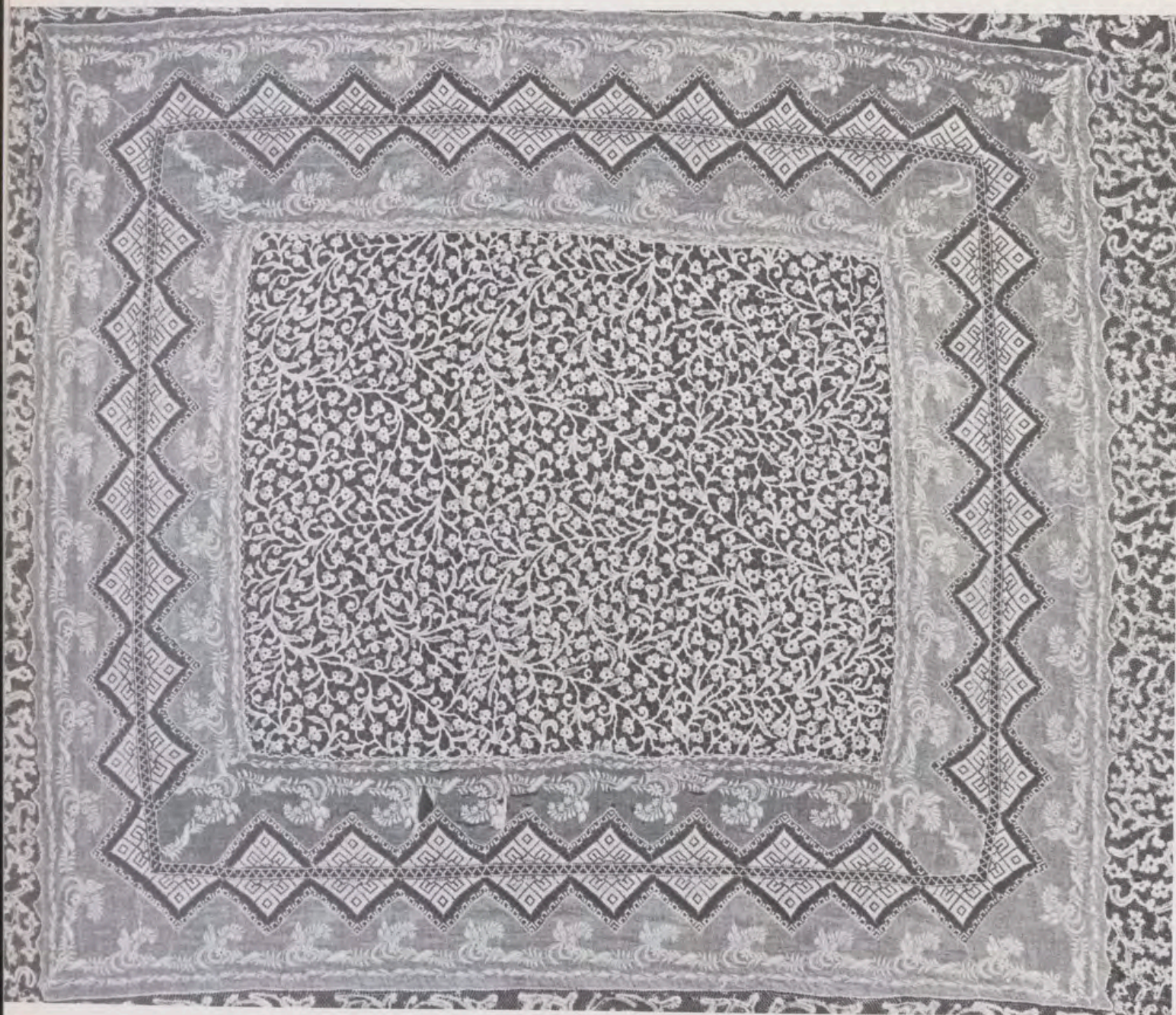
Este artículo se centra en las funciones de gobierno y administración, concretamente en los reales oficios, y dentro de éstos en el Ramillete. Estos oficios dependían de la Veeduría (que

pasará a llamarse Alcaldía con la Reina Gobernadora, nombre que mantendrá con Isabel II), y fueron tradicionalmente un total de quince, a saber: Panetería, Cava, Salsería, Frutería, Confitería, Cerería, Guardamangier, Busería y Potagería, Estado de Damas, Cocina de Boca, Cocina de Estado, Ramillete, Guardajoyas, Tapicería y Furriera. Este elevado número de oficios fue disminuyendo con el transcurso de los años, hasta llegar al reinado de Fernando VII reducidos a siete: Guardamuebles (antigua Furriera), Tapicería, Guardajoyas, Ramillete (que absorbió los antiguos oficios de Panetería, Cava,

