DIE

BALEAREN.



BB-VI-369-
~~BB-OG-V-3-2~~
~~V-6-VI~~

BB-1420



Este es el tomo sexto de la obra Die Balearen Menorca. Parte general.

BIBLIOTECA BALEAR
Mª DE LOS SS. CORAZONES

Die

Balearen.

In Wort und Bild

geschildert.

Sechster Band.

Die eigentlichen Balearen.

MISSIONERS DELS SAGRATS CORS
BIBLIOTECA BALEAR

BIBLIOTECA BALEAR
Mª DE LOS SS. CORAZONES

R. 1553

Leipzig:
F. A. Brockhaus.
1890.

Der Verfasser behält sich alle Rechte vor.

Vorwort.

Meine Schilderung Menorcas ist eine alte Schuld. So bekannt waren mir die Landschaften der Insel, so oft war ich an ihren Küsten entlang gefahren, daß es mir häufig vorkam, als hätte ich sie schon längst beschrieben. Inzwischen häufte sich aber das Material von Menorca betreffenden Notizen und Zeichnungen immer mehr an, bis ich mich entschloß, mich nicht von den Balearen zu trennen, ehe ich meine Schilderung der Balearis Minor abgeschlossen hätte, und so brachte ich Monate, ja volle Jahre an ihren sonnigen Ufern zu. Hoffentlich verzeihen mir die Menorquiner diese Verspätung, da ich mir es habe angelegen sein lassen, ihre Mutterinsel eingehender und weniger mangelhaft als die beiden Schwesterinseln zu beschreiben. Hierzu trugen sie aber ihrerseits wesentlich bei, und es ist für mich eine angenehme Pflichterfüllung, ihnen allen öffentlich meinen Dank an dieser Stelle auszusprechen. Tausende von Personen könnte ich nennen, die mich belehrend aufklärten und in meiner Aufgabe unterstützten, vorzüglich waren mir jedoch hierin die Herren: Francisco Cardona, Juan Font, Juan Pons y Soler, Rafael Prieto, Juan J. Rodriguez und Juan Taltavull förderlich, namentlich aber der erstgenannte, der während meiner ganzen Arbeit stets bereit war, die mir nach und nach auftretenden Zweifel zu heben und meine Notizen zu vervollständigen. Auch die Leiter der verschiedenen Regierungsbehörden, sowie die Secretäre der einzelnen Gemeinden stellten in dankenswerther Weise alle gewünschten Daten zu meiner Verfügung.

Mallorca, im April 1890.

Viertes Buch.

Menorca.

I.

Allgemeiner Theil.

Menorca, das Minorica des späteren Alterthums, ist die östlichste der Balearen und gleichzeitig der östlichste spanische Boden in Europa. Es ist aber auch die nördlichste dieser Inseln, indem es gewissermaßen die Richtung der beiden anderen nach Nordosten verfolgt, sodaß, während die Südküste von Formentera die südlichste Stelle bildet, das Cap de Cavalleria auf Menorca der nördlichste Punkt der Balearen ist. Die Insel nimmt so ziemlich das Centrum des durch die spanische, algerische, französische, corsicanische und sardinische Küste begrenzten westlichen Beckens des Mittelmeeres ein, indem sie zwischen den Parallelkreisen von 39° 47′ und 40° 41′ nördlicher Breite und 3° 52′ 14″ und 4° 25′ 37″ östlicher Länge von Greenwich liegt.

Das nächstliegende Land ist Mallorca, von dem Menorca durch einen Kanal getrennt wird, der im Norden zwischen dem Cap Bajolí auf Menorca und dem Cap Formentó auf Mallorca 48 Kilometer und im Süden zwischen dem Cap d'Artruix auf Menorca und dem Cap de Pera auf Mallorca lediglich 38 Kilometer breit ist. Der nächste Punkt des europäischen Festlandes ist die Mündung des Llobregat bei Barcelona, die 21 Myriameter entfernt ist.

Die Oberfläche von Menorca beträgt mit der Isla d'en Colom 664'857 □Kilometer. Die Insel ist somit die kleinste der Balearen, wenn wir Ibiza und Formentera mit den angrenzenden Inselchen als ein Ganzes betrachten, das 680'004 Kilometer zählt und somit sie um 15'147 Kilometer an Größe übertrifft. Nehmen wir dagegen Ibiza mit Tagomago allein, das nur 564'714 Kilometer zählt, so ist Menorca um 100'143 Kilometer größer; die größte Länge vom Cap Bajolí bis zu jenem der Mola beläuft sich auf 46'403 Kilometer und die mittlere Breite auf 13'985 Kilometer. Der Umfang ist nach der englischen Karte von La Rochette, welche in London im Jahre 1780

veröffentlicht wurde und noch immer die zuverlässigste ist, 368 Kilometer, den Umkreis der großen Häfen von Mahon und Fornells mitgerechnet.

Die Gestalt Menorcas ist fast nierenförmig, indem der ausgebuchtete Theil nach Süden liegt; sie ist aber von allen Balearen, wenn wir von den tiefen Einschnitten der beiden Haupthäfen absehen, die am meisten compacte.

Das Klima von Menorca ist infolge der den Einflüssen des Golfes von Lyon ausgesetzten Lage der Insel das am wenigsten milde der Balearen; nichtsdestoweniger hat Menorca infolge des Fehlens von hohem Gebirge den Vortheil, daß es nicht wie Mallorca einen Theil des Jahres auf seinen Bergspitzen Schnee behält und somit die dadurch nothwendigerweise erfolgende Abkühlung der umgebenden Luft hier wegfällt.

Zwei Mahoneser, Jaime Carreras, der vor einigen Jahren starb, und Mauricio Hernandez, der die von jenem begonnenen Studien fortsetzte, haben in den letzten Decennien die Meteoroloige Menorcas ziemlich genau studirt. Dem letzteren, der mit besonderem Eifer sich dieser Arbeit widmete, verdanke ich die hier mitgetheilten Tabellen. Seit einigen Jahren werden auch auf Befehl der Regierung gleichzeitig meteorologische Beobachtungen seitens der Comandancia de Marina vorgenommen.

Auszug der zu Mahon von 1865—1887 gemachten meteorologischen Beobachtungen.

Barometer, reducirt auf 0° Millimeter.							Hunderttheiliges Thermometer.						Psychrometer.
Meteorologisches Jahr	Mittlere Höhe	Größte Höhe	Datum	Niedrigste Höhe	Datum	Größte Schwankung	Mittlere Temperatur	Höchste Temperatur	Datum	Niedrigste Temperatur	Datum	Größte Schwankung	Mittlere relative Feuchtigkeit. %
1865	762'6	768'4	16. Nov.	745'5	17. Jan.	22'9	17'3	32'1	27. Aug.	1'8	12. Febr.	30'3	76
1866	762'7	770'2	9. Dec.	744'1	20. März	26'1	17'5	31'0	23. Juli	6'3	15. März	24'7	76
1867	761'9	771'2	2. Febr.	745'0	14. Jan.	26'2	17'6	30'2	15. „	1'7	16. Jan.	28'5	79
1868	761'4	771'7	17. Jan.	747'1	7. Nov.	24'6	17'0	32'4	26. „	1'6	2. Jan.	30'8	76
1869	762'2	771'5	13. Nov.	740'7	10. März	30'8	17'1	31'0	20. „	1'0	28. Dec.	30'0	74
1870	760'5	767'2	4. Oct.	740'3	25. Dec.	25'9	17'2	32'2	25. „	2'8	30. Dec.	29'4	75
1871	761'3	770'7	25. Febr.	744'0	11. Jan.	26'0	16'9	32'7	20. „	3'0	1. Jan.	29'7	79
1872	759'0	766'9	4. Nov.	743'5	2. Dec.	23'4	16'7	32'9	29. „	5'8	3. Jan.	27'1	79
1873	761'1	772'6	19. Febr.	746'8	17. März	25'8	17'2	34'0	27. Aug.	2'2	13. Febr.	31'8	76
1874	762'9	770'4	6. Febr.	739'9	12. April	30'5	17'0	30'7	20. Juli	4'2	8. Jan.	26'5	74
1875	760'9	769'5	29. Jan.	742'0	14. Oct.	27'5	17'0	30'5	25. Aug.	2'5	6. Dec.	28'0	78
1876	760'5	769'0	31. Jan.	745'5	17. Jan.	27'1	16'7	32'0	20. Juli	2'5	13. Jan.	29'5	78
1877	761'3	769'1	7. März	744'3	17. April	24'8	17'6	33'5	20. Aug.	3'9	9. März	29'6	76
1878	762'3	772'6	21. Jan.	745'5	29. März	27'1	17'4	33'8	29. Aug.	4'4	5. Dec.	29'4	74
1879	762'4	773'0	28. Dec.	741'4	8. Jan.	31'6	16'8	31'3	29. Juni	3'7	11. Dec.	27'6	76
1880	761'8	771'1	8. Dec.	747'6	3. Nov.	23'5	17'0	32'1	21. Juli	5'1	22. Jan.	27'0	76
1881	761'6	771'6	27. Dec.	746'0	15. Jan.	25'6	17'4	32'1	21. Aug.	5'0	14. Febr.	27'1	76
1882	761'7	774'7	16. Jan.	746'5	7. Dec.	28'2	16'7	30'0	7. Juli	3'7	24. März	26'3	76
1883	762'5	772'3	23. Febr.	739'8	13. Jan.	32'5	16'3	31'5	12. „	0'8	11. März	30'7	77
1884	762'3	772'0	20. Jan.	746'3	30. März	25'7	16'6	31'7	17. „	4'6	24. Dec.	27'1	75
1885	760'7	773'3	15. Sept.	743'7	15. Jan.	29'6	16'3	31'0	1. Aug.	3'3	23. Jan.	27'7	79
1886	761'6	774'1	3. Jan.	747'3	10. Nov.	—	16'1	30'6	23. Juli	1'3	20. Jan.	29'3	76
1887	761'4	773'7	6. Febr.	744'2	16. März	29'5	15'5	35'0	10. Aug.	1'0	11. Febr.	36'0	73
Mittel	761'1	—	—	—	—	—	16'9	—	—	—	—	—	76

Die mittlere barometrische Höhe ist in Mahon nach den vorstehenden 23jährigen Beobachtungen 761'1 Millimeter. Die höchste Höhe beträgt 774'7 und die niedrigste 739'9 Millimeter. Die monatlichen Mittel differiren, wie aus den nachfolgenden Tabellen zu ersehen ist, nicht sehr von einander. Mit den Südost- bis Nordwestwinden, alle dazwischenstehenden südlichen und westlichen mitgerechnet, sinkt das Barometer; das Umgekehrte findet bei den entgegengesetzten Winden statt. Starkes Sinken geht heftigen Winden und manchmal Hagelfall voran. Das innerhalb 24 Stunden beobachtete stärkste Sinken beträgt 10'8 Millimeter. Die Steigerung ist manchmal bedeutender.

Die Jahreszeiten vertheilen sich auf Menorca folgendermaßen: Der Herbst fängt zwischen dem 20. und 30. September an und zeichnet sich durch rasche Verminderungen der Temperatur, Nordwinde und starke Regengüsse aus. Während dieser Jahreszeit ist das Wetter stets veränderlich und wird erst gegen den 20. December beständig, wo der Winter und mit demselben das schöne Wetter anfängt; dies scheint sich aber in den letzten Jahren nicht bewahrheitet zu haben und die früher üblichen Januar-Calmen haben gänzlich gefehlt. Das Frühjahr beginnt im März und kündigt sich durch Regengüsse und starke Winde an, welche im Monat April aufhören; mit diesem fängt der Sommer an, der sich mit seiner Dürre ohne Unterbrechung bis zum Monat September fortsetzt. Das Innere der Insel und namentlich die mittleren Theile von Mercadal und Ferrerias sind im Winter kälter und im Sommer heißer als die Striche längs der Küsten.

Die mittlere Jahrestemperatur ist nach den vorerwähnten 23jährigen Beobachtungen 16'9. Die höchste verzeichnete Temperatur ist 35'0, die niedrigste —1'0, wobei zu bemerken ist, daß nur in einem einzigen anderen Jahre die Temperatur auf 0'8 herabsank, während sonst das Minimum nie + 1° überschritt und in mehreren Jahren + 5° und + 6° erreichte. Die Schwankungen der Temperatur während des Tages sind im allgemeinen sehr gering, namentlich während des Sommers; sie werden aber sehr fühlbar beim Uebergehen der Winde vom zweiten und dritten Quadranten auf den Nord, der fast immer mit Heftigkeit weht und manchmal ein Sinken des Thermometers um 10° verursacht. Wir werden gelegentlich der Besprechung der Winde eine Tabelle einfügen, aus welcher die Temperatur je nach den herrschenden

Windrichtungen ersichtlich ist. Die größte Hitze herrscht in den Monaten Juli und August, die größte Kälte vom 15. December bis zum Anfang des März.

Die Luft ist auf Menorca im allgemeinen feucht. Das Mittel beträgt nach den erwähnten 23jährigen psychrometrischen Beobachtungen 76; im Herbst und Winter ist selbstverständlich die Feuchtigkeit am größten, und manches monatliche Mittel erreicht 85, ja 86. Die Winde haben einen großen Einfluß auf den hygrometrischen Zustand. Die feuchtesten Winde sind jene des zweiten und dritten Quadranten, der trockenste ist der Nordwind, und nicht selten ruft der Wind, von Süden nach Norden überspringend, eine sehr bedeutende plötzliche Abnahme der Feuchtigkeit hervor.

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1883.

	Barometer.						Thermometer.						Psychrometer.
Monat	Mittlere Höhe	Größte Höhe	Datum	Niedrigste Höhe	Datum	Größte Schwankung	Mittlere Temperatur	Höchste Temperatur	Datum	Niedrigste Temperatur	Datum	Größte Schwankung	Mittlere relative Feuchtigkeit. %
December	759'6	768'8	31	748'1	7	20'7	11'9	15'8	13	7'1	3	8'7	85
Januar	761'2	771'8	29	739'8	13	32'0	11'0	17'0	2	6'9	24	10'1	80
Februar	766'0	772'8	23	752'0	1	20'8	11'4	16'3	28	5'3	14	11'0	78
März	758'3	768'0	29	744'7	9	24'3	9'8	17'2	31	0'8	11	16'4	74
April	760'5	766'7	5	746'2	28	20'5	13'6	19'6	27	7'9	15	11'7	74
Mai	761'9	768'3	12	750'3	4	18'0	17'4	25'5	19	10'5	12	15'0	74
Juni	763'2	766'8	22	755'9	6	10'9	20'8	27'9	29	15'0	18	12'9	73
Juli	764'5	770'3	16	757'8	14	12'5	24'0	31'5	12	18'2	30	13'3	68
August	764'7	766'8	13	760'8	10	6'0	23'7	30'2	15	17'9	6	12'3	67
September	761'9	766'9	17	752'0	30	14'9	21'3	28'4	4	14'6	13	13'8	69
October	763'3	768'8	19	754'7	1	14'1	16'9	22'2	21	11'8	24	10'4	81
November	764'9	769'7	21	757'2	7	12'5	14'5	20'0	3	8'6	15	11'4	80
Winter	762'3	772'8	23. Febr.	739'8	13. Jan.	33'0	11'4	17'0	2	5'3	14	11'7	81
Frühling	760'2	768'3	12. Mai	744'7	9. März	23'6	13'6	25'5	19	0'8	11	24'7	74
Sommer	764'1	770'3	16. Juli	755'9	6. Juni	14'4	22'8	31'5	12	15'0	18	16'5	69
Herbst	763'4	769'7	21. Nov.	752'0	30. Sept.	17'7	17'6	28'4	4	8'6	15	19'8	77
Jährlich	762'5	772'8	23. Febr.	739'8	13. Jan.	33'0	16'3	31'5	12	0'8	11	30'7	75

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1884.

	Barometer.						Thermometer.						Psychrometer.
Monat	Mittlere Höhe	Größte Höhe	Datum	Niedrigste Höhe	Datum	Größte Schwankung	Mittlere Temperatur	Höchste Temperatur	Datum	Niedrigste Temperatur	Datum	Größte Schwankung	Mittlere relative Feuchtigkeit. %
December	763'8	769'5	25	751.4	9	18'1	9'9	14'7	4	3'6	24	11'1	81
Januar	764'1	772'0	20	760'2	27	12'8	10'8	17'2	28	5'8	8	11'4	80
Februar	763'2	771'0	5	751'6	29	19'4	12'5	15'9	8	7'0	5	8'9	79
März	760'4	767'8	15	746'3	30	21'5	12'7	17'6	18	7'4	26	10'2	76
April	756'7	763'1	27	748'6	14	15'5	14'2	19'7	23	9'3	19	10'4	75
Mai	762'9	767'8	15	756'8	5	11'0	17'4	24'4	30	10'0	1	14'4	74
Juni	762'4	765'4	27	754'3	3	11'1	19'0	29'6	29	13'5	5	16'1	72
Juli	763'5	766'8	31	760'7	9	6'1	24'3	31'7	17	18'0	27	13'7	69
August	763'8	766'8	30	760'3	26	6'5	25'2	30'8	12	18'2	31	12'6	66
September	762'6	767'7	18	758'2	4	9'3	21'9	27'5	3	17'1	29	10'4	68
October	762'0	770'7	17	758'4	10	12'0	16'2	22'5	1	10'5	15	12'0	81
November	761'8	769'0	10	755'7	22	13'3	12'7	21'2	7	5'4	28	15'8	82
Winter	763'7	772'0	20. Jan.	751'4	9. Dec.	20'6	11'1	17'2	28. Jan.	3'6	24. Dec.	13'6	80
Frühling	760'0	767'8	15. Mai	746'3	30. März	21'5	14'8	24'4	30. Mai	7'4	26. März	17'0	75
Sommer	763'2	766'8	30. Aug.	754'3	3. Juni	12'5	22'9	31'7	17. Juli	13'5	5. Juni	18'2	69
Herbst	762'1	770'7	17. Oct.	755'7	22. Nov.	15'0	17'3	27'5	3. Sept.	5'4	28. Nov.	22'1	77
Jährlich	762'3	772'0	20. Jan.	746'3	30. März	25'7	16'6	31'7	17. Juli	3'6	24. Dec.	28'1	75

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1885.

	Barometer.						Thermometer.						Psychrometer.
Monat	Mittlere Höhe	Größte Höhe	Datum	Niedrigste Höhe	Datum	Größte Schwankung	Mittlere Temperatur	Höchste Temperatur	Datum	Niedrigste Temperatur	Datum	Größte Schwankung	Mittlere relative Feuchtigkeit. %
December	762'2	770'0	8	748'0	21	22'0	10'7	16'1	20	4'6	24	11'5	85
Januar	760'1	767'7	28	743'7	15	24'0	8'3	14'5	30	3'3	23	11'2	86
Februar	762'1	767'2	27	753'7	4	13'5	12'9	16'8	18	7'6	8	9'2	85
März	759'5	767'7	17	749'2	19	18'5	12'1	18'0	9	6'3	27	11'7	83
April	755'1	768'6	21	746'8	7	21'8	13'3	20'2	25	8'4	6	11'8	77
Mai	761'3	766'7	22	751'3	15	15'4	17'4	25'3	21	12'6	9	12'7	76
Juni	762'4	769'5	23	753'6	17	15'9	20'5	27'3	29	16'1	13	11'2	73
Juli	763'4	767'6	6	759'7	18	7'9	24'7	30'3	23	18'2	7	12'1	68
August	757'7	766'6	8	751'9	29	14'7	24'5	31'0	1	19'3	31	11'7	66
September	763'5	773'3	15	752'3	26	21'0	21'4	28'8	4	16'5	9	12'3	80
October	761'4	769'5	17	751'8	11	17'7	16'3	25'3	6	9'6	21	15'7	82
November	759'3	767'4	10	748'3	23	19'1	12'6	19'6	25	7'5	4	12'1	83
Winter	761'4	770'0	8. Dec.	743'7	15. Jan.	26'3	10'6	16'8	18	3'3	23	13'5	86
Frühling	758'6	768'6	21. April	746'8	7. April	21'8	14'3	25'3	21	6'3	27	19'0	79
Sommer	761'1	768'5	23. Juni	751'9	29. Aug.	17'6	23'3	31'0	1	16'1	13	14'9	69
Herbst	761'4	773'3	15. Sept.	748'3	23. Nov.	25'0	16'8	28'8	4	7'5	4	21'3	82
Jährlich	760'7	773'3	15. Sept.	743'7	15. Jan.	29'6	16'3	31'0	1	3'3	23	27'7	79

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1886.

	Barometer.						Thermometer.						Psychrometer.
Monat	Mittlere Höhe	Größte Höhe	Datum	Niedrigste Höhe	Datum	Größte Schwankung	Mittlere Temperatur	Höchste Temperatur	Datum	Niedrigste Temperatur	Datum	Größte Schwankung	Mittlere relative Feuchtigkeit. %
December	762'6	772'3	3	755'4	30	16'9	10'5	17'2	5	2'6	27	14'6	84
Januar	761'2	774'1	3	748'5	14	25'6	9'2	15'6	25	1'3	20	14'3	83
Februar	763'7	765'6	27	759'9	17	5'7	9'3	16'6	3	3'3	5	13'3	79
März	761'3	771'2	30	749'2	5	22'0	11'5	18'3	27	5'5	8	12'8	75
April	759'5	769'0	1	752'1	18	16'9	13'2	21'2	8	6'5	12	14'7	74
Mai	762'6	769'9	15	754'3	14	15'6	16'1	23'6	28	14'0	16	9'6	74
Juni	762'2	765'9	16	753'5	19	12'4	21.1	26'5	30	17'3	19	9'2	72
Juli	762'4	765'9	29	755'9	26	10'0	24'3	30'6	23	17'2	29	13'4	69
August	759'5	766'9	8	757'8	12	9'1	23'3	30'3	3	17'3	22	13'0	68
September	762'3	770'6	28	754'9	23	15'7	21'2	30'2	8	13'6	25	16'6	72
October	759'5	766'9	11	749'3	18	17'6	19'9	27'3	4	12'3	23	15'0	82
November	762'3	768'2	28	747'3	10	20'9	14'5	22'1	7	7'2	24	14'9	81
Winter	762'5	774'1	3. Jan.	748'5	14. Jan.	25'6	9'6	17'2	5	1'3	23	15'9	82
Frühling	761'1	771'2	30. März	749'2	5. März	22'0	13'6	23'6	28	5'5	8	18'1	74
Sommer	761'4	766'9	8. Aug.	753'5	19. Juni	13'4	22'9	30'6	23	17'2	29	13'4	69
Herbst	761'4	770'6	28. Sept.	747'3	10. Nov.	23'3	18'5	30'2	8	7'2	24	23'0	81
Jährlich	761'6	774'1	3. Jan.	747'3	10. Nov.	26'8	16'1	30'6	23	1'3	20	29'3	76

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1887.

	Barometer.						Thermometer.						
Monat	Mittlere Höhe	Größte Höhe	Datum	Niedrigste Höhe	Datum	Größte Schwankung	Mittlere Temperatur	Höchste Temperatur	Datum	Niedrigste Temperatur	Datum	Größte Schwankung	Monat
December	760'7	767'6	22	749'6	9	18'0	9'9	17'5	18	2'0	22	15'0	December
Januar	762'5	773'5	22	744'7	8	28'8	7'9	14'0	27	0'5	3	14'5	Januar
Februar	763'1	773'7	6	751'8	10	21'9	7'4	14'0	25	1'0	11	13'0	Februar
März	761'3	771'2	3	744'2	16	27'0	10'3	20'0	24	3'0	17	17'0	März
April	759'5	768'0	27	746'8	6	21'2	11'5	23'0	30	4'0	6	19'0	April
Mai	761'7	766'6	9	754'1	5	12'5	15'3	25'0	31	8'5	15	16'5	Mai
Juni	762'9	767'3	15	757'3	1	10'0	21'8	31'5	19	14'0	6	17'5	Juni
Juli	762'1	765'0	9	756'3	18	18'7	26'5	33'5	16	18'5	8	15'0	Juli
August	761'6	766'6	8	757'2	13	9'4	26'0	33'0	10	16'5	21	18'5	August
September	760'4	765'8	18	752'8	29	13'0	22'3	31'5	4	12'3	30	19'2	September
October	761'9	768'9	18	752'9	10	16'0	14'3	22'6	9	6'3	16	16'3	October
November	757'2	764'3	28	747'6	19	16'7	12'8	20'3	17	6'3	29	14'0	November
Winter	762'8	773'7	6. Febr.	744'7	8. Jan.	29'0	8'4	17'5	—	1'0	—	18'5	Winter
Frühling	760'8	771'2	3. März	744'2	16. März	27'0	12'3	25'0	—	3'0	—	22'0	Frühling
Sommer	762'2	767'3	15. Juni	756'3	18. Juli	11'0	24'8	33'0	—	14'0	—	21'0	Sommer
Herbst	759'8	768'9	18. Oct.	747'6	19. Nov.	21'3	16'5	31'5	—	6'3	—	25'2	Herbst
Jährlich	761'4	773'7	6. Febr.	744'2	16. März	29'5	15'5	33'0	—	1'0	—	36'0	Jährlich

Wenn auch die Feuchtigkeit im Winter beträchtlich ist, so ist andererseits die Dürre im Sommer auch eine bedeutende, da es gewöhnlich von Mai bis September, ausgenommen einzelne Regenschauer in den wärmsten Monaten, nicht regnet und die Vegetation gänzlich auf die Thauniederschläge angewiesen ist. Man hat beobachtet, daß die dürren Jahre fast immer in Serien kommen, woraus sich periodische Mißjahre ergeben. Als dürre Jahre bezeichnet uns die Geschichte die folgenden:

1391	1575—1585	1622	1664	1721—1724	1750
1501	1588—1591	1623	1665	1726	1779
1503	1595	1627—1632	1672	1728	1784
1508	1597	1634—1636	1677	1734	1785
1518	1598	1645	1679—1681	1735	1791
1533	1602	1649	1689	1737	1796
1549	1605	1650	1692	1739	1798
1550	1609	1652	1694	1740	1812
1558	1610	1655	1699	1743	1815—1817
1559	1612—1614	1656	1703—1705	1746	1822
1560	1617	1659	1711	1747	1835, 1846
1573	1618	1661	1712	1749	1865—1868.

Die Dürre der Jahre 1679 bis 1681 scheint die schrecklichste gewesen zu sein. Die Hausthiere starben fast sämmtlich infolge des Futtermangels und die Hungersnoth verheerte die ganze Insel.

Die Thauniederschläge (Rocios, menorquinisch Bañadura) sind auf der Insel, wie im allgemeinen auf den Balearen, während der ruhigen Frühjahrs-, Herbst- und namentlich Winternächte sehr bedeutend. Man sieht viele Pflanzen, welche bei anhaltendem Regenmangel einfach durch die Bethauung wieder aufkeimen und auch fortgedeihen. Auf der nachstehenden Tabelle finden sich die Tage, an welchen bedeutendere Thauniederschläge fielen, für die beobachtete Periode von 23 Jahren verzeichnet:

Verzeichniß der Thauniederschläge (Rocios) für die Jahre 1865—1887.

