

CURIOSIDADES HISTÓRICAS

REFERENTES A LAS PROVINCIAS BASCONGADAS

Año 1803

Noticia sobre la economía doméstica de los Labradores en varios pueblos

Artomaña.— En el lugar de Artomaña del N. Valle de Arrastaria en la M. N. y M. L. Provincia de Álaba, distante como media legua de Orduña, del Señorío de Bizcaya, se halla una casa de un labrador propietario y mayorazgo que vive con arreglo y economía, y sin nota de estrechez ni miseria.

1.^o A la casa en que vive, y a otra contigua y unida á ella, en que vive un inquilino ó rentero, no se les da nombre; pero sí al término en que se hallan que llaman en dicho Lugar el barrio del Yespe ó Llespe.

2.^o El jefe de esta familia es Manuel Canuto de Ugarte, y su mujer Tomasa de Vidaurrazaga, natural de este Lugar, y Anteiglesia de Guechu en Bizcaya.

3.^o Las personas que componen esta casa y familia son 10, á saber: marido y mujer, siete hijos y una criada. Sus edades son: la del marido, 45 años; la de la mujer, 38; de los 7 hijos los 5 varones, el primero Estudiante, su edad 20 años; el 2.^o y 3.^o Labradores, sus edades 17 y 13 años; el 4.^o Estudiante, su edad 11 años, y el 5.^o de tres años: las hembras, la mayor 10 años, y la menor 3 meses; y la criada 21 años. Los aptos para el trabajo son el marido y la mujer, los dos hijos labradores y la criada.

4.^o Hacen regularmente tres comidas diarias, una como á las 7 de la mañana, otra como á las 12, y otra á la tarde ó á la noche. La

de la mañana se reduce á una sopa de ajo con aceite ó manteca, y en los días de mayor fatiga se aumenta á una tortilla, ó unos torreznos ó costillas de puerco fritos, ú otra cosa equivalente, como sardinas ó huevos duros. Al medio día una olla cocida con tocino y cecina, ó chorizo y longaniza, habas secas, arvejas, alubias, pitos, garbanzos; y por la noche otra igual con legumbres verdes y frescas, y hortalizas, como berza, nabo, chirivía, etc., variando y alternando con la legumbre al medio día algunas veces, y por la noche con el pan correspondiente que consumen y gastan al día 12 libras y de tocino y otras carnes como libra y media, con azumbre y media de vino, todo de propia cosecha.

5.º El coste que en el día pueden tener estos alimentos es el siguiente:

El pan diario 14 reales y 4 mrs. y á la semana	98 y 28
El tocino y carne como 6 rs. diarios y á la semana	42
La legumbre como 2 rs. al día, ya seca, ya fresca, y lo mismo las hortalizas y a la semana	14
El chacolí, de propia cosecha, 15 cuartos cada día, y á la semana	12—12
El aceite ó manteca como de 8 á 10 mrs. al día, y á la semana	02—02
	169— 8

Lo demás, por no ser de todos los días, sino de los de mayor trabajo, no se regula, por no poderse con la prolixidad que desea el que pide estas notitias.

Delica.— En este Lugar de Delica, también del Valle de Arrastaria y Provincia de Álaba, distante como tres cuartos de legua de Orduña, se halla una casa de un labrador propietario que vive con arreglo y economía y sin nota de estrechez ni miseria.

1.º No tiene nombre propio la casería, pero es una de las que componen el barrio que llaman Uriondo.

2.º Los jefes de esta familia son Castor de Izarra y Manuela de Arana, su mujer.

3.º Esta familia está reducida al matrimonio expresado, sin ningún criado ni criada, y los dos están aptos para el trabajo y en la edad de cincuenta años.

