

# PAGINA MENORQUINA

## DE

# EL BIEN PÚBLICO

Año IV

Mahón 22 de Mayo de 1930

Núm. 371

## Curiosidades históricas menorquinas

### CCI.—Las capillas de Lulio en Palma apedreadas en 1755

Cavildo del viernes 11 de Julio de 1755.—En este Ayuntamiento se ha tenido presente el haberse publicado en la Iglesia parroquial y demás parroquias de la presente ciudad y parte forana un Monitorio contra los sujetos que días antes habían rompido el vidrio de lámparas o faroles que ardían ante las capillas que hay en las calles en que se venera el Inclito y Iluminado Dr. el Beato Ramón Lluí, para que los que habían cometido semejante exceso, o delito, o cohoperado en él; o supiesen quien lo había practicado, compareciesen personalmente ante el M. I. Sr. Vicario General en penas de excomunión mayor lata sententia ipso jure, et facto incurriendo; que para extirpar semejantes abusos y excesos en el venidero, con la misma pena de la excomunión mayor no fuese persona que de palabra o obra intentase perturbar, injuriar o espolear el dñs. Iluminado Dr. en su culto inmemorial. Lo que oído, y entendido por la ciudad con excesivo dolor y atendido el escándalo que ha causado universal el desvío y poca Christianidad de los agresores; resolvió de conformidad el que se pudiese en el Archivo para perpetua memoria uno de los impresos que se han publicado, fijando aquel en una tabla, para que teniendo presente la atrocidad del delito pueda la ciudad por lo que interesa resolver lo que deve por su parte. —(ARCH. MUN. DE PALMA.—Lib. de Ayuntamientos de 1755, fól. 90 y v.º).

### CCII.—Demografía de Sant Cristofol a principios del siglo XIX

La población media del período 1806-1812, ascendía,—según nuestros cálculos— a 846 habitantes, y a este decenio corresponden las siguientes cifras:

Matrimonios en diez años, 91.  
Promedio anual, 9'10.  
Nupcialidad media anual por mil, 10'75.  
Nacimientos, 442.  
Promedio anual, 44'20.  
Natalidad media anual por mil, 52'24.  
Defunciones, 275.  
Promedio anual, 27'50.  
Mortalidad media anual por mil, 32'26.

### CCIII.—Monumento a Inurria

El Bol. de la R. Acad. de Ciencias de Córdoba, dice lo siguiente:

«El día 25 de Septiembre (1928) se inauguró, en los jardines públicos de Córdoba, llamados de la Agricultura, un sencillo y artístico monumento dedicado al famoso escultor cordobés Mateo Inurria».

«Un busto debido al cincel de uno de los discípulos predilectos de Inurria, don Adolfo Aznar Fusac, que se yergue sobre un artístico pedestal, obra del arquitecto don Teodoro Anasagasti, constituye el monumento que la ciudad de Córdoba eleva a la memoria de su ilustre hijo.»

### CCIV.—Distribución de sexos en Baleares en 1887

Tomando por base el recuento estadístico de 1887, resulta que entre los 59 pueblos de Baleares, hay 22 donde los varones exceden a las hembras (17 en la isla de Mallorca, 4 en la de Menorca, y 1 en la de Ibiza), y 37 términos municipales que se distinguen por el predominio de las hembras (31 a Mallorca; 4 a Pithuisas y 2 en Menorca).

### CCV.—Los analfabetos de Ciudadela

Según el censo de 1920, la población de Ciudadela ascendió a 9.575 habitantes, entre los cuales había 4.972 que no sabían leer.

ENRIQUE FAJARNÉS TUR  
Cronista de Ibiza

#### OBRA NUEVA

### LA HISTORIA DE LA ISLA DE MENORCA

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

Versión española de la segunda edición, que publican  
DON JUAN J. VIDAL Y MIR, Bibliófilo, y DON SEBASTIÁN  
SAPINA, 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 del Príncipe 17, Mahón

## ALGUNOS DATOS SOBRE LA ISLA DE MENORCA

POR

Jaime Vidal, Coronel de Infantería

(Del «Memorial de Infantería».)

(Continuación.)