Jahr	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December
1865	—	—	—	—	—	—	—	—	—	24, 25.	—	—
1866	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20, 21, 22, 23.
1867	8, 9, 24.	4, 9, 10, 11, 16, 26.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13, 15, 17, 18, 25, 26, 30.
1868	11, 13, 18, 22, 23, 31.	1, 2, 6, 7, 15—19, 28, 20.	5, 6, 8.	—	7—10, 16, 22, 27.	22.	—	—	8, 17.	12, 13, 14.	3—5, 17, 25.	1, 4, 10, 15, 17, 22, 29, 30.
1869	15, 16, 31.	1, 5, 6, 8, 9, 18.	—	7—10, 22—24.	10, 18.	—	12, 20.	—	—	7, 8, 9.	7, 15, 16, 27, 28, 30.	9—12, 16, 17, 18.
1870	5, 6, 13—16.	11, 18, 19, 27, 28.	9, 10, 22, 23.	22.	11.	3.	—	—	—	—	29, 30.	12—16.
1871	22.	3—6, 18—20, 25, 26.	13, 15, 16, 26—28.	6, 11—13, 16.	3—5, 16.	—	—	—	—	—	—	19—21, 26—31.
1872	3—7, 16—18, 31.	27, 29.	14, 18, 27, 29.	14, 15, 18.	—	—	—	—	—	26, 27, 31.	5, 9, 10, 16—18, 20—22, 25—29.	6, 8—10, 17—25, 28—31.
1873	11—16, 19, 30, 31.	20, 21, 24—26.	5—8, 15, 20, 23.	15, 24.	1—4, 13, 14.	—	—	—	—	—	24, 27.	18, 19, 27, 28.
1874	17, 21—23, 25, 27.	27.	23, 28.	3, 26, 27.	—	—	—	—	—	—	8, 29, 30.	1, 6, 7.
1875	3—16, 20, 21, 24, 27, 29.	23.	6—9.	29, 30.	1, 9, 10, 18, 19.	—	—	—	—	—	9, 13, 17.	20—23.
1876	1—4, 16.	22, 23, 25, 27, 28.	1, 3, 7, 15, 23, 29.	10.	3.	—	—	—	—	7—13, 26.	12—16, 30.	27—31.
1877	1, 19, 20, 21.	8—14, 17.	16, 28, 30, 31.	—	—	—	—	—	—	—	23, 24, 29.	8, 29, 30.
1878	22, 23.	9, 10, 27, 28.	1, 2.	—	—	—	—	—	—	20, 21.	24—26.	23—31.
1879	1, 3, 14—16, 31.	1—4, 8, 9, 13.	3, 11—13, 15, 17, 30, 31.	—	—	—	—	—	—	15, 30.	2, 9—11, 24—26.	—
1880	—	7, 19—22.	4, 12, 13, 27.	19.	3, 4, 14, 26.	1.	—	—	—	15, 21, 22.	25, 27, 29, 30.	7, 8, 13, 14, 18, 20, 21, 23, 25—31.
1881	—	—	—	—	—	—	—	—	—	27.	2—5, 9, 12—18, 26, 27.	2, 3, 20.
1882	2, 3, 10—13, 19—21, 24—31.	2, 3, 27.	10.	—	—	23.	—	—	30.	23—25.	1—3, 5—8.	16, 26—31.
1883	1—4.	5, 9, 10, 15, 23—26.	9—11, 14, 15, 17, 21.	25.	—	—	1.	27.	15, 25.	26, 27.	6, 7, 10—15.	12, 14—16, 22—27.
1884	4—7, 11, 12, 17—21, 23, 24.	3, 10, 18, 23, 28.	16, 17, 21—26.	4—6.	—	—	—	—	—	—	23.	6—9, 14—16.
1885	—	1—3, 5, 8—12, 22, 25, 27, 28.	3, 4, 9, 10, 13, 28.	1—6.	3, 4.	—	—	—	—	3, 9, 12, 26.	—	3—5, 17, 19.
1886	—	18—22.	7, 8, 9.	—	—	—	—	—	—	—	—	11.
1887	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22, 29.	13.

Die stärksten Thanniederschläge waren in dieser Periode folgende acht, welche mit dem Pluviometer gemessen worden sind:

1868:	10. December	0'4	nach dem Pluviometer.
1869:	5. Februar	0'6	„ „ „
	6. „	0'4	„ „ „
	18. „	0'7	„ „ „
1870:	5. Januar	0'6	„ „ „
	15. „	0'3	„ „ „
	16. „	0'3	„ „ „
	18. Februar	0'4	„ „ „

Reif (Escarcha) ist äußerst selten, wir finden ihn in diesen 23 Jahren blos an 13 Tagen:

1872: 22. Februar. — 15., 16. und 17. November.
1873: 1., 2., 7., 8. und 9. Januar.
1883: 8. und 22. Januar. — 25. und 26. December.

Frost (Helada) ist gleichfalls ein seltenes Vorkommniß; während der 23 Beobachtungsjahre waren blos folgende Fälle bemerkenswerth:

1867: 15. und 16. Januar.
1869: 30. und 31. December.
1870: 28. Januar.
1871: 29. Januar. — 13. und 16. Februar. — 2., 5., 6. und 7. December.
1879: 19., 20., 24., 26., 27., 28., 29. und 30. December.
1883: 12., 14. und 15. Februar. — 14. und 15. März.
1885: 23. Januar.
1886: 6. und 22. December.
1887: 22. und 23. Januar. — 3., 4., 5., 6., 11., 13., 14., 15., 18. und 23. Februar. — 2. und 3. März. — 7. und 8. April. — 28. und 31. December.

Schnee ist selten, und es gehen Jahre vorüber, ehe einmal Schneefall eintritt; auch pflegt sich der Schnee infolge der geringen Höhe der Insel nur wenige Stunden zu halten. Während eines Jahrhunderts, von 1863 rückwärts gerechnet, finden sich blos sechs Jahre, wo Schnee in einer bemerkenswerthen Menge fiel; wir geben im Folgenden die einzelnen Daten:

1) Am 9. März 1766 wurde die ganze Insel in einer Höhe von etwa einem Meter mit Schnee bedeckt.

2) Vom 27. bis zum 30. December 1784 schneite es fast ohne Unterbrechung.

3) Am 1. December 1807 fiel eine Schneedecke von 2 Decimeter Höhe auf der ganzen Insel und von über $1^1/_2$ Meter auf dem Toro.

4) Im Januar 1814 wurde die Stadt Mahon von einer ziemlich hohen Schneedecke bedeckt.

5) Am 28. und 29. December 1829 schneite es auch beträchtlich.

6) Am 13. und 14. Januar sowie am 2. und 5. Februar 1830 schneite es so stark, daß der Verkehr auf den Straßen in Mahon unmöglich wurde und man gezwungen war, den Schnee von den Dächern wegzuschaffen, um zu verhüten, daß sie einstürzten.

Im Jahre 1864 schneite es drei Tage lang. Die in den darauffolgenden Jahren bis 1887 nach den Beobachtungen von Carreras und Hernandez vorgekommenen Schneefälle enthält die nachstehende Zusammenstellung:

Verzeichniß der Schneefälle für die Jahre 1865—1887.

Jahr	Datum	Schnee	Datum	Schnee	Datum	Schnee
1865	11. Januar	—	10. Februar	—	9. März	etwas
					10. „	in Zwischenräumen v. 11 Uhr morgens bis 6 Uhr abends
					23. „	wenig nachts, 8 Uhr morg.
					28. „	—
1867	15. Januar	wenig	3. December	etwas	—	—
	16. „	—				
1868	2. Januar	wenig	—	—	—	—
	3. „	„				
1869	29. März	—	2. December	—	—	—
			27. „	wenig		
			28. „	7'3 Millim.		
1870	3. December	—	—	—	—	—
	30. „	viel				
1871	5. December	wenig	—	—	—	—
1872	7. October	—	—	—	—	—
1874	15. December	—	—	—	—	—
1875	5. December	—	—	—	—	—
1876	6. Februar	—	20. März	—	—	—
1877	9. März	etwas	—	—	—	—
	10. „	„				
1879	25. Februar	—	—	—	—	—
1883	9. März	viel	—	—	—	—
	10. „	44'9 Millim.				
	11. „	viel				
1885	17. Januar	—	—	—	—	—
1886	10. Januar	—	31. December	—	—	—
	20. „	—				
1887	1. Januar	—	9. Februar	—	14. April	—
			10. „		29. December	
			11. „			

Der stärkste Schneefall während des Zeitraums von 27 Jahren war der am 10. März 1883, wo der gefallene Schnee einer Wassermenge von 44'9 Millimeter Höhe entsprach.

Der Hagel (Pedra) und das Graupeln (Calabrux) sind Erscheinungen, welche ihrer Aehnlichkeit wegen von den Beobachtern häufig verwechselt werden. Der eigentliche Hagel ist viel seltener als das Graupeln, welches häufig im Winter und zu Anfang des Frühjahres fällt, ohne von Gewittern begleitet zu sein. Gewöhnlich sind die Hagelkörner nicht groß genug, um bedeutenden Schaden anzurichten; selten halten sie über einen Centimeter im Durchmesser. Man erwähnt als einen der außerordentlichen Hagelfälle jenen vom 22. September 1803, wo die Körner so groß wie ein Taubenei waren, und jenen vom 15. Mai 1836, bei welchem man behauptet, bis 6 menorquinische Unzen (200 Gramm) schwere Körner gesehen zu haben. Für die letzten 23 Jahre ergeben sich nach den Beobachtungen von Carreras und Hernandez folgende Hagelfälle (Pedra und Calabrux zusammengerechnet):

Verzeichniß der Hagelfälle für die Jahre 1865—1887.

Jahr	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Septbr.	October	November	December
1865	—	12, 25.	8, 12, 15, 28.	—	—	—	—	11.	—	9.	—	—
1866	—	—	6, 9, 10, 14.	—	30.	—	—	—	—	—	—	—
1867	—	—	2, 29, 30.	—	—	—	—	—	—	—	22.	2.
1868	2, 3, 26.	—	19.	16.	—	—	—	—	—	—	8.	—
1869	—	—	11, 14, 20, 21, 23.	—	—	—	—	—	—	20.	—	2, 23, 27.
1870	26.	9.	—	—	—	—	—	—	—	—	8, 11.	2, 8, 21, 29, 30.
1871	1, 20.	—	8.	—	—	—	—	—	—	—	—	5, 13.
1872	1, 27.	—	—	5, 21.	—	10.	—	—	—	15, 18.	13.	—
1873	25.	4, 9, 12, 13, 14.	13.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1874	7.	—	9, 10, 11.	12.	—	—	—	—	—	—	13, 14.	29.
1875	—	—	1.	—	—	—	—	—	—	—	—	3, 4, 5, 6, 12, 28.
1876	7, 8.	6, 7.	19, 20, 24.	14, 16.	—	—	—	—	—	—	—	23.
1877	—	21.	29.	17.	8.	—	—	—	—	—	—	21.
1878	10, 26.	1.	17, 29, 30.	—	—	—	—	—	—	18.	12, 18.	4.
1879	11, 27, 28, 29.	—	—	—	—	—	—	5.	—	—	—	1, 9, 11.
1880	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9.	—
1881	1, 2, 29.	25.	—	—	3.	10.	—	—	—	20, 31.	—	8, 10, 31.
1882	—	—	3, 5, 23.	—	—	—	—	—	14, 15.	—	—	15.
1883	16, 24.	—	4, 7, 8.	—	—	—	—	—	—	—	—	2, 7.
1884	8.	—	8.	19, 26.	—	—	—	—	—	—	22.	26, 28, 29.
1885	16, 17.	—	29.	15.	—	—	—	—	—	25.	—	30.
1886	—	—	—	22.	—	—	—	—	18.	25.	—	—
1887	—	10.	—	5, 7, 14.	—	—	—	—	28.	25.	4, 19, 20.	—

Menorca gehört, wie fast alle Inseln des Mittelmeeres, zu jener Zone, wo im Winter Regen und im Sommer Dürre herrscht, aber die Wassermenge, die auf Menorca fällt, ist bedeutender als die Höhe der Niederschläge auf den anderen Balearen. In Mahon fielen in der beobachteten Periode von 23 Jahren jährlich durchschnittlich 644 Millimeter Wasser. Das Centrum der Insel, wo die Haupterhöhungen liegen, scheint mehr bewässert zu sein als das Meeresufer. Die während eines Zeitraums von sechs Jahren in Mahon beobachteten stärksten Regengüsse sind die folgenden:

14. Januar	1867	93	Millimeter.	1. November	1868	46	Millimeter.
4. Juni	1867	80	„	1. November	1865	44	„
14. November	1863	71	„	24. Juni	1867	44	„
10. December	1867	64	„	1. October	1866	44	„
20. October	1869	60	„	24. October	1866	42	„
7. November	1868	53	„	13. December	1865	41	„
30. März	1867	53	„	12. September	1864	41	„
7. März	1865	48	„	30. September	1863	41	„
22. December	1869	47	„	26. December	1864	41	„
24. November	1868	46	„				

Die umstehende Tabelle ist eine über 23 Jahre sich erstreckende Zusammenstellung der in Mahon gefallenen Regenmengen nach den Beobachtungen von Carreras und Hernandez, nach Monaten und Jahren geschieden.

Die Regengüsse sind bei Nordwind häufiger, etwas weniger zahlreich bei Nordost- und Südwestwind. Alle Winde aber bringen, wenn auch in geringerer Menge als die vorerwähnten, Regen. Manchmal beobachtet man, daß die Regenwolken von Süden nach Norden ziehen, während auf dem Lande der Wind von Norden kommt; man nennt das corre en boca en es vent (dem Winde in den Mund laufen); zuweilen habe ich diese Erscheinung auch bei leichten Westwinden und von Südwesten heranziehenden Wolken beobachtet; in solchen Fällen pflegen die stärksten Regengüsse stattzufinden. Die Zahl der in ein Jahr fallenden Regentage ist im Mittel 77.

Uebersicht über die Menge des zu Mahon von 1865—1887 gefallenen Regens.

Jahr	December	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Septbr.	October	November	Summa
1865	190′9	45′6	74′2	145′6	74′9	0′1	5′8	9′5	25′5	36′4	74′4	73′1	756′0
1866	102′3	18′4	11′7	63′1	5′2	31′1	3′5	—	—	49′6	209′4	54′2	548′5
1867	0′2	143′1	22′5	119′1	5′2	1′7	128′6	6′3	41′8	93′1	48′8	48′4	658′8
1868	184′4	103′4	33′0	38′4	12′0	14′2	4′9	36′6	2′2	9′6	62′3	196′2	697′2
1869	24′2	54′6	25′9	167′2	82′3	13′8	58′2	16′4	26′5	2′3	177′5	103′3	752′2
1870	169′1	168′8	80′9	48′6	16′9	1′6	25′0	—	17′8	—	25′5	72′8	627′0
1871	131′2	83′2	1′2	30′1	1′3	12′1	39′2	0′3	6′8	40′1	40′8	174′4	560′7
1872	124′7	61′3	23′3	77′4	24′7	79′4	38′7	10′0	11′4	260′6	130′3	69′5	911′3
1873	101′0	18′8	95′1	5′8	81′2	3′0	3′5	—	—	31′5	300′8	21′5	662′2
1874	1′3	47′8	34′2	36′0	118′5	78′9	—	56′4	—	22′3	121′3	98′7	615′4
1875	147′4	0′8	28′5	48′9	63′7	11′6	84′6	4′1	1′5	36′1	89′9	156′5	673′6
1876	99′6	225′5	46′3	56′6	44′1	41′7	36′9	—	8′3	114′9	143′0	18′7	835′6
1877	33′1	13′1	14′7	47′4	66′5	4′6	3′6	—	—	60′4	94′4	4′0	341′8
1878	53′0	59′6	22′4	17′2	10′4	12′2	6′4	15′0	—	42′3	59′8	136′7	435′0
1879	82′3	55′9	25′3	54′7	37′7	50′0	—	0′5	—	98′6	81′9	42′8	529′7
1880	72′7	49′8	53′3	5′1	145′5	29′6	0′6	0′9	48′1	6′0	87′1	188′1	686′8
1881	18′5	51′1	131′4	14′0	51′4	13′0	50′9	—	11′6	59′7	168′5	18′5	587′6
1882	59′5	48′3	6′6	21′0	160′1	4′5	7′0	36′5	2′4	58′7	47′4	35′1	487′1
1883	53′5	48′9	5′0	61′1	35′8	75′8	20′5	9′2	—	145′9	125′3	254′7	835′7
1884	52′1	26′3	26′3	41′0	54′7	53′8	19′0	9′4	17′0	72′0	76′8	101′0	549′4
1885	64′3	121′0	8′0	65′9	109′6	—	31′5	5′2	14′4	37′8	142′9	45′6	646′2
1886	77′8	33′9	82′9	38′4	49′4	28′0	26′0	5′6	11′5	46′0	67′1	138′0	604′6
1887	46′0	55′1	55′0	31′8	85′3	5′5	4′8	100′9	8′0	197′3	109′8	113′6	813′1
Mittel	82′2	66′8	39′5	51′1	58′1	24′6	27′3	14′0	11′1	66′1	108′0	94′1	644′2

Die folgende Tabelle zeigt uns im Mittel die Zahl der Regentage bei jedem Winde:

Winde.	Zahl der Regentage im Mittel.	Verhältniß der Regentage zu jedem herrschenden Winde.
N.	19	0′247
NO.	12	0′156
O.	5	0′065
SO.	9	0′117
S.	7	0′099
SW.	12	0′156
W.	5	0′065
NW.	8	0′104

Der Nebel ist weder häufig noch von langer Dauer. Am häufigsten tritt er während der Nacht auf und die Sonne zerstreut ihn vor 10 Uhr des Morgens. Die während eines Zeitraums von 23 Jahren beobachteten Nebeltage finden sich in der

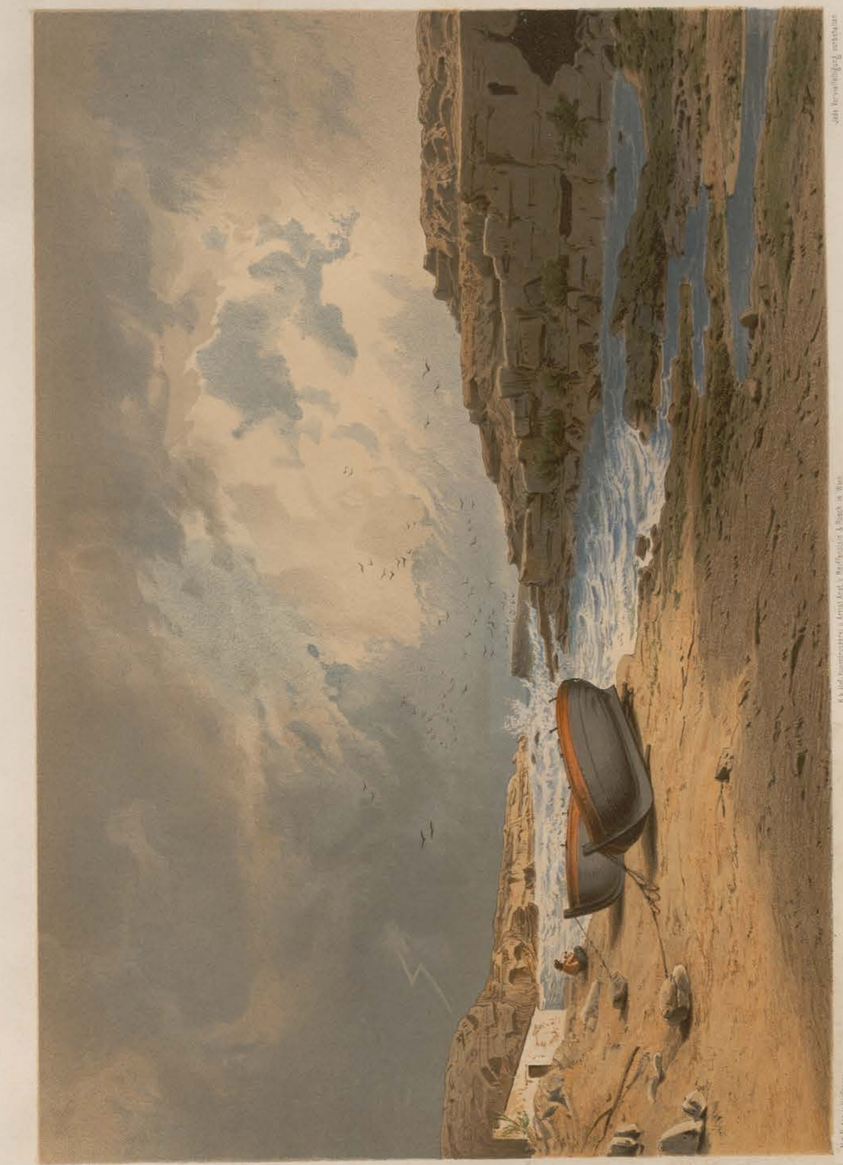
Uebersicht über die Menge des zu Mahon von 1865—1887 gefallenen Regens.

Jahr	December	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	Summe
1865	190'9	45'6	74'2	145'3	74'9	0'1	5'8	9'5	25'5	36'4	84'4	73'1	756'7
1866	102'3	18'4	11'7	63'1	5'2	31'1	8'5	—	—	49'6	200'4	54'2	548'5
1867	0'2	144'1	23'5	19'1	5'2	1'7	128'6	6'3	41'8	35'1	49'9	48'4	455'6
1868	184'4	103'4	33'0	6'4	12'0	14'2	4'9	36'6	2'2	7'6	64'3	126'2	497'2
1869	34'9	54'6	25'9	14'2	82'3	13'8	58'2	16'4	26'6	5'9	127'5	103'3	762'3
1870	169'1	168'8	80'9	4'6	16'9	1'6	25'0	—	17'8	—	25'5	72'8	827'0
1871	131'2	83'2	1'2	30'0	1'3	12'1	39'2	0'3	6'8	40'1	40'8	174'4	560'8
1872	124'7	61'3	23'3	77'1	24'7	79'4	38'7	10'0	11'4	260'6	134'3	69'5	914'1
1873	101'0	18'8	25'1	5'8	81'2	3'0	3'5	—	—	31'3	30'8	21'5	662'0
1874	1'3	47'8	34'2	36'0	118'5	78'9	—	56'4	—	22'3	121'3	98'7	615'4
1875	147'4	0'8	28'5	48'0	63'2	11'6	84'6	4'1	1'5	36'1	89'1	156'5	674'5
1876	99'6	225'5	46'3	56'9	44'1	41'7	36'9	—	8'3	114'0	141'6	18'7	835'4
1877	33'1	13'1	14'7	47'4	66'5	4'6	3'6	—	—	60'4	94'4	4'6	341'6
1878	53'0	59'6	23'4	17'2	0'4	12'2	6'4	15'0	—	42'2	56'8	136'7	423'9
1879	82'3	55'9	25'3	54'7	3'7	50'0	—	0'5	—	98'6	81'9	42'8	529'7
1880	72'7	49'8	53'8	5'1	141'5	28'6	0'3	0'9	48'1	6'0	87'1	188'1	683'0
1881	18'5	54'1	131'4	14'0	51'1	13'0	50'9	—	11'6	59'7	168'5	18'5	590'8
1882	59'5	48'3	6'6	21'0	140'1	4'5	7'0	86'5	2'4	58'7	47'3	26'1	487'1
1883	53'5	48'9	5'0	61'1	35'8	58'8	20'5	9'2	—	145'9	125'3	256'1	819'1
1884	52'1	26'3	26'3	41'0	54'7	58'8	19'0	9'4	17'0	72'0	76'8	141'0	549'4
1885	64'3	121'0	8'0	65'9	109'6	—	31'5	5'2	14'4	37'8	142'9	41'6	641'2
1886	77'8	33'9	82'9	38'4	49'4	23'0	26'0	5'6	11'5	46'0	67'1	138'0	603'6
1887	46'0	55'1	55'0	31'8	85'2	3'5	4'8	100'9	8'0	197'3	109'8	113'1	809'5
Mittel	82'2	66'8	39'5	51'1	58'1	24'0	27'3	14'0	11'1	66'1	108'0	94'1	691'2

Die folgende Tabelle zeigt uns im Mittel die Zahl der Regentage bei jedem Winde:

Winde.	Zahl der Regentage im Mittel.	Verhältniß der Regentage zu jedem herrschenden Winde.
N.	19	0'247
NO.	12	0'156
O.	5	0'065
SO.	9	0'117
S.	7	0'099
SW.	12	0'156
W.	5	0'065
NW.	8	0'104

Der Nebel ist weder häufig noch von langer Dauer. Am häufigsten tritt er während der Nacht auf und die Sonne zerstreut ihn vor 10 Uhr des Morgens. Die während eines Zeitraums von 23 Jahren beobachteten Nebeltage fassen sich in der



CALA DE ALCAUFÁ.

folgenden Zusammenstellung verzeichnet, aus welcher zugleich hervorgeht, daß sie am zahlreichsten im Mai und November sind.

Verzeichniß der Nebel für die Jahre 1865—1887.

Jahr	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Septbr.	October	November	December
1865	—	—	—	—	10, 22, 25.	27.	—	11, 26.	—	—	24.	1, 2.
1866	6.	9.	9, 10, 11.	11, 13.	1.	—	—	—	—	—	2, 3.	—
1867	7, 12, 18.	—	15.	—	—	—	—	—	—	15.	—	—
1868	31.	2.	—	—	16.	—	—	—	20.	—	21.	6, 7.
1869	10, 27, 28, 29.	—	—	—	20.	—	—	—	16, 28.	—	5.	28.
1870	—	14.	1, 2.	—	12, 13, 15.	—	1, 22, 24.	—	—	—	—	—
1871	—	20.	14.	18, 22.	30, 31.	—	—	—	30.	—	—	—
1872	15.	1.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	31.
1873	—	20.	—	—	—	—	—	—	—	—	26.	—
1874	—	—	—	—	—	2, 11.	—	—	12.	—	—	—
1875	—	—	10, 11.	—	4, 5, 7, 8, 22, 23.	—	—	—	—	—	—	—
1876	—	18.	—	10.	12, 13.	—	—	—	—	—	16.	—
1877	9, 10.	15.	17.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1878	—	—	2.	6, 15.	4.	5.	—	28.	—	—	—	—
1879	—	—	—	—	8.	3, 29.	—	—	—	—	27.	—
1880	—	—	—	—	—	—	19.	—	—	—	24.	—
1881	—	—	—	—	21.	—	—	—	—	—	—	—
1882	—	—	12, 14.	13.	—	3, 4.	—	—	—	—	—	—
1883	—	4.	—	—	—	29.	—	—	—	—	—	—
1884	29, 31.	—	—	—	24, 25.	—	15, 16.	—	—	—	—	15.
1885	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	14.	—
1886	—	—	23.	—	—	—	—	—	—	—	13.	—
1887	—	—	—	—	30.	—	—	—	15.	—	16, 24.	—

Der Himmel ist zur Winterszeit auf Menorca selten blau. Wenn es auch nicht regnet und in der Ferne klar ist, liegt doch auf der Insel ein Hut von grauen Wolken, die pancha de borrico, wie ein geistreicher General mir sagte, der den Himmel von Menorca mehr demjenigen einer nordischen als dem einer Mittelmeerinsel ähnlich macht. Im östlichen Theile der Insel ist er trüber als im westlichen, daher hat Ciudadela mehr Sonne als Mahon. Aus den folgenden 5jährigen Beobachtungen kann man den gewöhnlichen Zustand der Atmosphäre, gleichzeitig aber auch die Windrichtungen und deren Stärke ersehen:

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1883.

Monat	Allgemeine Uebersicht über das Wetter. Tage. Unbewölkte	Bewölkte	Trübe	Regen-	Nebel-	Schnee-	Gewitter-	Millimeter Regen	Anemometer. Windrichtung. N.	NO.	O.	SO.	S.	SW.	W.	NW.	Ungefähre Windstärke. Windstille	Leichter Wind	Mäßiger Wind	Starker Wind
December	14	7	10	16	—	—	—	53'5	4	3	2	3	1	8	7	3	5	18	6	2
Januar	13	8	10	13	—	—	—	48'9	8	2	2	2	2	9	4	2	7	14	6	4
Februar	17	6	5	4	1	—	—	5'0	7	3	2	1	2	4	4	5	5	15	6	2
März	11	11	9	13	—	3	1	61'1	5	3	2	1	—	12	5	3	7	15	6	3
April	14	9	8	10	—	—	—	35'8	6	6	3	3	1	4	3	4	4	16	5	5
Mai	20	5	6	6	—	—	2	75'8	2	6	5	4	3	5	4	2	4	23	4	—
Juni	19	7	4	4	1	—	—	20'5	6	4	2	6	3	7	1	1	5	17	6	2
Juli	20	10	1	2	1	—	—	9'2	8	6	5	5	4	2	1	—	7	20	3	1
August	27	3	1	—	—	—	—	—	12	5	3	4	3	3	—	1	8	19	2	2
September	17	7	6	10	—	—	2	145'9	8	2	2	3	4	7	1	3	1	21	6	2
October	13	12	6	13	—	—	3	125'3	9	3	4	3	2	6	3	1	4	19	6	2
November	16	7	7	15	—	—	1	254'7	5	4	3	2	2	4	7	3	5	17	5	3
Winter	44	21	25	33	1	—	—	107'4	19	8	6	6	5	21	15	10	17	47	18	8
Frühling	45	25	23	29	—	3	3	172'1	13	15	10	8	4	21	12	9	15	54	15	8
Sommer	66	20	6	6	2	—	—	29'7	26	15	10	15	10	12	2	2	20	56	11	5
Herbst	46	26	19	38	—	—	5	525'9	22	9	9	8	8	17	11	7	10	57	17	7
Jährlich	201	92	73	106	3	3	8	835'1	80	47	35	37	27	71	40	28	62	214	61	28

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1884.