4.º Usan diariamente de almuerzo, comida, merienda y cena en las horas regulares y proporcionadas á los labradores. El almuerzo se

reduce á una sopa de ajo con aceite ó manteca. La comida á una olla con medio cuartillo de legumbre, que suele ser haba, alubia, pito, garbanzos, y otras berza y nabo con media libra de tocino, y algunas veces chorizos y lomo salado. La merienda se reduce á pan y queso ó frutas, según la estación del año. Y la cena á una olla de berza, nabo, alubia ó arveja fresca con un cuarterón de carne salada, y en todas el pan correspondiente, que será como tres libras y algo de vino algunas veces el uno, porque el otro es aguado.

5.^o El coste diario que puedan tener los alimentos de estos es el siguiente, regulado á los precios del día:

Tres libras de pan al día, 30 cuartos ó tres reales y diez y ocho mrs., y á la semana	24—24
El aceite ó manteca, 4 mrs. diarios, y á la semana	00—28
La legumbre como treinta mrs. al día, y á la semana	6—06
El tocino y chorizos ó lomo, como tres rs. al día, y á la semana	21
El queso ó frutas, como ocho mrs. al día, y á la semana	01—22
El vino se puede regular como una azumbre de chacolí á la semana, su precio 10 cuartos, de propia cosecha	01— 6
	55—18

Nota.— Se previene que todos estos alimentos son de propia cosecha, y van regulados al precio corriente del día.

1.^o En el Lugar de Saracho, tierra de Ayala, hay una casería y molino llamado del Pasaje, distante de Orduña más de media legua, propia de D. Inigo Ortés de Velasco, vecino de dicha ciudad, cuya casería tiene como trescientas aranzadas de tierra labrantía.

2.^o Sus inquilinos se llaman Ignacio de Eguiluz, de edad de cincuenta años y su mujer María Reyes de Orúe, de edad también de cincuenta años.

3.^o Esta familia se compone de siete personas, á saber: de los dos amos, de un hijo de 21 años, de una hija de 14, de un criado y una criada de 23, todos robustos y aptos para el trabajo, y de un muchacho de 11 á 12 años que sirve para hacer mandados

4.^o Hacen estos al día tres comidas: á la mañana, como á la hora de las siete, el almuerzo, que se reduce á una sopa de ajo con aceite ó manteca, y en los días de mayor fatiga añaden un huevo, sardina ó trozo de longaniza. Al medio día una olla de legumbres con tocino y cecina, variándola la mayor parte del año con habas, alubias, arvejas;

y á su tiempo nabos y berzas; y á la noche en el invierno y á la tarde en el verano una olla como la del medio día, con el pan correspondiente, cuyo gasto en la familia es como el de 15 libras y cuarterón diarias, que en 7 meses que son de Abril hasta Octubre inclusive es de solo trigo, y en los cinco restantes mezclado con maíz, cuya mezcla podrá hacer rebajar al pan de solo trigo, como una quinta parte de su valor.

La cantidad que se emplea en los alimentos es la siguiente:

El pan para la sopa de la mañana y la que hacen con el caldo de la olla para el medio día y la noche va incluido en las 15 libras y cuarterón.

El tocino para estas ollas es la cantidad de tres cuarterones diarios.

El aceite ó manteca para las sopas es el de dos cuartos, y los días que se añada sardina á cuarto cada una y el huevo á 6 mrs. cada uno y la longaniza como á 8 mrs. cada trozo.

De legumbre se emplea algo más de un cuartillo cada día.

De vino cuartillo y medio escaso, ó dos azumbres y media por semana, que lo compra por no tener de propia cosecha.

5.º El coste de las legumbres, y el de la hortaliza cuando se gasta lo regular, á dos reales cada día y en la semana á	14
El tocino á tres reales cada día y en la semana	21
El aceite ó manteca á 8 mrs. cada día y en la semana	01—22
La cecina á real y cuartillo ó real y medio cada día y en la semana	10—17
Las dos azumbres y media de vino en la semana (es clarete de Rioja)	3—18
Las 14 libras y cuarterón de pan, al día 92 cuartos y medio, y en la semana	76— 6
	<hr/>
	126—29

Nota.— Se previene que la mayor parte de legumbres es de propia cosecha, y lo mismo la hortaliza, pero se regulan sus precios por el coste de los mercados.

