

EL CUIDADO DEL CUERPO DE LAS PERSONAS REALES : DE LOS MÉDICOS A LOS COCINEROS EN EL REAL ALCÁZAR

El hecho de que aquí vayamos a ocuparnos de algunos aspectos del cuidado de las personas de la Familia real no obedece a la creencia en fenómenos especiales, como la « sangre azul », que las hicieran diferentes del resto de los españoles. Si atendemos a lo que la literatura del más variado carácter nos ha dejado como testimonio, unicamente entre líneas adivinaríamos algún pequeño defecto enseguida excusado por el autor. Por eso es interesante recurrir a lo que los propios interesados nos cuentan en sus cartas familiares y mas aún, a la documentación que se conserva en el Archivo del Palacio Real de Madrid, puesto que aquellos que se encargan de atenderlos físicamente son los que reflejan con exactitud la vida cotidiana.

Los reyes de la Casa de Austria son, al decir de los visitantes extranjeros, los más graves de cuantos se conocen. La Corte ha de ser el espejo de la grandeza que se supone a la Corona y el Real Alcazar aparece ante el pueblo como un teatro. Cuando se penetra en su organización y se conocen las enormes dificultades para mantener la apariencia opulenta asombra el esfuerzo del personal, que no cobra a menudo, y la indiferencia de las reinas, no dispuestas a sacrificarse en absoluto.

Una de las condiciones esenciales para conservar la reverencia del pueblo es mantenerse alejado de él y aparecer en las grandes ocasiones con la correspondiente pompa. El Rey y la Reina tienen Casas y empleados independientes y tan sólo los oficiales « de Cámara » pueden llegar a ellos.

El aislamiento del monarca se comunica a sus objetos personales de manera que únicamente el Camarero mayor o en su defecto, el Sumiller de Corps puede entregárselos en mano. Al amanecer se procede a uno de los muchos ceremoniales que se seguirán en la jornada : el del aseo.

Los gentileshombres de servicio corren la cortina y le sirven la fuente para lavarse mientras el Camarero le acerca la toalla. Siempre está presente el jefe del guardarropa que va pasando la ropa de levantar y cuando llega a las piezas interiores las entrega « con mucha decencia », envueltas en una toalla y cubiertas con un tafetán. Procura ocultarse el carácter humano del monarca incluso a los ojos de sus mas íntimos servidores. La limpieza de sus prendas la hace una lavandera especial, en un lugar aislado cuando están « de camino », de modo que el agua del río no haya tocado antes otra ropa y la lleva en un cofre cerrado con dos llaves, una de las cuales tiene el Sumiller. Ya limpio el Rey se permite al zapatero calzarle, pero si falta nadie puede hacerlo salvo los superiores de la Cámara. El que más se aproxima después del médico es sin duda el barbero que con sus ayudantes le peina, le hace la barba, le lava los pies y le corta las uñas, mientras el más antiguo va dando cuerda a los relojes de la habitación, sin que nos expliquemos muy bien esta mezcla de oficios que continuará con los Borbones.

La « decencia » y el « respeto » se exigen también a la hora de hacer su cama, siempre mientras se encuentra oyendo misa por la mañana o despachando por la tarde. Para conseguirlo allí está el Camarero mayor alumbrando con una bujía y tan solo los gentileshombres o los ayudas pueden tocar la ropa.

En el tiempo que duran las operaciones de aseo nadie puede dirigir la palabra al Rey, a no ser que éste lo indique. Este silencio explica la influencia de los pocos que tenían el privilegio de romperlo ¹.

Desde muy corta edad el heredero recibe las enseñanzas de un maestro que trata de hacer de él un « modelo » de príncipe a semejanza de los dibujados en los Tratados sobre su educación, muy numerosos en esos años. Una de las virtudes que más les costará inculcarles será la templanza, que trata de encauzar las funciones naturales, aquellas que se refieren a la conservación del individuo.

Por un lado la mesa real debía ser muestra de la grandeza del señor, igual que sucedía con Salomón, y uno de los más poderosos era entonces el Rey de España. No se puede por tanto prescindir de la complejidad que supone el mantener hasta cinco cocineros como llegará a haber en tiempos de Carlos II con todos los oficiales y ayudantes correspondientes.

