

# PAGINA MENORQUINA

## DE

# EL BIEN PÚBLICO

Año VIII

Mahón 6 de Octubre de 1932

Núm. 493

## DOCUMENTOS INTERESANTES

### EL LAZARETO DE MAHÓN EN 1917

«Relació de la Benedicció del nou Cementeri construït en el terreny de N. S. de Gràcia, feta als 7 Juliol 1816 pr. el Ilm. y Rm. Sr. Bisbe Dr. D. Jaume Creus y Martí.

«Circa las nou del matí partí de la Rectoria el Sr. Bisbe acompanyat del seu Secretari D. Miguel de León y Mendiola y del Paborde Ceremonier don Miguel Neto Tocadas las nou partirem de la Parroquia ab Prosesó de esta manera. Al devan precehían los pendons o Banderas de las Confrarias y después seguían Caxers o majoroms de las ditas Confr. ab las sevas atxas, y llanternas, venint en seguida la sola Creu de la Parroquia ab el Clero Secular y Regular ab la música de la Capella, dos Primatxers ab Capas blancas y bordóns grosos, y al ultim el Sr. Rector D. Franhc. Sinias ab la Capa acompanyat en un y altre costat de dos ab capas blancas pr. quant serían en lo Cementeri aportasen la Mitra y Báculo de S. Ilma.: y acabava la Prosesó lo acompanyant del Públic Sr. Jaume Pons y Ferrer, Honor Miquel Orfila de Bentalia y Me, Antoni Pons Farrer, Jurats de este Any. Arribats a Gracia, S. Ilma. revestit de Pontifical y ab el Sr. Rector per Prevere asistent, y per Diacas el Sr. Secretari y Ceremonier, cantant la matexa Ave-Maris-Stella que haviam commensat en la Prosesó, nos dirigirem al Cementeri. Era molta la gent qui assistí a esta funció, y pr. lo bon orde y quietud se tenian ja previnguts alguns soldats, ab los quals, después de sosegats tots, doná principi a la funció S. Ilma. fent un sermó análogo a las circunstancias de la solemnidad, y en seguida se feren todas las Ceremonias previngudas en lo Ritual Romá y Ceremonial. Acabada esta benedicció tornarem en la Iglesia de Gracia y se cantá la missa ab música assistint S. Ilma. sens Pontifical, ab la sola Museta, assistit dels dos Pabordes Ceremonier y Secretari revestits de capa negra. Esta funció se acabá circa la una y nos retornarem a la Parroquia sens Prosesó, en lo matex tems que se cantava la missa a Gracia, quedant dos Cantors, Ceremonier, Ministres ab lo acólit los demés de la Comunidad se anaren a la Parroquia pr. cantar la Misa Major y las horas acostumadas.

«El matex sobre dit Señor Bisbe als 30 octubre 1817 beneí sens solemnidad la Iglesia del deposit pr. el sobre dit Cementeri.

«Se nota que antes de este nou Cementeri ja havia un de petit provisionalment fet y construït en el matex terreny. Este Cementeri era molt indecent y no tenia totes las condiciones a proposit per ser allí enterrats ab tota decencia. No obstant fonch benehit als 31 Deembre 1813 pr. el Rt. Antoni Lluch, Pre. y Economo de esta Parroquia ab asistencia del Clero. Pero en lo principi pr. motiu de estar indecent y el Poble molt previngut contra este Cementeri, es suspengué enterrar en ell fins algún tems después dels reparos y fabrica que en ell se feu. Interinament que esto se executava, se enterraven los Cadavers en lo Portico y Iglesia de N. S. de Gracia.—Josep Sancho, Pre. y Archiver.—Rubricat.—Inscripció posada en lo frontispici.—Cementerio Publico de la Ciudad de Mahón, Bendecido y Consagrado el día 7 de julio 1816 por el Ilmo. y Rmo. D. Jayme Creus y Martí, Obispo de esta Isla, quien se dignó conceder 40 días de indulgencia a todos los que visitaren devotamente este sitio resaran por las Almas de los Difuntos.—Nota.—El nom de S. Ilma. en tems de la revolució fonch esborrat, pero en la restauració de la Monarquía se tornaren posar.—J. Sancho, Pe. y Ar.»

Por la copia,  
L. L. V.