Preguntas

1.^a ¿Qué cantidad de comestibles consumirá una regular familia de Labradores, arrendatarios ó inquilinos de caserío en una semana entera, ó en seis días de labor, de las que viven con mayor aplicación y arreglo, de aquellas que no prueban vino, ni pan de trigo, ó éste de muy inferior calidad, en dicha semana entera ó en seis días de labor?

2.^a ¿Qué coste tendrán dichos comestibles consumidos en dicha forma por la supuesta familia en la semana ó en los seis días de labor?

3.^a ¿Qué número de personas mayores y menores componen la familia supuesta?

4.^a ¿A qué horas comen y cuáles suelen ser los guisos de sus comidas?

5.^a ¿Cómo se llaman los caseríos y á las cabezas de familia á las que se contrajere el respondiente á estas preguntas, y á qué jurisdicción pertenecen aquellos?

Respuestas

Necesita 1 1/2 fanegas de maíz, á 45 rs.	67	1/2
Id. 3 libras de carne por día á 3 1/2 rs.	24	1/2
Id. 3 libras de tocino		7 1/2
Id. sidra pitarra		12
Id. bizcocho		6
Id. para sardina		6 1/2
Id. para berzas y leche á la semana		9
Id. para sal, toda la semana		1 1/2
Id. ballena		3
Id. aceite		6
		143 1/2

cada semana.

Esta supuesta familia se compone con 9 personas, marido y mujer con 5 hijos y dos hijas, el mayor de 25 años, el segundo 18, el tercero 16, el cuarto 10, el quinto 8, las hijas, la mayor 23 años, la segunda 21.

Uno de esta familia se halla en el caserío llamado Amasorrain, te-

ritorio de San Sebastián en el barrio llamado la Artiga, que traen entre sembradíos y manzanales como 14 fanegas de terreno. Se llaman Martín de Olano y Francisca de Sarobe.

Caserío arrendado por Manuel de Irazusta, llamado Magdalena zarra, en la inmediación de la villa de Tolosa. Su familia se compone de marido y mujer, hija y yerno y dos niños de estos, de 7 y 5 años.

El coste y cantidad de comestibles de su manutención durante la semana ó los siete días de ella es, según los precios actuales del mes de Noviembre de 1803 :

Media fanega de maíz á 56 rs. vn. fanega	28
Diez azumbres y media de leche, cuando no comen castaña, á sesenta y cuatro mrs. la azumbre	19—26
Un celemín de alubia	04—08
Siete libras de carne fresca de vaca ó buey á cuarenta y cuatro mrs. libra	9—02
Medio celemín de sal	00—20
Suma el importe total	61—21
En el tiempo en que tienen castaña gastan diez y medio celemines de ésta, que al precio de veinte y cinco reales vellón, fanega importan	16—12
juntamente con siete azumbres de leche que al precio expresado arriba componen	13—06
	29—18
Las cuales partidas juntas á las demás de la semana á excepción de tres y media azumbres de leche, importan	71—12
En los días de vigilia ó pescado, que suele ser su comida más común, gastan en lugar de la vaca ó buey expresados, toda la semana el valor en abadejo ó sardina de	04—00
Una libra de aceite: su importe	03—26
Medio cuartillo de vinagre	00—08
Las cuales partidas juntas á las demás de la semana exceptuando la de la carne ascienden al valor de	60—20

El maíz comen reducido á pan: la carne cocida en puchero á una con las alubias, como también el abadejo con estas y con aceite en día de pescado: la leche también cocida y las castañas cocidas ó asadas. Las horas de comer son las ocho de la mañana y de la noche; para al-

muerzo que lo hacen con leche y la cena con esta y castañas; y la de medio día para la principal comida.