Es realmente importante el papel jugado por el ramo de la alimentación. Para darnos idea del volumen de piezas que se consumía a diario hay que recordar que cuando un oficial juraba su cargo se le fijaba el sueldo, el aposento, si tenía derecho a él, y la ración de comida que recibiría a diario. Es decir, no sólo cuida su cuerpo el monarca, más aún

1. Palacio Real. Archivo. Secc. Hca. Caja 55.

lo hacen los que le rodean, que obtienen pingües beneficios a pesar de sus continuas protestas. Sin ir más lejos, el maestro del Príncipe recibía por su trabajo seis platos a la comida y cuatro a la cena mas cuatro tortillas, ocho panecillos de ración, dos azumbres de vino, nueve libras de principios y postre de fruta, con melón cuando lo había ².

Se lamentan los moralistas de que entonces se gaste más en azúcar y golosinas que antes en toda la alimentación y el padre Mariana ante esta situación se pregunta :

« ...¿ Qué no ha de suceder en la Casa real donde hay tanta abundancia de placeres, donde están reunidos todos los deleites que se encuentran en las demas provincias ?... » ³.

La afición a la buena mesa heredada de sus mayores, lleva a los príncipes a comer cuanto se les pone delante. El maestro del futuro Felipe III se ve obligado a indicar al Rey que a su hijo le convendría hacer deporte por la mañana, dejar la música « y templar la cena » ⁴. Bien es cierto que debía ser muy difícil resistir los banquetes que le preparaba su cocinero Martínez Montíño.

Los monarcas españoles están muy lejos de seguir el modelo socrático de alimentarse con pan y agua que se les propone. Tampoco realizan ningún ejercicio de sabiduría durante la comida puesto que en lugar de escuchar lecturas provechosas prefieren las gracias de sus bufones. Al final son el ejemplo de los muchos males que sobrevienen a los que llevan una vida poco templada : padecen del estómago, de gota, tienen fiebres y todas las consecuencias de la « destemplanza ».

No es éste el lugar de detallar en que consistían las comidas reales que con todo un ceremonial complicadísimo se servían, pero sí apuntaremos las características más sobresalientes. Destaca el predominio de la carne que guisada de diferente modos cubre prácticamente toda la carta. El carnero es la preferida, seguida de la ternera y el cabrito ; de las aves gallinas, pollo, pichón y perdigón, puesto que el pavo era muy caro para prodigarse. No falta nunca, a pesar de su precio elevado, el tocino, de Algarrobillas para los reyes, y el pernil. Las empanadas a que eran muy aficionados aumentarían sin duda la pesadez de estas grasientas comidas. El pescado es muy escaso dadas las dificultades para su transporte y se reserva para las vigiliias y la Navidad, empleando el resto del año el de río y en salazón. Fruta y verdura fresca son casi inexistentes y serán las reinas alemanas las que pidan más repollo en su olla y que se les confeccionen ensaladas. Capítulo muy importante ocupa el dulce : pasteles de las más diversas clases hicieron las delicias de los monarcas que

2. Id. Secc. Adm. Leg. 878.

3. Juan de MARIANA, *Del Rey y de la institución real* (Madrid, 1599, L, II, cap. IV, pag. 504).

4. LUÍS CABRERA DE CÓRDOBA, *Relaciones de las cosas sucedidas en la Corte de España desde 1599 à 1614* (Madrid ; Imp. J. Martín Alegría, 1857, pag. 201).

en cambio, según se lamentaba Martínez Montañón, nunca tuvieron ninguna atención para con sus artífices ⁵.

Las materias traídas del Nuevo Mundo hubieran permitido a los cocineros reales realizar una cocina de las más variadas de Europa pero lo cierto es que los monarcas muestran su preferencia sólo por el chocolate, que van a guardar en el Guardajoyas. En cuanto a los platos el manjar blanco, antecedente de nuestras croquetas, es el más apreciado pero el elevado precio de las pechugas de gallina que precisaba obligó a reservarlo para las grandes ocasiones, así que la primacía la conservó la « olla podrida ».

Si asombra el elevado número de platos que se presentaba ante sus ojos y que algunos, llevados por el sentido común, han negado que se hicieran a diario como en realidad sucedió, más aún nos sorprende la falta de sensibilidad que demostraban en algunas circunstancias. Cuando el 16 de julio de 1632 Felipe IV preside un Auto de Fe en la Plaza Mayor que dura todo el día y en el que se imponen siete penas de muerte, no deja por ello de comer lo de ordinario e incluso se le sirven en la misma Plaza panes de boca, tortillas y vino de calidad ⁶.