### CUARTA ÉPOCA

Tras las vicisitudes de la guerra en Europa, el año 1762 se firmó en Fontenabla el célebre pacto de familia entre Inglaterra, Francia y España, ratificado en 10 de Febrero de 1763, cuyas principales cláusulas eran: primera, Inglaterra devolvía a España la Habana, Manila y todo lo conquistado en la Isla de Cuba; segunda, Francia cedía a Inglaterra la Nueva Escocia, el Canadá, el País del Misisipi, el Cabo Bretón, conservando el derecho de pesca en Terranova, la Dominica de San Vicente, Tabago, el Río Senegal y la «Isla de Menorca», en el estado en que se encontraba al cesar en su anterior dominación; tercera, España cedía a Inglaterra la Florida y la bahía de Panzocola, abandonaba el derecho a las pesquerías de Terranova y cedía el derecho de cortar palo de tinte en las costas de Honduras.

Nuevamente, como se ve, perdía Menorca sus esperanzas de incorporarse a la Madre Patria y cambiaba de amo. In ser consultada, volviendo a cesar en sus primeros dominadores, fieles a la política de Pitt de recuperar su influencia en el Mediterráneo con la posesión de la Isla.

Persistía en los ingleses la idea de asimilación y se iniciaban, desde luego, las luchas contra el Clero Menorquín, defensor acérrimo y abnegado de sus derechos seculares y de su independencia espiritual, bajo el amparo de la Madre España.

### QUINTA ÉPOCA

Recuperar Gibraltar y Menorca era el ideal español, y aprovechando la circunstancia de estar empeñada en sofocar la insurrección de sus colonias de América, mientras proseguía el sitio

de Gibraltar, salió de Cádiz una escuadra escoltando y convoyando las fuerzas destinadas a recuperar Menorca, manda por el Brigadier Moreno, tomando el de las fuerzas aliadas que aquí debían operar el general Duque de Crillon.

El 23 de julio de 1781 largan velas, se incorporan en las costas orientales de nuestra España otras fuerzas, y el 19 de agosto aparecieron sobre las meridionales de Menorca que abordaron por las Calas de Alcaufá dicho día y por la de Mezquida al día siguiente, poniendo pie en ellas los 9.000 hombre convoyados, que fiando el éxito a la sorpresa, no llevaban Artillería ni de sitio ni de campaña.

Apercibidos los vigías a las nueve de la mañana, dieron la señal de alarma, tomando Murray, gobernador inglés de Menorca, la decisión de encerrarse en San Felipe, sin oponerse al desembarco.

No era muy halagüeña en verdad la situación de este general, porque si bien anteriormente se le había reforzado en hombres, elementos de combate y vituallas, estrechado el sitio de Gibraltar, dispuso su gobierno que desde Menorca salieran refuerzos de todas clases, debilitando sus medios de defensa, que consistieron en una guarnición compuesta de dos Regimientos ingleses, dos hannoverianos, 600 marineros y algunos extranjeros paisanos que se les agregaron. Trató de hacer una leva de 500 menorquines, pero éstos se negaron a su propósito por boca de las personas principales de Mahón y Ciudadela que debían mandarlos. Para aumentar sus medios de resistencia, o creyéndolo así, hizo cerrar la boca del puerto echando a pique varios barcos y transportes.

Fracasado el deseado efecto de sorpresa, empezaron los aliados el bloqueo en espera de Artillería que, con otros refuerzos españoles y 3.000 franceses, desembarcaron el 6 y el 24 de octubre, respectivamente, por el puerto de Fornells, rendidos su castillo y obras a raíz del desembarco, a 500 hombres mandados por el Marqués de Penafiel.

(Continuará)

## MANANTIALES

Hace algún tiempo que el señor Cotrina, en uno de sus artículos menorquines, (1) preguntaba que había de cierto en lo que escribiera Ramis (Juan) acerca de la crudeza de las aguas de *S' Hort d' es Lleó*, que citaba como una de las cosas notables de Menorca.

Por falta de tiempo no he podido antes de hoy dar forma a lo que sé respecto al caso. Tengo mucho gusto en recoger la pregunta de mi docto amigo exponiendo lo que consta documentalmente respecto a dichas aguas y lo que por mí mismo he podido observar durante las temporadas que he pasado y paso, cuando puedo, en aquella finca.