Comen igualmente en los días que trabajan que en los que no trabajan: y son buenos Libradores, de aplicación y arreglo y de aptitud todos para el trabajo.

—

El caserío de Aramburu, por otro nombre Santa Lucía, en la inmediación de Tolosa, lo arrienda Diego de Arrue-barrena. Su familia se compone de marido y mujer, hija y yerno, dos niños de estos de tres años y otro de nueve meses; y una criada.

El coste y cantidad de comestibles de su manutención durante una semana ó los siete días de ella, según los precios de comestibles en el mes de Noviembre de 1803, es:

Media fanega de maíz, á cincuenta y seis rs. vn. fanega	28
Un celemín y tres cuartas de alubia ó haba, que con la diferencia de ocho mrs. más en el celemín de alubia al de la haba del país importan en término medio	07—07
Diez y media libras de carne salada al precio de veinte y ocho mrs. libra, por ser regularmente de novillo ó vaca vieja	8—22
Medio celemín de sal	00—20
Diez azumbre y media de leche, á sesenta y cuatro mrs. la azumbre	19—26
En lugar de alubia ó haba gastan muchas veces el valor en berza á la semana de	01—22
cuya partida, junta á las demás de la semana, á excepción de la alubia ó haba, importa	58—22
En el tiempo en que tienen castaña gastan veinte y un celemínes á la semana en lugar de la leche, que al precio expresado de veinte y cinco rs. vn. fanega importan	32—27
cuya partida, junta á las demás semanales que preceden, importa, exceptuando la leche	71—17
y unida á la de la semana primera, exceptuando también la leche	77—10
En los días de pescado ó vigilia consumen á la semana el valor en sardinas de	03—10
En aceite	01—22
las cuales juntas á las demás materias de la semana, por	

ejemplo, de las primeras, á excepción de la carne salada,
suman

55-19

El guiso ó composición de sus comestibles; las horas de comer, con corta diferencia, y demás circunstancias que se expresan en la familia anterior son iguales á ellas; y los de esta última son muy buenos labradores, de aplicación y arreglo y aptitud para el trabajo á excepción de la mujer más anciana que por su salud indispuesta á veces y edad, gasta también alguna vez que otra chocolate.

(Se concluirá)

LA HOJA NUEVA

Verdea como esperanza risueña y para gozar del sol se asoma á los árboles desplegándose en luciente abanico.

Es la primavera, que viene á dar galas á la naturaleza, perfumes á los campos, frondas al amor, fresca guarida al ruiseñor que canta sus trovas á la luz de la luna, sombra al caminante, vida al tronco viejo que pareció morir con los rigores invernales.

Es la túnica de esmeralda que se viste la estación florida; el espléndido atavío, brillante con el raudal de luz que del cielo cae como lluvia bendita.

La hoja nueva solaza los ojos con el tono de verdor que rompe la triste monotonía de los paisajes ócres y pelados; recrea el espíritu haciéndole soñar ilusionado las alegrías que el buen tiempo trae.....

Es como la juventud, siempre simpática y llena de atractivos, que todo á su paso lo embellece y lo encanta.

HERMINIO MADINAVEITIA.

CURIOSIDADES HISTÓRICAS

REFERENTES A LAS PROVINCIAS BASCONGADAS

Año 1803

Noticia sobre la economía doméstica de los Labradores en varios pueblos

INTERESANTE INFORME

(CONCLUSIÓN)

Caserío de Olarrain, arrendado por Josef Ignacio de Uranga, á medio cuarto de legua de Tolosa. Su familia consta de marido y mujer, un hermano del primero y cuatro hijos del mismo de veinte años, otro de diez y seis, otro de ocho y una hija de diez y nueve.