Sin embargo no son muy bebedores los Austrias españoles. Aparte del chocolate toman agua con vino de Esquivias, Somonte, Pinto o Torrejón de Velasco. No sucedía lo mismo a su servicio y Felipe II comenta en cartas a sus hijas :

« ... Madalena ha días qu'esta mala, y ase purgado y quedado de muy mal humor, y ayer vino acá ; y está muy mal parada y flaca y vieja y sorda y medio caduca y creo qu'es todo del beber, que por esto creo que huelga d'estar sin su yerno... » ⁷.

Los fabricantes de bebidas espirituosas y refrescos en el siglo xvii en la Corte hubieron de enfrentarse con problemas legales puesto que muchas se consideraban insanas. Es curioso comprobar cómo al tomarlas los reyes, y luego los nobles por imitación, el pueblo pide inmeditamente la licencia. Esto sucede con el hipocrás o con la aloja. De las extrañas mezclas que se hacían entonces hablaba Felipe III a su hija Ana :

« Ha muerto hoy Madama Rosa, la hermana de Capela, de una enfermedad que ha tenido bien grande, y dicen que de comer barro y otras cosas peores... » ⁸.

Entre los refrescos fueron los preferidos por los monarcas el agua de canela, de azahar, la limonada de vino o aloja y la cerveza, que al

5. María del Carmen SIMÓN PALMER, *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcazar* (Madrid : Instituto de Estudios Madrileños, 1982, pag. 54).

6. Palacio Real. Archivo. Secc. Adm. Leg. 878.

7. *Lettres de Philippe II a ses filles*, publiées par M. Gachard (Paris : E. Plon, Nourrit et Cie, 1884, pag. 134).

8. *Cartas de Felipe III a su hija Ana, Reina de Francia (1616-1618)*, publicadas por Ricardo Martorell (Madrid : Imp. Helénica, 1929, 9 de febrero de 1618).

fabricarse fuera de Palacio no ha dejado allí documentos. De los vinos « caros » se mencionan los de Musela y el del Rhin.

Problema grave es el del suministro de agua para beber en el Alcázar. A pesar de la compra en 1630 de la quinta del arroyo del Abroñigal al Condestable de Castilla se repite una y otra vez la escasez. A partir de 1686 se establece la costumbre de que los monarcas solo puedan beber el agua de la Fuente del Berro y se trasladará allá donde se encuentren ⁹. Parte importante del presupuesto se llevaba el abastecer de nieve al Alcázar, especialmente al llegar el verano cuando a la necesidad de conservar los alimentos se añadía la costumbre de enfriar las bebidas. Empleados e incluso algunas órdenes religiosas reclaman a diario su ración correspondiente.

No podemos olvidar que durante los siglos XVI y XVII son los médicos reales los que señalan lo que deben comer cada día los monarcas y por tanto los responsables de sus excesos. Hemos hallado un documento que compendia lo que en el año 1696 consideraban que eran « los alimentos mas proporcionados y aconvenientes a la importantísima salud » de la reina Mariana de Neoburgo :

« De los mas usados alimentos es el pan, y el mas cotidiano este ha de ser de optima y purísima harina de trigo, bien fermentado, bien cozido, ligero, y esponjado, fresco y medianamente sazonado de sal, y no usado en mucha cantidad. Todo genero de legumbres se condenan, y otros alimentos grasos.

De las yerbas la achicoria, la berdolaga, la escarola, la azedera, la lechuga, la borraja, las espinacas, el perifollo, la pempinela, son saludables ; y de algunas de estas variándolas cada día se puede hazer una sopa que S.M. podrá comer al prinzipio.

Se deven evitar todas las yervas cálidas y raizes como bretones, mastuerzo, berza, repollo, ravanos, ajos, navos, y otras de este genero.

Las espezias particularmente la pimienta se proyben, usando para sazonar la comida de la canela con moderazion.

La fruta no sea acida ni austera, y sea la mas dulce y madura como pera o ciruela.

Las abellanas y carañas son dañosas, y las alcachofas, criadillas de tierra, y hongos, se deven escusar.

Las carnes serán de animales sustentados de buenos alimentos, y de mediana edad. La de carnero de un año o dos.