En la «Revista de Menorca», primera época, año 1888, páginas 294 a 300, se publicó un artículo anónimo titulado «Algunos manantiales de Menorca» en el que se trata de las aguas de diversos puntos y uno de ellos *Se font des guerruvé* que es una de las dos que hay en aquel predio.

Las aguas fueron analizadas por el farmacéutico don Jaime Ferrer y lo que se dice respecto a la del *Guerruvé* es lo siguiente:

«El agua en cuestión después de los ensayos practicados, no debe considerarse como un agua mineral medicinal, primeramente porque si bien por los reactivos apropiados se ha demostrado la existencia del

Acido carbónico,  
Carbonato de cal,  
Sulfato de cal,  
Sulfato de magnesia,  
Cloruro sódico  
Y la sílice,

no dejan de ser estas sustancias las que más comúnmente se encuentran en las aguas naturales, y segundo, porque el peso de ellas, a excepción del ácido carbónico, no excede de 0'60 g.º por litro de agua, siendo lo más abundante el carbonato de cal».

«Tampoco debe considerarse como una verdadera agua potable o dulce, pues a más de con

(1) «Revista de Menorca» 1928, páginas 142-45.

### 134 HISTORIA DE MENORCA, POR ARMSTRONG

grandes y gordos, y éstos son los más estimados por los naturales, quienes los salan para su consumo doméstico, exportando a veces alguna cantidad.

Esta afición de los Menorquines para la carne gorda de cerdo, parecerá la más absurda a cuantos han observado su invencible aversión hacia la carne gorda de buey, con la cual son provistas las tropas desde Irlanda. Sus lechoncillos son vendidos bastante baratos y son una carne excelente.

De cabras tenemos muy grandes rebaños en la isla; pero su carne rara vez aceptada en nuestras mesas, excepto la del cabrito que es muy delicada.

Calculamos que Menorca tiene ahora entre 6 y 7.000 cabezas de ganado mayor, 60.000 ovejas, 20.000 cabras y 4.000 cerdos.

Este país cria gran número de excelentes conejos, que se albergan en los matorrales y en las hendiduras de las rocas; pero como no se hace ningún uso de sus pieles, éstas no tienen ningún precio entre nosotros. Menorca, como la mayor parte de los países calientes, no produce pieles de valor. Nosotros sabemos que el castor de la Bahía de Hudson, es superior al de la Carolina, y que las ovejas que se envían desde Nueva Inglaterra a Jamaica, pronto se ponen velludas; así, pues, es de suponer en general que las ricas pieles deben ser producto de países fríos, y que el autor de la naturaleza ha proporcionado piel más caliente a los animales que la Providencia creyó aptos para exponerse a los rigores de un clima crudo.

Conozco una objeción en favor de la lana Española, que es infaliblemente más fina que la de los países que están más cercanos al polo; pero esto yo podría fácilmente obviarle recordándoos que mi

### BIBLIOTECA DE «EL BIEN PÚBLICO» 131

ver a un robusto caballero montado en uno de esos animales, casi cubiertos con la montura; y la frecuencia con que lo vemos nos lo ha familiarizado tanto que ya no nos parece ridículo como nos parecía cuando lo observábamos a nuestra llegada a este país.

Tanto la mula como el asno llegan aquí a mayor tamaño que generalmente alcanzan en Inglaterra, y son muy fuertes y robustos. Los Menorquines rajan las ventanillas de la nariz de sus burros para darles más aire y para aliviarlos en su respiración.

El alquiler de una mula por un día está tasado en dos reales o un chelín; el de un burro en 9 peniques. De Mahón a Ciudadela, una mula 4 chelines, un burro 3 chelines. Se nos conceden tres días para devolver la bestia, que si nos excedemos, debemos pagar 9 peniques por día por la mula y por el burro 6 peniques. Otras distancias están reguladas a proporción de éstas. Un caballo, se alquila al mismo precio que una mula y el ginele está obligado a proveer a la manutención del animal hasta que lo devuelva.

Su especie vacuna es más pequeña que la nuestra. Su carne es comúnmente muy flaca y tal que difícilmente se escaparía de ser quemada, como carne corrompida, si fuese expuesta a la venta en un mercado inglés. Las vacas dan poca leche, y la manteca que aquí se hace con ella, es extremadamente desagradable a tres de los sentidos. Pero (1) la leche es considerablemente mejor para el queso, al que los italianos dan un gran valor, prefiriéndole al suyo *Parmesano*.