### LA HISTORIA DE LA ISLA DE MENORCA

Publicada en Londres en 1752 y 1756, por JUAN ARMSTRONG Ingeniero al servicio de S. M. Británica en Menorca

Versión española de la segunda edición, que publica DON JUAN J. VIDAL y MIR, Bibliófilo, y DON SEBASTIÁN SAPIÑA, Profesor de Idiomas.

Edición esmeradamente impresa en buen papel, con reproducción de los grabados que ilustran la edición inglesa.

Puede adquirirse en la Librería de MANUEL SINTES ROTGER Plaza de Pablo Iglesias 17, Mahón

(Continuación del prólogo)

### LA CONSIGNA

Muchos años antes de construirse el Lazareto, tenía Mahón lo que podremos considerar como primitiva y rudimentaria estación de Sanidad del puerto. Llamábase *La Consigna*, y en ella se examinaban las patentes, reconocían los equipajes y concedíase la libre plática a los buques. Cuando tenían a bordo géneros contumaces, se les ordenaba fondear en la cala de San Jorge, y descargaban su mercancía sobre la isleta que, desde entonces, lleva el nombre de *Isla de la Cuarentena*.

Para todas estas operaciones, los Jurados de las Juntas de Sanidad de Mahón observaban las reglas prescritas en la Instrucción de Sanidad dictada por el Conde de Cifuentes, y en los casos que se consideraban peligrosos para la salud pública, aplicaban los preceptos del Reglamento del Lazareto de Marsella, que estaba inspirado por el pánico que produjera la terrible peste que en 1720 causó tantos estragos en aquella población.

*La Consigna*, situada en la orilla del puerto, reduciase a una casa donde se examinaba la documentación y tomaba declaración a los Capitanes, y a un locutorio formado por una extensa línea de dobles paredes, con los correspondientes rastrillos para proveer a los barcos de víveres y de todo lo necesario.

«Durante la dominación inglesa se mejoró aquella casa, provista de dos habitaciones, una para los empleados de Sanidad y otra para el Capitán del Puerto; pero durante los días de efervescencia revolucionaria, después del destronamiento de doña Isabel II, y con excusa de que aquel edificio obstruía el paso, se le derribó, alojándose las dependencias de Sanidad en uno de los almacenes particulares allí inmediatos» (1).

Reconstruida por el Estado en 1879, alojáronse en ella las Oficinas de Sanidad y las de la Capitanía del puerto. Abandonada en 1897, por su

(1) Riudavets y Tudurí: «Historia de la Isla de Menorca.»

estado ruinoso, en 1898 fué definitivamente demolida.

En el archivo de la Estación Sanitaria del puerto de Mahón se conservan libros de entrada y salida de buques en *La Consigna*, desde el 1.º de agosto de 1784. Unos están escritos en mahonés y otros en castellano. Casi toda la navegación hacíase en buques mallorquines y mahoneses, y tan numerosos eran los cargamentos de trigo, que en la cabecera de una de las castillas de los libros se dice: «Cuarteras de trigo».

### ISLA DE LA CUARENTENA

Lleva ese nombre desde 1490, en que se destinó para hacer los expurgos de géneros y quemar la ropa de los pasajeros y tripulantes de los barcos apestados o sospechosos de poder transmitir alguna pestilencia. Llámasela también *La Isleta*.

Está situada cerca del Lazareto, hacia el interior del puerto, frente al pueblo de Villa Carlos. Mide, aproximadamente, 212 metros de longitud por 50 de anchura media. Entre la Isleta y la costa N. del puerto fórmase una pequeña ensenada, llamada Cala San Jorge, donde primitivamente fondeaban todos los buques cuarentenarios; cuando empezó a funcionar el Lazareto, solamente los de *patente sospechosa*, y desde el año 1821, además de éstos, los de *patente sucia* sin accidente.