La de ternera, la de gallina, la de capones, de pollos y de pavos y la de las perdizes, los tordos, merlos y alondra.

Evitese la de los palominos, la liebre, los conejos particularmente rezien nazidos, las anades, los gansos y la de lechoncillos.

De los interiores los igados de gallina, capones, y pollos pueden servir, y no los de los quadrupedos, ni la molleja, ni agres, ni sesos, ni los extremos de qualquier animal.

La manteca de vaca, haviendose de usar de ella sea la mas fresca.

9. Palacio Real. Archivo. Secc. Adm. Leg. 1, 10.

Los huebos sehan frescos del dia solo para sorbidos, y no duros ni fritos. Los guesos todos son dañosos particularmente los añejos.

De los pescados el lenguado fresco puede servir, los de rios y estanques como los demas salados ; y de los rios la trucha careze de mucho escremento y viscosidad por lo qual no se desprecia.

De los cangrejos solo el caldo y no la carne se aprueba, por ser de dura digestion, asi mismo de las ranas y tortugas.

Por bebida se servirá a S.M. el agua delgada y de fuente cozida con escorzonera. El vino tambien siendo blanco, oloroso, no agrio ni austero, mezclado con agua en la moderada cantidad que acostumbra »¹⁰.

La plantilla de doctores, divididos en médicos de Cámara y de Familia, es bastante numerosa en el Alcázar madrileño.

Fenómeno curioso y que sorprendería de no conocerse las razones extra-sanitarias, es la mala salud de las damas de la Reina a partir de 1626, cuando llega a reducirse a tres el número de treinta algunos días. Gracias a un memorial presentado fechas antes de la boda de Felipe IV con Mariana de Austria sabemos la causa. Desde que la condesa de Olivares había decidido darles lo que se llamaba « enfermerías », la conducta del personal femenino había variado radicalmente. Si hasta entonces se ocultaba cualquier mal por miedo a no poder tomar estado, la posibilidad de conseguir a diario un ave les compensa de lo que pueda pensar el futuro pretendiente. Los doctores colaboran en lo que es un « continuo gemido » de los encargados de la Real Hacienda y recetan bebidas caras y dulces. Se sabía que los 14 000 rs. mensuales en gallinas iban a parar directamente a las posadas de la Corte gracias al traspaso de las damas a sus criadas y de éstas a los comercios. Las pocas que asistían a la Cámara se quedaban sin comer para poder entregar sus platos y encima se quejaban de estar « muertas de hambre ». Los años dieron la razón a este Mayordomo que trató de corregir el defecto antes de la llegada de Mariana de Austria, puesto que ésta superó con creces a su antecesora¹¹.

Es evidente el papel nefasto jugado por las reinas de la Casa de Austria en la Hacienda real, y muy especialmente en el apartado alimenticio. Una posible explicación, que no justificación, se hallaría en el papel que las mujeres jugaban como tales dentro de la monarquía. Observamos cómo desde niñas se les cuida con vistas a futuras alianzas matrimoniales y a sus padres se les hacen muy largos los años que pasan hasta hacerse mujeres. Recordemos lo que Felipe II dice a su hija Isabel por ejemplo :

« Y el saliros sangre de las narices, a vos la mayor, creo que durará hasta lo que parece que tarda ya, y así es bien que dure hasta l'entonces »¹².

10. Id. Secc. Adm. Leg. 368.

11. Id. Secc. Adm. Leg. 878.

12. *Lettres...*, pag. 95.

Años después Felipe III, feliz por el matrimonio de su hija con Luis XIII, no deja de preocuparse :

« Ame dado cuidado, el decirme que no teneis buenos los ojos ; espero en Dios que lo estarán presto, y ya querría que acabásedes de ser mujer, que para eso y otras os aprovecharía y para que me diései presto un nieto... »

Y por si acaso no bastaba añadía con curiosidad :

« ... Y respondida a lo que otras veces os he preguntado, de si el Rey, cuando está bueno duerme siempre en vuestro aposento, o algunas veces... »¹³.

Las reinas extranjeras llegan a España con la tarea exclusiva de ser el medio de continuidad de la Monarquía lo que explica en parte su conducta. La corta edad hace que alguna traiga además del confesor y el cocinero su nodriza en un intento de seguir unida a la niñez.