(1) En la 1.ª edición en vez de *pero* pone *ni*, lo cual viene a atribuir peor calidad a nuestro queso.

tener más de 0,50 gr. por litro de agua de materias fijas, máximo que se señala a esta clase de aguas, corta la disolución de jabón gracias al exceso de sales terro-alcálicas que contiene.»

«Por el sistema de Clarke perfeccionado, pudo apreciarse que poseía 33.º hidrotimétricos, que vienen a representar aproximadamente unos 0'30 gramos de sales de cal y de magnesia por litro de agua; esto relacionado con los ensayos anteriormente ejecutados, nos induce a clasificarla en el grupo de las aguas crudas, de dureza empero temporal y por lo tanto no del todo despreciables para la bebida, por ser debida su dureza al exceso de carbonato de cal, que lleva disuelto a beneficio del ácido carbónico, como pudo comprobarse hirviendo el agua y observando su grado hidrotimétrico que fué entonces de 22.»

En 1914 el Médico don Lorenzo Pons Marqués publicó su laureada «Geografía médica de Mahón y su término», cuyo capítulo II, «Hidrología», es un detallado estudio de las aguas de la comarca practicado por el autor con la cooperación del farmacéutico don Mauricio Hernández y el malogrado catedrático de Química Orgánica de la Universidad de Sevilla don Jaime Ferrer, tomándose como punto natural de partida para el estudio el análisis de las aguas locales. En este capítulo y en sus páginas 60 y 61 se hallan los análisis correspondientes a las fuentes *d'es Guerruvé* y *d'es Lleó* que están en la misma finca y a menos de cincuenta metros una de otra. De la primera dice el señor Pons Marqués que «es de abundante caudal, se utiliza para el riego y goza entre el vulgo de cierta fama por sus supuestas propiedades curativas de algunas enfermedades del estómago.» Los grados hidrotimétricos que le corresponden son:

Grado total	41º
Grado después de tratada por el oxalato amónico	28º
Grado permanente	25º
Grado después de hervida, filtrada y tratada por el oxalato amónico	23º

En cuanto a la *d'es Lleó*, dice el citado autor que «es de abundante caudal y se utilizan sus aguas para el riego de las huertas inmediatas.» Sus grados hidrotimétricos son:

Primer ensayo	41º
Segundo ensayo	25º
Tercer ensayo	22º
Cuarto ensayo	21º

En las conclusiones que establece el autor (página 66) dice entre otras cosas:

«4.º—En atención a su materia orgánica en cálcgeno, superior a 0'002 gramos por litro, son sospechosas las aguas de las fuentes de *Cala Figuera* (situada a la izquierda), *d'es Bañuls*, *d'es Guerruvé*, *d'es Lleó* y de *Boyera*.»

Esto es lo que consta científicamente. Además, la *d'es Guerruvé* tiene 0,1133 gr. de carbonato de cal por litro y la del *Lleó* 0'1545.

Según esto ninguna de las dos aguas alcanza grado suficiente de carbonato de cal para ser tenida por incrustante en la forma que se desprende del escrito de Ramis.

Atendiendo a las teorías anteriores acerca del agua, que se graduaba por su análisis químico, la de las dos fuentes en cuestión no hubiera sido potable; pero actualmente se da preferencia al análisis bacteriológico y según éste no hay inconveniente en beberlas, como se beben otras muchas semejantes a ellas.

El pueblo, adelantándose prácticamente a los preceptos científicos, ha dado su voto respecto a tales aguas. Nadie bebe la de la fuente *d'es Lleó* que es la más próxima a la casa predial (unos cincuenta pasos) y por lo tanto la que ofrece el líquido con más comodidad; tiene fama de ser más gruesa y pesada, y lo es por contener más carbonato de cal; en cambio la *d'es Guerruvé* parece más fina, más ligera y es la que beben los payeses, los propietarios y toda la gente de los alrededores que desde algunas fincas va a buscarla porque es la que más gusta y mejor sienta. Los pescadores, salineros, excursionistas, etc. la prefieren a las demás del contorno.