Hasta 1771 (en tiempos de la segunda dominación británica en Menorca) no existía edificación alguna en *La Isleta*. En dicho año, con el producto de un impuesto sobre el anclaje de buques extranjeros, fueron construidos para el oro de los géneros *contumaces*, diez almacenes enrejados, de reducidas dimensiones, a los que en 1785 se le agregaron habitaciones para pasajeros, resultando un edificio simétrico, de 74'40 metros de largo por 6'75 metros de ancho, que, además de los diez pequeños almacenes, tenía tres casas pequeñas para pasajeros, una en el centro y las otras dos en ambos extremos. Posteriormente se levantó otro edificio de 44'40 metros de longitud por 22'70 metros de anchura, formado en su interior por ocho almacenes de gran capacidad. Hay además una casa de 12'80 metros de largo por 7'75 de ancho, con piso alto;

dos cisternas y un pozo. Existía un muelle que rodeaba toda la isla, y que hoy se encuentra completamente destruido.

Todos los edificios están muy deteriorados, y con excepción del varadero para la chalana del Chayton (construido en el edificio de los ocho almacenes en 1907 y complementado en 1908), nada hay actualmente en la *Isla de la Cuarentena* que preste el menor servicio como complemento del Lazareto.

Según cuadernos del Cabo de la *Isla de la Cuarentena* (en los que no constan los barcos de Mahón ni los tripulantes ni pasajeros de los buques de guerra), desde 1814 hasta el 1.º de septiembre de 1817, tuvieron entrada en ella 630 barcos con 7.307 tripulantes y 2.062 pasajeros.

(Continuará)

## Exposició de lo estad actual de l'agricultura en la isla de Menorca

PER D. JULIO SOLER

(Continuació)

### Capítol IV

Exposició del sistema d'agricultura que segueixen los Menorquins.

El sistema que va a ocuparnos es, respecta del seu pla, d'una estrema sencilles, encare que las sevas aplicacions requeresquen un gran tino, prácticas especials de l'art y conexements exactes de la calidad y condiciones particulars de cada terreny. L'essencia d'aquest sistema pod ésplicarse en breus paraulas; pues consistex en emplear un sementer, de los tres en que está dividida tota possessió, en la sembra de *blad* en destinarne un altre, anomenat de *rosíoy*, a past per la manutenció del bestiar, dedjant una petita porció del matex a la sembra d'ordi y xivada; y en preparar el tercer, anomenat de *goret*, per sembrarlo de *blad* l'any sigüent, sembrant en ell, al matex tems, una porció mes o menos considerable, segons los anys y terrenos, de patatas, sintrias y casi tota especie de llegums. Tots los

68

MENORCA

las hortensias, los claveles, la albahaca y los rosales encantan con sus colores lozanos. Allí se reposa mientras se fuma y se echan las cuentas, se hacen cálculos y augurios, se planean proyectos, se relata las nuevas importantes, se comenta la marcha de las sementeras, se *glosa*—el *glosat* es una sesión de improvisación versificada, más o menos poética—o se narra tradiciones y leyendas.

Los viejos para echar una *pipada*, las *madonas* para remendar la ropa, los *mitxatjes* (mozos de labor) para hacerse las abarcas primitivas con que se calzan o para trenzar el esparto de los serones, se instalan en los *pedrissos* o poyos de la *porchada*, atrio de dominio común por lo mismo que es antecala de todos los departamentos de la casa. Y por los amplios pórticos a menudo se ve cruzar a lo lejos el mar azul una poderosa escuadra de las que guardan el equilibrio Mediterráneo o rayar el cielo un hidroplano de los que ponen en comunicación Francia con Argelia.

En un clima en general dulce y grato como el de Menorca—salvo los días en que la tramontana entona sus elegíacos alaridos—una casa orientada al sur, una galería abierta en este frente, defendida del sol, de la humedad, de la lluvia y de los vientos reinantes, permite disfrutar los beneficios del aire libre sin ninguna de sus molestias. Pero la gente nueva, tal vez sin meditarlo bastante, no lo entiende así y queriendo imitar en todo a la ciudad, sacrifica sus buenos usos campestres que eran quizá lo mejor de su vida. Y tapia las *porchadas* poniéndoles una puerta y ventanas vulgares. Es lamentable porque las casas de campo menorquinas tenían un aspecto muy suyo y daban con su *porchada* abierta una impresión hospitalaria y acogedora que no tie-

BIBLIOTECA DE «EL BIEN PÚBLICO»

65

## PORCHADAS

Ocurren en España cosas singulares. Y una de ellas es que su isla mediterránea más original por su aspecto, por su lenguaje, por su historia y por su cultura, la pulcra Menorca—llamada por una escritora «La isla blanca azul»—es la menos conocida de las que forman el rico archipiélago balear.