Monat	Allgemeine Uebersicht über das Wetter. Tage. Unbewölkte	Bewölkte	Trübe	Regen-	Nebel-	Schnee-	Gewitter-	Millimeter Regen	Anemometer. Windrichtung. N.	NO.	O.	SO.	S.	SW.	W.	NW.	Ungefähre Windstärke. Windstille	Leichter Wind	Mäßiger Wind	Starker Wind
December	14	6	11	13	—	—	1	52'1	11	3	1	2	1	4	5	4	6	16	3	6
Januar	14	8	9	5	2	—	—	26'3	10	3	—	2	3	3	8	2	5	15	4	7
Februar	9	11	9	4	—	—	—	26'3	2	1	2	8	3	10	3	—	5	19	5	—
März	6	15	10	12	—	—	1	41'0	7	4	4	7	3	3	1	2	4	14	10	3
April	11	11	8	16	—	—	3	54'7	3	—	2	1	4	12	4	4	3	16	10	1
Mai	21	7	3	8	2	—	2	53'8	5	4	4	4	4	4	1	5	4	17	5	5
Juni	17	10	3	9	—	—	2	19'0	11	5	—	2	—	4	3	5	4	18	4	4
Juli	24	6	1	2	—	—	1	9'4	7	3	2	7	1	8	—	3	4	20	4	3
August	24	4	3	3	—	—	1	17'0	3	4	6	7	4	5	—	2	5	23	3	—
September	14	11	5	7	—	—	2	72'0	4	3	5	7	1	5	2	3	4	17	6	3
October	12	10	9	12	—	—	1	76'8	5	8	4	1	2	2	3	6	7	16	6	2
November	8	12	10	20	—	—	5	101'0	8	4	8	5	1	1	1	2	5	12	8	5
Winter	37	25	29	22	2	—	1	104'7	23	7	3	12	7	17	16	6	16	50	12	13
Frühling	38	33	21	36	2	—	6	149'5	15	8	10	12	11	19	6	11	11	47	25	9
Sommer	65	20	7	14	—	—	4	45'4	21	12	8	16	5	17	3	10	13	61	11	7
Herbst	34	33	24	39	—	—	8	249'8	17	15	17	13	4	8	6	11	16	45	20	10
Jährlich	174	111	81	111	4	—	19	549'4	76	42	38	53	27	61	31	38	56	203	68	39

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1885.

Monat	Allgemeine Uebersicht über das Wetter. Tage. Unbewölkte	Bewölkte	Trübe	Regen-	Nebel-	Schnee-	Gewitter-	Millimeter Regen	Anemometer. Windrichtung. N.	NO.	O.	SO.	S.	SW.	W.	NW.	Ungefähre Windstärke. Windstille	Brise	Wind	Starker Wind
December	15	8	8	12	—	—	2	64'3	10	2	1	1	2	7	2	6	4	17	5	5
Januar	12	9	10	12	—	1	—	121'0	8	2	4	3	1	5	2	6	11	11	7	2
Februar	14	7	7	5	—	—	1	8'0	5	3	3	2	3	5	6	1	2	12	11	3
März	12	11	8	14	—	—	3	65'9	9	2	4	2	1	5	6	2	1	15	11	4
April	12	10	8	13	—	—	2	109'6	6	5	2	2	3	5	3	4	3	15	9	3
Mai	21	6	4	—	—	—	—	—	4	3	5	4	4	6	3	2	6	17	5	2
Juni	16	8	6	8	—	—	2	31'5	3	1	7	6	3	5	2	3	5	13	9	3
Juli	23	6	2	2	—	—	—	5'2	8	4	5	5	2	2	1	4	2	19	9	1
August	17	12	2	4	—	—	1	14'4	4	7	6	4	3	5	1	1	3	20	6	2
September	15	8	7	8	—	—	2	37'8	3	5	4	3	3	6	4	3	2	18	5	5
October	14	8	9	10	—	—	1	142'9	6	4	3	2	3	4	5	3	5	15	6	5
November	16	7	7	6	—	—	3	45'6	6	4	2	4	—	8	6	4	4	13	8	5
Winter	41	24	25	29	—	1	3	193'3	23	7	8	6	6	17	10	13	17	40	23	10
Frühling	45	27	20	27	—	—	5	175'5	19	10	11	8	8	16	12	8	10	47	25	9
Sommer	56	26	10	14	—	—	3	51'1	15	12	18	15	8	12	4	8	10	52	24	6
Herbst	45	23	23	24	—	—	6	226'3	15	13	9	9	6	18	15	10	11	46	19	15
Jährlich	187	100	78	94	—	1	17	646'2	72	42	46	38	28	63	41	39	48	185	91	40

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1886.

Monat	Allgemeine Uebersicht über das Wetter. Tage. Unbewölkte	Bewölkte	Trübe	Regen-	Nebel-	Schnee-	Gewitter-	Millimeter Regen	Anemometer. Windrichtung. N.	NO.	O.	SO.	S.	SW.	W.	NW.	Ungefähre Windstärke. Windstille	Brise	Wind	Starker Wind
December	16	10	5	10	—	—	—	77'8	8	6	2	3	—	6	1	5	6	15	6	4
Januar	13	9	9	9	—	1	—	33'9	6	1	1	—	3	7	6	7	5	12	9	5
Februar	15	7	6	13	—	—	—	82'9	6	7	2	2	3	3	1	4	4	7	13	4
März	12	7	12	9	1	—	—	38'4	4	1	9	6	—	9	—	2	7	14	7	3
April	12	5	13	8	—	—	1	49'4	6	3	5	3	3	4	2	3	5	12	8	5
Mai	16	10	5	2	—	—	—	28'0	4	3	4	3	3	6	5	3	6	15	7	3
Juni	23	4	3	4	—	—	2	26'0	6	11	1	6	3	3	—	—	3	20	5	2
Juli	25	5	1	2	—	—	1	5'6	4	5	9	5	3	3	1	1	3	21	6	1
August	19	7	5	4	—	—	—	11'5	5	10	7	4	2	2	—	1	2	19	9	1
September	17	10	3	3	—	—	3	46'0	6	7	7	2	1	6	—	1	2	17	9	2
October	12	12	7	12	—	—	2	67'1	2	1	3	8	—	11	4	1	3	14	12	2
November	12	11	7	11	1	—	1	138'0	7	1	5	1	1	7	1	7	5	14	6	5
Winter	44	26	20	32	—	1	—	194'6	20	14	5	5	6	16	8	16	15	34	28	13
Frühling	46	22	30	19	1	—	1	115'8	14	7	18	12	6	19	7	8	18	41	22	11
Sommer	67	16	9	10	—	—	3	43'1	15	26	17	15	8	8	1	2	8	60	20	4
Herbst	41	33	17	26	1	—	6	251'1	15	9	15	11	2	24	5	9	10	45	27	9
Jährlich	192	97	76	87	2	1	10	604'6	64	56	55	43	22	67	21	35	51	179	97	37

Meteorologische Beobachtungen zu Mahon im Jahre 1887.

Monat	Allgemeine Uebersicht über das Wetter. Tage. Nebelige	Bewölkte	Trübe	Regen-	Nebel-	Schnee-	Gewitter-	Millimeter Regen	Anemometer. Windrichtung. N.	NO.	O.	SO.	S.	SW.	W.	NW.	Ungefähre Windstärke. Windstille	Brise	Wind	Starker Wind
December	15	4	12	9	—	—	1	46'00	9	—	—	—	2	10	4	6	1	12	10	8
Januar	14	3	14	9	—	—	—	55'15	10	3	4	2	1	2	5	4	10	14	5	2
Februar	14	7	7	9	—	1	1	55'00	6	3	9	2	2	1	2	3	4	17	7	—
März	17	8	6	5	—	—	—	31'75	7	1	11	2	3	3	—	4	2	19	7	3
April	15	7	8	7	—	—	1	85'25	7	2	5	2	4	4	2	4	2	13	10	5
Mai	20	6	5	2	1	—	—	5'48	11	5	2	2	5	3	—	2	2	16	11	2
Juni	26	3	1	1	—	—	—	4'80	5	9	7	2	3	4	—	—	—	20	9	1
Juli	22	4	5	4	—	—	—	100'95	6	8	8	3	4	2	—	—	5	18	8	—
August	22	8	1	1	—	—	1	8'00	4	8	3	9	5	1	—	1	—	22	8	1
September	12	11	7	8	1	—	4	197'24	4	7	5	3	4	3	2	2	4	17	7	2
October	12	11	8	14	—	—	1	109'79	8	7	4	—	—	7	2	3	5	13	9	4
November	8	9	13	14	2	—	1	113'60	3	3	1	2	6	8	2	5	5	18	7	—
Winter	43	14	33	27	—	1	2	156'15	25	6	13	4	5	13	11	13	15	43	22	10
Frühling	52	21	19	14	1	—	1	122'48	25	8	18	6	12	10	2	10	6	48	28	10
Sommer	70	15	7	6	—	—	1	113'75	15	25	18	14	12	7	—	1	5	60	25	2
Herbst	32	31	28	36	3	—	6	420'63	16	17	10	5	10	18	6	10	14	48	23	6
Jährlich	197	81	87	83	4	1	10	813'01	81	56	59	29	39	48	19	34	40	199	98	28

Die Nordwestwinde, welche an den südfranzösischen Küsten wüthen, kommen auf Menorca fast immer als Nord- oder Nordostwinde an, aber ohne von ihrer Gewalt zu verlieren, ja dieselbe erscheint im Gegentheil noch verstärkt, sodaß sie eine wahre Plage für die Vegetation sind, namentlich wenn sie während des Frühjahres stattfinden. Die Nordwestwinde, wiewohl seltener, sind manchmal noch stärker als die Nordwinde; namentlich machen sie sich auf der Seite von Ciudadela bemerkbar. Die anderen Winde verursachen selten Schaden an Land- und Gartenculturen oder Gebäuden. Interessiren dürfte die folgende, fünf Jahre umfassende Zusammenstellung mit Angabe des Windes und der Temperatur, aus welcher sich ergiebt, daß die niedrigste Temperatur bei Nordwestwinden, die höchste dagegen bei Süd- und Südostwinden, eintritt:

Höchste und niedrigste mittlere Temperatur jeden Monats, nebst Angabe der Winde, welche an dem Tage, wo dieselben beobachtet wurden, wehten.

Monat	1883. Tag	Höchste mittlere Temp.	Wind	1884. Tag	Höchste mittlere Temp.	Wind	1885. Tag	Höchste mittlere Temp.	Wind	1886. Tag	Höchste mittlere Temp.	Wind	1887. Tag	Höchste mittlere Temp.	Wind
December	15	13'9	SO.	14	12'1	WNW.	17	13'2	SW.	12	8'5	NO.	17	19'2	SW.
Januar	2	13'7	W.	4	11'8	SW.	31	13'2	SW.	25	9'0	W.	31	12'0	W.
Februar	24	13'2	N.	15	14'1	SW.	21	15'2	SW.	28	10'7	W.	21	15'2	W.
März	26	14'5	SW.	18	15'2	S.	9	15'4	SW.	18	8'7	O.	9	15'4	SW.
April	27	16'5	SO.	25	16'2	SW.	25	16'9	S.	6	10'0	O.	25	16'9	SW.
Mai	19	20'0	O.	30	21'1	SO.	30	22'5	S.	12	16'0	O.	30	22'5	W.
Juni	29	27'0	SO.	29	25'4	WNW.	29	23'7	W.	28	19'8	W.	29	23'7	W.
Juli	12	27'8	S.	17	27'8	S.	24	26'8	SO.	30	23'0	S.	24	26'8	W.
August	15	26'7	SO.	12	27'3	SW.	31	27'6	W.	30	23'0	SO.	2	28'4	W.
September	4	25'3	W.	29	24'6	SW.	14	27'0	W.	18	18'7	W.	4	26'4	W.
October	10	19'8	SO.	1	20'4	SW.	2	21'3	SW.	26	15'0	SW.	2	21'3	W.
November	3	18'1	W.	6	19'7	SO.	14	18'6	SW.	24	8'7	WNW.	14	18'6	WNW.

Von Mahon aus lassen sich indessen die Windrichtungen nie gut beurtheilen; so weht häufig Südwest hinter Cabrera, und er erscheint uns hier als Nordwest. Aus den oberen Tabellen, sowie aus der nachstehenden, welche auf 7jähriger Beobachtung von Carreras während der Jahre 1862—1869 beruhen, ist zu ersehen, daß der Nordwind zu allen Jahreszeiten vorherrscht; er ist jedoch gewöhnlich schwach während des Sommers und sehr heftig in den anderen Jahreszeiten. Nordost-, Ost- und Südostwinde wehen häufig während des Sommers und Frühjahres und sind in den anderen Jahreszeiten seltener. Der Südwind ist in keiner Jahreszeit häufig; der Südwest ist während des Herbstes und Winters sehr häufig, während er im Sommer nicht ganz so oft auftritt. Die West- und Nordwestwinde sind immer selten, sie wehen mit einiger Häufigkeit nur im Herbst und Winter.

Tage im Mittel der Winde in jedem Monat nach den Beobachtungen von 1862—1869.

Monate	N.	NO.	O.	SO.	S.	SW.	W.	NW.	Veränderlich oder Calmen
Januar	7'30	2'30	0'57	1'57	2'30	8'15	5'15	2'00	1'66
Februar	8'35	4'00	1'43	1'43	2'30	4'43	3'43	1'15	1'25
März	10'00	3'00	0'30	1'70	2'30	6'30	3'85	2'70	3'85
April	6'57	5'43	4'43	3'43	3'43	3'30	0'70	1'57	1'14
Mai	5'00	4'30	3'43	4'43	3'43	7'30	1'00	1'00	1'11
Juni	8'85	5'43	3'43	3'57	1'43	5'15	0'43	1'30	0'41
Juli	5'57	6'70	4'70	5'57	2'15	4'30	0'30	0'30	1'41
August	6'30	6'43	4'00	3'57	4'43	4'30	0'30	0'30	1'37
September	6'85	5'57	3'57	3'43	2'57	5'15	0'85	1'00	1'00
October	8'00	3'30	2'00	3'00	2'00	7'43	2'00	1'00	2'27
November	8'15	3'15	1'15	1'43	1'70	5'70	3'00	3'30	2'42
December	8'57	2'85	1'00	1'43	1'15	5'85	4'30	3'30	2'55

Stürme kommen zu allen Jahreszeiten, am meisten aber im Herbst und Frühjahr vor; sie dauern in der Regel zwei bis drei Tage, selten länger. Die heftigsten Stürme, welche in den Annalen des Landes erwähnt werden, führen wir im Folgenden an. Am 17. Mai 1799 brach ein gewaltiger Sturm aus, der fast alle Weinberge

zerstörte und auch großen Schaden an den Baulichkeiten anrichtete. Am 28. December desselben Jahres fand ein noch heftigerer Sturm statt, der alle Windmühlen von Ciudadela und acht von Mahon umriß, in dessen Hafen die Schiffe ihre Anker verloren. Am 26. Februar 1803 brach ein weiterer Sturm aus, der auch Schaden an Gebäuden, Feldern und Schiffen anrichtete. Am 20. October 1823 wüthete ein ähnlicher Sturm und endlich am 23. August 1835 entwurzelte ein Sturm eine große Anzahl Bäume und beschädigte viele Baulichkeiten. In dem Zeitraume von 1865—1887 fanden folgende Windstürme (Huracanes) statt:

1865: 10. und 11. Januar. — 12. März.
1867: 5. April. — 3. Juni. — 25. September.
1869: 4. März. — 19. April.
1870: 25. December.
1872: 10. Juni.
1885: 2. und 3. November.
1886: 27. Juli.
1887: 10. Februar.

Die Zahl der Seestürme (Tempestades) während derselben Periode zeigt die folgende Uebersicht:

1865: 12. März. — 21. und 22. September. — 9. October.
1866: 10. März.
1867: 3. Juni.
1868: 26. Januar.
1869: 19. April.
1870: 21. Januar. — 21. December.
1871: 4. Juni. — 9. Juli.
1872: 10. Juni. — 24. September. — 13. November.
1873: 13. März. — 18. October.
1876: 8. Januar.

1877: 9. März. — 8. Mai.
1878: 24. September. — 18. October.
1879: 5. September.
1880: 18. März. — 9. November.
1881: 2. Januar. — 10. Juni.
1883: 4. November. — 7. December.
1884: 20. April. — 29. December.
1885: 17. Januar. — 8. April. — 2. und 3. November.
1886: 22. Juni. — 18., 24. und 25. September. — 23. und 27. October.
1887: 4. und 5. April. — 15. Juli. — 20. August. — 3. October. — 3. Dec.

Da wir einmal bei der Besprechung der Unwetter sind, fügen wir ebenfalls gleich hier die während derselben Periode von 1865—1887 in Mahon beobachteten Wasserhosen an; selbstverständlich ist deren Zahl an den Küsten der Insel weit größer gewesen.

1865: 14. März. — 26. Juli. — 19. September.
1867: 16. Mai.
1871: 8. Juni. — 12. September.
1877: 8. Mai.
1880: 18. März. — 9. November.
1881: 27. September.
1882: 11. September.
1883: 1. Mai.
1884: 26. April. — 29. December.
1886: 25. November.

Blitz und Donner sind im allgemeinen nicht häufig, am meisten kommen sie noch im Juni, September und October vor. Insoweit dies controllirbar ist, sind sie in den folgenden Tabellen für die angenommene 23jährige Periode zusammengestellt:

Uebersicht über die in Mahon beobachteten Blitze für die Jahre 1865—1887.

Jahr	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December
1865	15, 16, 30.	17.	21, 22.	—	—	18—23.	17, 20.	16, 24.	20, 24, 27.	2, 6, 8, 11, 16, 18, 19.	—	16.
1866	—	—	9.	—	8.	—	—	6, 7.	25.	—	—	—
1867	—	13.	—	—	22, 26.	—	—	—	—	4, 5, 22, 24.	—	—
1868	20.	20.	—	11.	5.	17.	1, 10—12, 16.	13—16, 23—25.	9—14, 20—22.	1, 6, 10, 19.	—	—
1869	—	—	—	9.	16.	—	21.	—	4.	26.	2, 6, 16, 24, 25, 29.	23.
1870	19.	—	7.	2, 4, 14, 17.	28.	18.	—	15, 18—20, 30.	1, 14, 29.	—	8, 11, 13, 19, 30.	—
1871	2, 8.	—	—	—	—	9, 17, 28.	—	—	—	19—21.	24.	8.
1872	—	—	—	—	23, 26.	2.	—	—	7, 18, 22.	6, 7, 12—14, 18.	11.	1.
1873	17.	7.	—	2.	—	23, 24.	7, 29, 30, 31.	21, 27.	15, 22, 23.	14.	—	—
1874	—	—	—	14.	10.	7, 19, 21.	—	15, 16.	8, 18, 28.	1, 16.	5.	9, 10, 12, 13.
1875	—	9, 28.	2, 3.	22.	—	2, 4.	24.	14, 22.	10, 19.	9, 13, 14, 28.	3.	—
1876	14.	—	—	—	4, 16.	10, 29.	1, 5.	—	—	16, 19, 21.	17.	15, 20, 24.
1877	16.	—	5, 29.	18, 23.	—	4	3.	19, 24.	17, 18, 30.	—	5, 8, 13.	1, 3, 10, 22.
1878	—	—	24, 25, 29, 30.	—	—	23.	—	—	—	12, 17.	1, 2, 15, 17, 28.	6.
1879	—	14, 23.	22.	8, 16.	—	26.	—	14, 21.	14, 25.	—	—	—
1880	—	9, 24.	6, 13.	8, 28, 29.	—	4, 5, 17.	—	2, 5, 6, 23, 25.	1, 8, 9, 13—15, 26, 27, 29.	7, 13, 18, 31.	3, 30.	—
1881	1, 19.	25, 28.	—	20, 21, 24.	2.	7.	—	27, 31.*	28.	—	24.	30, 31.
1882	—	—	2, 4, 23.	—	—	—	—	—	9—11, 14, 15, 18, 22, 25.	28, 29.	13, 21, 30.	—
1883	13.	9.	—	28.	—	11, 29.	27.	31.	27.	13.	2, 23.	—
1884	—	20.	2, 26.	—	—	22, 24.	18.	12, 19—21, 27.	10, 19, 22, 25.	7.	7, 8, 13, 23.	20.
1885	15.	—	11, 22.	—	21.	—	17.	22, 28, 29.	7, 18.	15.	—	10.
1886	—	—	—	—	28.	—	1.	19, 22.	—	24.	—	—
1887	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Uebersicht über die in Mahon beobachteten Donner für die Jahre 1865—1887.

Jahr	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December
1865	—	—	6, 23.	—	—	21.	18.	11.	19.	5, 13.	—	3.
1866	—	—	11, 23.	11.	30.	15, 28.	—	—	—	1, 2, 11, 23, 25, 26.	1.	—
1867	—	18.	—	—	—	19, 21.	5.	—	—	16, 18.	13, 16.	3, 6.
1868	—	9.	—	—	5.	1, 3.	9.	2, 16—23.	—	2, 4, 18.	7,8,24,27.	—
1869	—	21.	11, 21, 23, 29—31.	—	23.	25, 29.	22, 25, 31.	—	19.	11, 15, 18.	18.	8, 21, 25.
1870	—	—	—	—	—	—	—	2, 15, 18.	6.	—	—	—
1871	—	—	—	—	18.	8, 25.	29.	12, 16.	8, 11, 12, 17, 18.	16, 17.	1.	25.
1872	27.	—	—	—	6, 27.	3.	8.	7.	8, 9, 19, 20.	—	1, 5.	—
1873	—	8, 27.	—	9, 28.	27.	10, 30.	—	—	6, 7, 23.	4.	—	2.
1874	6.	18.	—	10.	23, 26.	—	25.	—	9, 13, 19.	—	—	—
1875	—	17.	—	6, 25.	29.	1, 3, 14, 17.	3, 15.	—	11, 12, 27, 29.	2, 6, 19, 20.	—	14.
1876	8.	—	—	—	7, 17.	2, 3, 9, 16.	—	—	11—13.	3, 10, 16.	—	—
1877	—	—	6, 9.	17.	—	23, 24, 30.	—	—	23.	15, 18, 24.	—	21.
1878	—	—	—	—	27.	1, 28.	—	—	25.	4, 9.	—	4.
1879	—	—	23, 27, 28.	2, 3, 29.	4, 5, 29.	—	—	—	2, 7, 9, 24.	26.	30.	—
1880	6, 28.	—	22.	—	—	6.	—	28, 29, 30.	—	19.	7, 21.	—
1881	—	—	—	—	3.	—	2.	14.	—	2, 4, 8, 9, 20.	—	—
1882	—	—	—	4.	—	12.	—	—	25, 27.	20.	9.	—
1883	—	—	18.	—	—	2.	—	28.	1.	6, 11, 14.	17.	2.
1884	—	—	8.	19.	22.	3.	6.	29.	1, 14.	1, 24.	6.	26, 29.
1885	16, 17.	17.	13, 14, 19.	15.	—	15, 25, 30.	30.	3, 30.	9, 19.	—	—	—
1886	—	—	—	—	—	22.	—	—	2, 14, 19, 20, 23.	—	—	—
1887	—	—	—	—	—	—	5, 23.	—	10, 12, 20.	—	4.	3.

Von gleichzeitigen Donner- und Blitzerscheinungen sind in derselben Periode folgende zu verzeichnen:

1865: 6. und 9. März. — 26. September. — 1., 3. und 15. October.
1866: 23. März.
1868: 29. Juni. — 2., 4. und 14. Juli. — 21. August.
1870: 21. Januar. — 31. Mai.
1872: 6. Mai. — 15. November.
1873: 16. Juli. — 5. September. — 8., 15. und 18. October.
1874: 14. und 15. October.
1877: 17. Juni. — 3. und 8. September. — 3. October.
1878: 10. Juli.
1879: 30. October.
1880: 11. Mai.
1881: 6. Januar. — 15. März. — 10. und 11. September.
1883: 30. September. — 1. und 5. October.
1884: 29. April. — 6. Mai. — 28. August. — 4. November.

Das Polarlicht ist äußerst selten, man hat es in derselben Periode nur viermal beobachtet: am 24. und am 25. October 1870, am 17. December desselben Jahres, sowie am 4. Februar 1872, wo eine Aurora australis zu sehen war.

Die Erdbeben, welche, nach der Bodengestaltung der Insel zu schließen, in vorhistorischen Zeiten sehr heftig gewesen sein müssen, sind nunmehr eine Seltenheit geworden und von geringer Stärke. Im Jahre 1652 wurde am 19. October die Kirche von S^{n} Lorenzo de Binixems durch ein Erdbeben zerstört. Am 17. April 1831 verspürte man gegen 11 Uhr nachts in Ciudadela ein leichtes Erdbeben, das sehr kurze Zeit dauerte und keinen Schaden verursachte. Am 20. August 1856 um 9$^{1}/_{2}$ Uhr nachts gewahrte man in Mahon ein leichtes Erdbeben, dem eine meteorartige Erscheinung vorausging; während desselben war eine außerordentliche Flut zu beobachten, welche die ganze Linie der Quais überschwemmte und die Ketten einiger der im Hafen vor Anker liegenden Schiffe zerriß. Gegen 11 Uhr des folgenden Morgens wiederholte

sich das Erdbeben mit größerer Gewalt; die Bewegung ging von Osten nach Westen. Am 31. März 1858, einem Charmittwoch, nahmen gegen 10 Uhr abends in Sn Cristobal die wenigen Leute, welche noch nicht schliefen, ein leichtes Erdbeben wahr, und am 1. April (Chardonnerstag), als man den Gottesdienst begann und die ganze Kirche von Sn Cristobal mit Leuten überfüllt war, verspürte man eine heftige, wiewohl kurze Erschütterung, welche sehr sichtbar die Glaskronleuchter und Ampeln, die von der Kirchendecke und von den Bogen der Kapellen herabhingen, schwanken machte, was zwar großen Schrecken, aber glücklicherweise keinen Schaden verursachte. Auch die Landleute, welche in der Umgebung arbeiteten, gewahrten die Bewegung. Vor etwa 20 Jahren beobachtete man, gleichfalls in Sn Cristobal, während der Nacht einen unbedeutenden, kurze Zeit dauernden Erdstoß.

Menorca ist ringsum vom freien, offenen Meere umgeben, mit Ausnahme der Westseite, wo es, wie wir schon anfangs erwähnten, der Canal von Menorca begrenzt. Der mittlere Theil des Canals ist sehr wenig tief, da beide Inseln durch eine Bank von Sand und Muscheln verbunden werden, auf welcher die größte Meerestiefe 75 Meter nicht überschreitet; ja 7 Kilometer vom Cap d'Artruix findet man blos 50 Meter Tiefe. Auf der Nordseite des Canals nimmt die Tiefe zu und erreicht 150 Meter bei dem Steingrund mit Korallen, den man zwischen dem Cap Menorca und Cap Formentó findet. Gegen Süden, wo sich der Canal beträchtlich erweitert, sodaß er vom Cap Salinas bis zur Südküste Menorcas 196 Kilometer mißt, nimmt die Tiefe sehr zu, sodaß man an seinem südlichen Ende, 8 Kilometer von der Küste Menorcas entfernt, bereits 450 Meter Tiefe findet. Die geringe Tiefe des engeren Theiles des Canals erklärt den hohen Seegang, der dort zu herrschen pflegt, wenn die Winde vom Golfe von Lyon her wehen, sodaß manchmal selbst die Dampfer ihn nicht zu passiren vermögen. In dem Meerestheile, der Menorca vom Festlande trennt, findet man sehr große Tiefen, die bis 2240 Meter im mittleren Theile betragen, während die Meterzahl an den 27 Kilometer von der Spitze des Llobregat entfernten Stellen auf 1760 und 1280 und auf 960 in gleicher Entfernung vom Cap Menorca herabgeht.