En la huerta de las Fontanillas hay otro manantial, menos conocido, sin duda porque está un poco más separado del camino y hay que dar un pequeño rodeo para llegar a él: es el de *se Morera*, que da menos agua; también la he probado algunas veces y es tan agradable como la *d'es Guerruvé*, por lo que los payeses de las Fontanillas la beben y aun la prefieren a la de lluvia que recogen en un *arjub* al lado de la casa.

Yo creo que las observaciones de Ramis respecto a la crudeza de las aguas son exageradas, a menos que, desde que él escribió su parecer hasta hoy—ya van unos años—hayan las corrientes variado un tanto de dirección subterránea o con el continuo lavado de ciertos terrenos haya disminuido la existencia de determinadas sales solubles (1). En los años que tengo de experiencia en *S'hort d'es Lleó* y *Fontanillas*, durante los cuales, salvo los dos de mi estancia en África, todos los veranos he pasado allá más o menos tiempo, he podido observar que ni en las pilas ni en las cañerías, algunas muy antiguas, se ven concreciones calcáreas ni huellas apreciables que las aguas incrustantes dejan en cuanto tocan. Lo que sucede en el río Piedra, por ejemplo, donde una rama sumergida en las aguas adquiere al poco tiempo la apariencia de petrificada, desde luego no pasa en ninguna de las fuentes de *S'hort d'es Lleó*.

En algunas pilas, donde el agua al caer salpica los bordes, se forma una capa que a favor del brillo que le da la humedad puede parecer de petrificación, pues tiene un color amarillento que se presta al error, pero rascada con un hierro o

(1) Ni la composición química ni las restantes condiciones de las aguas son permanentes en todos los casos, variando a veces por mil circunstancias y siendo por lo tanto más o menos aceptables desde el punto de vista de su potabilidad.

a mano se ve que es una musgosidad sin consistencia, especie de sarro vegetal que se deja raer con la uña. En cuanto a que se cubra de sustancias calcáreas es un objeto sumergido durante algún tiempo, no lo he visto en ningún caso.

Como simple referencia diré que el algarrobo que daba nombre a la fuente *d'es Guerruvé*, hubo que arrancarlo hace unos siete u ocho años, pues habiendo a su lado una alberca, las raíces quebraban el enlucido del depósito y producían merma considerable en sus aguas, que se utilizan en el riego, como las del *Lleó*; de ambas sobra siempre cantidad considerable, especialmente en invierno en que se riega menos, y el sobrante va al mar. En cambio la fuente de la *Morera* apenas basta para el riego de la pequeña huerta de Las Fontanillas.

L. LAFUENTE VANRELL

COSES DE LA TERRA

«Colligite fragmenta... ne paereant.»

JOC DE LA BOLLA

En ne tocá es torn a n' es *Jocs d' atlots*, tindrem pa teat per estona, perque en tenen mols i diferents, propis per temporadas de l' any.

Ets homós també en tenian de Jocs, per pasá es temps i xalá i riure. Jugaven es diumenges a «tirar parpal» a tocs de punyades, a bitlos emperó es que noltros hem conegut encare i es es milló de tots es:

ES JOC DE LA BOLLA

Es molt antic i entretengut i si tan volem, com diven are es moderns, molt higienic.

Es un joc ben menorquí que tenia se nostra Pajesia de per tot aquest contorn, de se mitja Menorca de Llevant.

Es seu temps era, d' allá Pasco fins a San Miquel, perque el jugaven al amplá al descubert, fins i tot en vespres de lluna.

Voldríem que se gent tornás a jugar a la Bolla, per lo molt *divertit* que es: puis, es diumenges de cap vespre, es de per aquell rodol acudían a nes Jugadero, ja per jugá, ja per entretenir sé en veure jugá discutint ses jogades i ses maneres des jugadós, si be, se critica se fea en petit, perque a lo milló sentían com els i dean: «es qui no juga que calli», «es qui no juga que no's posi amb es joc», i se compren.

Era un joc honest, perque, posats dins es jugadero nengu pensave en res dolent, perque allá dins, son trunfos bolls i res mes que bolls.

Es molt higienic, no sols perque está al aire libre sino també perque se fá un eczersici moderat emperó seguit: ja acotant se o alsant se ben dret; ja estirant se passa i borinant sempre es brassos i anant i vinguent d' un cap i saltre, perque una vegada jugan d' un cap i saltre de saltre

cap, o també, perque tot s' asunto es sebre se bolla qui guanya i ahont están ses des contraris i mal es cos fa estrago ni eccessos.