Apenas realizado el matrimonio ya se espera un descendiente y los pueblos por los que pasan los monarcas aprovechan para que visiten los lugares famosos por ser especialmente fecundos. La ciudad de Burgos por ejemplo envía un Memorial a Felipe III y Margarita de Austria antes de su viaje confiando en que « a de ser servido que en jornada tan dichosa, por medio de los santuarios que en ella y su tierra hay, logre alcanzar S.M. sucesión tan importante a la Cristiandad »¹⁴.

Si ya hay heredero se considera innecesaria una nueva reina :

« ... Siempre ha tenido salud S.M... si bien se dice que los médicos son de parecer que se case por remediar el mal que tiene del usagre... inconveniente sería para esta monarquía cargar S.M. de mas hijos, pues sobran los que hay, si Dios los guarda ; y se comienza a ver ya lo mal que lleva el infante don Carlos al Príncipe, pues con poca ocasión y cuando le halla solo, le da bofetones... »¹⁵.

Alonso de los Ruyzes en sus *Diez privilegios para mugeres preñadas* advierte del respeto con que ha de tratarse a las personas de categoría para que no suceda lo que a Juan Gómez, medico de Felipe II y Felipe III « ... cuyo ayudante para acabar antes acudió a tomar el pulso alzando la ropa de una dama y haciendolo en el tobillo »¹⁶.

Su comportamiento durante el embarazo muestra cómo siguen las creencias del pueblo. Así Mariana de Austria aprovechó al máximo la debilidad que se suponía al sistema nervioso femenino, cuya alteración

13. *Cartas...*, 16 de noviembre de 1616.

14. Luis CORTÉS-ECHANOVE, *Nacimiento y crianza de las personas reales en la Corte de España* (Madrid : CSIC, 1958, pag. 30).

15. CABRERA DE CÓRDOBA, *Relaciones...* pag. 512.

16. Alonso de los RUYZES Y FONTECHA, *Diez privilegios para mugeres preñadas* (Alcalá de Henares : 1606, fol. 35).

podía provocar un aborto, y residió en el Buen Retiro, capricho que costaba a la Real Hacienda mil ducados diarios, y reclamó a altas horas de la noche buñuelos una vez, sardinas otra como si no fueran bastante los dieciocho platos presentados por cada cocinero pocas horas antes.

Los abundantes fallecimientos al llegar el parto les lleva a hacer testamento antes y explica el auxilio que buscan en la Iglesia, a través de rogativas en todo el Reino o de algunas reliquias que hacen llevar al Alcázar como el báculo de Santo Domingo de Silos, pedido por primera vez por Margarita de Austria, que fallecerá precisamente de sobreparto y la Santa Cinta de Tortosa, desde 1629, en el primero de los partos de Isabel de Borbón. El Alcázar no es ajeno a los hábitos mágicos de las mujeres del pueblo y las explicaciones que se dan a la muerte de Margarita de Austria entremezclan razones :

« ... Algunos quisieron atribuir la culpa a no haberse acordado los médicos de curarle de mal de madre, que es muy ordinario achaque en las paridas y no haber estado la comadre allí mas de dos días... y asimismo dicen que como sucedió tan bien el parto, con la alegría de él, no se tuvo el cuidado que convenía en guardar la ropa en la cama, y otras cosas que se requieren en las paridas... »¹⁷.

Son tambien las reinas las que inician en España la costumbre de la lactancia mercenaria, en contra de argumentos médicos y religiosos que vienen de la antigüedad. La obra de Huarte de San Juan *Examen de ingenios* va a ofrecer la base científica para lo que en realidad hubiera supuesto un estorbo para nuevos embarazos. Huarte dedica su libro a Felipe II y lo destina a la « gente regalada » para que eduquen a sus hijos de modo que desarrollen « ingenio ». Una de las indicaciones se refiere precisamente a la necesidad de procurar al recién nacido una moza de temperamento « caliente y seco » o bien « frío y húmedo » en primer grado, que haya sido criada sin comodidades y acostumbrada a comer mal, para que su leche contrarreste la excesiva humedad y frialdad que saca el niño del vientre materno¹⁸.

La relación espiritual y afectiva que se cree existe entre niño y nodriza explica su cuidadosa selección y que las condiciones precisas se incluyan en las cláusulas del matrimonio frustrado entre la infanta María, hermana de Felipe IV y Carlos, príncipe de Inglaterra¹⁹.

