

TRANSCRIPCIÓN

"Tengo a la vista las cuentas de gastos hechos en Diciembre de 1799 por el príncipe de Parma, Don Luís, (que fue después Rey de Etruria y su esposa la Infanta Doña Luisa). Creo curioso copiar y extractar algunos de estos papeles, no solo para conocimiento de la vida interna de tan altos personajes, sino para que pueda el inteligente comparar los precios de comestibles, salarios e industrias del vestir y calzar en Madrid, en la fecha indicada y la actual. Componíase el personal de la cocina de un jefe dotado con 660 reales mensuales, un ayudante con 290; dos mozos con 340 y 270 y un aguador con 240. Las reposteras tienen un servicio equivalente. La cuenta de la compra del día 10 de diciembre nos dará idea del gasto de la cocina y de los precios al que pagaron aquel día los Príncipes su mesa.

	R.	M.
10 libras de vaca y dos de cordero	20	"
1 gallina	12	"
2 pollos por entrada	24	"
3 pollos por entrada	15	"
Un pollo y una pieza para asado	18	"
Una ¿?? Extraordinario	10	"
3 pechugas por entrada	15	"
Medio cabrito por entrada	14	"
5 libras de vaca para sopa ¿? ¿?	8	8
3 panes y dos libretas	6	8
Libra y media de arroz	3	24
Media libra de pasta? finas	2	8
De todas verduras	18	8
Un cuartillo de vino blanco	16	"
8 arrobas de carbón	39	18
12 Limones y 3 naranjas	11	"
TOTAL	218	24

Costaba pues la vaca a 14 cuartos y el cordero a dos reales, dos libras de pan 13 cuartos y por 18 reales se llenaba de toda clase de verduras la cocina de los Príncipes. Hace pocos días no se habría comprado en Madrid por ese precio dos docenas de alcachofas. Y conste que el valor de los comestibles en el mercado no es el que suelen tomar en las cuentas que presentan los Príncipes. Las de la reposterías son más modestos: gastan la mitad de carbón que la cocina, o sea 4 al diario: no tienen interés. El resumen de gastos de la casa autorizado con las firmas del Príncipe es el siguiente:

Extraordinarios	12.978	Repostería	4.050
Cocinas	11.872	Salarios	3.460
		TOTAL	32.364

Para calcular lo que significan 19.000 reales de cocina y repostería hay que fijarse en que está en ellas el gasto de las Navidades.

El promedio de los gastos extraordinarios ofrece algún interés: porque la partida mayor es la siguiente *Extr. de sales* de sales por la precisión de pagar estas cuentas a *19.000 reales* 9679. La cena de todo el mes importó 2.685 y hay dos renglones que dicen: una docena de chorizos 42 reales: seis frasquitos *de vino a 10 reales*: una calera para los jefes de cocina desde el Escorial hasta Madrid 96 reales.

La cuenta del zapatero de la Princesa sube en seis meses a 12.000 reales o sea 2.000 mensuales: en el mes de Junio debió estrenar S.A. 24 pares. El precio no era excesivo: costaba el par con atacado bordado y lazos de oro a 77 reales: con atacado de cinta y lazos de plata a 69. De tafilete lisos a 56 y el par bordado y cuajado de plata 170. Las botitas que hoy usan las señoras son mucho más caras que los zapatos regios de aquel tiempo.

Fijándonos en la cuenta de la plaza y calculando la seda natural en cuatro duros, no es aventurado suponer que un cocinero podría sustituir por muchas onzas en 1799 las cocinas esplendidas de los Príncipes de donde comían una numerosa servidumbre

Si la progresión de precios continua, se presenta este problema al hombre *¿qué comerán?* ¿Qué comerán los artesanos de Madrid cuando llegue el siglo XX si los Ayuntamientos no reparan en facilitar la concurrencia, madre de la baratura.

Escribo esto para que lo lean mis nietos.

Alcalá de Henares 7 de abril de 1885 C.C.de S.