Es qui pert, tampoc pert cosa grossa, puis solsaments paga *dos céntims*, are cinc, perque se pugui atendre a nes cuidado des pis des jugadero.

Adamés, quan es jugá a le Bolla anave en *quée*, es jugadós d' un jugadero visitaven es jugaderos vezins per aprovar sé qui ho fea mes be i quin sabía mes, i cla, se xalada era doná a tals o quals, *capot*, i alló fea que n' xerrassin uns quans dies.

Un Jugadero per está ben fet, ha de teni uns 125 pams de llargaria per uns 12 i mitx d' amplaria, fancades ses bandes en pedras, que sortin d' un pam, i en ses voreres un poc bombades perque ses bolls no hi freguin ni s' hi aturin.

Per está ben fet, damunt es sauló d' estelleta hei ha d' havé sauló fi que n' diven de Llucalari de Sustrá de San Lluís que estant ben apisonat i ben banyat llú de fi, i no pot tenir ni clots ni bonys per e que ses bolls no se destreviin.

Se n' mitx des Jugadero el solen senyá amb una retxa negra qu' is vegi.

Es jugadós son de dues castes: *Estrocadós*, d' *afinó* i de l' *arrossegado*.

*Estrocadó*, es aquell qui sap tirá a la volada, llevant de devant, de per en mitx de ses sevas, se bolla contraria qui fa nosa, sense tocá ses sevas. Es bons *estrocadós*, son es qui tenen bona apuntaria i fan blanc cada vegada, aquets fan *estroc i román* que avui en diven: cop i queda; perque ferint se contraria qui la llevant hei delxa se seva, devegadas fent es ballet sensa sorti des puesto i a vegades quedant hi ben asseguda.

Quant es toc es d' aquells qui fan renou fariant-le be per se cara, tragent-la ben neta, en solen dir: *Cop Sélam*, assó es: ben donat, ben graciós.

D' *Afinó*, aquell jugadó qui tira devant de cada banda, en cuidado, just donant a se bolla se force perque arribi a nes boll, qui l' llepi. Es diu, que es bon jugadós d' *Afinó* prest solen acabá ets *Estrocadós*, i es ben cert, perque bolla que posan, bolla que no es guanyadora.

De l' *arrossegada*, son aquells, qui donant-li es dret a una bolla contraria, la tiran en tota se force arrossegant, per é prová de llevar de n' mitx, se qui fa nossa. Hem sentit a vegades com han dit: ¿i que porém fé, perdre un punt? allá va un punt; si tu la treus a n' aquesta, noltros feim dós i ells encare que faixin quatre, per eczemple no poren sortir.

*Jugaderos tapats*.—De trenta anys en aquesta banda s' han fet ja jugaderos tapats: dins cotxerías, dins casotes veas i per dins satorranis. A n' aquets no els-e porém alavé tant, perque ja tenen mes coló de taverna i adamés que creim que son antigiénics, perque, son humils i que arriba a haver-i una boira de fum de pipa, de pota, que no s' hi veu i es fer horas allá dins ha d' esser del tot cuantre se salut.

JUGADEROS D' ESTONA

A Mahó n' hi haguts moltíssims: pes Cos de Gracia, per e dall se Ruada, per Vilanova, per cap de Creus i de molta estona i fins are a dall des camí des Castell, per es molí des Plá.

—Es Castell, per Biniatop i Trebeluges.  
—A Sant Lluís, per Binifadet de se Torre, a se ta verna de ca l' Cranco, per es Pou Nou a ca En Bernat bolla; a n' es caminet de ca l' amo En Biel de Torret; a Sustrá a ca En Gomileta; a Biniparrell dins es caminet de ca es Torrats; allá hont hi ha es Matadero qui era de Llucalari; dins s' hort des Centro Católic i dins s' hort de sa Rectoría.

—A Sant Climent, a San Rafel d' Alcáidús; a ca En Pau, a ca es Tix (Pere) i a ca En Tofó Amagat; a ca n' Talae; a ca s' Mallorca, a ca En Tofolet de Tornallí; a Algendá des Pou i a Cotaina des Pou.