Frutería, Confitería y Cerería), Cocina de Boca (que asumió las funciones de la Cocina de Estado, Salsería, Guardamangier, Busería y Potagería, y Estado de Damas), Conserjería y Relojería, incluidos estos dos últimos bajo el citado Monarca entre los reales oficios. Durante el reinado de Isabel II se creó un nuevo oficio, el Real Guardarropa, suprimiendo en el año 1847 el oficio en el que se centra este artículo: el Ramillete.

El real oficio del Ramillete formaba junto con la cocina, y posteriormente ésta con la Botillería y la Repostería, los llamados oficios de boca. Fue esta-

Mantel bordado
sobre tul de batista a realce
y con encaje de bolillo.
Palacio Real de Madrid.



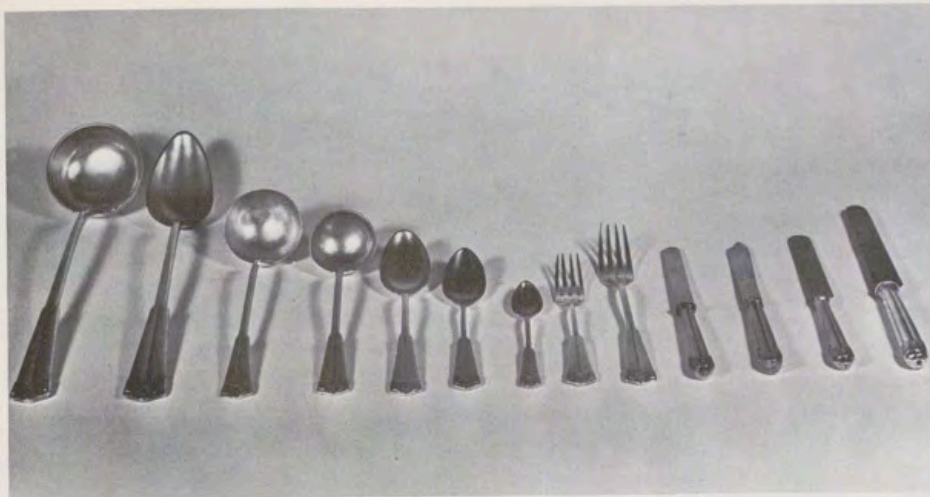
blecido por el Rey Felipe V a su llegada a España, y era su misión, según puede leerse en la «Relación individual de las obligaciones de los Oficios de Voca», dada en el año 1700 por el Rey, lo siguiente: «Por este Oficio se sirven los Ramilletes de dulces (de donde toma el nombre el oficio), compotas, vizcochos de regalo, y las frutas que de los Reales Sitios se embían a Su Magestad, ensaladas y otros géneros que bienen de regalo a Su Magestad, los caramelos, té, café, refrescos y helados, cuando lo piden las Reales Personas». A esta misión inicial, que durará mientras exista el oficio, Fer-

nando VII añadió diversos cometidos, destacando entre ellos «poner todos los días las mesas de SS.MM. con la mayor limpieza y elegancia», para lo que estaban bajo su dependencia todos los adornos de mesa de Palacio, así como vajillas, cristalerías, objetos de plata y bronce, mantelerías, etc., de los que se recogen fotografiados en este artículo los más interesantes.

Centros de mesa

El centro de mesa de piedras duras y bronce, realizado en Florencia, es co-

nocido como el «Desert del Príncipe Carlos». Fue comprado en París por el Embajador de España, Fernández de Vrexgel, al Embajador de Malta, Bailli de Arentenil, para el uso del Príncipe Carlos (Carlos IV), y restaurado en España en el Taller de Piedras Duras del Buen Retiro bajo la dirección de Juan Bautista Ferroni. Posteriormente, en el siglo XIX, fue restaurado sin el debido cuidado, lo que hoy se está corrigiendo en los talleres de restauración del Patrimonio Nacional, reintegrándose algunos camafeos y pies perdidos con el respeto necesario a la obra original.