El importe y cantidad de comestibles de su manutención durante la semana de siete días según el precio de los comestibles en el mes de Noviembre de 1803, es:

Tres cuartales de maíz, á cincuenta y seis rs. vn. fanega	42
Un celemin de alubia ó haba, que con la diferencia que se ha expresado hay de la una a la otra en la partida de la familia última, importa en un término medio	4—04
Cinco azumbres y cuartillo de leche, cuando no comen castaña, a sesenta y cuatro mrs. la azumbre	9—30
Treinta sardinas á cuatro mrs	3—18
Una libra de aceite	3—26
Medio celemin de sal	00—20
Suman todas	63—30

En tiempo que tienen castaña diez y medio celemines de ella en lugar de la leche, que al precio de veinte y cinco rea-

les vellón fanega, importan	16—12
La cual partida, incluida con las demás de la semana, exceptuando la leche, suma	71—02

Las horas de comer, con corta diferencia, el guiso ó composición de comestibles y demás circunstancias son iguales á las demás familias expresadas.

Razón del gasto de comida que hace la familia de labradores habitantes en el caserío llamado Gaztelu Yuso, sito en la comarca de Vergara.

El jefe ó arrendador del caserío es Manuel de Aguirrezabal, y tiene de familia su mujer y otras cinco personas mayores, que pasan la que menos de 15 años, y otras seis menores hasta una criatura que todavía mama.

El coste y cantidad de los comestibles que consumen en los días de labor, es como sigue:

Por la mañana y por la noche toman leche ó caldo de ajo ó cebolla; cuando toman leche no toman pan, pero con caldo toman pan de trigo de inferior calidad ó mezclado con centeno, ó pan de maíz, con levadura. A medio día haba con tocino ó manteca, ó berza con tocino ó manteca, y antes el caldo de berza ó de haba con sopas de pan ó maíz y maíz para comer berzas ó habas. A la noche, cuando hay castaña, castaña en lugar de leche.

Cuando toman leche por la mañana, las trece personas necesitan una azumbre y medio cuartillo: cuando caldo de ajo ó cebolla, onza y media de aceite, y el ajo ó cebolla lo tienen de sus tierras, y echan tres ajos pequeños ó la cuarta parte de una cebolla, y toman dos libras de pan y ocho de maíz.

Para medio día toman del tocino medio cuarterón, ó de manteca la mitad de medio cuarterón, de haba una libra, ó de berza dos libras y de maíz ocho libras. Por la noche no toman pan sino cuando tienen caldo, y entonces toman dos libras de pan y ocho de maíz.

La leche tienen en su caserío, la media libra de aceite vale catorce cuartos, el pan que comen es del mismo precio que el maíz, y así la libra se regula en seis cuartos, el medio cuarterón de tocino en medio real, la mitad del medio cuarterón de manteca en dos cuartos, la libra de haba en un real, las dos libras de berza en dos cuartos.

Adviértese que tienen en el caserío, como generalmente en todos,

pan de trigo ó maíz para todo el año menos para dos meses; tienen leche, ajos y cebollas, también tocino y manteca, y berza, y haba, y castaña: y que es gente que trabaja bien, y se maneja con arreglo.

Se responde á las preguntas del papel con la casa que habita en el barrio de Astui, de la feligresía de Castillo Joaquín de Añibarro, y su mujer María Antonia de Ogaraveitia, aquel de 53 años, y esta de 49, con una hija de 13 años, y una criada de 23 poco más ó menos.

Hacen tres comidas al día, el almuerzo á las siete, la de medio día y cena de seis á siete. El almuerzo con caldo de puerro, ó de bacalao, ó sardinas, leche ó fruta. A medio día su olla de haba, ó berza con tocino y cecina. Y de cena la misma olla, ó en su lugar, bacalao ó tocino empringado, ó asado, y castañas á su tiempo.