Si decimos que es una de las regiones más interesantes de España tal vez provoquemos en nuestros lectores un ademán de asombro. Y sin embargo, es así.

Riquísima en monumentos prehistóricos, desde las poblaciones trogloditas hasta las construcciones megalíticas más variadas y originales, conserva huellas de las civilizaciones ibérica y fenicio-cartaginesa. Sometida en el siglo XIII por Alonso III que la tomó a los árabes, convivió con España hasta que en los comienzos del siglo XVIII pasó al dominio de Inglaterra, luego al de Francia y después al de Inglaterra dos veces más, alternando con el de España, en cuyo poder quedó definitivamente en 1802.

Estas vicisitudes, la posesión durante gran parte del citado siglo de una poderosa marina mercante, en ocasiones armada en corso, que puso a Menorca en contacto comercial con Italia, Turquía, Egipto y Berbería, el trato con armadas y ejércitos extranjeros y su situación privilegiada entre España, Francia, Italia y África, han impreso en la isla—famosa además por su admirable puerto de Mahón que le atrajo tantas codicias—un carácter propio, distinto del de los demás territorios nacionales y desde lue-

añs s'alternan uns sementers ab los altres, es a dir, qu' el sembrad de blad passa l' añ sigüent a sementer de pastura y aquest a sementer de goret, y axí successivament; lograntse per aquest medi una abundancia de past suficient per mantenir el bestiar necessari per los traballs del camp, y además un sobrant qui aumenta a proporción que las terras son mes herbolarias, están mes divididas y son conduidas ab mejor fino y discerniment.

Ab el producte d' aquest sobrant los propietarios atenan a los gastos de conservació de pareds, edificis y demás a qu' están continuament subjectes; y los amitgers a los de la sembra y cultiu de los cereals, qui no dexan de ser de bastanta importancia.

Resulta, pues, qu' un d' els principals progresos introduïts per los agrònoms moderns, esto es, la formació y multiplicació de prads artificials per mantenir un gran nombre de bestiar, qui beneficiá las terras y doblie los seus productos, se conex y se practica en la Isla desde molt de tems; ab la única diferencia de que, lo qui exigex gastos crescutos y treballs continuos en altres països, s' obté, fins a cert punt, en l' Isla, convertint en pareds las numerosas peñas y códols qui cubren las terras, sens altre cost qu' el de la ma d' obra y el gasto indispensable a la seua conservació; de modo que, gracias a una de aquellas profundas y admirables combinacions de la Divina Providencia qui a cada pas nos sorprenen, la cantidad incalculable de pedreñ qui cubria l' escassa terra de Menorca, llun de ser un estorb a tot cultiu, constituex, per el contrari, el fundament de la nostra riqueza y la base del nostro sistema d' agricultura.

Los pagesos entran y surten de las heretads que conduexen, per la festa de la Mare de Deu d' Agost; en cuyo tems todas las portelladas están obertas y el bestiar de tota especie viu únicament de lo que troba per el camp; a no ser que las aguas venguen mes tard de l' ordinari, es a dir, después del estiu; pues, en tal cas, s' acostuma donar, tots los días, palla a los bous, sempre que ésta no hague d' escassetjar per mantenirlos durant l' otoño y principis de l' ivern. S' exceptúa, no obstant el bestiar gros de cabresta, qui no dexa may de menjarne ab mes o menos abundancia.

Arriban, a la fi, las aguas qui han de fecundar la terra; y, a las horas, los pagesos encorrollan inmediatamente tot el bestiar, separan d' ell el de treball y cria, tancan las portelladas, y donan las primeras tancas que han de girar, a pastura ab l' orde sigüent: Primerament entran y pasturan las vacas qui crían, las qui están grossas y los bous; luego las ovellas, y últimament las bistias porquinas; obrint successivament, y a proporción de las necesidades del bestiar, las demás tancas del sementer que s' ha sembrar y seguidament las primeras que s' han de goretar.

Después d' haver sembrad, cuya operació acaba regularment per Nadal, se fa entrar el bestiar dins las demás tancas que han de ser goretadas,

tancantlas altre vegada, acabad aquest treball; de modo que no s' entrega al bestiar tanca alguna de rostoy, fins quedar menjada l' herba de todas las qui han de ser goretadas; a no ser que se creguie qu' alguna d' ellas ha de produhir molt de past, en cuyo cas se retarda la goretada y s' obre, en lloc d' aquesta, una de pastura.