1.

1. Cubertería del Rey Fernando VII de la Fábrica de Martínez. 1828.
2. Chocolatera de plata de la Fábrica de Martínez. 1820.
3. Candelero de la Fábrica de Martínez. 1825.



2.



3.

Está formado este «desert» por un total de 13 piezas (dos trilobuladas en los extremos, cinco cuadradas, y seis rectangulares) de mosaicos de piedras duras apoyados sobre leones de bronce dorado a fuego, y adornado con borduras y guirnaldas también en bronce, camafeos y esmaltes. Su anchura máxima es de 60 cm.; su longitud total, de 6,50 m.; y altura, de 15 cm.

Otro centro de mesa realizado en bronce, piedras duras y mármol, es conocido como «Desert de Fernando VII», ya que fue este Rey quien encargó su realización. Probablemente las piedras

hayan sido realizadas en Italia, y los bronceos hayan sido dorados y fundidos en Francia. Está constituido por un cuerpo central (0,90 × 1,00 × 2,00 m.) y dos laterales (0,90 × 0,85 × 2,00 m.).

Por último, el «desert» fabricado en Nápoles en estuco de diferentes colores en época de Carlos IV, y usado por el Ramillete durante todo el siglo XIX, está formado por trece piezas (dos rematadas en semicírculo, una cuadrada central y diez rectangulares). Los bordes están adornados con guirnaldas y cabezas de carnero en bronce dorado. Tiene una longitud total de 9,50 m., ancho de 1,40 m. y una altura de 15 cm.

Piezas de porcelana

Entre las piezas de porcelana pertenecientes al Ramillete del Palacio Real de Madrid destacamos la vajilla de porcelana de París, conocida como «Vajilla de países». Sus piezas fueron realizadas durante los reinados de Fernando VII e Isabel II, y usada por ambos Monarcas en los almuerzos y cenas de Estado. El nombre de «países» viene dado por su decoración, ya que cada pieza recoge un paisaje diferente de Italia, Francia y España, siendo unas piezas de gran originalidad.

1. Pie de frutero de bronce dorado a fuego, y cincelado por Thomire.
2. Cristalería del Rey Fernando VII.
3. Juego de Café de la Reina Gobernadora.
4. Cristalería de la Reina Isabel II realizada en Baccarat.
5. Cristalería del Rey Francisco de Asís realizada en la Fábrica de cristal de La Granja.



2.



3.



4.



5.



1.

El juego de café, porcelana de París, usado por el Rey Fernando VII, está compuesto por jarra, cafetera, tetera, azucarero, galletero, seis tazas y seis platos, decorada cada pieza con escenas diferentes sobre dorado.

Las piezas de la vajilla, conocida como de «Castillos y Leones», por los motivos que la decoran, fue fabricada en época de Isabel II en Sèvres.

Piezas de cristal

Entre las cristalerías destacamos la que usó el Rey Fernando VII, fabri-

cada en Francia en cristal doblado en amarillo y tallado a la rueda; el juego de café que perteneció a la Reina Gobernadora, realizado en cristal tallado, adornado con el escudo de España y las iniciales M.C. entrelazadas, fabricado en Francia; la cristalería usada por la Reina Isabel II, fabricada en Baccarat y decorada con su anagrama grabado sobre reserva de cristal rojo; y la que usó el Rey Francisco de Asís, realizada en la Fábrica de cristales de La Granja, con adornos tallados y grabados dos finas grecas y los escudos de España y Borbón, enmarcados por palmas y el collar de la Orden del Toisón de Oro

bajo Corona Real, y las iniciales F.A. en la parte inferior.

Objetos de plata

De los objetos de plata que custodiaba el Ramillete, destacamos la cubertería de Fernando VII, realizada en la Fábrica de Martínez en el año 1828; un dulcero que tiene como soporte tres leones, de la misma Fábrica, realizado en la primera mitad del siglo XIX; una chocolatera, también de la Fábrica de Martínez, del año 1820; y un candelero, realizado hacia 1825 por la misma Fábrica de las piezas anteriores.