Sus cosechas son de maíz, trigo, haba y alubia, y alguna castaña. Sus respectivos precios son en el día 54, 68 y 60 rs. Y no venden castaña. Consumen á la semana como tres cuartas de maíz, con inclusión de lo que dan de limosna en sus puertas, y lo que gastan con el cerdo; y además amasan también de cuando en cuando pan de trigo para su consumo. Cuando usan en la olla de la haba sola, que es regularmente á la entrada de invierno, gastan dos celemines de ella por semana. Matan cerdo y hacen cecina todos los años.

Su caserío tiene 67 peonadas de tierras, en las que cogen todo lo necesario para su alimento, y además 24 fanegas de dichas especies, que las venden. En los tiempos sobrantes de su labranza se emplea dicho Joaquín de Añibarro á hacer carbón, y con esto gana 500 reales cada año; y con las creces de su ganado sacará también unos 24 ducados poco más ó menos.

No se dedica este Joaquín á cebar bueyes de matanza, y los que lo hacen en Dima y otros pueblos de esta merindad, sacan aún mayores ganancias.

*
* * *

(Informe que, basado en noticias que le facilitaron los señores Zabalá y Corral, remitió, desde Vergara, D. Manuel María de Acedo con fecha 14 Octubre 1803).

†

Dice Corral que tienen en Zarauz las monjas, clérigos y algunos particulares el hornillo Rumford para cocer la colada, que es el mismo de las sopas económicas, y es tanta la leña que ahorran solo en el ra-

mo de la colada, que están locos de contentos, y en vista de esto los han hecho varios en Aya y Guetaria, etc., y si no hacen los hornillos para las cocinas es por falta de cacerolas; pues no se atreven á mandarlas hacer en Tolosa por el coste, bien que los de Azpeitia los han pedido á Inglaterra de hierro colado, y entonces podrán hacerlos todos con poco coste. Que acaban de traer de París dos asadores, uno para Peñafiorida y el otro para el mismo Corral, y que él piensa colocar el suyo en su cocina de San Sebastián, en donde tiene ya hechos tres hornillos, y mandado hacer unos seis más (para lo cual tiene muy buena proporción) y colocado el asador de Rumford, no habrá que encender fuego para nada en la cocina, á no ser que sea para calentarse la familia. Que Lardizabal, que tiene mucha familia (y son diez personas) solo gasta diez cuartos de carbón al día en San Sebastián, y con ellos se hacen almuerzo, planchado, comida, refresco ó chocolate, y cena, todo ello en hornillos: y que el puchero se cuece infinitamente mejor que del modo ordinario, y lo mismo las berzas, guisados, etc.

Zabala dice que en San Sebastián, además de los hornillos de Rumford, construidos en la casa de campo de Rocaverde, casas de Corral y Peñafiorida y Lardizabal, se han hecho en la de D.^a Maria Ana de Jaureguiundo, de D. Josef de Astigarraga, comandante militar de marina, de D. Salvador Bonor, cirujano, D. Josef Bermingham, capitán de infantería retirado, y en la casa de Misericordia, y se usan en todas estas casas habitualmente reconocida la grande economía que resulta de ellos en el combustible de leña ó carbón que consumen, que de esta solo ha podido tener noticias individuales de los de la casa de Lardizabal, en donde todo el gasto de cocina de alimento, planchado, etc., de diez personas de familia se hace con un real diario de combustible, valiendo un carro de leña 22, 24 y 26 rs. vn., y á este respecto el carro de carbón, que es el que usan con preferencia comunmente, necesitándose tres carros de leña para hacer uno de carbón. No obstante parece que no todos logran la economía tanta, como creyeron al hacerlos, según se persuaden por defecto en su construcción. Además el director de la compañía Zuaznabar tiene trabajados tres en su casa, aunque no ha empezado á usarlos, porque, según han dicho, quiere dar á este género de cocina más extensión, ó toda la que requiere, para lo cual tiene ya en su poder la batería necesaria traída de Londres: hay alguna que otra persona que también desean hacerlos en su