Das Mittel von drei Versuchen mit Meereswasser, welches bei Mahon entnommen wurde, ergibt 30,4 Gramm Seesalz auf jeden Liter Wasser. Dieses Salz ist

sich das Erdbeben mit größerer Gewalt; die Bewegung ging von Osten nach Westen. Am 31. März 1858, einem Charmittwoch, nahmen gegen 10 Uhr abends in S^n Cristobal die wenigen Leute, welche noch nicht schliefen, ein leichtes Erdbeben wahr, und am 1. April (Chardonnerstag), als man den Gottesdienst begann und die ganze Kirche von S^n Cristobal mit Leuten überfüllt war, verspürte man eine heftige, wiewohl kurze Erschütterung, welche sehr sichtbar die Glaskronleuchter und Ampeln, die von der Kirchendecke und von den Bogen der Kapellen herabhingen, schwanken machte, was zwar großen Schrecken, aber glücklicherweise keinen Schaden verursachte. Auch die Landleute, welche in der Umgebung arbeiteten, gewahrten die Bewegung. Vor etwa 20 Jahren beobachtete man, gleichfalls in S^n Cristobal, während der Nacht einen unbedeutenden, kurze Zeit dauernden Erdstoß.

Menorca ist ringsum vom freien, offenen Meere umgeben, mit Ausnahme der Westseite, wo es, wie wir schon anfangs erwähnten, der Canal von Menorca begrenzt. Der mittlere Theil des Canals ist sehr wenig tief, da beide Inseln durch eine Bank von Sand und Muscheln verbunden werden, auf welcher die größte Meerestiefe 75 Meter nicht überschreitet; ja 7 Kilometer vom Cap d'Artrnix findet man blos 50 Meter Tiefe. Auf der Nordseite des Canals nimmt die Tiefe zu und erreicht 150 Meter bei dem Steingrund mit Korallen, den man zwischen dem Cap Menorca und Cap Formentó findet. Gegen Süden, wo sich der Canal beträchtlich erweitert, sodaß er vom Cap Salinas bis zur Südküste Menorcas 196 Kilometer mißt, nimmt die Tiefe sehr zu, sodaß man an seinem südlichen Ende, 8 Kilometer von der Küste Menorcas entfernt, bereits 450 Meter Tiefe findet. Die geringe Tiefe des engeren Theiles des Canals erklärt den hohen Seegang, der dort zu herrschen pflegt, wenn die Winde vom Golfe von Lyon her wehen, sodaß manchmal selbst die Dampfer ihn nicht passiren vermögen. In dem Meerestheile, der Menorca vom Festlande trennt, findet man sehr große Tiefen, die bis 2240 Meter im mittleren Theile betragen, während die Meterzahl an den 27 Kilometer von der Spitze des Llobregat entfernten Stellen auf 1760 und 1280 und auf 960 in gleicher Entfernung vom Cap Menorca herabgeht.

Das Mittel von drei Versuchen mit Meereswasser, welches bei Mahon genommen wurde, ergibt 30,4 Gramm Seesalz auf jeden Liter Wasser. Dieses Salz ist



BLICK AUF MALLORCA VOM BERG INCLUSA AUS

ziemlich rein, es enthält 97 % Sodiumchlorür und 3 % andere Salze, nämlich Magnesiumchlorür, Magnesiumsulfat und Kalksulfat.

Die eigentliche Flut ist im Mittel immer sehr unbedeutend. Die Flutbewegung, welche in das Mittelmeer durch die Meerenge von Gibraltar eindringt, breitet sich derart aus, daß sie in dem Maße, wie sie weiter vordringt, an Höhe abnimmt; daher verursachen in Menorca zufällige Verhältnisse viel größere Schwankungen der Oberfläche als die Flut. Der Wind ist namentlich ein wesentlicher Factor. Im Hafen von Mahon verringern die Nordwestwinde manchmal das Meeresniveau um 50—60 Centimeter, und andererseits steigt das Niveau mit den Südostwinden, indem das in dem langen und schmalen Meeresarme befindliche Wasser durch die ersteren weggetrieben und durch die letzteren gestaut wird. Im Hafen von Ciudadela sind die Schwankungen der Meeresoberfläche noch bedeutender, was wohl in der geringen Breite und Tiefe des Canals seinen Grund hat. Manchmal steigt sie um 1,20 Meter über die mittlere Höhe und bisweilen noch darüber. Im allgemeinen finden die großen Fluten während der Aequinoctien und Syzygien bei sehr leichten Südostwinden unter sehr tiefem Barometerstande und drückender Hitze statt. Dabei ist die Luft sehr unrein, und man hat beobachtet, daß sich dann eine leichte Wolke bildet, die im Zenith unbeweglich stehen bleibt. Ihr schreiben die Seeleute die Unbehaglichkeit, welche man empfindet, zu, während dieselbe in Wirklichkeit wohl nur in dem Mangel an Luftbewegung beruht.

Die Strömungen sind an den Küsten Menorcas sehr veränderlich, je nach den herrschenden Winden und anderen Verhältnissen. In der Mehrzahl der Tage besteht jedoch eine Strömung von Norden nach Süden mit einer Schnelligkeit von 2—3 Kilometer in der Stunde und eine in entgegengesetzter Richtung bei frischen Süd- bis Südwestwinden. Man hat beobachtet, daß die heftigen Winde des Golfes von Lyon in bemerkbarer Weise die Schnelligkeit der ersteren Strömung vermehren. In der Bucht von Ciudadela besteht gewöhnlich eine Küstenströmung, welche eine der allgemeinen Strömung entgegengesetzte Richtung hat.

Menorca ist im allgemeinen flach und bei oberflächlicher Betrachtung eher einförmig zu nennen, indem die bedeutendste Erhebung der Insel, jene des Toro, nur

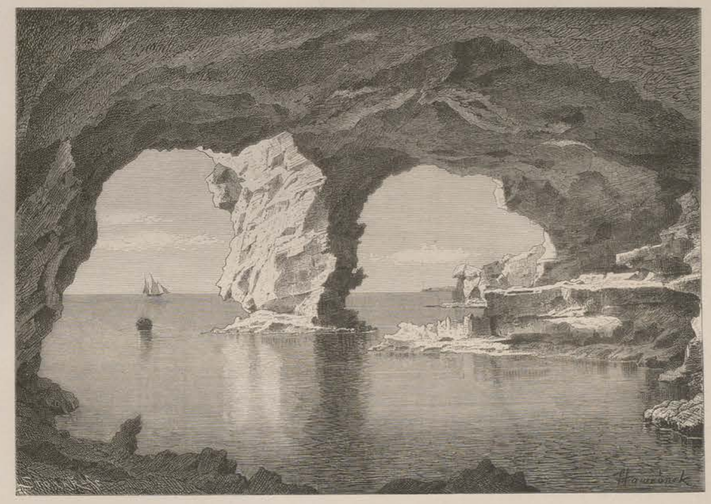
eine Höhe von 357,96 Meter erreicht. Er nimmt mit den anderen Haupterhebungen, unter welchen die 274,58 Meter hohe Inclusa die bedeutendste ist, so ziemlich die Mitte der Insel ein, und der flache Boden steigt auf beiden Seiten derart an, daß von beiden Enden, von der Ferne aus betrachtet, die Berge des Centrums blos als kleine Hügel über die Ebene emporragen, während sie doch von ihren Kesselthälern aus sich ganz stattlich ausnehmen. Sie erscheinen wie in einem Kessel gelegene Höhen. Der Hauptfahrweg von Mahon nach Ciudadela schneidet die Insel so ziemlich in zwei Hälften, und, wie wir später sehen werden, entspricht dem mit geringen Ausnahmen die Scheidung der geologischen Structur derselben, sodaß wir sehr gut diese künstliche Linie als Trennungs-



Die Gruppe des Toro.

linie der nördlichen und südlichen Hälfte ansehen können. Die nördliche bildet eine ganze Reihe von ameisenhaufenartigen, durch kurze, enge Thäler getrennten kleinen Hügeln, welche, von der nördlichen Seite des Hafens von Mahon anfangend, sich bei einer mittleren Höhe von 50—100 Meter bis nahe an Ciudadela hinziehen, die Richtung von Südosten nach Nordosten einnehmen und die Wasserscheide zwischen dem Norden und dem Süden bilden. Der südliche Theil der Insel besteht aus einem gegen Süden geneigten Plateau, dessen höchste Stellen 170 Meter hoch sind und welches auf beiden Seiten ansteigt. Im Osten erreicht es in den felsigen Höhen der Cutainas, im Westen in jenen der Murvedras, welche einander nach beiden Richtungen gewissermaßen als Gegenstück dienen, seine größte Höhe und nimmt in so ziemlich gleichmäßiger Höhe das südliche Centrum der Insel ein, durch tiefe Furchen zerrissen, welche den Abfluß der Gewässer nach Süden

gestatten. Etwas Oederes und Einförmigeres als dieses steinige Plateau-Land läßt sich kaum denken, und es scheint fast, als ob sich die Natur vorbereiten wollte, um die Contraste gegen die Ueppigkeit der Torrenten-Furchen noch greller zu machen. Weit schöner ist der bewegtere Norden; dem, wiewohl auch hier sich viele Stellen ähneln, fehlt es doch nicht an herrlichen Punkten. Unter den schönsten stellen wir obenan die Aussicht von der Calafata von Bini Mellá, eine der schönsten der Balearen, dann jene vom



Cova d'Alcanfá.

Puig des Caragol de Lonzell, welche wohl die zweitschönste ist, die von Sta Eulalieta und die ganz herrliche von Puig Vermey bei der Font Santa. Alle diese Punkte aber sind wenig besucht und bekannt, sodaß viele Leute, welche blos Mahon und Ciudadela ansehen, häufig mit einer ungünstigen Meinung von den landschaftlichen Reizen der Insel scheiden. Es gibt mehrere kleine, ziemlich flache, beckenartige Thalsohlen im Centrum der Insel, die größte Ebene ist aber diejenige im Norden von Mercadal, welche etwa 5000 Hektare mißt.

Die Küsten von Menorca sind im allgemeinen scharf abgebrochen, mit jähen, häufig ausgehöhlten Wänden, mit tiefen Seehöhlen, in welchen manchmal die Meeresbrandung sich bricht. Strandufer sind dagegen selten und sehr beschränkt. Der bemerkenswertheste Strand ist jener von Son Bou im Süden der Insel, der eine Länge von etwa vier Seemeilen hat. Die Nordküste ist sehr unregelmäßig gestaltet; man unterscheidet hier das



Die Halbinsel der Cavalleria.

Cap de Cavalleria, das Cap Pentinat und das Cap Favaritx; das Cap Menorca springt im Westen und das Cap de la Mola im Osten vor. Auf der Südseite ist die Küste viel regelmäßiger, und es findet sich an ihr blos ein bemerkenswerthes Cap, jenes d'Artruix.

Der Hafen von Mahon ist der beste der Insel und einer der besten des Mittelmeeres überhaupt; er mißt 7½ Kilometer in der Länge und hat eine größte Breite von 1700 Meter. Wir werden später auf denselben ausführlich noch zu sprechen kommen.

Die Küsten von Menorca sind im allgemeinen scharf abgebrochen, mit jähen, häufig ausgehöhlten Wänden, mit tiefen Seehöhlen, in welchen manchmal die Meeresbrandung sich bricht. Strandufer sind dagegen selten und sehr beschränkt. Der bemerkenswertheste Strand ist jener von Son Bou im Süden der Insel, der eine Länge von etwa vier Seemeilen hat. Die Nordküste ist sehr unregelmäßig gestaltet; man unterscheidet hier das



Die Halbinsel des Cavallería.

Cap de Cavallería, das Cap Ventinat und das Cap Favaritx; das Cap Menorca springt im Westen und das Cap de la Mola im Osten vor. Auf der Südseite ist die Küste viel regelmäßiger, und es findet sich an ihr blos ein bemerkenswerthes Cap, jenes d'Artruix.

Der Hafen von Mahon ist der beste der Insel und einer der besten des Mittelmeeres überhaupt; er misst 7½ Kilometer in der Länge und hat eine größte Breite von 1700 Meter. Wir werden später auf denselben ausführlich noch zu sprechen kommen.



TORRE DE RAMBA

Im Centrum der Nordküste liegt der schöne Hafen von Fornells, fast so lang und viel breiter als jener von Mahon, aber leider nicht so tief. Der schmale Hafen von Ciudadela ist für Küstenfahrer ein sicherer Ankerplatz. Außer diesen Häfen sei noch jener von Addaya erwähnt, welcher durch Ausbaggerung ein trefflicher Hafen werden könnte, sowie die vom Cap de Cavalleria geschützte Rhede von Sa Nidja. Von sonstigen Ankerplätzen ist namentlich derjenige von Sta Galdana, im Süden der Insel und zwar in der Mitte ihrer Ausbuchtung gelegen, als Schutzhafen bei Nordostwind bemerkenswerth. Allerdings ist er infolge der geringen Ausdehnung der Insel bei sehr



Cap d'Artruix von der Punta de la Guardia aus.

hohem Seegange nicht zu empfehlen, da dieser, sich um die Insel ziehend, auch die Südküste trifft.

Menorca hat keine eigentlichen Flüsse, sondern nur Bäche, steil in ihrem Anfang und mit sanftem Verlauf gegen ihre Mündung hin, welche im Sommer nahezu austrocknen, während der Regenzeit dagegen manchmal Ueberschwemmungen verursachen, die an den angebauten Ufern großen Schaden anrichten, Bäume entwurzeln und ganze Mauern und Landstücke mit sich fortreißen. Die Bäche verlaufen im Süden in tiefe Furchen, welche, wie schon erwähnt, das flache Tafelland durchschneiden und den Centralthälern als Abfluß dienen. Diese Furchen, welche von den Insulanern Barranes genannt

werden, sind häufig von ganz senkrechten Felsenwänden begrenzt, haben aber bei aller ihrer Schönheit einen gewissen einförmigen Charakter. Es sind dieselben sich immer wiederholenden Bilder, üppige Vegetation in der Thalsohle und weißliche, tief ausgehöhlte Felsenwände, so- daß es einem manchmal schwer fällt, zu sagen, ob man sich in dem einen oder dem anderen Barranc befindet. Am tiefsten und schönsten ist der Barranc d'Algendar, an Schönheit ihm nahekommend der Barranc d'en Fideus und derjenige von Cala en Porter. Sie fehlen im Norden, wo sie durch erdige Torrenten, welche die flachen Thalsohlen durchfurchen, ersetzt werden. Unter den ersteren ist auch als Bach der wichtigste der Barranc d'Algendar; er entspringt am Fuße von S^ta Agueda



Einbuchtung von Addaya.

und fließt von Norden nach Süden bis zur Cala von S^ta Galdana in einer Ge- sammtlänge von 15 Kilometer. Zugleich bildet er den Abfluß des breiten Centralthales am Fuße der Inclusa und läuft in einer Länge von etwa 10 Kilometer in einer bis 100 Meter tiefen Furche dieser senkrechten Wände dahin. In zweiter Reihe kommt der Bach von Trebolnge, der dem Barranc d'Algendar parallel verläuft und als Abfluß des Thales von Ferrerias dient; er ist aber nur 13 Kilometer lang und bei weitem nicht so großartig wie der Barranc d'Algendar, erhält jedoch zur Linken den schönen d'en Fideus als Zufluß. Weiter sind zu nennen der Bach von Son Bou, welcher den Abfluß des Thales von Mercadal und der ganzen Fläche am Fuße des Toro und des Puig de S'Hermitá bildet und sich durch das breite Thal der Cañesias mit zumeist sanften Lehnen hinzieht, in welchem er von Mercadal bis zum südlichen

Ufer in einer Länge von 12 Kilometer verläuft, und der Barranc de Cala en Porter, der den Abfluß des ganzen Südens von Alayor bildet. An der Nordküste mündet der Bach von Tirant, der bei Mercadal entspringt und gegen Norden 10 Kilometer lang bis zur Bucht von Sans verläuft. Die größte Fläche der Insel durchfließend, ist er wohl der größte, dann kommen diejenigen der Font Santa von Saleyró und



Ausmündung des S^ta Galdana-Flusses.

des Favaritx, der sich in die Bufera ergießt, sämmtlich nur unbedeutende, häufig wasserlose Torrenten, und der Gorg, der nach 6 Kilometer Verlauf das etwa 1 Kilo- meter breite Thal durchzieht und, den Abfluß der Fläche von S^n Juan in sich auf- nehmend, in den Hafen von Mahon bei der Culassa mündet.

Die Sümpfe, welche ehemals einen großen Theil der Oberfläche Menorcas ein- nahmen, sind nach und nach der Cultur gewichen. Diejenigen, welche das Thal des Gorg bedeckten und so sehr zu der Verderblichkeit Mahons für die ersten englischen

Besatzungen beitrugen, wurden auf Befehl des Gouverneurs Kane in schöne Gärten umgewandelt. Durch die Fürsorge verschiedener Besitzer, welche der hohe Werth des Bodens dazu veranlaßte, wurden die Sümpfe, die im Norden von Mahon bei der Bufera bestanden, trocken gelegt, ebenso die wichtigsten der Districte von Mercadal und Ferrerias. Gegenwärtig bleibt in dieser Richtung nur noch wenig zu thun übrig, und die einzigen Sümpfe von größerer Ausdehnung sind der von Binidonaire im Norden von Mercadal, sowie jener der Bufereta bei Sn Juan de Carbonell, dessen Umfang jedoch jährlich abnimmt. Die Bufera ist ein kleiner See im Norden von Mahon, sehr nahe an der Küste gelegen und mittelst eines kleinen, bei Sturm häufig versandenden Kanals von lediglich einem halben Meter Tiefe im Zusammenhange mit dem Meere. Es fließen in den See mehrere Bäche, und er bildet ein Wasserbecken von etwa 4 Kilometer Länge und an einigen Stellen 1 Kilometer Breite. Seine Oberfläche beträgt etwa 250 Hektare, seine Tiefe 5 Meter.

Menorca ist füglich quellenarm zu nennen, denn wiewohl sich die Zahl seiner Quellen auf 170 beläuft, sind die meisten derselben doch von geringer Bedeutung. Das ganze südliche Tafelland ist sehr durchlässig und das darauffallende Regenwasser, selbstverständlich dasjenige, welches wieder verdunstet, ausgenommen, sickert hier durch seine Schichten hindurch und erscheint als Quelle blos in den tiefen Furchen der Barrancs. Im ganzen Norden sind auch die Quellen nicht allzu häufig, da fast alle Regenwässer an der Oberfläche weiter fließen; nichtsdestoweniger entspringen einige größere Quellen an der Nordseite der Central-Hügelgruppen. Die Districte von Mercadal und Mahon sind diejenigen, welche mehr Quellen besitzen; am wenigsten hat deren Ciudadela aufzuweisen. In welcher Weise sich die Quellen über die Insel vertheilen, wird des Näheren aus der folgenden Zusammenstellung ersichtlich, nach welcher die Zahl der Quellen beträgt für:

		Uebertrag	70.
Mahon	47.	Mercadal	52.
Villa Carlos	5.	Sn Cristobal	16.
Sn Luis	7.	Fornells	1.
Sn Clemente	3.	Ferrerias	27.
Alayor	8.	Ciudadela	4.
	70.		170.

Alle Quellen Menorcas befinden sich außerhalb des Weichbildes der Ortschaften, wiewohl einige ihnen recht nahe liegen. Von denjenigen, welche zu Mahon gehören, sind die ergiebigsten, beständigsten und besten die Font des Clot (oder Cañar) de la Mola, welche die Festung von Isabel 2. mit Wasser versieht, die Font de Sn Juan, welche 20'8 Liter in der Secunde bei niedrigem Wasserstande liefert, die gleichnamige Huerta bewässert und von den Leuten in Mahon viel getrunken wird, die Font d'en Simon, welche viele andere Gemüsegärten berieselt, die Font de ne Baseta und die Font d'en



Die Bufera.

Maria. Sehr ergiebig, aber lediglich zum Viehtränken und zur Bewässerung brauchbar sind die drei folgenden Quellen: der Ual de Sta Catalina, 12 Kilometer von Mahon entfernt, der 72'6 Liter in der Secunde abgiebt und durch seine Sedimente incrustirt, der Ual de Tudurnell und die Font de Biniarroya. In Villa Carlos ist die Quelle des Fonduco, wiewohl sie sehr spärlich fließt, die beste. Die ergiebigsten und zugleich recht gute Quellen sind diejenigen von Calas Fonts und Cala Corp, welche die bei der Hafenmündung liegenden Geschwader mit Wasser versehen, während die vorerwähnte von Sn Juan bei Mahon den Geschwadern, welche zwischen Calafiguera und dem

Hafengrunde ankern, Wasser liefert. An der Grenze der Municipaldistricte von Mahon und Villa Carlos sind gleichfalls zwei ergiebige und sehr gute Quellen, welche die dortige Weberei (Industria Mahonesa) mit Wasser versorgen. Die Quellen von Sn Luis und Sn Clemente sind insgesammt in jeder Hinsicht unbedeutend. Im Districte von Alayor giebt es zwar wenige, dafür aber gute Quellen. Die ergiebigsten und besten sind im Süden die Font de Torresolí und im Norden Se Cabota, welche alle Obstgärten des Es Puntarró bewässert; in zweiter Reihe kommen die Font d'es Salt und Se Fonteta. Die ergiebigsten Quellen von Mercadal sind die Font des Pou del Toro, Ne Curta und die Font de se Figuera, welche die Horts von Carbonell berieseln, Ne Porca, zu Binifabini gehörig, auch Na Seca genannt, weil sie vor etwa 20 Jahren einmal ganz austrocknete, und die Font des Frares; sie sind sämmtlich gut, die besten sind aber die Font Santa und Ne Muxerí. In der Gegend von Sn Cristobal sind die wichtigsten die Font de se Vall, welche zwei Mahlmühlen treibt, die Font d'es Recó des Barril, welche in der Nähe des Meeres ergiebig entspringt, von demselben aber häufig verdeckt wird, und die Font de Foradada. Die Quelle von Fornells liegt am Eingange der kleinen Ortschaft, wo die Viehtränke sich befindet. Von den im allgemeinen guten Quellen von Ferrerias sind die reichsten die Font Grosa, die Font de St Antoni, die Font de s'Arch und de ne Cabrera, die besten die Font de Son Febrer und die Font de se Mata. Sehr wenige Quellen hat der District von Ciudadela, indessen hat er deren zwei sehr bemerkenswerthe, die Font des Plá (oder des Pasetx de Sn Juan), sehr ergiebig und vorzüglich, welche der Hälfte der Stadtbevölkerung Trinkwasser liefert, und die Font de St Antoni Martí, deren Wasser als das beste von Ciudadela gilt.

Es gibt auf Menorca keine Mineralquellen im eigentlichen Sinne des Wortes; man kennt nur drei eisenhaltige Quellen, die Font d'en Rovey in Cala Roupiña im Hafen von Mahon, deren Wasser manchmal behufs medicinischer Wirkung getrunken wird, sowie die Font von Ne Rovey in Binidueníx, im Districte von Mercadal gelegen, und endlich die Font de se Montañeta in dem von Ciudadela. Von den Quellen von Ferrerias befördert diejenige von Sn Pera die Verdauung, die Quelle von Sta Barbara löst den Kalkstein, den sie berührt, und Ne Potera, welche Forunkeln verursacht, wirkt erbrechend. Auffallend diuretisch ist Ne Sedulina

im Districte von Mercadal, unweit von den Covas novas gelegen, von der man so viel trinken kann, wie man will.

Schon seit langer Zeit hatte man auf der Isla d'en Colom Kupfer, an einigen Stellen bei Alayor Blei, Schiefer an der Nordküste und Gyps im Centrum entdeckt, sowie auf die große Zahl von Fossilien aufmerksam gemacht, die man im südlichen Theil von Menorca überall, wo man hinkommt, findet. La Marmora hatte in kurzer Zeit Menorca durchwandert und einiges über dessen geologische Formation geschrieben; der erste aber, der sich etwas eingehender mit diesem Gegenstande befaßt hat, ist Hermite, und dessen leider unvollendet gebliebenem Werke wollen wir auch die folgenden Andeutungen entnehmen.

Beim ersten Anblick wird auch dem Laien gleich der große Unterschied zwischen Norden und Süden auffallen. Horizontale oder wenig geneigte Schichten finden sich im Süden, stark geneigte Schichten im Norden, die aus Schiefer, Sandstein und Kalkstein gebildet werden. Hier haben die Felsen häufig ein aufstrebendes Aussehen, was namentlich bei dem Hügel bei Sta Agueda ganz auffällig ist, und die Nordküste hat große Einschnitte, welche sich daraus erklären, daß große Senkungen stattfanden. Von der Mola bis nach Algairens zieht sich eine Linie, welche beide Formationen trennt; dieselbe geht fast gerade aus bis nach Alayor, wendet sich hier südwärts, geht 1 Kilometer nördlich von Sn Cristobal (an der Font Redones de d'alt) und 1 Kilometer südlich von Ferrerias vorbei und läuft dann gegen Nordwesten, wo sie an dem Cap Falconera aufhört. Aeußerlich wird diese Trennung zwischen beiden Formationen durch eine Senkung bezeichnet, die meistens von steilen Wänden eingefaßt ist.

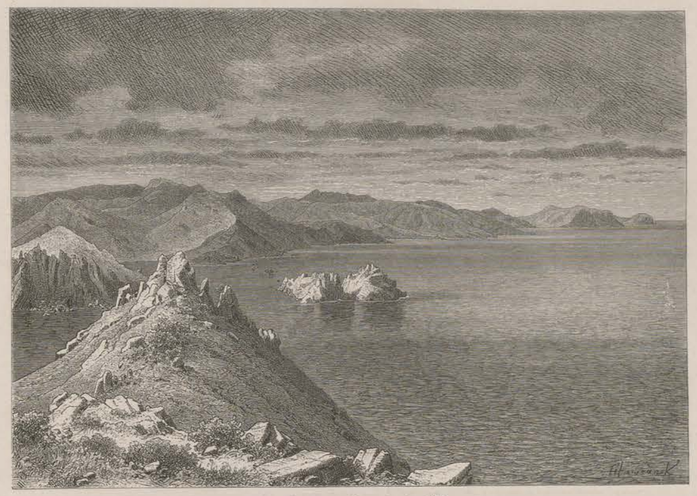
Der nördliche Theil ist bei weitem nicht so einförmig wie der südliche; er kann in drei Hauptgruppen geschieden werden: 1) Devon, 2) Buntsandstein, 3) Secundärboden. Das Devon besteht aus Thonschiefer und Sandstein, die ihm zugehörigen Bildungen sind weithin kenntlich an der dunkeln mattgrauen Farbe; das Rothe dominirt im Buntsandstein. Die Hügel, welche der letztere bildet, sind gewöhnlich bedeutender. Der secundäre Kalk findet sich fast ausschließlich im Centrum des Nordens der Insel von Alayor bis Addaya und Cap Pentinat. Da der Kalk mit Clypeaster des Miocän

gegen diese Schichten stößt, so wird das Centrum von Menorca von Süden nach Norden von Kalksteinschichten gebildet; sie sind für die Cultur unergiebig. Dünen, entstanden durch die Ablösung des quartären Kalkes mit Helix, kommen nur an der Nordküste in Algairens, Tirant und Castell vor.