Arrasada l' herba del goret, s' obren, una después de l' altre, las tancas de rostoy, reservantlas de nou después de menjada la pastura; a fi de que, tornant a treurer cada vegada que plou, produesquen la necessaria per engraxar tot el bestiar durant la primavera, a lo cual contribueix l' herba qui surt dins el goret. Después d' haver segad se fa menjar el rostoy de cada tanca per separad, fins quedar todas obertas en lo estiu, conforme s' ha dit las trobava el pagós a son entrada.

Mes clar, consistex el método qui nos ocupa en dividir el terreno que se cultiva en tres sementers y subdividir éstos en las tancas necesarias, a fi de que torne a treurer l' herba dins las unas, mientras el bestiar menja la de las altres. Durant l' otoño el bestiar pastura dins las tancas que se sembran, en l' ivern dins las que se goretan, en la primavera dins las de pastura, y en l' istiu indistinctament dins los tres sementers. Es d' advertir que, fins que se té una seguridad de qu' el past es suficient per engraxar tot el bestiar, no se permet entrar dins el sementer de pastura mes qu' el de treball y cria.

Com es mes fácil de comprender de quin modo se logra aquest augment de past, que d' adquirir los conexements práctics y necesarios per dirigir y executar una tal operació, resulta que la mayor part de los pagesos, antes d' acabar l' otoño, no sols han ja obert tot el sementer del goret, si que també part del de pastura; de lo que prové que son pocs los qui, a últims de Febrer y principis de Mars, tenguen resguardadas las tancas necesarias per engraxar el bestiar.

Cuand plou antes del mes de Septiembre, y no continúan las aguas, com generalment suceex, nexen las herbas, y las bonas moran antes de poder ser menjadas per el bestiar, de lo que resulta una mala añada de pastura, y per consequent el bestiar sufrex mes a proporción que tarda a tornar plourer. Pero, si a las primeras aguas en segueixen altres ab abundancia, o si plou a tems degud, es a dir, per el mes de setembre, a las horas surt tota especie d' herba; y los pagesos, segons s' ha dit página 16, tancan las portelladas.

Las herbas bonas son: *orella de llebra, margay o herba prima, cugula, llansons, trébul de rodet*, etc.

Las herbas medianas son: *lleva ma y morissá*; pero com nexen y granan primarenc son tan apreciadas com l' herba bona.

Se consideran com a herbas malas el *giressol, mendastre, puriol, lletera*, etc.

Las qui nexen tardá y perjudican los sembrads, son: *roxella, curriñola, révula, fesols y guixas bordas, seguñol, carcs, trébul mascle*

o *d' olor*, etc.; si bé la mayor part d' aquestas son menjadas per el bestiar axí com també la *vinagrella* qui dona mal gust y color a la llet y al formatge.

L' herba tendra proporciona el formatge, y ab la granada s' engrexa el bestiar; per consequent el pagós qui no reserva tancas ahont l' herba pugue granar, no pod tenir bestiar gras, ni tampec fer formatge, sens poder dispondrer d' herba tendra.

Basta lo esplicad per comprender qu' en una possessió herbolaria ben dirigida, se conseguexen resultads iguals a los que s' obtenen en altres països per medi de prads artificials; no obstant, axó no vol dir que no s' hague de procurar l' importació y aclimatació de novas herbas per el bestiar, com també de multiplicar y estender las bonas qui son naturals del país; pues, d' aquest modo, se podrian obtenir resultads de no poca importancia.

Las pletas y tancas de ferratge y xivada, que generalment se sembran, son un gran recurs per ajudar la manutención del bestiar. Lo serian igualmente las cols y escarxoferas, si se sembrassen ab mes abundancia; y las figuras de moru y cristiá, si estiguén mes estesa la seua plantació.