Per avull ja m' fet prou arenga i lletania de Jugaderos. Un altre die, si Deu vol, posarém es seu *Reglament*, a fi de que sapin es qui venguin, quin us i *costum* hi havia mes establert, jugant a la Bolla, i tal vegada se tornarà a armá, puis, «no hi ha festa que no torni» diu se gent, i es ben ve.

FILA OR

Los Menorquines no castran su ganado; pero estrujan sus testículos cuando han alcanzado cierta edad; y esto parece ser costumbre *moruna*, que, entre muchas otras, han conservado: los mahometanos (según observa el Dr. Shaw) creen una gran crueldad el castrar cualquier individuo fuera de los de su propia especie.

Como los pastos de diferentes propietarios no están siempre divididos unos de otros por vallas, y se podría ocasionar gran confusión por el ganado que apacentase reunido en común; es marcado todos los años por los magistrados, de tal manera que cada colono pueda fácilmente distinguir el suyo. Estas marcas son ciertas rayas o muescas sobre una o ambas orejas, que ellos combinan con mucha variedad, de suerte que sirve a todos los propietarios de tierras del Término.

Cada Regimiento tiene su matarife particular, que una vez por semana se dirige a los Magistrados para una orden dirigida a algún labrador del Término, al fin de que le proporcione una bestia para el uso del Regimiento. Si el carnicero no se puede avenir con el labrador respecto al precio, el payés conduce su bestia al Matadero para que la degüellen a su presencia, y los cuartos son pesados, y entonces recibe 10 Dubleros por libra larga (1) por la bestia y saca el provecho que puede de la cabeza, pie y huesos. El Quartermaster (2) vigila constantemente la carnicería y llama por lista el nombre de los Oficiales, los que son servidos por su turno, después que el Comandante jefe ha tomado lo que necesitaba.

(1) Se referirá a la libra carnicera de 1.200 gramos.  
(2) Comisario Ordenador.

Nuestro carnero no es mejor que nuestro buey; y creo que muchos de nuestros caballeros echan de menos la olla de Inglaterra tanto como los judíos de la antigüedad respecto de las de Egipto y con igual razón por lo menos. Hay siete ovejas muertas cada semana para los Oficiales de un Regimiento, y de cuando en cuando una ternera o un cordero; y éstos, con el novillo, hacen la suma de nuestra provisión en las carnicerías: pero nosotros procuramos mejorar nuestra comida diaria, teniendo cuidado en ser constantemente provistos de aves salvajes y domésticas, conejos y pescado, cada uno en su respectiva época.

El precio del buey es regulado por la autoridad a 4 peniques la libra larga, el del carnero y de la ternera a 6 peniques. Hay unas ovejas buenas que pesan 12 libras largas. El cordero nunca se vende por peso; el cuarto se vende a un chelín.

No obstante (1) lo que hemos dicho de nuestro buey y de nuestro carnero, que es verdad en general, algunas veces he comido tan buena carne de ambas clases como jamás la he deseado; y aunque es menos gorda y de un tamaño más pequeño de la que viene a vuestra mesa, es sin embargo excesivamente jugosa y de un gusto delicado.

Tienen gran número de cerdos que se ceban en los bosques en Otoño, en donde pronto son engordados por la gran cantidad de bellotas que los payeses sacuden de las encinas para su alimento. De aquí pasan a su encierro, y cuando su carne ha sido oportunamente endurecida por un alimento de cebada, son tan buenos cerdos como cualesquiera otros. Algunos de ellos, son extraordinariamente

(1) Este apartado no figura en la 1.ª edición.

**IBÉRICA**  
El progreso de las ciencias y de sus aplicaciones.  
Revista semanal ilustrada de vulgarización científica.  
16 páginas semanales, abundantemente ilustradas.

Todo el mundo lee IBÉRICA porque es una Revista amena e instructiva; múltiple, variada y seria en sus informaciones; patriótica en su constante labor y la mejor enciclopedia de vulgarización científica.

Precio: 0'40 pesetas.

Véndese en Mahón en la Librería de MANUEL SINTES ROTGER.—Plaza del Príncipe, 17.

Imp. de Manuel Sintes Rotger.—Plaza del Príncipe, 17