casa, quienes sin duda retardan el conseguirlo á causa de la falta del albañil que comunmente los trabaja, y falta de confianza en los de la ciudad. De las inmediaciones de San Sebastián solo se sabe que se hayan trabajado en Irún en casa de Olazabal, donde los usan habitualmente en atención á su grande economía para su comida diaria y colada de ropa. Que en su casa los usa habitualmente (Zabala) para todos los menesteres de cocina á excepción del asado, por no tener aún asador de Rumford, aunque piensa poder hacerlo en la misma Tolosa en breve, procurando sea el oficial, que trabaja las cacerolas, uno de los asadores que ha traído Aldamar de París para Corral y Peñaflorida: la economía que resulta de los hornillos en casa (de Zabala) pasa de 6/7, y se puede esperar, según se ve por la experiencia comparativa que se hizo con la cocina común, llegarán á ahorrarse 8/9, enmendando algún defecto que otro que tienen, como el de hacer humo cuando se empieza á encender fuego en ellos, etc. En cuanto á las cacerolas, que se trabajan en Tolosa, son muy propias para el objeto de los hornillos; pero se hacen de hierro batido de plancha bastante delgada, por lo que son bastante más caras que las de hierro colado que no se trabaja en Guipúzcoa: son de mucha duración, y estañadas por la superficie exterior é interior, se trabajan á la medida del hornillo que se quiera, de modo que ajustan muy bien: el puchero, cocidos, guisados, y demás comida salen conocidamente mucho mejor cocidos, tiernos y sabrosos.

Visto que las sopas económicas no son de la economía que se desea en este país por la carestía de batatas y cebada, dice que el mismo Rumford hace un elogio grande del maíz, así respecto á sus virtudes alimenticias, como á su economía, y propone para Inglaterra este alimento, compuesto como lo hacen los indios y americanos, reducido á una masa llamada pudín, ó también en castellano puches: este género de alimento sale muy barato en Inglaterra, y había de ser aquí también mucho más barato que el alimento que comunmente se gasta. Que la introducción mayor de las batatas en el país sería acaso un medio de aproximarse á la economía de las sopas, pues parece uno de los vegetales al mismo tiempo más nutritivos y productivos. Que se podrán hacer ensayos de esto como del maíz en pudín.

Nota del copista.—Según se desprende de varios borradores que en el legajo existen, el año 1803, á causa de las malas cosechas, se

notaba carestía en los artículos, y por esta causa la estancia en la casa de Misericordia de la ciudad (no dice el borrador, que no tiene fecha, cuál fuera) excedía de 48 maravedís diarios, que, con inclusión del vestido, costaba hasta entonces, y esta situación se agravaba porque á causa de esa misma carestía aumentaba el número de los asilados. Para orillar el conflicto, la Real Sociedad Bascongada, con el celo con que siempre miró por los asuntos del país, hizo, para establecer sopas económicas, estudios que, por resultar el termino medio del gasto en las familias de labradores mayor del coste de la estancia, no dieron el resultado apetecido, pero dejaron esos apuntes que nos hacen conocer algo de la vida de nuestros abuelos.

Algunos ensayos debieron, no obstante, hacerse para introducir la costumbre de comer el maíz en puches, puesto que se usa en Bizcaya y en buena parte de ella se conoce con el nombre de *morokili* y en el resto con el de *doungulu*. Se come mezclado con leche y es alimento muy nutritivo y que satisface el hambre con muy corta cantidad.

Aún me atrevería á aventurar que esta propaganda la hizo el conde de Peñafiorida por medio de sus criados, porque si no, en aquellos tiempos en que apenas se hablaba castellano ¿de dónde le vendría el mote de Puches a Juan Bautista, criado ya jubilado por viejo que vivía en la casa por los años 45 al 50 y llevaba la señal de su ancianidad no solo en la cara y en su cuerpo encorvado, sino hasta en la cabeza, puesto que para cubrirla se había plantado en la moda del *chano* (gorro) sin haber llegado á la *kapela* (sombrero) y mucho menos á la boina?