Sehr groß ist die Entwickelung des Devon; es nimmt eine Oberfläche von etwa 130 □Kilometer ein, d. h. über zwei Drittel des Nordens der Insel oder ein Sechstel der Gesammtoberfläche derselben. Man kann es nach drei Regionen gruppiren. Im Osten nach Westen von der Trias begrenzt, zieht sich eine Devonschicht von Mahon bis zum Cap Favaritx. Im Centrum bildet es ein Dreieck, dessen beide Schenkel im Süden von Mercadal liegen und dessen Basis von Son Hermitá nach Fornells sich ausdehnt, im Westen eine wenig wichtige Insel, die ringsum von Trias umgeben ist und zwischen dem Puig de Sta Agueda und der Playa de Algairens liegt.

Die mineralogische Zusammensetzung dieses Systems ist ziemlich veränderlich, aber es hat in seinem Gesammtaussehen eine auffallende Gleichförmigkeit. Die Kalksteine sind gewöhnlich ziemlich selten, sie zeigen sich als schwärzliche Platten im Innern, sind an der Oberfläche gelblich gefärbt und häufig von zahlreichen weißen Aederchen von Kalkspat durchzogen; Schiefer und Sandsteine sind dagegen sehr zahlreich und mächtig. Dunkle schwärzliche Schiefer sind zuweilen sehr dünn, manchmal aber hart genug, um an gewissen Stellen, wie beispielsweise an der Mola, ausgebeuteten Schiefer zu liefern. Vermuthlich hat das Devon eine Dichtigkeit von 1000 Meter. Man erkennt die Devonsandsteine leicht von den Triasischen, die roth sind. Sie sind nicht sehr hart, gelblich oder grünlich und mit Quarzkörnern, zahlreichen Schüppchen eingestreuter weißer, selten schwarzer Glimmer, Fragmenten von Feldspat (Orthoklas und Oligoklas), sowie Turmalin durchsetzt; sie zeigen häufig vegetabilische unbestimmbare Abdrücke, zahlreiche Fossilien, namentlich Polypen in Sta Rita. Sie bilden mehrere kegelförmige Höhen, welche mit mehr oder minder kenntlichen Silexspuren sich vom Meeresufer mit dem Hügel der Calafata von Binimellá nach den Corpatá bei Mercadal und weiter bis fast nach Son Granada im Centrum der Insel hinziehen. Phtanites oder stark kieselhaltige Sandsteine finden sich zwischen Ferragut und Fornells, einige ihrer Theile bestehen nur aus Kieselerde, im Zustande von Chalcedon oder Opal;

sie kommen in der Nähe eines Eruptivgesteins, Andesitporphyrit, vor, welches das Devon durchstoßen hat. Fast immer tritt das Devon zu Tage und nur ausnahmsweise zeigt es sich unter dem Miocän (an der Mola) oder unter der quartären Formation (bei Montgofre, Pou d'en Calas). Die untere Triasformation ruht nur auf dem Devon; sie enthält wenige organische Reste, ist aber leicht abzutrennen, weil sie von rothem oder gelbem Sandstein gebildet wird. Etwa 500 Meter stark, nimmt die Trias-



Ansicht gegen Westen vom Escuy de ses Bledes aus.

formation einen ziemlich bedeutenden Theil der nördlichen Hälfte der Insel ein. Sie vertheilt sich auf drei Flächen, welche von Norden nach Süden laufen; diese sind unregelmäßig und weniger im Zusammenhang mit dem Relief des Bodens als mit der Bewegung der Schichten. Die erste östliche geht von Mahon nach Addaya zu; sie ist im Osten vom Devon, im Westen vom Plateau von Alayor und den nördlich davon gelegenen Kalksteinschichten begrenzt. Die Centralregion fängt im Westen von Alayor an und zieht sich nordwärts gegen Fornells hin; die westliche fängt in der Umgebung der Font Redones de d'alt an, wendet sich gegen Nordosten und endigt am Meeresufer zwischen Algairens und Son Hermitá. Stark glimmer-

MISSIONARIOS SAGRADO CORAZON BIBLIOTECA BALEAR

haltiger Sandstein ist hier häufig; er ist zerbrechlich und feinkörnig, seine Farbe variirt zwischen Weiß und Weinsatzroth. Einige Bänke enthalten eine starke Menge Lehm; die Puddingsteine sind in dieser Formation sehr selten; sie sind, nur 2—3 Meter dick, namentlich in Mercadal, Sta Teresa und Montgofre sichtbar. Die rothen Sandsteine sind voll vegetabilischer, aber zumeist unbestimmbarer Abdrücke; die rothen Thonerden dürften 10—20 Meter dick sein.

Obere und mittlere Trias, Muschelkalk, findet man bei Alpzar, auf dem Wege nach Ciudadela; diese Formationen enthalten viele Tubuluren; es sind compacte, graue Kalksteine. Zwischen Binixemps und Sta Margarita finden sich ähnliche Lager, die eine gleiche Fauna enthalten. Der Tubuluren-Kalkstein, welcher so sehr dem Muschelkalk ähnelt, ist oberhalb des Buntsandsteins an vielen Stellen sichtbar, insbesondere an den Wänden des Toro, welche gen Mercadal schauen, die wohl der obern Trias zuzutheilen sind; sie werden von einer dünnen Platte voll Hallobia Lommeli und Posidonomia überragt, welche auch sehr stachelige Ceratiten enthält, die man als dem Keuper zugehörig betrachtet. Die Tubuluren- und die dolomitischen Kalksteine sind gut vertreten in dem engen Thale, das nach Sn Juan de Carbonell führt.

Der Basis, der oberen Liasformation, werden die Kalksteine mit einer großen Menge von Rhynchonella meridionalis von Alcoitx zugeschrieben. Sie finden sich auch auf anderen Stellen des secundären Plateau, das sich von Alayor bis zum Cap Pentinat hinzieht.

Der Neocom nimmt nur etwa 1 □Kilometer der Oberfläche von Menorca ein, Cap Pentinat, das von marnösem hellen Kalkstein mit Belemnites pistilliformis und Ammonites difficilis u. s. w. gebildet wird.

Von den verschiedenen Abtheilungen der tertiären Formation giebt es auf Menorca nur das mittlere Myocän oder Kalk mit Clypeaster, das aber so stark vertreten ist, daß es über die Hälfte der Insel einnimmt, und zwar in einer Stärke von etwa 120 Meter. Im allgemeinen sind diese Schichten merklich horizontal, was man an der Mehrzahl der Abstürze der Barrancs, welche das Myocän-Plateau der Insel durchschneiden, und an den abgebrochenen Ufern der Südküste sehen kann. Die Umgebungen von Sta Ponsa von Alayor, Ferrerias und Sn Cristobal sind namentlich fossilienreich; letztere liefern

haltiger Sandstein ist hier häufig; er ist zerbrechlich und feinkornig, seine Farbe variirt zwischen Weiß und Weinsatzroth. Einige Bänke enthalten eine starke Menge Lehm; die Puddingsteine sind in dieser Formation sehr selten; sie sind, nur 2—3 Meter dick, namentlich in Mercadal, S^te Teresa und Mgntgofre sichtbar. Die rothen Sandsteine sind voll vegetabilischer, aber zumeist unbestimmbarer Abdrücke; die rothen Thonerden dürften 10—20 Meter dick sein.

Obere und mittlere Trias, Muschelkalk, findet man bei Alpzar, auf dem Wege nach Ciudadela; diese Formationen enthalten viele Tubuluren; es sind compacte, graue Kalksteine. Zwischen Binizemps und S^te Margarita finden sich ähnliche Lager, die eine gleiche Fauna enthalten. Der Tubuluren-Kalkstein, welcher so sehr dem Muschelkalk ähnelt, ist oberhalb des Buntsandsteins an vielen Stellen sichtbar, insbesondere an den Wänden des Toro, welche gen Mercadal schauen, die wohl der obern Trias zuzutheilen sind; sie werden von einer dünnen Platte voll Hallobia Lommeli und Posidonomia überragt, welche auch sehr stachelige Ceratiten enthält, die man als dem Keuper zugehörig betrachtet. Die Tubuluren- und die dolomitischen Kalksteine sind gut vertreten in dem engen Thale, das nach S^te Juan de Carbonell führt.

Der Basis, der obern Liasformation, werden die Kalkbänke mit einer großen Menge von Rhynchonella meridionalis von Alcoitz zugeschrieben. Sie lagern sich auch an anderen Stellen des secundären Plateau, das sich von Alayor bis zum Cap Penttnar hinzieht.

Der Neocom nimmt nur etwa 1 □Kilometer der Oberfläche von Menorca ein, Cap Penttnar, das von marnösem hellen Kalkstein mit Belemnites pistilliformis und Ammonites difficilis u. s. w. gebildet wird.

Von den verschiedenen Abtheilungen der tertiären Formation zieht sich auf Menorca nur das mittlere Myocän oder Kalk mit Clypeaster, das aber so stark vertreten ist, daß es über die Hälfte der Insel einnimmt, und zwar in einer Stärke von etwa 120 Meter. Im allgemeinen sind diese Schichten merklich horizontal, was auch an der Mehrzahl der Abstürze der Barrancs, welche das Myocän-Plateau der Insel durchschneiden, und an den abgebrochenen Ufern der Südküste sichtbar ist. Die Umgebungen von S^ta Ponsa von Alayor, Ferreries und S^te Catalina sind namentlich fossilienreich; letztere liefern



GALA DE S'ALMONIA.

besonders viele Echiniden, Clypeaster cranicostatus, latirostris und marginatus, sowie Echinolampas und Schizaster.

Die quartären Lager von Helix sind auf Menorca ganz unabhängig von den anderen Formationen und liegen mehr in Erosionsthälern; gut vertreten sind sie bei Ciudadela, Mercadal, an der Basis des Toro, bei Fornells, Ses Covas veyas und bei der Cavalleria, wo sie bis 50 Meter über den Meeresspiegel steigen.

Wir fassen die im Vorstehenden enthaltenen Angaben über die geologische Bodenvertheilung nochmals kurz zusammen. Wenn man die Ausdehnung Menorcas zu etwa 750 □Kilometer annimmt, so entfallen von diesen auf:

Devon	120,
Buntsandstein	94,
Mittlere und obere Trias	25,
Jura	65,
Neocom	1,

was für die primären und secundären Boden 315 □Kilometer und für Kalk mit Clypeaster 435 □Kilometer ergibt.

Nicht uninteressant dürfte folgende schematische Uebersicht der Paläontologie Menorcas sein:

		Gattung.	Art.
Primäre Formation.			
Mittlere devonische Formation.	Mollusken Füllung von Löchern von Anneliden Vegetabilische Abdrücke	24	44
Secundäre Formation.			
Untere Trias (Buntsandstein)	Fragmente von Stengeln von Equisetum arenaceum. Vegetabilische Abdrücke	—	—
Mittlere Trias (Muschelkalk).	Mollusken Fischgräten Tubularien Stacheln von Echiniden	4	5
Obere Trias (Keuper)	Mollusken	3	3
Mittlere Trias	Mollusken	2	2

In neuerer Zeit hat Cardona viele Cephalopoden, Gasteropoden und Bivalven, d. h. zweischalige Muscheln, welche dieser Formation angehören, gefunden.

Tertiäre Formation.

	Gattung.	Art.
Neocom-Mollusken	10	13
Eisenhaltige Mollusken	4	10
Unbestimmbare Gasteropoden	—	—
Mollusken-Abdrücke aus dem mittleren Miocän	19	40
Abdruck von Bivalven, zahlreiche Operculinen u. s. w., von denen bereits verschiedene Arten gefunden sind, und einige Polypen, im ganzen etwa	—	100

Oberes Miocän der Inselchen der Cuarantena und Ratas im Hafen von Mahon, in welchen sich Cerithium, Patella, Lima u. s. w. vorfinden, von Hermite nicht beobachtet.

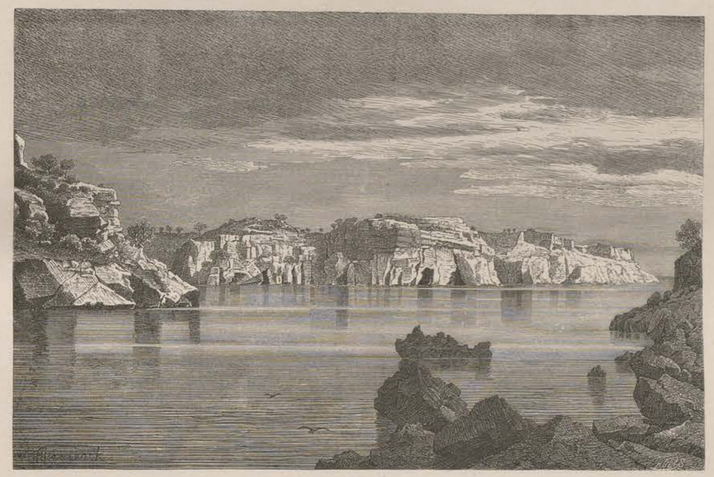
Quartäre Formation.

Quartär mit Helix	Mollusken Kleine maritime Art Noch lebende Land-Mollusken Foraminiferen	3	—

Nach Cardona gibt es außerdem noch zwei quartäre Lager, welche Hermite nicht gesehen hat und die sich sehr von denjenigen, welche er zu Gesicht bekam, unterscheiden; es sind dies das Lager am Cap Pentinat mit Helix u. s. w. und dasjenige des Cap de Cavalleria mit großen Helix, großen Bulimus, Cyclostoma u. s. w. Cardona ist überdies der Meinung, daß er in S'Ensinar vey von Covas veyas und S'Hort de Lucatch eine Pliocänschicht gefunden hat, von deren Existenz Hermite keine Ahnung hatte, mit einer fossilen Fauna, aus welcher er die Gattungen Helix, Bulimus, Pupa, Succinea, Melania, Limnaea, Physa, Bithynia Cyclas u. s. w. sammelte.

Der Boden ist auf Menorca in Hinsicht auf seine Fruchtbarkeit sehr verschiedenartig. Er wechselt zwischen der Dürre der Nordküste, welche die Seewinde bestreichen,

und der außerordentlichen Ueppigkeit der humusreichen, vor den Winden gut geschützten Barranc-Thäler. Im allgemeinen sind die auf dem Miocän-Plateau gelegenen Gründe sehr fruchtbar, wenn der Boden eine gewisse Dichtigkeit hat, was jedoch ziemlich selten der Fall ist. Fast überall sieht man die felsige Unterschicht an die Oberfläche treten, wodurch das Pflügen dieser Gründe besonders erschwert wird. Auch nehmen leider die Felsen zu, sie wachsen sozusagen empor; denn die daraufliegende, kleine Humusschicht



Cala Macarella.

wird durch die Regengüsse, welche die Erde abspülen, und durch die heftigen Winde, welche sie in Staubform wegtragen, von Jahr zu Jahr vermindert. Ich habe mir von dortigen Leuten erzählen lassen, daß Felder, auf denen man in ihrer Jugend keine Felsen sah, jetzt völlig damit besäet erscheinen. Andererseits bilden diese kalksteinhaltigen, dünnschichtigen Gründe treffliche Weideplätze, die während des ganzen Winters und Frühjahrs grün sind. Ist hingegen der Sommer gekommen, so verdorren die bewachsenen Flächen, und man bekommt bis zum Herbst fast kein Gras zu sehen. Die Thäler des Nordens der Insel sind sandig oder lehmig und ermangeln im

allgemeinen des Humus; wenn sie indessen gut bebaut und namentlich gut gedüngt werden, sind sie viel ertragreicher als die Kalksteingründe des Südens. Die Gründe des Nordens sind zur Weide weniger geeignet als die des Südens, aber die künstlichen Wiesen von Hedysarum coronarium gedeihen daselbst sehr gut, namentlich wenn der Boden sehr lehmig ist.

Die fruchtbarsten Plätze der Insel sind wohl die von Bächen und Quellen berieselten Barranc-Thäler, namentlich diejenigen von Algendar, im Süden von Ferrerias und von Cala en Porter bei Alayor, sowie auch das Thal des Gorg bei Mahon.

Die geringe Entfernung von Mallorca muß hinsichtlich der Flora selbstverständlich eine große Aehnlichkeit Menorcas mit seiner größeren Schwesterinsel bedingen. Dn Juan J. Rodriguez hat sich dem Studium der Pflanzen von Menorca mit Liebe und Ausdauer gewidmet, und seiner Freundlichkeit verdanke ich die hier mitgetheilten Angaben. Von den Dicotyledonen hat er in seinem Kataloge der Gefäßpflanzen der Insel 623, von den Monocotyledonen 180, von den Acotyledonen 16 Arten verzeichnet, welche sich auf die verschiedenen Familien folgendermaßen vertheilen:

Verzeichniß der Pflanzenfamilien, welche nachweislich auf Menorca vorkommen, mit Angabe der Anzahl der vertretenen Gattungen.

Dicotyledones.

Thalamiflorae.

Ranunculaceae	20
Papaveraceae	7
Fumariaceae	2
Cruciferae	26
Capparideae	1
Cistaceae	8
Violaceae	2
Resedaceae	4
Polygalaceae	2
Frankeniaceae	3
	75

Uebertrag:	75
Sileneae	13
Alsineae	14
Elatinaceae	1
Linaceae	3
Malvaceae	11
Geraniaceae	12
Hypericaceae	5
Oxalideae	2
Zygophyllaceae	1
Rutaceae	1
	138

Calyciflorae.

Uebertrag:	138
Rhamnaceae	2
Terebinthaceae	1
Papilionaceae	102
Amygdalaceae	1
Rosaceae	6
Pomacea	1
Onagraceae	2
Callitrichaceae	2
Lythrarieae	2
Tamariscineae	2
Myrtaceae	1
Cucurbitaceae	1
Portulacaceae	1
Paronychieae	6
Crassulaceae	5
Ficoideae	2
Saxifragaceae	1
Umbelliferae	29
Araliaceae	1
Caprifoliaceae	2
Rubiaceae	12
Valerianaceae	3
Dipsaceae	2
Synantereae	93
Ambrosiaceae	1
Lobeliaceae	1
Campanulaceae	2
Ericaceae	4
	426

Corolliflorae.

Uebertrag:	426
Primulaceae	6
Oleaceae	4
Apocyneae	1
Asclepiadeae	3
Geraniaceae	7
Convolvulaceae	9
Borragineae	14
Solaneae	7
Verbasceae	2
Scrofulariaceae	25
Orobancheae	4
Labiatae	29
Verbenaceae	4
Plantagineae	6
Globulariaceae	1
Plumbagineae	12

Monochlamydeae.

Amarantaceae	5
Salsolaceae	12
Polygoneae	9
Daphneaceae	4
Santalaceae	1
Cytineae	1
Aristolochieae	1
Euphorbiaceae	20
Urticaceae	5
Cupuliferae	1
Coniferae	3
Gnetaceae	1
	623

Monocotyledones.

Alismaceae	2
Colchicaceae	1
Liliaceae	14
Smilaceae	7
Palmaceae	1
Irideae	8
Amaryllideae	4
Orchideae	18
Juncagineae	2
	57

Uebertrag:	57
Potameae	4
Zosteraceae	3
Lemnacea	1
Typhaceae	1
Aroideae	4
Juncaceae	8
Cyperaceae	22
Gramineae	80
	180

Acotyledones vasculares.

Filicineae	11
Equisetaceae	2
Isoëteae	2
Lycopodiacea	1
	16

Anzahl der Gattungen der Gefäßpflanzen auf Menorca.

Dicotyledones	623
Monotyledones	180
Acotyledones	16
	819

Diese Gesammtzahl von 819 Gefäßpflanzen zeigt unter Berücksichtigung der geringen Ausdehnung der Insel eine sehr reiche Flora, verhältnißmäßig reicher als diejenige anderer größerer Inseln des Mittelmeeres. Zur Bekräftigung dieser Ansicht mögen einige Zahlenangaben dienen:

Corsica mit 8750 □Kilometer hat 1533 Gattungen von Phanerogamen,
Sardinien mit 24,200 □Kilometer hat 1440 Gattungen, während die
Balearen mit 4800 □Kilometer etwa 1300 Gattungen haben.

Mag auch die Flora der Inseln im allgemeinen weniger reich sein als die einer entsprechenden Fläche des Continentes, so ist sie doch reicher an speciellen Arten, und in dieser Hinsicht kann die Flora der Balearen als eine sehr reichhaltige gelten, wie dies aus folgender Zusammenstellung erhellt:

Den Balearen eigenthümliche Pflanzen.

Phanerogamae.

Ranunculus Weyleri, *Marès.*	Mall.	Hypericum Cambessedesii, *Coss.*	Mall.
Paeonia Cambessedesii, *Willk.*	Bal.	H. balearicum, *L.*	Bal.
Lepidium Carrerasii, *Rodr.*	Men.	Erodium Reichardii, *DC.*	Bal.
Brassica balearica, *Pers.*	Mall.	Rhamnus balearicus, *Willk.*	Bal.
*Sisymbrium balearicum, *Porta.*	Mall.	Genista lucida, *Camb.*	Mall.
Helianthemum Serrae, *Camb.*	Mall.	*G. Pomeli, *Marès.*	Mall.
*Viola Jaubertiana, *Marès.*	Mall.	G. balearica, *Willk.*	Mall.
*V. stolonifera, *Rodr.*	Men.	*Anthyllis fulgurans, *Porta.*	Men.
*V. ambigua, *Barc.*	Mall.	A. balearica, *Coss.* (A. rosea, *Willk.*)	Mall.
Sagina Rodriguezii, *Willk.*	Men.	Lotus tetraphyllus, *L.*	Bal.
*Lavatera Rigoi, *Porta.*	Mall.	Vicia bifoliolata, *Rodr.*	Men.
Malva minoricensis, *Rodr.*	Men.	Hippocrepis balearica, *Jacq.*	Bal.

Astragalus Poterium, *Vahl.*	Bal.	Linaria fragilis, *Rodr.*	Men.
Lathyrus trachyspermus, *Webb.*	Men.	*L. Rodriguezii, *Porta.*	Mall.
*Polycarpon Colomense, *Porta.*	Men.	Digitalis dubia, *Rodr.*	Bal.
*Bupleurum Barceloi, *Coss.*	Mall.	*Mentha Rodriguezii, *Malino.*	Men.
Ligusticum Hutevi, *Porta.*	Mall.	Thymus Richardii, *Pers.*	Mall.
Galium Crespianum, *Rodr.*	Mall.	Micromeria Barceloi, *Willk.*	Mall.
Cephalaria balearica, *Coss.*	Mall.	M. Rodriguezii, *Freyn. et Janka.*	Bal.
Senecio Rodriguezii, *Willk.*	Bal.	Phlomis italica, *Sm.*	Bal.
Helichrysum Lamarckii, *Camb.*	Bal.	Scutellaria balearica, *Barc.*	Mall.
Centaurea balearica, *Rodr.*	Men.	Teucrium majorana, *Pers.*	Bal.
Barkhausia Triasii, *Camb.*	Bal.	T. subspinosum, *Pourr.*	Bal.
Crepis montana, *Willk.*	Mall.	Plantago purpurescens, *Willk.*	Mall.
Cirsium Willkommianum, *Porta.*	Mall.	Daphne vellaeoides, *Rodr.*	Men.
C. balearicum, *Porta.*	Bal.	Euphorbia flava purpurea, *Willk.*	Men.
Seriola caespitosa, *Porta.*	Men.	Crocus Cambessedesii, *Gay.*	Bal.
Cichorium balearicum, *Porta.*	Bal.	Iris majoricensis, *Barc.*	Mall.
Sonchus cervicornis, *Nym.*	Bal.	Leucojum Hernandezii, *Camb.*	Bal.
Cyclamen balearicum, *Willk.*	Bal.	Juncus glandulosus, *Porta.*	Mall.
Lysimachia minoricensis, *Rodr.*	Men.	*Carex torulenta, *Porta.*	Mall.
*Erythraea divaricata, *Porta.*	Men.	*Cynosurus pygmaeus, *Porta.*	Mall.
Echium balearicum, *Porta.*	Bal.	Bromus demissus, *Porta.*	Mall.
Veronica glandulifera, *Freyn.*	Mall.	Poa balearica, *Porta.*	Mall.

Anmerkung: Die mit * bezeichneten Namen sind nach Rodriguez Arten von sehr zweifelhaftem Werthe.

Allerdings ist Menorca an Arten weniger reich als Mallorca, weil ihm die gesammte Flora der Gebirgsgegenden abgeht.

Außer den obenerwähnten, den Balearen eigenthümlichen Pflanzen sind noch folgende zu nennen, die nunmehr auf Menorca derart einheimisch geworden sind, daß sie unter die der Insel angehörigen zu zählen sind:

In Menorca einheimisch gewordene Pflanzen.

Brassica asperifolia, *Lam.*	Erigeron canadense, *L.*
Lepidium latifolium, *L.*	Soliva lusitanica, *Less.*
L. Draba, *L.*	Solanum Sodomaeum, *L.*
Senebiera pinnatifida, *D.C.*	S. Dulcamara, *L.*
Lavatera arborea, *L.*	Datura Stramonium, *L.*
Oxalis cernua, *Humb.*	Alternanthera Achyrantha, *Br.*
Ferula communis, *L.*	Chenopodium Ambrosioides, *L.*
Foeniculum vulgare, *Gaert.*	Agave Americana, *L.*
Conium maculatum, *L.*	Avena fatua, *L.*
Sambucus Ebulus, *L.*	

In viel geringerem Maße sind die cellularen Pflanzen erforscht, wiewohl sie auf Menorca sehr zahlreich sind, namentlich die Lichenen und Moose. Von ihnen sind die folgenden bis jetzt beschrieben:

Acotyledones cellulares der drei Inseln.

66	Musci			
11	Hepaticae			
32	Lichenes.			wenig erforscht.
66	Fungi			
7	Characeae			
461	Algae . . .	Cichirophyceae . .	17	wenig erforscht.
		Chlorophyceae . .	49	
		Phaeophyceae . . .	233	
		Florideae.	162	
643			461	

In neuerer Zeit hat indessen unser trefflicher Rodriguez, was die Algen betrifft, eine fühlbare Lücke ausgefüllt; mit unermüdlichem Eifer hat er sich dem Studium derselben gewidmet, sie mit Hülfe von Haken in großen Tiefen gefischt und namentlich auch die zahlreichen Algen, die an den Angelschnüren hängen blieben und die er sich von den Fischern immer bringen ließ, wissenschaftlich untersucht, sodaß er von ihnen, wie wir sagten, bereits 461 Arten festgestellt hat, die er in einem besonderen Werke zu veröffentlichen jetzt im Begriff ist. Seine Forschungen wurden durch die Entdeckung von zwei neuen Arten gekrönt, nämlich der Calothrix Balearica (Bonet), die in süßem Wasser vorkommt, und der großen, an zwei Meter hohen, herrlichen Laminaria Rodriguezii (Bonet), die sich in einer Tiefe von über 100 Meter findet.

Diejenigen Pflanzen, welche wegen ihrer auffälligen Erscheinung und Häufigkeit gewissermaßen die Physiognomie Menorcas ausmachen, sind wohl nur Bäume oder Sträucher. Obenan stehen wegen ihrer Häufigkeit der wilde Oelbaum (Ullastre) und der Mastixstrauch (Mata), die allenthalben, bei jedem Schritt und Tritt, zu finden sind; sie bezeichnen gewissermaßen die Grenze der Cultur, denn eine trockene Wand, ein Haufen Steine, die unwegsamen steilen Hänge eines Barranc sind damit bedeckt, und in manchen der-

selben erreichen sie eine außerordentliche Fülle und Ueppigkeit, während sie oben auf dem Plateau-Land vom Winde zerzaust und südwärts gebeugt mit knorrigen, alten Stämmen dahinwachsen. Von Waldbestände bildenden Bäumen gibt es nur zwei, die immergrüne Eiche, Ensina genannt (Quercus ilex), und die Strandkiefer, P' genannt (Pinus halepensis); erstere wächst mehr im Centrum der Insel, letztere mehr in den maritimen Gegenden des Nordwestens und in einigen Theilen des westlichen Südens. Auf den unbebauten Hügeln des Nordens wachsen in Menge Cistus Monspeliensis (Estepara negre), Erica multiflora (Sipell) und Myrtus communis (Murta), seltener Phyllirea angustifolia (Aladern). Voll goldener Blüthen im Frühjahr wuchert überall an unbebauten Stellen und im Buschwald (Garrigas) die Calycotome spinosus (Argelaga). Die Fächerpalme (Garbayó), welche an der Ost- und Westküste Mallorcas so häufig ist, fehlt auf Menorca fast gänzlich; man sieht sie nur vereinzelt auf der Höhe bei Bini Ach non und in der Nähe von Curniola, unweit Cindadela. Auf den trockenen Wänden, welche die Straßen und Gründe einfassen, wuchert häufig die Clematis cirrhosa (Bidauba), und dort, wo die Gewässer stagniren, sowie an den Torrenten entlang erhebt die Tamariske (Tamarix africana), Tamarell genannt, manchmal in herrlichen, riesigen Exemplaren, vorzüglich in den flachen Thalsohlen der Nordküste vertreten, ihre lockere Krone.