La repugnancia que generalment tenan los propietarios y amitgers en fer gasto algún per la manutención del bestiar, acostumbrads com están a ferlo passar sens ningún sacrifici pecuniari, es la principal causa de l' escases d' aliment qu' en los años secs, y per consequent de poca herba, experimenta dit bestiar. Una petita provisió de segó, algarrovas, favet o farina d' ordi podria alliberar de la fam y salvar de la mort a mes de duas bistias bovinas y a alguna de cabresta. Los ausillis que se donan al bestiar, cuand cau de fam, arriban ja tard y generalment no servexen de res. Donads un poc mes a tems, el bestiar no perdria las forsas, conservaria las carns y podrian vendrerse en profit.

Se deu advertir, que lo que s' acaba de manifestar en el present capítol relativament a la divisió de sementers y manutención del bestiar, se referex únicament a las possessions y estancias mes grans separadas de las principals poblacions de l' isla, pues, en quant a las restantes, s' amena de dos sementers, y com están situadas a las inmediaciones de los mercados de verduras, los qui las conduexen tenen recursos per socorrer el bestiar, de que están privads fins are los demes amitgers.

(Continuará)

## Febrer y Cardona

LXXVI

*Unus homo nobis cunctando restituit rem.*  
Ennius.

Un home sol hi hagué que contemporisant, Nos restablí l' estad quand del tot se perdia; Ells als públics rumors la salud preferia Y per essò el seu nom es are mes brillant.

*Stultum est timere quod vitare non potes.*

P. Syrus.

El temer algun mal qui no es pod evitar, Es una extravagancia, o com una locura; La mort sempre va junt ab tola creatura. La vida es un caudal que Deu nos vol prestar.

*Stat sua cuique dies; etc.*

Virgil, En. 10, v. lib. 7.

Cad' ú te asseñalad un die irrevocable; Y el tems de nostra vida es curt y irreparable. Pero la virtud sola es bastant a tot' hom Per poder allargar la fama d' el seu nom.

*Quemcumque fortem videris, miserum neget.*  
Senec.

El qui en l' adversidad es mostra inalterable, No vos imagineu que sia miserable.

*Credebant hoc grande nefas et morte piandum, Si juvenis vetulo non assurere.rerat, et si, etc.*  
Juven. Sat. 13 v. 54.

Ningun motiu en tems passad Excusava un atlot d' honrar l' home d' edad; Ell devia estar dret a la seua presencia, Y era obligació de tanta trascendencia, Per desigual que fos entr' ells la sort, Qu' el qui el faltava, en consecuencia, Tenia la pena de mort.

## D' es nostros Glosadors

Preguntas i respuestas

IV

Mestre Martí Magre, era tíxidor i tenia per mossu un atlot qui sempre l' atormentava porque li fes una glosa. Un día mestre Martí li diu:

Es día que seré mort, a se casa has de veni i m' has d' acompanyá a s' hort (1) avont m' he de consomi; i m' has de da un crit molt fort: ¡Nau al Cel, mestre Martí!

S' atlot, qui ja comensava a tenir vena de glosador, li respon tot-d' una:

Vos acompanyaré fins s' hort que de vos em vuy despedi i encare que sigueu mort crec que me podreu senti quant vos diré de tot cor: ¡Nau al Cel, mestre Martí!

(1) Quant se va llevar es costum d' enterrar dins ses Esglésias, a Mahó deyan s' hort a n' es Cementeri porque trobavan qu' allò d' enterrar a l' ampla era com sembrar cols dins un hort.

## COSES DE LA TERRA

«Colligite fragmenta... ne pereant».

### JOCS D' AL-LOTS

(Continuació)

#### EMBARROSSAMENTS

Vam qui ho apren de dir deveres a lo que li diré are, nos deia un homo gran:

—Una figuera Burdissotencá ¿qui le burdissotencará? jo le burdissotencaré porque burdissotencá sé; si no la sé desemburdissotencá cercaré un desemburdissotencadó qui la sapi desemburdissotencá mes be. (1)

—Una figuera Peretjalenca qui será qui le peretjalenca? Jo seré qui le peretjalenca porque peretjalenca sé; i si no le sé desemperetjalenca cercaré un desemperetjalencadó qui le sapi desemperetjalenca mes bé.

Cuan noltros erem al-lotels de sis o set anys, nos ajuntavem una dotzena asseguts a mes muro de se cera i jugavem a la *Poma - Pera*.

Es qui feia de l' amo s' asseia an mitx i aquest era es qui contava es peus, tots los tenien descalcos i de un a un anava tocant i diguent lo que posarém i a nes darrer el picava i aquest l' amagava fins que hi esteien tots amagats.