El mundo de la magia aparece en el Alcazar de mano de Mariana de Austria cuyos hijos son retratados con manos de azabache, crucifijos,

17. CABRERA DE CÓRDOBA, *Relaciones...*, pag. 450.

18. Iuan HUARTE DE SAN JUAN, *Examen de ingenios, para las ciencias*, (Baeza : Iuan Baptista de Montoya, 1575, fol. 365).

19. « Papeles varios de España e Inglaterra sobre el casamiento del Príncipe de Gales con la Infanta de España », manuscrito de la Biblioteca Nacional de Madrid citado en Luis CORTES-ECHANOVE, *Nacimiento...*, pags. 57-58.

el cuerno, los escapularios, etc en un intento de evitar el « ojo » o « fascinio », algo que ha sido perfectamente estudiado por el profesor Gelis²⁰.

Tenemos la sensación de que los doctores no gozaron de la confianza de sus augustos pacientes. Ni siquiera sor Margarita de la Cruz, con fama de santa en vida, que profesó en las Descalzas renunciando al matrimonio propuesto por Felipe II, fue una excepción. Ella, que desde pequeña se coloca cilicios, ayuna y mortifica su cuerpo de todos los modos imaginables, va a huir de los médicos del Alcazar. Cuando, en lo que considera una respuesta divina, comienza a perder la visión sin que pueda averiguarse el origen del mal, se niega a obedecer a los doctores :

« ... Creedme que la medicina no ha de hacer nada de provecho y antes bien me ha de quitar la poca vista que me queda... »²¹.

Al final tiene que aceptar por orden de los prelados pero convenida de que « el remedio ha de parar en padecer mas y ver menos ». Tras la aplicación de aceites corrosivos que la hacen desmayarse de dolor, empeora. Y aparecen de nuevo las creencias del pueblo en la figura de una de las monjas que la atiende que le propone aplicarle el agua de las reliquias de unos santos que están en las Descalzas, a los que sor Margarita tiene devoción. Este remedio le produce nuevos dolores sin ningún resultado y tras una operación de cataratas quedará definitivamente ciega.

Si esta mujer, que fue un ejemplo dentro de la Familia real, sentía esa animosidad contra los doctores, las reinas no les hacían ningún caso en lo relativo a la comida, su principal entretenimiento. Pensemos que el teatro que regocijaba a la Corte les dejaba a ellas, que no dominaban el castellano, indiferentes.

La cocina es pues su diversion. Si Isabel de Borbón trae al primer cocinero francés, que introduce la discordia en los fogones del Alcázar hasta entonces en manos de españoles, María Luisa de Orleans es una entusiasta de los asados y de comer en cantidad. Inútiles fueron cuantas advertencias se le hicieron para que se contuviera, pues mandaba que le entraran los platos por el retrete. Su salud acabó por resentirse y el médico florentino Juan Lorenzo Franchini le aconseja que « se abstenga de tan nocivos alimentos ». Ya entonces la Hacienda real no se halla en condiciones de hacer frente a los gastos excesivos de las cocinas y en consecuencia la calidad desciende, a lo que se une la mala conservación de los alimentos. Ni las oraciones ni las reliquias le permiten superar el

20. Jacques GÉLIS, *L'arbre et le fruit. La naissance dans l'Occident moderne xv^e-xix^e siècle* (Paris : Fayard, 1984, 611 págs).

21. Juan de PALMA, Fray, *Vida de la Serenissima Infanta Sor Margarita de la Cruz, religiosa descalça de S. Clara* (Madrid : Imprenta Real, 1636, fol. 142).

siguiente ataque de estómago. Según cuenta Vera estas fueron la últimas palabras dirigidas a sus damas :

« No os aflijais, y escarmentad en mí, pues mis excesos me han puesto en tal estado... »²².

El pueblo que sabe o mejor dicho, intuye, lo que se gasta en el Alcázar por las sobras que van a parar a las posadas llega a fijar en una frase su ideal y de ahí el « ser tratado a cuerpo de rey » como compendio de las atenciones que puede recibir una persona en el plano material.

María del Carmen SIMÓN PALMER
(Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid)

22. Iuan VERA TASSIS, *Noticias historiales de la enfermedad, muerte y exequias de... Doña María Luisa de Orleans* (Madrid : Francisco Sanz, 1690, pag. 12)