6. Juego de Café de Fernando VII. Porcelana de París.

7. Vajilla, llamada de «Castillos y Leones», realizada en época de Isabel II en Sèvres.

8. Pies de diversos tipos realizados en bronce dorado a fuego, y cincelados por Thomire.

9. Pie de frutero de bronce dorado a fuego, y cincelado por Thomire.



Objetos de bronce

De las piezas de bronce adscritas al Ramillete, se publican dos pies para fruteros y otros pequeños de diversos tipos, todos dorados a fuego, y cincelados por el bronzista francés Thomire, así como siete pequeñas figuras usadas como adornos de mesa, que puede ser sean obras de Ferroni, realizadas en los talleres del Retiro.

Objetos de cobre o estaño

Usaba también el Ramillete para la realización de comptas, dulces, helados, etc., diversos objetos de cobre:

chocolateras de diferentes dimensiones (la más pequeña tiene 10 cm. de diámetro máximo y 15 cm. de alto, y la mayor 55 cm. de alto y 39 cm. de diámetro mayor), teteras, calentadores, etc. Entre las de estaño, destacamos varios moldes de diversas formas para dulces. Se publica también un objeto de madera; se trata de unos moldes, tallados en una sola pieza de madera de nogal por las dos caras, para mantequilla, de dimensiones: 41 x 17 x 15 x 4 cm. Custodiaba también el Ramillete diversas mantelerías para el servicio de mesa, de las que publicamos un mantel bor-

dado a mano, en algodón sobre tul y batista y con encaje de bolillos, de dimensiones: 2,80 x 2,90 m.

Además de las funciones anteriormente expuestas, que eran competencia de este oficio, pasaron a depender del Ramillete los antiguos oficios de Panetería, Cava, Frutería, Confitería y Cerería, de los que dependían las siguientes misiones: de la Panetería, «servir el cubierto de SS.MM., que es el recado de mesa, que se compone de mantelería y servilleta, finas alhajas de oro y plata, como son salserillos, cucharas, thenedores, cuchillos, sal, palillos,

Chocolateras de cobre de diversos tamaños usadas por el Ramillete del Palacio Real de Madrid.



Teteras de cobre usadas por el Ramillete del Palacio Real de Madrid.



pimienta, pan, así español como francés, trinchándolo y colocándolo en el cubierto. Así mismo se sirven por este oficio anises y azúcar, el aceite que S.M. gasta en la mesa para las reales viandas. Mas sirve los limones y las naranjas agrias..., las aceitunas que el día de Jueves Santo se distribuyen a los Jefes de los Oficios y de la Real Casa, por el almuerzo que se les considera por la celebridad de aquel día»; de la Cava, «la servidumbre de la copa de SS.MM. como todo género de garrafillas, basos, calderillos de plata con la agua de la Fuente del Berro, y la nieve, y el vino en la mesa, de la caba francesa y el de Valdepeñas, que son

tinto y blanco. También tiene este oficio todos los vinos de regalo que se ofrecen así para las personas reales como para Funciones... y cuidar de las arcas del agua de la Fuente del Berro para su aseo y limpieza»; de la Frutería, «servir todas las que el tiempo fuese dando, para cuiio fin tiene la plata. Así mismo sirve las frutas secas que son necesarias como almendras, nueces, abellanas, castañas, piñones, pasas y higos»; de la Confitería, «tiene la obligación de servir los bizcochos que se gastan..., el jabón para el servicio de las Personas Reales, y entregar a la Panetería los anises, azúcar, y pimienta blanca para el servicio a SS.MM.»; y

de la Cerería, «servir las luces a SS.MM., para cuiio fin tiene a su cargo los candeleros, palmatorias, y espabiladores necesarios, todo de plata, y sirve los géneros de cera fina de Venecia y ordinaria. También es de este oficio cuidar de las velas de sebo que se distribuyen entre los criados. No es del cuidado de este oficio servir más que los candelabros, porque las cornucopias y arañas es del cargo de la Furriera».