Lo que s' deia era així:

—«Póma pera, la davéra, l' escaróla, la mundola, putifera, qui fa foc a la caldera; pum pic; amaga es peu, sinó t' el pic.»

O també amb aquesta variant:

«Pum, pic, poc; amaga es peu sinó t' el toc».

(Seguirá)

FILA-OR

(1) Clases de figas: Se Burdissot, en fa moltes emperó flacas, semblant a peretjals com a figots; de 15 onces (en fan colca vegada). Xitxelles, en fa moltes amb una vegada, son per porcs. Grisses, Verdeletes, de coll de Dama blanca i negre; son boníssimas. Figues de mel, Blanquetes, Negretas, Martinecas, Carabasseta, Urloas (molt bones ses de coll llarc per secar), Bucoses, De la retina Claudis, Catalanes, Murcianas. A todas elles se ls diven: Figas de cristiá, Xarques.

Imp. de M. Stanes Rotger. P. Pablo Iglesias, 17.-Mahón

go completamente diferente del de Mallorca y Cataluña, que han sido y son las tierras españolas con las que ha tenido relación más directa.

Una de las originalidades de Menorca son sus casas de campo. Desde las más ricas hasta las más pobres se distinguen por su pulcritud extremada. Holanda, con su limpieza tradicional, Inglaterra con sus *cottages* y la vida holgada de sus campesinos, no son superiores a Menorca en estos puntos.

La vida rural ha tenido siempre en Menorca suma importancia, porque el campo está relativamente poblado. Los colonos de las fincas y algunos propietarios que las cultivan directamente—*senyors de lloch*—viven en ellas. También viven en el campo generalmente los jornaleros y obreros de las industrias rurales, bien en agrupaciones de casas que forman blanquísimos caseríos junto a las fincas más extensas o en parajes céntricos por sus vías de comunicación con relación a las labores agrícolas, bien en casas aisladas—*casolans*—rodeadas de una pequeña huerta.

Los propietarios importantes pasan una temporada del año, principalmente el verano, en una de sus fincas o recorriendo las que poseen; ocupando el piso alto de la misma casa en que el colono habita el bajo.

En términos municipales en que la propiedad está muy dividida, como los de Mahón, Villa Carlos, San Luis y Alayor, abundan los caseríos y los *casolans* de tal modo que desde cualquier altura se ven los campos salpicados de casas blancas, agrupadas o sueltas. Aunque en menor densidad, los términos municipales de Ferrerías, Mercadal y Ciudadela, en los que las fincas son más extensas, también tienen una población rural importante. De

modo que en toda la isla la vida campestre es de tener en cuenta y las relaciones entre ella y la urbana son bastante íntimas para que no se sienta el despegue a la agricultura que se observa, lamentablemente, en otras regiones nacionales.

Digo esto para que se comprenda que el hogar campesino, del propietario y del colono, a menudo juntos aunque independientes, tienen algo de institución fundamental en la sociedad menorquina; y en este hogar hay un departamento común, consagrado por el uso patriarcal que de él se hace y base de algunas costumbres verdaderamente típicas.

Este departamento es la *porchada*. Las casas de campo suelen tener su fachada principal orientada al mediodía para ampararse de los duros vientos del norte y sus adyacentes. En la fachada sur se abren uno, dos o tres grandes arcos, según la amplitud del edificio, y bajo esta arcada se hallan las puertas de los departamentos de la casa; si ésta tiene dos pisos, bajo la *porchada* está también el acceso al local en que se halla la escalera del piso alto. Por esto es la *porchada* estancia común, especie de *hall* abierto en que se reposa de las faenas del día al caer la tarde, se busca amparo del sol en el verano, se charla al abrigo del relente en las noches estivales, se reúne la familia la mayor parte del año y se forman tertulias cuando acuden transeuntes o vecinos. Salvo en las noches crudas del invierno, que el punto de reunión es el hogar de la cocina—*joganya*—en el resto del año es la *porchada* la habitación preferida.

A lo largo de sus paredes suele haber poyos de piedra, deslumbrantes de cal. En ellos o sobre las rojas baldosas, la *madona* (mujer del colono) pone el grato adorno de sus más bellas macetas en que