Die maritime Zone wird durch Euphorbia dendroides (Mulas), Sonchus cervicornis (Socorell), Astragalus Poterium (Socorrella) und Thymelaea velutina charakterisirt, welche auf den der See zugewendeten Hügeln und Abhängen wuchern; die Felsen der Seeküste sind mit Seefenchel, Critmum maritimum (Fonoy Mari), bewachsen, und die Sandufer der Nordküste sowie manche Waldufer der Südküste zeigen Juniperus Phaenicea (Sivina). Als eine Eigenthümlichkeit möge erwähnt werden, daß der Kapernstrauch, der auf Mallorca voll Dornen ist und der in so großer Menge die alten Stadtmauern von Alcudia überwuchert, auf Menorca überall dornenlos ist, obwohl beide Inseln einander so nahe liegen, namentlich was Cindadela betrifft, dessen Festungswälle davon strotzen.

Besonderes Interesse verdient die folgende Zusammenstellung, aus der ersichtlich wird, welche Pflanzen und in welchem Monat sie die Blütezeit charakterisiren. Zur

Angabe der Stellen, wo sie vorzüglich zu wachsen pflegen, haben wir folgende Abkürzungen angewendet.

Abkürzungen:

A. Arenales oder Sandufer.
B. Feld- und Wegeränder.
C. Cultivirte Gründe.
F. Feuchte Stellen.
M. Buschwerk und Mauern.
Mer. Hügel am Meeresufer.
N. Unbebaute Hügel der nördlichen Zone.
T. Trockene, unbebaute Gründe.

Wildwachsende Pflanzen, welche die Blütezeit charakterisiren.	Monate der Blüte.											
	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
C. Cichorium Intybus, *L.*	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—
A. Clematis flammula, *L.*	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—
C. Verbascum sinuatum, *L.*	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—
C. Kentrophyllum lanatum, *DC.*	—	—	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—
C. Mentha Pulegium, *L.*	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—
C. Heliotropium europaeum, *L.*	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—
N. Inula viscosa, *Ait.*	—	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—
C. Pulicaria sicula, *Moris*	—	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—
T. Asparagus albus, *L.*	—	—	—	—	—	—	—	—	*f*	—	—	—
N. Erica multiflora, *L.*	—	—	—	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*	—
B. Bellis annua, *L.*	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*
C. Calendula arvensis, *L.*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	*f*
C. Diplotaxis erucoides, *DC.*	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*
C. Alyssum maritimum, *Lam.*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*
Mer. Passerina hirsuta, *L.*	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*
M. Clematis cirrhosa, *L.*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—	—	*f*	*f*
C. Veronica cymbalaria, *Bod.*	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—	—
N. Erica arborea, *L.*	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—	—
B. Prunus spinosa, *L.*	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—	—
C. Reseda alba, *L.*	—	*f*	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
B. Erodium malacoides, *L.*	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—
Mer. Lotus creticus, *L.*	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. — ornithopodioides, *L.*	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. — edulis, *L.*	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
T. Ptoralea bituminosa, *L.*	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—
T. Asphodelus ramosus, *L.*	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—
Mer. Euphorbia dendroides, *L.*	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—
C. Sinapis arvensis, *L.*	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—
F. Ranunculus muricatus, *L.*	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—
F. — macrophyllus, *Desf.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
T. Cistus albidus, *L.*	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
N. — Monspeliensis, *L.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
B. Hyoseris radiata, *L.*	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. Trifolium nigrescens, *Vio.*	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
B. — stellatum, *L.*	—	—	—	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—
C. — agrarium, *L.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
N. Doryenium suffruticosum, *Vill.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. Melilotus sulcata, *Desf.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. Salvia verbenaca, *L.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. Medicago (mehrere Arten)	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. Scorpiurus subvillosa, *L.*	—	—	—	*f*	—	—	—	—	—	—	—	—
B. Seriola aethnensis, *L.*	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—
S. Teucrium marum, *L.*	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—
C. Urospermum Dalechampii, *Desf.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. Muscari comosum, *Mill.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
C. Papaver Rhoeas, *L.*	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—	—
S. Galactites tomentosa, *Much.*	—	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—
B. Silybum Marianum, *Gaertn.*	—	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—
C. Sideritis romana, *L.*	—	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—
C. Carlina corymbosa, *L.*	—	—	—	—	—	*f*	—	—	—	—	—	—
N. Myrtus communis, *L.*	—	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—
C. Convolvulus arvensis, *L.*	—	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—
M. Rosa sempervirens, *L.*	—	—	—	—	*f*	*f*	—	—	—	—	—	—
M. Rubus fruticosus, *L.*	—	—	—	—	*f*	*f*	*f*	—	—	—	—	—

Die zeitig blühenden Pflanzen mit Angabe des ersten Blütemonats sind folgende:

	Erster Blütemonat.
Ranunculus aquatilis, *L.*	Januar.
Ficaria ranunculoides, *L.*	Februar.
Papaver Rhoeas, *L.*	März.
Fumaria.	Februar.
Sinapis arvensis, *L.*	März.
Silena inflata, *Sm.*	März.
Erodium moschatum, *L'Her.*	Januar.
Hypericum perforatum, *L.*	April.
Calycotome spinosus, *Lynk.*	März.
Coronilla glauca, *L.*	April.
Amygdalus communis, *L.*	Januar.
Prunus spinosa, *L.*	Februar.
P. cerasus, *L.*	Februar.
Tamarix gallica, *L.*	März.
Rubia peregrina, *L.*	April.
Bellis annua, *L.*	October.
Calendula arvensis, *L.*	September.

	Erster Blütemonat.
Anagallis arvensis, *L.*	Februar.
Vinca media, *Lynk.*	October.
Erythraea centaurium, *Pers.*	April.
Chlora perfoliata, *L.*	Mai.
Borrago officinalis, *L.*	März.
Scrophularia peregrina, *L.*	März.
Veronica Beccabunga, *L.*	Februar.
V. cymbalaria, *Rodr.*	Januar.
Lavandula Stoechas, *L.*	Februar.
Mentha Pulegium, *L.*	Mai.
Verbena officinalis, *L.*	Mai.
Mercurialis ambigua, *L.*	März.
Asphodelus albus, *Witt.*	Januar.
Ruscus aculeatus, *L.*	Februar.
Iris germanica, *L.*	Februar.
Narcissus Fazetta, *L.*	Februar.

Die als Medicinalpflanzen von den Menorquinern verwendeten, wildwachsenden Pflanzenarten sind die folgenden:

Phanerogamae.

Delphinium staphisagria, *L.*
Chelidonium majus, *L.*
Fumaria officinalis, *L.*
Lepidium latifolium, *L.*
Malva sylvestris, *L.*
Hypericum perforatum, *L.*
Herniaria hirsuta, *L.*
Conium maculatum, *L.*
Hedera Helix, *L.*
Phagnalon saxatile, *Cass.*
Santolina Chamaecyparissus, *L.*
Calendula arvensis, *L.*
Carduncellus coeruleus, *DC.*
Sonchus oleraceus, *L.*
Arbutus Unedo, *L.*
Erythraea centaurium, *Pers.*
Borrago officinalis, *L.*
Solanum nigrum, *L.*
S. dulcamara, *L.*
Hyosciamus albus, *L.*
Scrophularia auriculata, *L.*
Digitalis dubia, *Rodr.*
Lavandula Stoechas, *L.*
Mentha rotundifolia, *L.*
Calamintha menthaefolia, *Hort.*
Rosmarinus officinalis, *L.*
Ajuga Iva, *Schreb.*
Teucrium lancifolium, *Boiss.*
T. Chamaedrys, *L.*
Verbena officinalis, *L.*
Plantago Coronopus, *L.*
Globularia Alypum, *L.*
Chenopodium ambrosioides, *L.*
Rumex pulcher, *L.*
Mercurialis annua, *L.*
Parietaria officinalis, *L.*
Urginea scilla, *Steinh.*
Ruscus aculeatus, *L.*
Smilax aspera, *L.*

Tamus communis, *L.*
Cynodon dactylon, *Pers.*

Filicineae.

Ceterach officinarum, *Willd.*
Polypodium vulgare, *L.*
Scolopendrium Hemionitis, *Smitt.*
Adiantum Capillus Veneris, *L.*

Algae.

Alsidium corallinum, *Ag.*

Cultivirte Pflanzen.

Althaea officinalis, *L.*
Sambucus nigra, *L.*
Achillea millefolium, *L.*
Lycium europaeum, *L.*
Datura stramonium, *L.*
D. fastuosa, *L.*
Glechoma hederacea, *L.*
Lippia citriodora, *Kunth.*
Plantago major, *L.*

In ähnlicher Weise wie die Flora, so ist auch die Fauna Menorcas derjenigen der benachbarten Balearis Major fast gleich, namentlich ist dies mit der maritimen Fauna der Fall, bei welcher die geringe Entfernung beider Inseln einen merkbaren Unterschied kaum hervorrufen kann. Wohl bleibt in Hinsicht auf die Erforschung dieser Fauna noch sehr viel zu thun, namentlich betreffs der unteren Ordnungen; mit den Mollusken und Insekten, besonders aber mit den Coleopteren, hat sich indessen unser trefflicher Cardona seit vielen Jahren in unermüdlichem Eifer beschäftigt und eine sehr vollständige, menorquinische Sammlung angelegt; seiner in so vielen Richtungen mir bezeigten Freundlichkeit verdanke ich auch die Mehrzahl der nachstehend gemachten Angaben.

Vor allem wollen wir im Folgenden eine allgemeine Uebersicht über die bis jetzt beschriebene Fauna Menorcas geben, nach welcher sich eine Gesammtzahl von 1742 Arten ergibt.

Fauna.

Klasse.	Vertretene Unterklassen.	Zahl der Arten.	Zusammen.
Schwämme Braun bestimmt durch Sachschewitz nach Adic. Rodriguez.		14	35
Strahlthiere, Echinodermen. Braun nach Adic. Rodriguez.	Holothuriden	3	
	Echiniden	5	
	Ophiuriden	5	
	Asteriden	8	

Klasse.	Vertretene Unterklassen.		Zahl der Arten.	Zusammen.
Mollusken, nach den zahlreichen Werken von Hidalgo. Adic. Rodriguez citirt Paladilhe für drei neue, von Cardona entdeckte Arten. Cardona.	Gastero-poden	See-G. . . 186 Land-G. . . 53 Süßwasser-G. 11	250	402
	Heteropoden		2	
	Pteropoden		1	
	Cephalopoden		12	
	Conchiferen		132	
	Brachiopoden		5	
Anneliden Fraisse und Oerley nach Adic. Rodriguez.			8	71
Crustaceen Koßmann, Fraisse, Barc., Cardona nach Adic. Rodriguez.			52	
Arachnoiden Koßmann nach Adic. Rodriguez.			3	
Myriapoden Schauf., Fraisse, Braun nach Adic. Rodriguez.			8	
Insekten nach Cardona, Adic. Rodriguez und Perez, Paz.	Dipteren, Aphanipteren, Anopluren und Thysanuren		viele noch unbestimmt	849	920
	Hemipteren		27	
	Lepidopteren		27	
	Hymenopteren		14	
	Neuropteren		viele unbestimmt	
	Orthopteren		25	
	Coleopteren		756	
Fische, nach Barceló y Combis, Perez Arcas und Cardona			194	387
Amphibien, nach Cardona und Boscá			3	
Reptilien, nach Cardona und Boscá			11	
Vögel, nach Barceló y Combis und Cardona			153	
Säugethiere, nach Barceló y Combis und Cardona			26	

Fassen wir die in vorstehenden Angaben enthaltenen Zahlen zusammen, so vertheilen sich die verschiedenen Arten, wie folgt:

Zoophyten	35
Mollusken	402
Gliederthiere	920
Wirbelthiere	387
Zusammen:	1744

Von den 402 Molluskenarten sind 6 Menorca eigen. Wir geben im Folgenden ein Verzeichniß der bemerkenswerthesten Arten.

Auf Menorca vorkommende Mollusken.

1. Der Insel eigenthümliche Arten.

1. Assiminea Cardonae, *Paladilhe.*
2. — litorina, *Palad.*
3. Helix Cardonae, *Hidalgo.*
4. Helix Minoricensis, *Mittra.*
5. — Ponsi, *Hidal.*
6. Peringia Minoricensis, *Palad.*

2. Gemeinste und verbreitetste Arten.

1.	Alexia myosotis, *Drap.*	A.*	
2.	Ancylus strictus, *Mor.*		
3.	Arca Noae, *Lin.*	A.	
4.	Buccinum maculosum, *Lam.*	A.	
5.	— Orbignyi, *Payr.*		
6.	Bulimus acutus, *Müll.*	A.	
7.	— decollatus, *Lin.*		
8.	— ventricosus, *Drap.*	A.	
9.	Bulla striata, *Brug.*		
10.	Bythinia similis, *Drap.*	A.	
11.	Caecum glabrum, *Montag.*		
12.	Cardita sulcata, *Brug.*		
13.	Cardium edule, *Lin.*	A.	
14.	— exiguum, *Gmel.*	A.	
15.	— paucicostatum, *Sow.*		
16.	Cassis undulata, *Gmel.*		
17.	Cerithium mediterraneum, *Desh.*	A.	
18.	— reticulatum, *Dacosta.*	A.	
19.	— vulgatum, *Brug.*	A.	
20.	Chama gryphoides, *Lin.*		
21.	Chiton siculus, *Gray.*		
22.	Clausilia bidens, *Lin.*	A.	
23.	Columbella rustica, *Lin.*	A.	
24.	Conus mediterraneus, *Brug.*		
25.	Corbula gibba, *Oliv.*	A.	
26.	Cyclops neriteum, *Lin.*		
27.	Cyclostoma ferrugineum, *Lam.*		
28.	Cypraea lurida, *Lin.*		
29.	— pulex, *Sow.*		
30.	Dione chione, *Lin.*	A.	
31.	Dosinia lunaris, *Lam.*		
32.	Emarginula cancellata, *Phil.*		
33.	Ferussacia folliculus, *Gronov.*	A.	
34.	Fragilia fragilis, *Lin.*		
35.	Gastrochaena dubia, *Penn.*		
36.	Haliotis lamellosa, *Lam.*		
37.	Haminea hydatis, *Lin.*		
38.	Helix apicina, *Lam.*	A.	
39.	— aspersa, *Müll.*	A.	
40.	— celaria, *Müll.*		
41.	— conoidea, *Drap.*	A.	
42.	— conspurcata, *Drap.*	A.	
43.	— lactea, *Müll.*	A.	
44.	— lenticula, *Fér.*	A.	
45.	— muralis, *Müll.*	A.	
46.	— Nyeli, *Mittra.*		
47.	— pisana, *Müll.*	A.	
48.	— terrestris, *Chemn.*	A.	
49.	— vermiculata, *Müll.*	A.	
50.	— virgata, *Montf.*	A.	
51.	Lachesis minima, *Montag.*	A.	
52.	Lima inflata, *Chemn.*		
53.	Lithodomus lithophagus, *Lin.*	A.	
54.	Littorina neritoides, *Lin.*	A.	
55.	Lucina leucoma, *Turt.*		
56.	Limnaea palustris, *Drap.*	A.	
57.	Mactra stultorum, *Lin.*		
58.	Marginella exilis, *Gmel.*		
59.	— miliaria, *Lin.*		
60.	Mesodesma corneum, *Poli.*	A.	
61.	Murex brandaris, *Lin.*		
62.	— corallinus, *Scacc.*	A.	
63.	— trunculus, *Lin.*	A.	
64.	Mytilus edulis, *Lin.*		
65.	Nassa corniculum, *Oliv.*	A.	
66.	— Cuvieri, *Payr.*		
67.	Natica intrincata, *Donov.*		
68.	Ostrea depressa, *Phil.*	A.	
69.	Patella vulgata, *Lin.*	A.	
70.	Pecten Jacobaeus, *Lin.*		
71.	— opercularis, *Lin.*		
72.	— sulcatus, *Born.*		
73.	— varius, *Lin.*	A.	
74.	Pectunculus pilosus, *Lin.*		
75.	Petricola lithophaga, *Retz.*		
76.	Phasianella Vieuxi, *Payr.*	A.	
77.	Physa acuta, *Drap.*	A.	
78.	Pinna nobilis, *Lin.*		
79.	Planorbis spirorbis, *Müll.*	A.	
80.	Psammobia vespertina, *Chemn.*		
81.	Pupa umbilicata, *Drap.*	A.	
82.	Spondylus gaederopus, *Lin.*		
83.	Syndosmya apelina, *Renier.*		
84.	Tapes decussata, *Lin.*	A.	
85.	— petalina, *Lam.*	A.	
86.	Triton nodiferum, *Lam.*		
87.	Trochus Adansoni, *Payr.*	A.	
88.	— fragarioides, *Lam.*	A.	
89.	— Jussieui, *Payr.*	A.	
90.	— Richardi, *Payr.*		
91.	— varius, *Lin.*	A.	
92.	Truncatella truncatula, *Drap.*	A.	
93.	Turbo rugosus, *Lin.*		
94.	Turritella ungulina, *Lin.*		
95.	Venus ovata, *Penn.*	A.	
96.	— verrucosa, *Lin.*	A.	

* Anmerkung. Die mit A bezeichneten Arten sind sehr häufig.

Sehr zahlreich sind die Helix-Arten; auffallend ist die bedeutende Größe, welche der Bulinus decollatus anzunehmen pflegt. Unter den Seemuscheln sind namentlich die Venus-Arten zahlreich, unter welchen die Venus verrucosa zu den geschätztesten Marisc-Arten des Hafens von Mahon gehört; auch sind die Pecten- und Murex-Arten, unter den ersteren namentlich P. varius mit seinen unzähligen Varietäten, unter den letzteren brandaris und trunculus, sehr zahlreich. Ueberhaupt sind die Küsten Menorcas sehr molluskenreich. Von den Coleopteren sind nicht weniger als 13 Arten der Insel eigen, und außerdem finden sich hier 4 Arten, welche der afrikanischen Fauna angehören (in der nachstehenden Zusammenstellung mit * bezeichnet).

Auf Menorca vorkommende Coleopteren.

1. Der Insel eigenthümliche Arten.

1. Asida Cardonae, *Hildago (Schauf.).*
2. — Mahonis, *Boield.*
3. — planipennis, *Schauf.*
4. Cercus metallescens, *Schauf.*
5. Clythra floralis, *Ol.*
6. Danacaea pygmaea, *Schauf.*
7. — ziczac, *Schauf.*
8. Helochares Ludovici, *Schauf.*
9. Helops viridicollis, *Schauf.*
10. Hydrobius glabricollis, *Schauf.*
11. *Lixus augurius, *Bohem.*
12. *Misolampus Goudoti, *Brém.*
13. *Ophonus Kabylianus, *Reich.*
14. Paramecosoma Balearica, *Schauf.*
15. Rhizotrogus lepidus, *Schauf.*
16. *Saprinus cruciatus, *F.*
17. Tentyria basalis, *Schauf.*

2. Gemeinste und verbreitetste Arten.

1. Acmaeodera cylindrica, *F.*
2. Akis punctata, *Thunb.* A.*
3. Amara trivialis, *Gyll.*
4. Aphodius fimetarius, *L.* A.
5. — granarius, *L.* A.
6. — scybalarius, *L.* A.
7. Asida depressa, *Sol.* A.
8. Ateuchus laticollis, *L.*
9. — semipunctatus, *F.*
10. Berosus Hispanicus, *Küst.*
11. Blaps gibba, *Cast.* A.
12. — gigas, *L.* A.
13. Blechrus glabratus, *Duft.*
14. Brachycerus undatus, *F.*
15. Brachinus exhalans, *Rossi.*
16. Brachypterus pallipes, *Mur.*
17. Bruchus pisi, *L.* A.
18. — rufimanus, *Bohem.* A.
19. — variegatus, *Germ.* A.
20. Carabus morbillosus, *F.*
21. Cassida oblonga, *Ill.*
22. Ceutorrhynchus sulcicollis, *Gyl.*
23. Cetonia opaca, *F.* A.
24. — squalida, *L.* A.
25. Chrysomela Americana, *F.* A.
26. — Bancksi, *F.*
27. Chilocorus bipustulatus, *L.* A.
28. Cicindela campestris, *L.*
29. Clythra ruficollis, *F.* A.
30. — vicina, *Lacd.* A.
31. Coccinella septempunctata, *L.* A.
32. — variabilis, *Ill.* A.
33. Colaspidea oblonga, *Blanch.*
34. Coniatus repandus, *F.*
35. — suavis, *Gyl.* A.
36. Copris Hispanus, *L.*
37. Corynetes rufipes, *De Geer.*
38. Epilachna chrysomelina, *Fabr.* A.
39. Geotrupes laevigatus, *F.*
40. Gonocephalum fuscum, *Hbst.* A.
41. Graptodera ampelophaga, *Guér.* A.
42. Gymnopleurus Sturmi, *McLeay.* A.
43. Gyrinus urinator, *Ill.* A.
44. Hispa testacea, *L.* A.
45. Hister major, *L.*
46. Larium scolymi, *Ol.* A.
47. Licinus silphoides, *Rossi.*
48. Lixus Algirus, *L.*
49. Lobonyx aeneus, *F.* A.
50. Meloë tuccius, *Rossi.*
51. Micrositus semicostatus, *Muls.*
52. Mordellistena grisea, *Muls.* A.
53. Nanophyes sexpunctatus, *Kiesenw.*
54. Ocypus olens, *Müll.*
55. Olibrus bicolor, *F.* A.
56. Oniticellus flavipes, *F.* A.
57. — pallipes, *F.*
58. Onthophagus taurus, *L.* A.
59. Pachnephorus cylindricus, *Luc.* A.
60. Paederus riparius, *L.*
61. Percus plicatus *Dej.*
62. Phyllognathus Silenus, *F.*
63. Pimelia cribra, *Sol.* A.
64. Plectroscelis chlorophana, *Duft.*
65. Podagrica semirufa, *Küst.* A.
66. Rhizopertha pusilla, *F.*
67. Scaurus striatus, *F.* A.
68. Silvanus frumentarius, *F.* A.
69. Sitophilus granarius, *L.* A.
70. Sphaeroderma rubida, *Graells.* A.
71. Stenolophus Teutonus, *Schr.*
72. Stenopterus rufus, *L.* A.
73. Stenosis pilifera, *Sol.*
74. Stephanocleonus excoriatus, *Gyl.*
75. Tachyporus brunneus, *F.* A.
76. Tenebrio obscurus, *F.*
77. Tentyria barbara, *Sol.* A.
78. Timarcha Balearica, *Gory.* A.
79. Trogosita Mauritanica, *L.* A.
80. Tychius signaticollis, *Chevr.*

* Anmerkung. Die mit A bezeichneten Arten sind sehr häufig.

Einige Arten sind auf Menorca in auffallender Menge vertreten, so namentlich die Timarcha Balearica, welche sich namentlich längs den Straßen an schattigen Plätzen vorfindet, der Oniticellus flavipes und pallipes, der auf allen Straßen zu finden ist, und der Copris Hispanus. Betreffs der Erforschung der anderen Ordnungen wäre noch sehr viel zu thun und zweifelsohne auch viel Neues zu finden.

Von Fischen verzeichnet man 194 Arten, die wohl Menorca mit Mallorca gemein hat, ihre Zahl dürfte indessen größer sein; wir werden auf dieselben, was die häufigeren und gesuchtesten Arten betrifft, gelegentlich der Schilderung des Fischfanges noch zurückkommen. Von Amphibien und Reptilien gibt es 13 Arten. Merkwürdig ist hinsichtlich der letzteren das Vorkommen der gemeinen Eidechse (Lacerta agilis) mit schwarzer Färbung auf der kleinen, flachen Isla del Aire, während sie auf dem nur um Schußweite entfernten Menorca die gewöhnliche Farbe besitzt. Der behende Gecko mauritanicus ist auf den vielen trockenen Mauern stets zu sehen; die Testudo graeca ist manchmal, die Süßwasserschildkröte (Emys tigris) aber an allen sumpfigen Stellen, besonders in der Gegend von Mercadal und in den Gewässern vieler Barrancs, massenhaft zu finden. Von den Schlangen ist Coluber Aesculapii am häufigsten, den man bisweilen auf den Fahrstraßen, namentlich auf der Seite von Ciudadela, vorüberziehen sehen kann; in sumpfigen Gegenden, vorzüglich bei der Bufera, findet sich der Coluber natrix in außerordentlicher Menge.

Die Zahl der auf der Insel vorkommenden Vogelarten wird zu 153 angegeben; es sind aber wohl auch bei ihnen mehr Arten vorhanden. Herr Simon Sintas hat in seinem Hause zu Mahon eine Sammlung auf Menorca und zwar zumeist von ihm selbst geschossener Vögel; auch hat Herr Lorenzo Llorens in Ciudadela die ihm zu Gesicht gekommenen, auf Menorca gefangenen Vögel recht sorgfältig in einem von ihm aufbewahrten und handschriftlich von ihm verfaßten Werke abgebildet. In den Sümpfen der Nordküste und in der Bufera hausen namentlich zur Winterszeit zu Tausenden Wasservögel, darunter der herrliche Flamingo, der indessen wohl nur ein seltener Gast dort ist; häufiger dagegen sind die Reiher, von denen alle unsere europäischen Arten daselbst vorkommen. Die Wildente (Anas boschas) und das Wasserhuhn nisten häufig dort sowie bei Saleyró, Lluriach und Son Bou; dasselbe thut auch eine kleinere Entenart, hier

Anadó genannt, die Querquedula aestiva. Der weiße Ptarmigan wurde ein paarmal, offenbar von Nordweststürmen aus den Pyrenäen hierher verschlagen, bei Ciudadela gefangen; auch der Pyrrhocorax alpinus hat sich manchmal auf ähnliche Weise nach Menorca verirrt. Das Steinhuhn ist stark vertreten und wohl viel häufiger als auf Mallorca. Auffallend ist auch die viel größere Menge kleinerer Vögel, was wohl hinsichtlich der Kernbeißer in der ausgedehnteren Getreidecultur und den zahlreichen, für sie genießbaren Samen tragenden Weidepflanzen seine Erklärung findet. Unter diesen mag der Passer Petronia, der gleichfalls dort vorkommt, hervorgehoben werden. Was die Sänger betrifft, so dürften diese wohl die windgeschützten, buschreichen, würmervollen Thäler der Barrancs anlocken; namentlich sind die Nachtigallen im Frühjahre in Unzahl vorhanden, und es ist eine wahre Freude, am frühen Morgen oder gegen Sonnenuntergang in jenen grünen Hainen zu lustwandeln und ihrem Gesange zu lauschen. Die Drosseln sind aber weniger zahlreich als auf Mallorca, wohl weil ihnen hier die Olive, einer ihrer Hauptleckerbissen, abgeht. Manchmal sieht man in ballenartigen Scharen die Staare dahinziehen, und auf den etwas sumpfigen Ebenen des Nordens finden sich bisweilen im Frühjahre zahlreiche Merops apiaster. An den Seeküsten sind die Wildtauben (Columba livia) sehr häufig, wo sie während des Sommers die dort befindlichen kühlen und schattigen Höhlen bewohnen; auch findet man sie an manchen Barranc-Wänden, wo sie eigenthümlicherweise mit den Thurmfalken, Xoriguérs genannt (Tinnineulus turrinus), in freundlicher Eintracht leben. So mancher Fischadler nistet an den wilden Felsen des Ufers, und sie werden hier so kühn, daß ich sie mehrfach auch in dem inneren Hafenbecken von Mahon habe fischen sehen. Zwei Raubvögel bilden aber sozusagen die charakteristische Silhouette Menorcas, der Königsmilan (Milvus regalis), Milana, und der Aasgeier (Neophron percnopterus), Miloca genannt. Ersteren kann man als wahren Luftgaukler stundenlang in der Nähe von Häusern in unermüdlichem Fluge seine Kreise ziehen sehen. Die Kreise des letzteren sind länger und höher; sie sind allenfalls recht zahme Thiere und häufig konnte man sie, namentlich vor Jahren, während jetzt ihre Zahl etwas abgenommen hat, in der Gegend von Ciudadela auf den Barracas für Schafe gravitätisch sitzen sehen. Sie nisten in den Felsenwänden der abgelegenen Hügel und stellen sich in großen Mengen ein, wenn ihnen ein verendetes Thier die stets erwünschte Gelegenheit zu einem Schmause bietet. Der große Vultur cinereus, der auf Mallorca so häufig ist, fehlt hier gänzlich, wohl nur aus dem Grunde,

weil kein Hochgebirge vorhanden ist; ebenso fehlt die Loxia balearica, soviel ich zu erfahren im Stande war.