A la extinción de este oficio, sus funciones se dividieron entre la Cocina, la Repostería y la Botillería. Esta última se ocupó de todo lo referente a vinos y licores, y al suministro del agua de la fuente del Berro, agua de la que

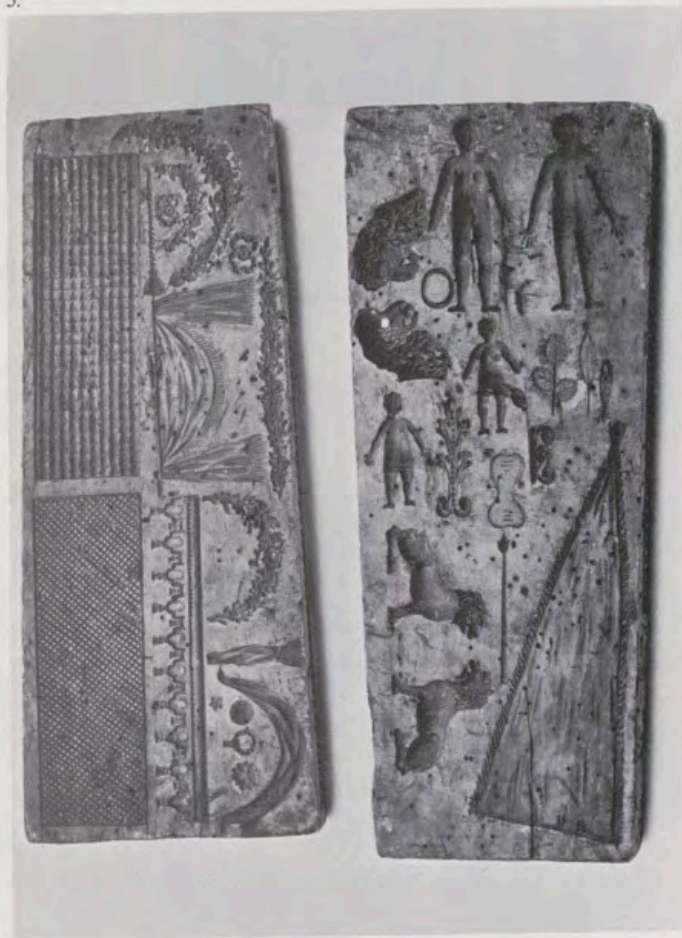
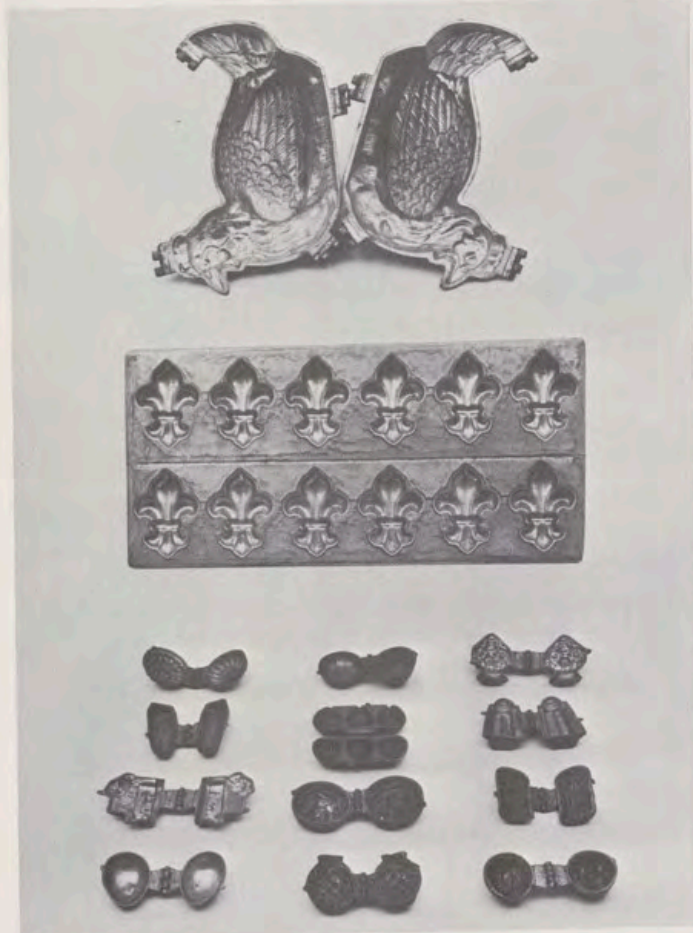


1. Dulcero de época de Fernando VII. Fábrica de Martínez.
2. Moldes de estaño para chocolate.
3. Molde de madera, tallada por las dos caras, usado para figuras de mantequilla por el Ramillete del Palacio Real de Madrid.

1.

2.