Von Säugethieren zählt man 26 Arten, die Hausthiere mitgerechnet; wohl zu den zahlreichsten gehört das Kaninchen, das besonders in den abgelegenen Vorgebirgen der Nordküste häufig ist. Der Myoxus nitela kommt, wiewohl selten, dort vor; der Igel ist häufig. Die Viverra genetta, die auf Mallorca noch haust, fehlt hier gänzlich; auch die Robbe (Phoca monachus und vitulina) ist an der Seeküste nur ein seltener Gast; dagegen sind die Delphine (Delphinus delphis und phocaena) namentlich an der Ostküste in großer Menge vorhanden.

Nachdem wir die Flora und Fauna Menorcas kurz skizzirt haben, wollen wir auf die Bevölkerung übergehen.

Nach der letzten Volkszählung vom 31. December 1887 betrug die Gesammtzahl der Bevölkerung Menorcas 38,237 Einwohner, welche sich folgendermaßen auf die verschiedenen Municipal-Districte vertheilen:

Zahl der in den Gemeinden Menorcas eingeschriebenen Bewohner nach der Volkszählung vom 31. December 1887.

	Einwohner.
Alayor	5,050
Ciudadela.	8,200
Ferrerias	1,310
Mahon	18,032
Mercadal	3,036
Villa Carlos	2,609
Zusammen	38,237

Da Menorca fast 665 □Kilometer hat, entfallen somit 59 Einwohner auf das □Kilometer.

Ueber die Bevölkerungszahl Menorcas in der antiken Zeit wissen wir nichts Sicheres, da die verschiedenen Schriftsteller nur zweifelhafte Andeutungen geben. Zur

Zeit der Eroberung der Insel durch Alfonso III. im Jahre 1287 waren, die von Afrika geschickte Hülfsmannschaft von 5900 Soldaten ungerechnet, 29,976 Personen (nach andern 33,876), von den Greisen und Kindern abgesehen, auf der Insel, von denen 20,000 verblieben, wiederum die Greise und Kinder nicht mitgerechnet. Im Jahre 1319 hatte die Bevölkerung sehr abgenommen; es war dies eine Folge der großen Sterblichkeit, der fortwährenden Kämpfe mit den barbareskischen Seeräubern und der Dürre und Unfruchtbarkeit des Bodens, wie ein königliches Privilegium vom 1. Juli besagt. Als Francisco Penas die Insel im Jahre 1462 mit Hülfe von Catalanen eroberte, welche sich gegen Dⁿ Juan II. empört hatten, fand er daselbst viele Catalanen vor, die sich dort seßhaft gemacht hatten, was auf eine Zunahme der Bevölkerung hinweisen würde. Die Zahl der Bewohner nahm indessen 1535 und 1558 abermals ab, in welchen Jahren die Türken die Mehrzahl der Bewohner von Mahon und Ciudadela als Gefangene fortschleppten. Diese Abnahme dürfte bis zum Jahre 1631 gedauert haben, in welchem gesagt wird, daß die Insel früher bevölkerter war. Nichtsdestoweniger muß sie im 16. Jahrhundert nur schwach bevölkert gewesen sein, da Antonio Ramis im Jahre 1827 bemerkt, daß die Bevölkerung seit 1528 auf mehr als das Dreifache gestiegen sei, was voraussetzt, daß im letztgenannten Jahre die Bevölkerung 12—13,000 Einwohner nicht überschritt. Seit 1700 fand eine kleine Zunahme statt, sodaß man im Jahre 1716 16,046, im Jahre 1722 16,500, im Jahre 1754 21,184 und im Jahre 1763 25,140 Einwohner zählte. Infolge der schlechten Ernten überredeten die Engländer im Jahre 1768 eine Anzahl Einwohner, nach Florida auszuwandern, um sich dort anzusiedeln, was wohl eine Abnahme der Bevölkerung mit sich gebracht haben dürfte; 1781 zählte die Insel aber bereits 26,253 Einwohner und bis 1790 ging diese Zunahme progressiv fort; es betrug nämlich die Zahl der Bewohner im Jahre 1782 26,291, 1785 26,781, 1786 27,977, 1787 28,117 und 1790 32,143. Sie mußte 1794 noch zunehmen, da viele Familien von französischen Emigranten nach Mahon kamen, welche der Ayuntamiento in Privathäusern unterbringen mußte. Im Jahre 1797 hatte die Bevölkerung etwas abgenommen, sie betrug damals 30,790 Einwohner. Aber schon 1799 nahm sie durch Einwanderung vieler Familien aus Gibraltar und Juden wieder zu, welche sich in Mahon ansiedelten. Im Jahre 1805 zählte die Insel bereits 31,548, 1815 33,082, 1818 37,114 und 1823 44,020 Einwohner. Diese außerordentliche Zunahme wurde durch die Einwanderung zahlreicher Catalanen bedingt, welche aus ihrem Lande infolge

der politischen Störungen flohen; nach der französischen Intervention, als Catalonien von dem Heere des Herzogs von Angoulême besetzt wurde, kehrten die Flüchtlinge nach ihrer Heimat zurück und die Bevölkerung sank im Jahre 1825 auf 37,272, also fast auf die Einwohnerzahl des Jahres 1818 herab. Im Jahre 1827 war wieder eine kleine Zunahme zu bemerken, denn die Bevölkerung hob sich auf 37,619 Einwohner. Die Bevölkerungszahl von 1830, 38,883 Einwohner, ist, wenn wir die Ausnahme von 1823 abrechnen, die höchste, welche erreicht wurde. Im Jahre 1840 war die Zahl der Bewohner indessen schon wieder auf 33,622 herabgesunken und 1845 zählte man blos 30,170 Einwohner. Diese merkliche Abnahme von 8713 Einwohnern in 15 Jahren wurde wohl durch die Auswanderung nach Algerien, die wir gleich näher besprechen werden, bedingt, namentlich in der Zeit von 1835—1840. Im Jahre 1846 war die Bevölkerung auf 31,443, 1851 auf 31,651, 1857 auf 35,109 und 1860 auf 37,221 Einwohner gestiegen. Diese Zunahme kann den Arbeiten an der Mola zugeschrieben werden, welche nicht blos die Auswanderung hemmten, indem durch sie viele Arbeiter des Landes Beschäftigung fanden, sondern auch viele Auswärtige zur Einwanderung und Ansiedelung veranlaßten.

Nach dem Geschlechte und Eheverhältniß, mit gleichzeitiger Angabe der Familien, vertheilt sich die Bevölkerung Menorcas nach der Volkszählung vom Jahre 1860 auf die verschiedenen Districte folgendermaßen, wobei zu bemerken ist, was auch für die nachstehenden Tabellen gilt, daß in jener Zeit der District von Villa Carlos und derjenige von Mahon zusammengerechnet sind, da beide damals eine einzige Gemeinde bildeten:

Männliche Personen im Jahre 1860.

District	Männliche
Ferrerias	591
Mercadal	1404
Ciudadela	3415
Alayor	2139
Mahon	12027
Zusammen:	19576

Weibliche Personen im Jahre 1860.

District	Weibliche
Ferrerias	563
Mercadal	1216
Ciudadela	3815
Alayor	2143
Mahon	9949
Zusammen:	17686

Gesammtbevölkerung im Jahre 1860.

District	Einwohner
Alayor	4241
Ciudadela	7230
Ferrerias	1154
Mahon	21976
Mercadal	2620
Zusammen:	37221

Zahl der Familien.

District	Familien
Alayor	1005
Ciudadela	1639
Ferrerias	241
Mahon	4589
Mercadal	621
Zusammen:	8095

Verheirathete Personen.

District	Männliche	Weibliche
Alayor	718	719
Ciudadela	1142	1157
Ferrerias	199	197
Mahon	3151	3065
Mercadal	463	469
Zusammen:	5673	5607

Ledige Personen.

District	Männliche	Weibliche
Alayor	1361	1183
Ciudadela	2125	2244
Ferrerias	357	322
Mahon	8487	5553
Mercadal	881	631
Zusammen:	13211	9933

Verwittwete Personen.

District	Männliche	Weibliche
Alayor	90	241
Ciudadela	148	414
Ferrerias	35	44
Mahon	389	1331
Mercadal	60	116
Zusammen:	722	2146

Die Vertheilung der Bevölkerung nach Familien, Geschlecht und Eheverhältniß mit Unterscheidung der auf Menorca Gebürtigen und Zugezogenen war nach der letzten Volkszählung von 1887 die folgende:

Bevölkerung von Menorca (Poblacion de derecho) nach der Volkszählung vom 31. December 1887 mit Ausnahme der in Mahon und in der Festung von Isabel II. garnisonirenden Militärpersonen.

District	Zahl der Familien	Getrennt lebende Ehepaare	Auf der Insel geborene Einwohner						Außerhalb geborene Einwohner						Gesammtzahl der Einwohner
			Männliche			Weibliche			Männliche			Weibliche			
			Verheirathet	Ledig	Wittwer	Verheirathet	Ledig	Wittwe	Verheirathet	Ledig	Wittwer	Verheirathet	Ledig	Wittwe	
Mahon	3815	193	2474	3954	268	2579	4336	981	287	168	16	197	240	51	15551
Ciudadela	2014	28	1276	2426	183	1304	2512	409	73	90	7	73	65	14	8432
Alayor	1302	13	859	1617	136	864	1509	199	7	9	2	6	4	3	5215
Mercadal	728	6	514	965	47	513	836	99	20	6	3	18	5	2	3028
Villa Carlos	704	9	195	504	27	216	509	87	282	220	14	279	198	47	2578
Ferrerias	288	1	222	391	27	225	379	48	5	3	—	5	2	—	1307
Zusammen:	8851	250	5540	9857	688	5701	10081	1823	674	496	42	578	514	117	36111

Die verschiedenen Besetzungen der Insel durch fremde Mächte, die Abnahme des Handels in der Levante nach dem griechischen Kriege, die schlechten Ernten und vor allem die Quintas oder die Militärpflicht verursachten in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts eine bedeutende Auswanderung, die sich vorzüglich nach Algerien richtete, wo die Auswanderer, ähnlich wie in Florida, den alten Sitten der Mutterinsel treu geblieben sind. Diese Auswanderung wurde namentlich durch den Umstand befördert, daß nach den ersten Jahren der französischen Besitznahme von Algerien längere Dürren und daraus folgende Mißernten, Handelsstockungen und mithin Verluste und Armuth in Menorca eintraten. Die genannten Umstände im Verein mit der Nähe der afrikanischen Küste, dann aber auch die große Zahl von französischen Kriegsschiffen, welche in Mahon Scala machten, wo die Franzosen mit Erlaubniß der spanischen Regierung ein Militär-Hospital für die in Algerien Verwundeten einrichteten, trugen sehr zur Erleichterung der Auswanderung bei, sodaß die Insel in den Jahren 1835—1840 zu Gunsten Algeriens fast entvölkert wurde und im ersten dieser Jahre nicht weniger als 16,000 Menorquiner mit ihren Nachkommen in Afrika vorhanden waren. Die französische Regierung, welche erkannt hatte, von welchem Vortheil die Gewinnung so trefflicher Auswanderer für sie war, förderte nach Möglichkeit die Auswanderung und schickte zu diesem Zwecke Emissäre nach Menorca, welche den Leuten Boden bei ihrer Ankunft in Algerien, Wahl und Vertretungsrecht in den Gemeinden und vor allem Freiheit von der Militärpflicht anboten; es war nun namentlich letzterer Um-

stand, der viele zum Verlassen ihrer Heimat bewog; konnte doch auf diese Weise eine bemittelte Familie, die sich auf Menorca durch den Loskauf ihrer vier oder fünf Söhne vom Militärdienste zu Grunde gerichtet hätte, mit denselben hier eine gute Existenz führen. Jene Abneigung der Menorquiner gegen den Waffendienst ist nicht Mangel an Muth, den sie vielmehr bei vielen Gelegenheiten zur Genüge dargethan haben, wie sie denn in den ersten Zeiten als Pionniere häufig mit einer Hand die Hacke und mit der anderen das Gewehr zu halten gezwungen waren, sondern die große Liebe der Aeltern zu ihren Kindern, in welcher sie es nicht übers Herz bringen konnten, sich von ihnen zu trennen. Menorquiner waren es, welche viele Ländereien zuerst der Cultur gewannen und die ersten Truppenkörper mit Gemüse sowie mit Getreide versahen; auch sind es Menorquiner gewesen, welche nach Empfang der ihnen zugewiesenen Ländereien von 15 oder 20 Hektaren sich daselbst lediglich im Schutze von zwei oder drei Regenschirmen, die ihnen zugleich als Haus dienten, niederließen. Ihre Enkel besitzen jetzt eine fest begründete Stellung, und es gibt überhaupt nur wenig Menorquiner, die sich in Afrika nicht einen verhältnißmäßigen Wohlstand geschaffen und es zu bereuen gehabt haben, nach Algerien ausgewandert zu sein.

Die Zahl der Menorquiner, welche sich in jenen Jahren in Algerien ansiedelten, wird auf 12—15000 geschätzt; seit vielen Jahren hat aber die Auswanderung abgenommen, ja in den letzten Jahren fast aufgehört. Hierzu trugen mehrere Gründe bei, darunter die Bestimmung der französischen Regierung, unentgeltliche Grund-Concessionen nur den eigenen Unterthanen zu verleihen, die Anwendung des Gesetzes vom Jahre 1875, welches die in Algerien Wohnenden der Militärpflicht unterwirft, die seit dieser Zeit erfolgende Anwendung des § 5 des 1862 zwischen Spanien und Frankreich abgeschlossenen Consular-Vertrages, welcher der französischen Regierung gestattet, die in der Colonie geborenen spanischen Landeskinder, welche nicht nachweislich ihrer Militärpflicht in Spanien genügt haben, dem Militärdienste zu unterwerfen, das für die Fremden geltende Verbot, sich als Setzer in den öffentlichen Licitationen vorzustellen, die Zurücknahme des Wahl- und Vertretungsrechtes in den Gemeinden, sowie andere Ursachen, welche hier zu erwähnen zu weitläufig wären. Andererseits erhielt auch die Auswanderung auf Menorca selbst eine Hemmung durch die Gründung der Schuhmacherei-Industrie in Mahon und Ciudadela, durch welche eine größere Leichtigkeit des Gewinnes geschaffen wurde und der allgemeine Wohlstand auf der Insel zunahm.

Nichtsdestoweniger ist die Zahl der Menorquiner in Algerien keineswegs in Abnahme begriffen, im Gegentheil, dieselbe nimmt täglich zu, allerdings nur infolge des sich zwischen den Geburten und Todesfällen zu Gunsten der ersteren ergebenden Unterschiedes, sodaß die Zahl der Menorquiner und ihrer Abkömmlinge gegenwärtig in Algerien auf 20,000 geschätzt werden kann. Sie stammen zumeist aus Alayor, Sⁿ Luis und Ciudadela und werden allgemein mit dem Namen Mahonesos bezeichnet. Von den Franzosen werden sie als eine eigene bevorzugte Race angesehen, die sich durch die Sanftmuth ihres Charakters wie durch die Reinheit ihrer Sitten auszeichnet. Dⁿ Francisco Truyol, dessen Freundlichkeit ich diese Angaben verdanke, versichert mich, daß er in den 20 Jahren, die er beim spanischen General-Consulat in Algier angestellt war, blos einen Menorquiner im Gefängniß sah, und zwar einen jungen Mann, der eines Vergehens wider die Sittlichkeit beschuldigt war. In den Spitälern von Algier, wo man eine große Anzahl spanischer Unterthanen zu finden pflegt, trifft man selten einen Menorquiner, was sich wohl durch ihre verhältnißmäßige Wohlhabenheit erklärt. Wie die angeborene Biederkeit, den Wunsch, schlechte Thaten nicht zu begehen, die Förmlichkeit bei Verträgen, die Genügsamkeit und Sparsamkeit der alten menorquinischen Einwanderer, die nunmehr größtentheils dahingeschieden sind, so haben die Nachkömmlinge auch genau deren Sprache und deren Sitten mit allen ihren eigenthümlichen Hausgebräuchen bewahrt, so daß man sich in ihrer Mitte auf ihrer Stammінsel wähnt.

Seitdem man lediglich französischen Unterthanen Land-Concessionen verleiht, sind diese bestrebt, wenn sie größere Ländereien besitzen, spanische und zwar namentlich menorquinische und mallorquinische Arbeiter zu erlangen; ihnen geben sie das Land in Pacht in Strecken von 15 oder 20 Hektaren mit Verkaufsversprechen binnen einer Periode von 10, 12 oder 15 Jahren, vor deren Ablauf die Pächter das Recht haben, das Land um einen bestimmten Preis zu kaufen. Während der Zeit, in welcher man den Kaufvertrag nicht abschließt, zahlen sie Zinsen für den Werth des Bodens, die gewöhnlich 6 % betragen.

Die von Menorquinern gegründeten und ausschließlich von ihnen bewohnten Ortschaften in Algerien sind: 1) Fort de l'Eau, 18 Kilometer östlich von Algier am Meeresufer, in derselben Bucht gelegen. In dieser Ortschaft, die man als eine der gesündesten und gepflegtesten Algeriens ansieht, sind blos der Maire, die Conseillers und

der Schulmeister Franzosen, selbst der Geistliche ist ein Spanier. Ein einfacher Garde champêtre übt die Polizei über diese friedliche Bevölkerung aus. 2) Aïn Taya, 32 Kilometer östlich von Algier gelegen, welches 967 Menorquiner zählt. In beiden Ortschaften hört man blos menorquinisch reden, wiewohl die neue Generation durchweg französisch versteht. In den folgenden Gemeinden sind, wie sich aus der Angabe der Fremden nach der letzten Volkszählung in Algerien ergibt, die Menorquiner stark vertreten. Es sind:

Hussein-Dey	etwa 7	Kilometer	von Algier	mit 1200	Menorquinern.
Comba	„ 9	„	„ „	„ 900	„
Maison Carrée	„ 12	„	„ „	„ 700	„
Romba	„ 25	„	„ „	„ 760	„
Cap Matifou	„ 29	„	„ „	„ 300	„
Reghaïa	„ 30	„	„ „	„ 200	„
Rivet	„ 28	„	„ „	„ 240	„
El Biar	„ 5	„ westl.	„ „	„ 1160	„
Algier und Umgebung				„ 3000	„

Der Rest lebt zerstreut in anderen Gemeinden.

Was die Bevölkerungsbewegung betrifft, die sich in den verschiedenen Jahren so ziemlich gleich bleibt, so wollen wir ein älteres Quinquennium auswählen, nämlich jenes von 1863—1867, um den Vergleich mit den anderen Balearen, bei welchen dasselbe Quinquennium verwendet wurde, halten zu können.

Die folgende Tabelle zeigt uns das Verhältniß der Ehen zur Bevölkerung (Zählung von 1860) nach den verschiedenen Districten:

Verhältniß des jährlichen Durchschnitts der während der Jahre 1863—1867 geschlossenen Ehen zu der Bevölkerungszahl vom Jahre 1860.

District	Einwohner von 15 Jahren und darüber, mit Ausnahme der Verheiratheten			Jährlicher Durchschnitt		Zahl der sich ergebenden Paare von Einwohnern besagten Alters	Zahl der jährlichen Eheschließungen für je 100 Paare
	Männlich	Weiblich	Zusammen	der Zahl der Eheschließungen	der Zahl der Eheschließungen für je 100 Einwohner besagten Alters		
Alayor	646	716	1362	29'4	2'16	646	4'55
Ciudadela	959	1419	2378	50'4	2'12	959	5'26
Ferrerias	165	122	287	10'4	3'62	122	8'52
Mahon	6178	4158	10336	130'6	1'26	4158	3'14
Mercadal	372	282	654	20'0	3'06	282	7'09
Zusammen:	8320	6697	15017	240'8	2'44	6167	5'71

Wie wir sehen, ist die Zahl der Ehen in Mahon am niedrigsten; die ungleiche Erbschaftsvertheilung unter bemittelten Familien, durch die nur der Erstgeborene zu heirathen vermag, dürfte zuvörderst die Ursache sein. Nach Altersstufen vertheilen sie sich, wie folgt:

Verzeichniß der während der Jahre 1863—1867 geschlossenen Ehen nach Alter und Geschlecht.

District	Männlich. Jahre 15 bis 25	25 bis 35	35 bis 50	Ueber 50	Gesammtsumme	Weiblich. Jahre 15 bis 25	25 bis 35	35 bis 50	Ueber 50	Gesammtsumme	Gesammtsumme beider Geschlechter
1863.											
Alayor . . .	8	21	1	—	30	21	8	1	—	30	60
Ciudadela . .	15	28	7	1	51	38	9	4	—	51	102
Ferrerias . .	9	7	1	—	17	17	—	—	—	17	34
Mahon . . .	19	83	26	4	132	86	31	14	1	132	264
Mercadal . .	13	9	1	—	23	21	2	—	—	23	46
Zusammen:	64	148	36	5	253	183	50	19	1	253	506
1864.											
Alayor . . .	14	20	3	—	37	32	4	1	—	37	74
Ciudadela . .	16	24	5	—	45	33	11	1	—	45	90
Ferrerias . .	3	4	1	—	8	7	—	1	—	8	16
Mahon . . .	43	87	26	2	158	94	48	16	—	158	316
Mercadal . .	13	4	2	—	19	18	1	—	—	19	38
Zusammen:	89	139	37	2	267	184	64	19	—	267	534
1865.											
Alayor . . .	4	15	—	1	20	17	2	1	—	20	40
Ciudadela . .	18	22	6	2	48	35	10	2	1	48	96
Ferrerias . .	1	4	3	—	8	6	2	—	—	8	16
Mahon . . .	23	82	21	4	130	76	40	14	—	130	260
Mercadal . .	11	6	2	—	19	14	3	2	—	19	38
Zusammen:	57	129	32	7	225	148	57	19	1	225	450
1866.											
Alayor . . .	16	17	2	—	35	30	4	1	—	35	70
Ciudadela . .	16	37	11	3	67	47	11	8	1	67	134
Ferrerias . .	7	4	1	—	12	11	—	1	—	12	24
Mahon . . .	19	69	21	6	115	65	43	6	1	115	230
Mercadal . .	15	5	3	—	23	21	1	1	—	23	46
Zusammen:	73	132	38	9	252	174	59	17	2	252	504
1867.											
Alayor . . .	9	16	—	—	25	21	4	—	—	25	50
Ciudadela . .	15	21	3	2	41	33	7	1	—	41	82
Ferrerias . .	4	3	—	—	7	5	2	—	—	7	14
Mahon . . .	23	74	19	2	118	67	42	9	—	118	236
Mercadal . .	9	4	2	1	16	13	2	—	1	16	32
Zusammen:	60	118	24	5	207	139	57	10	1	207	414
Gesammtergebniß der fünf Jahre.											
Alayor . . .	51	89	6	1	147	121	22	4	—	147	294
Ciudadela . .	80	132	32	8	252	186	48	16	2	252	504
Ferrerias . .	24	22	6	—	52	46	4	2	—	52	104
Mahon . . .	127	395	113	18	653	388	204	59	2	653	1306
Mercadal . .	61	28	10	1	100	87	9	3	1	100	200
Zusammen:	343	666	167	28	1204	828	287	84	5	1204	2408

Daraus ergibt sich nachstehendes Mittel:

Jährlicher Durchschnitt der Eheschließungen während der Jahre 1863—1867 nach Alter und Geschlecht.

District	Männlich. Jahre 15 bis 25	25 bis 35	35 bis 50	Ueber 50	Gesammtsumme.	Weiblich. Jahre 15 bis 25	25 bis 35	35 bis 50	Ueber 50	Gesammtsumme	Gesammtsumme beider Geschlechter
Alayor	10'2	17'8	1'2	0'2	29'4	24'2	4'4	0'8	—	29'4	58'8
Ciudadela. . . .	16'0	26'4	6'4	1'6	50'4	37'2	9'6	3'2	0'4	50'4	100'8
Ferrerias	4'8	4'4	1'2	—	10'4	9'2	0'8	0'4	—	10'4	20'8
Mahon	25'4	79'0	22'6	3'6	130'6	77'6	40'8	11'8	0'4	130'6	261'2
Mercadal . . .	12'2	5'6	2'0	0'2	20'0	17'4	1'8	0'6	0'2	20'0	40'0
Zusammen:	68'6	133'2	33'4	5'6	240'8	165'6	57'4	16'8	1'0	240'8	481'6

Nach dem Personenstande vertheilen sich in den besagten Jahren die Ehen, wie folgt:

Verzeichniß der Eheschließungen während der Jahre 1863—1867 nach dem Personenstande und mit Angabe der Wiederverheirathungen.

District	Ledige Personen mit: ledigen	verwitweten	Verwitwete Personen mit: ledigen	verwitweten	Gesammtsumme	Erste Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Zweite Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Dritte Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Zahl der Eheschließenden überhaupt
1863.															
Alayor	30	—	—	—	30	30	30	60	—	—	—	—	—	—	60
Ciudadela . . .	45	1	5	—	51	46	50	96	5	1	6	—	—	—	102
Ferrerias . . .	15	—	2	—	17	15	17	32	2	—	2	—	—	—	34
Mahon	113	1	14	4	132	114	127	241	18	5	23	—	—	—	264
Mercadal . . .	22	—	1	—	23	22	23	45	1	—	1	—	—	—	46
Zusammen:	225	2	22	4	253	227	247	474	26	6	32	—	—	—	506
1864.															
Alayor	33	1	3	—	37	34	36	70	3	1	4	—	—	—	74
Ciudadela . . .	42	—	3	—	45	42	45	87	3	—	3	—	—	—	90
Ferrerias . . .	7	—	—	1	8	7	7	14	1	1	2	—	—	—	16
Mahon	130	6	18	4	158	136	148	284	22	10	32	—	—	—	316
Mercadal . . .	15	1	2	1	19	16	17	33	3	2	5	—	—	—	38
Zusammen:	227	8	26	6	267	235	253	488	32	14	46	—	—	—	534
1865.															
Alayor	18	—	2	—	20	18	20	38	2	—	2	—	—	—	40
Ciudadela . . .	41	1	5	1	48	42	46	88	5	2	7	1	—	1	96
Ferrerias . . .	6	—	1	1	8	6	7	13	2	1	3	—	—	—	16
Mahon	118	3	6	3	130	121	124	245	9	6	15	—	—	—	260
Mercadal . . .	13	2	1	3	19	15	14	29	3	5	8	1	—	1	38
Zusammen:	196	6	15	8	225	202	211	413	21	14	35	2	—	2	450

District	Ledige Personen mit: ledigen	verwitweten	Verwitwete Personen mit: ledigen	verwitweten	Gesammtsumme	Erste Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Zweite Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Dritte Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Zahl der Eheschließenden überhaupt
1866.															
Alayor	32	—	3	—	35	32	35	67	3	—	3	—	—	—	70
Ciudadela . . .	51	—	12	4	67	51	63	114	14	4	18	2	—	2	134
Ferrerias . . .	11	—	—	1	12	11	11	22	1	1	2	—	—	—	24
Mahon	107	1	7	—	115	108	114	222	7	1	8	—	—	—	230
Mercadal . . .	18	1	4	—	23	19	22	41	4	1	5	—	—	—	46
Zusammen:	219	2	26	5	252	221	245	466	29	7	36	2	—	2	504
1867.															
Alayor	25	—	—	—	25	25	25	50	—	—	—	—	—	—	50
Ciudadela . . .	36	—	5	—	41	36	41	77	5	—	5	—	—	—	82
Ferrerias . . .	6	—	—	1	7	6	6	12	1	1	2	—	—	—	14
Mahon	105	3	10	—	118	108	115	223	10	3	13	—	—	—	236
Mercadal . . .	13	—	—	3	16	13	13	26	3	3	6	—	—	—	32
Zusammen:	185	3	15	4	207	188	200	388	19	7	26	—	—	—	414
Gesammtergebniß der fünf Jahre.															
Alayor	138	1	8	—	147	139	146	285	8	1	9	—	—	—	294
Ciudadela . . .	215	2	30	5	252	217	245	462	32	7	39	3	—	3	504
Ferrerias . . .	45	—	3	4	52	45	48	93	7	4	11	—	—	—	104
Mahon	573	14	55	11	653	587	628	1215	66	25	91	—	—	—	1306
Mercadal . . .	81	4	8	7	100	85	89	174	14	11	25	1	—	1	200
Zusammen:	1052	21	104	27	1204	1073	1156	2229	127	48	175	4	—	4	2408

Daraus ergibt sich nachstehendes Mittel:

Jährlicher Durchschnitt der Eheschließungen während der Jahre 1863—1867 nach dem Personenstande mit Angabe der Wiederverheirathungen.