3.



bebían los Reyes de España, cuando se encontraban en Madrid, desde Felipe V —no se ha consultado documentación anterior— hasta Alfonso XIII. A la Repostería pasó lo concerniente a pasteles, helados, etc., quedando las restantes funciones adscritas a la Cocina. Todo lo concerniente a la decoración de las mesas reales pasó, a partir del año 1840, a depender del nuevo empleo de Director de las Mesas Reales, cargo que duró hasta 1847, pasando entonces tal misión a depender de la Repostería.

Durante el siglo XIX fueron jefes del Ramillete un total de siete personas:

Hasta el 29 de septiembre de 1818 fue Antonio Díaz, que había sido mozo de oficio con Carlos IV, a quien acompañó a Bayona en 1808, siendo nombrado en el Palacio de Valençay Jefe del Real Oficio del Ramillete. Regresó a España con Fernando VII, conservando el empleo hasta su jubilación.

De 1818 hasta 1824 fue jefe Francisco Buelta, continuando como tal hasta su muerte, que tuvo lugar el 16 de diciembre de 1824. Durante su jefatura desaparecieron numerosos objetos de plata, bronce, cobre, mantelerías, etcétera, cuya relación y tasación puede verse en su expediente personal con-

servado en el Archivo General de Palacio (Caja 145/2).

De 1824 a 1828 fue Isidro Amago. De 1828 a 1830, Antonio Cabañas. De 1830 a 1837, Francisco Uria. De 1837 a 1845, Juan Castillo, que será a partir del 10 de julio de 1840 también Jefe de Cocina, ya que en esta fecha se unifican ésta y el Ramillete. Es nombrado también para el nuevo cargo de Director de Mesas Reales, y desde 1845 hasta 1847 sucede al anterior jefe, Carlos Baubé, desempeñando también las funciones de Director de Mesas Reales y la jefatura de Cocina y Ramillete, hasta el 2 de mayo del 47, en que desaparecen tales empleos, de-

1. Desert de Fernando VII en restauración.
2. Desert de estucos napolitanos.
3. Esculturas de bronce dorado y cincelado usadas como adornos de mesa. Obra probable de Ferroni.



1.



2.

3.



jando de existir el Ramillete y pasando la decoración de las mesas al oficio de Repostería. El citado Baubé continuó como jefe del oficio de Cocina.

El Real Oficio del Ramillete ocupaba para desempeñar su trabajo en el Palacio Real cinco piezas del edificio, situadas en el primer sótano, y distribuidas del siguiente modo: la primera pieza, de entrada, con una división donde dormía un Ayuda o un Mozo; la segunda, grande y con buena luz, con chimeneas, hornillos, hornos, estufas, fregadero para limpiar la plata y herramientas de cobre, con fuente y sumidero; la tercera, donde estaban situadas las alacenas, vasares, repisas y

seis mesas de diversos tamaños; la cuarta, de mayor tamaño que la anterior, también con alacenas, vasares y mesas, que era donde se armaban las corbellas, ramilletes de dulces, centros y fruteros para la Real Mesa; y la quinta, que se utilizaba para poner las provisiones de azúcar, frutas, almibares, café, chocolate, etc.

DOCUMENTACION Y BIBLIOGRAFIA²

ARCHIVO GENERAL DE PALACIO:
Reinado de Felipe V. Leg. 275.
Carlos IV. Príncipe. Leg. 47.
Reinado de Fernando VII. Leg. 389 y 390.
Reinado de Isabel II. leg. 209.
Real Casa. Inspección. Leg. 449.
Alcaidía. Leg. 529 y 848.

Expedientes Personales. Caja 107/8; 145/2; 152/2 y 15; 222/42; 297/31; 1.337/28.

Libros registro, núms. 569 y 749.
Reglamento de la Real Cámara, Madrid, Imprenta de Fermin Villalpando, 1825.

Guía Palaciana, tomo III, por Pedro Soler y Mora.

NOTAS

* Extracto de los capítulos 3.º y 4.º de la Memoria de Licenciatura «Los Oficios de la Real Casa: El Ramillete», realizada por el autor del artículo.

¹ «Los Oficios de la Real Casa», *Revista Internacional de Sociología* (en imprenta). Extracto de los capítulos 1.º y 2.º de la citada Memoria de Licenciatura.

² La documentación y la bibliografía se complementan con la relacionada en el artículo citado en la nota 1.