District	Ledige Personen mit: ledigen	verwitweten	Verwitwete Personen mit: ledigen	verwitweten	Gesammtsumme	Erste Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Zweite Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Dritte Ehen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtsumme	Zahl der Eheschließenden überhaupt
Alayor. . . .	27'6	0'2	1'6	—	29'4	27'8	29'2	57'0	1'6	0'2	1'8	—	—	—	58'8
Ciudadela . .	43'0	0'4	6'0	1'0	50'4	43'4	49'0	92'4	6'4	1'4	7'8	0'6	—	0'6	100'8
Ferrerias . .	9'0	—	0'6	0'8	10'4	9'0	9'6	18'6	1'4	0'8	2'2	—	—	—	20'8
Mahon . . .	114'6	2'8	11'0	2'2	130'6	117'4	125'6	243'0	13'2	5'0	18'2	—	—	—	261'2
Mercadal . .	16'2	0'8	1'6	1'4	20'0	17'0	17'8	34'8	2'8	2'2	5'0	0'2	—	0'2	40'0
Zusammen:	210'4	4'2	20'8	5'4	240'8	214'6	231'2	445'8	25'4	9'6	35'0	0'8	—	0'8	481'6

Nicht uninteressant dürfte die folgende Zusammenstellung nach den Monaten sein, in welchen die verschiedenen Eheschließungen stattfanden:

Verzeichniß der Eheschließungen während der Jahre 1863—1867 nach Monaten.

District	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December	Gesammtsumme
1863.													
Alayor	2	4	—	—	3	2	2	—	4	7	4	2	30
Ciudadela	4	—	2	1	7	5	1	1	6	8	14	2	51
Ferrerias	2	2	—	—	1	3	—	—	3	2	3	1	17
Mahon	13	13	5	14	11	17	3	9	10	16	13	8	132
Mercadal	2	4	1	—	5	3	—	1	2	3	2	—	23
Zusammen:	23	23	8	15	27	30	6	11	25	36	36	13	253
1864.													
Alayor.	8	3	—	—	—	—	—	2	5	8	11	—	37
Ciudadela	5	4	2	5	3	2	3	3	4	5	2	7	45
Ferrerias	1	—	1	—	1	—	1	—	3	1	—	—	8
Mahon	19	11	11	7	14	8	11	7	12	32	12	14	158
Mercadal	—	2	—	—	1	3	—	3	3	5	1	1	19
Zusammen:	33	20	14	12	19	13	15	15	27	51	26	22	267
1865.													
Alayor.	2	4	—	—	5	—	—	—	2	4	3	—	20
Ciudadela	2	6	1	1	6	3	1	—	5	6	8	9	48
Ferrerias	—	1	—	—	1	2	—	—	—	2	2	—	8
Mahon	12	21	3	9	7	12	6	8	6	17	14	15	130
Mercadal	2	—	2	2	3	3	—	1	2	1	1	2	19
Zusammen:	18	32	6	12	22	20	7	9	15	30	28	26	225
1866.													
Alayor	5	3	—	2	4	3	1	1	2	3	8	3	35
Ciudadela	6	4	3	3	9	4	6	4	7	11	4	6	67
Ferrerias	—	2	—	1	4	2	—	—	—	—	2	1	12
Mahon	6	11	7	5	12	6	8	8	12	17	11	12	115
Mercadal	5	4	—	—	3	1	1	1	—	6	2	—	23
Zusammen:	22	24	10	11	32	16	16	14	21	37	27	22	252
1867.													
Alayor	2	12	—	—	4	1	—	—	3	2	1	—	25
Ciudadela	2	6	1	1	6	3	2	3	6	2	4	5	41
Ferrerias	—	—	—	—	3	—	—	—	—	3	1	—	7
Mahon	10	12	13	7	12	9	7	11	7	8	10	12	118
Mercadal	1	2	1	1	—	5	—	2	1	2	—	1	16
Zusammen:	15	32	15	9	25	18	9	16	17	17	16	18	207
Gesammtergebniß der fünf Jahre.													
Alayor.	19	26	—	2	16	6	3	3	16	24	27	5	147
Ciudadela	19	20	9	11	31	17	13	11	28	32	32	29	252
Ferrerias	3	5	1	1	10	7	1	—	6	8	8	2	52
Mahon	60	68	39	42	56	52	35	43	47	90	60	61	653
Mercadal	10	12	4	3	12	15	1	8	8	17	6	4	100
Zusammen:	111	131	53	59	125	97	53	65	105	171	133	101	1204

Aus der vorstehenden Tabelle ergibt sich nachstehendes Mittel:

Verzeichniß der Eheschließungen während der Jahre 1863—1867 nach Monats- und Jahres-Durchschnitt.

District	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Septemb.	October	November	December	Gesammtzahl der Ehen
Alayor. . .	3'8	5'2	m —	0'4	3'2	1'2	0'6	0'6	3'2	4'8	M 5'4	1'0	29'4
Ciudadela . .	3'8	4'0	m 1'8	2'2	6'2	3'4	2'6	2'2	5'6	M 6'4	M 6'4	5'8	50'4
Ferrerias . .	0'6	1'0	0'2	0'2	M 2'0	1'4	0'2	m —	1'2	1'6	1'6	0'4	10'4
Mahon . . .	12'0	13'6	7'8	8'4	11'2	10'4	m 7'0	8'6	9'4	M 18'0	12'0	12'2	130'6
Mercadal . .	2'0	2'4	0'8	0'6	2'4	3'0	m 0'2	1'6	1'6	M 3'4	1'2	0'8	20'0
Zusammen:	22'2	26'2	m 10'6	11'8	25'0	19'4	10'6	13'0	21'0	M 34'2	26'6	20'2	240'8

Anmerkung: M bedeutet Maximum, m Minimum.

Die Geburten vertheilen sich in derselben fünfjährigen Periode folgendermaßen:

Verzeichniß der während der Jahre 1863—1867 ehelich und unehelich Geborenen, der Todtgeborenen, der Ungetauften und der Zwillingsgeburten u. s. w.

District	Täuflinge: ehelich männlichen Geschlechts	Täuflinge: ehelich weiblichen Geschlechts	Täuflinge: ehelich Zusammen	Täuflinge: unehelich männlichen Geschlechts	Täuflinge: unehelich weiblichen Geschlechts	Täuflinge: unehelich Zusammen	Gesammtzahl	Todtgeborene männlichen Geschlechts	Todtgeborene weiblichen Geschlechts	Ungetaufte männlichen Geschlechts	Ungetaufte weiblichen Geschlechts	Ungetaufte Zusammen	Zwillingsgeburten	Drillingsgeburten	Zusammen	Geborene männlichen Geschlechts	Geborene weiblichen Geschlechts	Gesammtzahl beider Geschlechter
1863.																		
Alayor . . .	76	68	144	—	—	—	144	—	—	—	—	—	—	—	—	76	68	144
Ciudadela . .	127	100	227	3	3	6	233	—	—	—	—	—	3	—	3	130	103	233
Ferrerias. . .	24	20	44	—	—	—	44	—	—	—	—	—	—	—	—	24	20	44
Mahon . . .	254	235	489	26	23	49	538	7	4	1	—	12	4	—	4	288	262	550
Mercadal. . .	50	42	92	—	—	—	92	—	—	—	1	1	—	—	—	50	43	93
Zusammen:	531	465	996	29	26	55	1051	7	4	1	1	13	7	—	7	568	496	1064
1864.																		
Alayor . . .	92	67	159	—	—	—	159	—	—	—	—	—	—	—	—	92	67	159
Ciudadela . .	126	104	230	2	—	2	232	—	—	—	—	—	—	—	—	128	104	232
Ferrerias. . .	30	23	53	—	—	—	53	—	—	—	—	—	—	—	—	30	23	53
Mahon . . .	236	243	479	13	16	29	508	—	—	—	—	—	1	—	1	249	259	508
Mercadal. . .	39	38	77	—	—	—	77	1	—	1	1	3	3	—	3	41	39	80
Zusammen:	523	475	998	15	16	31	1029	1	—	1	1	3	4	—	4	540	492	1032
1865.																		
Alayor . . .	75	86	161	—	—	—	161	—	—	—	—	—	—	—	—	75	86	161
Ciudadela . .	113	96	209	2	—	2	211	—	—	—	—	—	2	—	2	115	96	211
Ferrerias. . .	26	23	49	—	—	—	49	—	—	—	—	—	1	—	1	26	23	49
Mahon . . .	235	240	475	18	21	39	514	1	—	—	—	1	2	—	2	254	261	515
Mercadal. . .	55	45	100	—	—	—	100	—	—	—	—	—	1	—	1	55	45	100
Zusammen:	504	490	994	20	21	41	1035	1	—	—	—	1	6	—	6	525	511	1036
1866.																		
Alayor . . .	78	78	156	—	—	—	156	—	—	—	—	—	—	—	—	78	78	156
Ciudadela . .	119	98	217	3	2	5	222	—	—	—	—	—	2	—	2	122	100	222
Ferrerias. . .	26	22	48	—	1	1	49	—	—	—	—	—	—	—	—	26	23	49
Mahon . . .	246	225	471	15	14	29	500	7	5	1	—	13	6	—	6	269	244	513
Mercadal. . .	44	45	89	—	—	—	89	—	—	1	—	1	—	—	—	45	45	90
Zusammen:	513	468	981	18	17	35	1016	7	5	2	—	14	8	—	8	540	490	1030

District	Täuflinge: eheliche: männlichen Geschlechts	eheliche: weiblichen Geschlechts	eheliche: Zusammen	uneheliche: männlichen Geschlechts	uneheliche: weiblichen Geschlechts	uneheliche: Zusammen	Gesammtzahl	Todtgeborene: männlichen Geschlechts	Todtgeborene: weiblichen Geschlechts	Ungetaufte: männlichen Geschlechts	Ungetaufte: weiblichen Geschlechts	Zusammen	Zwillingsgeburten	Drillingsgeburten	Zusammen	Geborene: männlichen Geschlechts	Geborene: weiblichen Geschlechts	Gesammtzahl beider Geschlechter
1867.																		
Alayor . . .	74	80	154	—	—	—	154	—	—	—	—	—	—	—	—	74	80	154
Ciudadela . .	98	134	232	3	2	5	237	—	—	—	—	—	1	—	1	101	136	237
Ferrerias . .	28	20	48	—	—	—	48	—	—	—	—	—	2	—	2	28	20	48
Mahon . . .	248	255	503	16	10	26	529	2	6	—	—	8	1	—	1	266	271	537
Mercadal . .	46	36	82	—	—	—	82	—	—	—	—	—	1	—	1	46	36	82
Zusammen:	494	525	1019	19	12	31	1050	2	6	—	—	8	5	—	5	515	543	1058
Gesammtergebniß der fünf Jahre.																		
Alayor . . .	395	379	774	—	—	—	774	—	—	—	—	—	—	—	—	395	379	774
Ciudadela . .	583	532	1115	13	7	20	1135	—	—	—	—	—	8	—	8	596	539	1135
Ferrerias . .	134	108	242	—	1	1	243	—	—	—	—	—	3	—	3	134	109	243
Mahon . . .	1219	1198	2417	88	84	172	2589	17	15	2	—	34	14	—	14	1326	1297	2623
Mercadal . .	234	206	440	—	—	—	440	1	—	2	2	5	5	—	5	237	208	445
Zusammen:	2565	2423	4988	101	92	193	5181	18	15	4	2	39	30	—	30	2688	2532	5220

Daraus ergeben sich die folgenden Jahresmittel:

Jährlicher Durchschnitt der während der Jahre 1863—1867 ehelich und unehelich Geborenen, der Todtgeborenen, derjenigen, welche zwar lebend geboren wurden, jedoch vor der Taufe starben, sowie der Zwillingsgeburten u. s. w.

District	Eheliche: männlichen Geschlechts	Eheliche: weiblichen Geschlechts	Eheliche: Zusammen	Uneheliche: männlichen Geschlechts	Uneheliche: weiblichen Geschlechts	Uneheliche: Zusammen	Gesammtzahl	Todtgeborene: männlichen Geschlechts	Todtgeborene: weiblichen Geschlechts	Ungetaufte: männlichen Geschlechts	Ungetaufte: weiblichen Geschlechts	Zusammen	Zwillingsgeburten	Drillingsgeburten	Zusammen	Geborene: männlichen Geschlechts	Geborene: weiblichen Geschlechts	Gesammtzahl beider Geschlechter
Alayor . . .	79'0	75'8	154'8	—	—	—	154'8	—	—	—	—	—	—	—	—	79'0	75'8	154'8
Ciudadela . .	116'6	105'4	222'0	2'6	1'4	4'0	227'0	—	—	—	—	—	1'6	—	1'6	119'2	107'8	227'0
Ferrerias . .	26'8	21'6	48'4	—	0'2	0'2	48'6	—	—	—	—	—	0'6	—	0'6	26'8	21'8	48'6
Mahon . . .	243'8	239'6	483'4	17'6	16'8	34'4	517'8	3'4	3'0	0'4	—	6'8	2'8	—	2'8	265'2	259'4	524'6
Mercadal . .	46'8	41'2	88'0	—	—	—	88'0	0'2	—	0'4	0'4	1'0	1'0	—	1'0	47'4	41'6	89'0
Zusammen:	513'0	484'6	997'6	20'2	18'4	38'6	1036'2	3'6	3'0	0'8	0'4	7'8	6'0	—	6'0	537'6	506'4	1044'0

Verhältniß der Geburten zu der Bevölkerung nach der Volkszählung von 1860.

District	Von je 100 Geburten waren: eheliche	uneheliche	Zusammen	Von je 100 Geborenen waren: männlichen Geschlechts	weiblichen Geschlechts	Zusammen	Auf je 100 Einwohner kamen Geborene: männlichen Geschlechts	weiblichen Geschlechts	Zusammen
Alayor	100'00	—	100'00	51'03	48'97	100'00	1'84	1'77	3'61
Ciudadela . . .	98'24	1'76	100'00	52'51	47'49	100'00	1'65	1'49	3'14
Ferrerias . . .	99'59	0'41	100'00	55'14	44'86	100'00	2'32	1'89	4'21
Mahon	93'36	6'64	100'00	50'48	49'52	100'00	1'21	1'18	2'39
Mercadal . . .	100'00	—	100'00	53'18	46'82	100'00	1'81	1'59	3'40
Menorca:	96'27	3'73	100'00	51'46	48'54	100'00	1'44	1'36	2'80

Nach den Monaten vertheilen sich die Geburten in derselben Periode folgendermaßen:

Verzeichniß der während der Jahre 1863—1867 Geborenen nach Monaten.

District	Januar: Knaben	Januar: Mädchen	Februar: Knaben	Februar: Mädchen	März: Knaben	März: Mädchen	April: Knaben	April: Mädchen	Mai: Knaben	Mai: Mädchen	Juni: Knaben	Juni: Mädchen	Juli: Knaben	Juli: Mädchen	August: Knaben	August: Mädchen	Septemb.: Knaben	Septemb.: Mädchen	October: Knaben	October: Mädchen	November: Knaben	November: Mädchen	December: Knaben	December: Mädchen	Gesammtzahl beider Geschlechter
1863.																									
Alayor . . .	7	3	11	6	4	5	6	3	5	4	7	5	5	4	3	4	7	12	5	9	6	9	10	4	144
Ciudadela . .	16	4	5	13	13	6	4	5	11	8	7	4	11	6	11	10	22	10	14	10	9	20	7	7	233
Ferrerias . .	1	3	1	1	2	1	1	1	2	1	2	2	1	4	4	—	5	1	1	1	1	2	3	3	44
Mahon . . .	13	27	33	26	35	24	22	19	18	16	12	15	10	17	26	19	28	22	24	26	37	33	29	19	550
Mercadal . .	8	7	2	3	2	7	3	3	5	2	2	2	2	—	2	3	7	4	7	5	5	5	5	2	39
Zusammen:	45	44	52	49	56	43	36	31	41	31	30	28	29	31	46	36	69	49	51	51	58	69	54	35	1064
1864.																									
Alayor. . . .	12	4	8	5	7	7	6	10	5	5	5	2	8	1	4	5	7	9	13	4	9	9	8	6	159
Ciudadela . .	13	8	9	11	12	13	10	6	10	4	3	5	7	7	12	5	14	11	12	13	11	8	15	13	232
Ferrerias . .	3	1	6	1	3	1	1	1	1	2	2	—	1	2	1	3	2	1	4	3	3	5	3	3	53
Mahon . . .	24	28	24	26	23	23	25	24	15	17	16	10	11	15	15	23	21	13	21	20	29	30	25	30	508
Mercadal . .	8	10	7	6	1	3	2	4	—	1	3	1	—	—	1	—	5	4	7	5	4	2	3	3	80
Zusammen:	60	51	54	49	46	47	44	45	31	29	29	18	27	25	33	36	49	38	57	45	56	54	54	55	1032
1865.																									
Alayor . . .	11	10	4	9	9	7	5	5	3	5	2	3	5	5	4	10	10	8	12	11	5	5	5	8	161
Ciudadela . .	13	11	10	8	10	10	8	4	5	5	7	6	6	2	13	4	14	6	14	12	9	14	6	14	211
Ferrerias . .	2	3	3	5	1	3	1	1	—	—	3	1	3	2	2	2	2	1	5	2	3	1	1	2	49
Mahon . . .	29	26	19	26	18	33	22	15	13	13	21	9	20	14	18	24	28	16	27	25	18	26	21	34	515
Mercadal . .	5	3	7	8	8	8	4	4	2	2	5	2	2	1	5	2	6	5	8	4	—	3	3	3	100
Zusammen:	60	53	43	56	46	61	40	29	23	25	38	21	36	24	42	42	60	36	66	54	35	49	36	61	1036
1866.																									
Alayor . . .	4	9	8	6	9	7	1	3	6	3	4	3	3	6	9	7	13	11	14	6	4	11	3	6	156
Ciudadela . .	7	4	13	11	9	7	14	11	14	5	6	3	4	2	9	6	11	13	13	21	15	10	7	7	222
Ferrerias . .	3	1	2	2	—	1	1	1	—	3	—	1	1	3	1	—	3	3	5	—	3	4	7	4	49
Mahon . . .	28	24	34	21	29	15	18	16	16	13	11	16	14	11	12	30	33	23	22	19	31	28	21	28	513
Mercadal . .	4	4	2	8	4	2	4	2	5	3	—	5	2	1	5	4	4	4	3	3	6	5	6	4	90
Zusammen:	46	42	59	48	51	32	38	33	41	27	21	28	24	23	36	47	64	54	57	49	59	58	44	49	1030
1867.																									
Alayor . . .	5	8	8	10	4	9	3	6	7	3	3	1	2	4	8	5	6	12	13	8	7	6	8	8	154
Ciudadela . .	12	14	6	17	10	14	5	9	4	9	4	8	7	11	7	5	13	15	13	12	7	9	13	13	237
Ferrerias . .	5	4	1	3	4	4	4	—	3	1	2	—	—	1	—	—	3	2	3	2	2	2	1	1	48
Mahon . . .	27	20	24	22	26	27	19	20	25	16	24	19	15	19	18	17	17	33	20	23	26	27	25	28	537
Mercadal . .	2	3	5	4	7	5	3	5	3	—	3	—	3	—	3	—	5	3	8	7	3	4	1	5	82
Zusammen:	51	49	44	56	51	59	34	40	42	29	36	28	27	35	36	27	44	65	57	52	45	48	48	55	1058
Gesammtergebniß der fünf Jahre.																									
Alayor . . .	39	34	39	36	33	35	21	27	26	20	21	14	23	20	28	31	43	52	57	38	31	40	34	32	774
Ciudadela . .	61	41	43	60	54	50	41	35	44	31	27	26	35	28	52	30	74	55	66	68	51	61	48	54	1135
Ferrerias . .	14	12	13	12	10	10	8	4	6	7	9	4	6	12	8	5	15	8	18	8	12	14	15	13	243
Mahon . . .	121	125	134	121	131	122	106	94	87	75	84	69	70	76	89	113	127	107	114	113	141	144	121	139	2623
Mercadal . .	27	27	23	29	22	25	16	18	15	8	13	10	9	2	16	9	27	20	33	24	18	19	18	17	445
Zusammen:	262	239	252	258	250	242	192	178	178	141	154	123	143	138	193	188	286	242	288	251	253	278	236	255	5220

Daraus ergeben sich folgende Mittel:

Jährlicher Durchschnitt der während der Jahre 1863 bis 1867 Geborenen nach Monaten.

District	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December	Gesammtzahl
Alayor	14'6	15'0	13'6	9'6	9'2	m 7'0	8'6	11'8	M 19'0	M 19'0	14'2	13'2	154'8
Ciudadela	20'4	20'6	20'8	15'2	15'0	m 10'6	12'6	16'4	25'8	M 26'8	22'4	20'4	227'0
Ferrerias.	5'2	5'0	4'0	m 2'4	2'6	2'6	3'6	2'6	4'6	5'2	5'2	M 5'6	48'6
Mahon.	49'2	51'0	50'6	40'0	32'4	30'6	m 29'2	40'4	46'8	45'4	M 57'0	52'0	524'6
Mercadal	10'8	10'4	9'4	6'8	4'6	4'6	m 2'2	5'0	9'4	M 11'4	7'4	7'0	89'0
Zusammen:	100'2	102'0	98'4	74'0	63'8	m 55'4	56'2	76'2	105'6	M 107'8	106'2	98'2	1044'0

Anmerkung: Der Buchstabe M bedeutet Maximum, der Buchstabe m Minimum.

Maximum und Minimum der Schwängerungen und Geburten.

District	Die meisten Geburten fanden statt:	Die wenigsten Geburten fanden statt:	Die meisten Schwängerungen traten ein:	Die wenigsten Schwängerungen traten ein:
Alayor	September—October	Juni	December—Januar	September
Ciudadela	October	Juni	Januar	September
Ferrerias	December	April	März	Juli
Mahon	November	Juli	Februar	October
Mercadal	October	Juli	Januar	October
Gesammtdurchschnitt:	October	Juni	Januar	September

Auffällig ist das Vorherrschen der Knaben gegenüber den Mädchen. Die ärmsten Ortschaften haben im Verhältniß zur Bevölkerung die meisten Geburten aufzuweisen. Betreffs der unehelichen Kinder sei bemerkt, daß viele in den anderen Ortschaften geborene nach Mahon ins Findelhaus kommen, wodurch die Zahl der unehelichen Kinder dieser Stadt größer erscheint, als sie thatsächlich ist.

Nachdem wir die Geburten behandelt haben, wollen wir auf die Sterbefälle in demselben Quinquennium übergehen. Vorerst betrachten wir sie dem Alter nach, mit Unterscheidung des Geschlechtes.

Verzeichniß der während der Jahre 1863—1867 Gestorbenen nach Altersstufen.

Männliche Personen.

District	Von unter 1 Jahre	Von 1—5 Jahren	Von 5—10 Jahren	Von 10—15 Jahren	Von 15—20 Jahren	Von 20—25 Jahren	Von 25—30 Jahren	Von 30—35 Jahren	Von 35—40 Jahren	Von 40—45 Jahren	Von 45—50 Jahren	Von 50—55 Jahren	Von 55—60 Jahren	Von 60—65 Jahren	Von 65—70 Jahren	Von 70—75 Jahren	Von 75—80 Jahren	Von 80—85 Jahren	Von 85—90 Jahren	Von 91 Jahren	Von 92 Jahren	Von 93 Jahren	Von 94 Jahren	Von 95 Jahren	Von 96 Jahren	Von 97 Jahren	Von 98 Jahren	Von 99 Jahren	Von über 100 Jahren	Gesammtzahl
1863.																														
Alayor	15	5	2	—	3	1	—	1	2	1	1	1	2	4	2	3	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	46
Ciudadela . . .	13	6	3	1	8	5	1	1	4	1	5	3	1	4	1	2	2	3	3	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	68
Ferrerias . . .	6	7	1	—	2	—	—	—	—	—	2	2	1	—	1	2	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	26
Mahon	48	41	6	1	2	6	3	3	3	2	9	6	12	9	16	16	16	9	4	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	214
Mercadal . . .	16	8	—	1	—	2	—	—	—	1	2	1	2	1	2	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	39
Zusammen:	98	67	12	3	15	14	4	5	9	5	19	13	18	18	22	26	19	15	8	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	393
1864.																														
Alayor	23	10	—	—	2	—	—	2	1	1	2	2	—	3	—	3	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	52
Ciudadela . . .	31	27	2	2	2	5	—	4	1	3	4	1	1	4	7	2	6	5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	108
Ferrerias . . .	10	6	1	—	1	—	—	—	—	1	1	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22
Mahon	63	67	9	7	2	6	1	9	5	7	7	8	8	9	5	12	12	6	6	—	—	—	2	—	—	—	—	1	—	252
Mercadal . . .	14	5	—	—	—	1	1	3	3	3	1	1	—	1	—	—	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	36
Zusammen:	141	115	12	9	7	12	2	18	10	15	15	12	10	17	12	18	22	13	7	—	—	—	2	—	—	—	—	1	—	470
1865.																														
Alayor	16	4	1	1	1	—	—	—	1	—	—	3	2	3	2	5	1	3	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	45
Ciudadela . . .	19	31	7	4	5	4	3	6	8	4	6	6	7	8	12	7	4	8	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	152
Ferrerias . . .	6	5	—	—	1	—	1	1	—	1	1	2	—	1	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	21
Mahon	32	42	7	3	6	5	12	2	9	2	9	15	7	20	12	17	12	8	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	221
Mercadal . . .	9	7	1	1	—	1	—	2	2	1	1	3	4	3	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	36
Zusammen:	82	89	16	9	13	10	16	11	20	8	17	29	20	35	27	29	17	21	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	475
1866.																														
Alayor	8	6	3	—	1	—	—	2	2	—	1	2	4	4	1	1	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	37
Ciudadela . . .	7	7	1	3	3	2	—	2	1	—	2	8	—	6	4	3	3	4	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	57
Ferrerias . . .	3	4	1	—	—	2	1	—	1	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15
Mahon	22	38	6	1	3	2	2	5	3	2	9	3	7	12	15	11	8	12	3	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	166
Mercadal . . .	2	1	1	—	—	—	2	—	1	1	—	2	—	—	1	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15
Zusammen:	42	56	12	4	7	6	5	9	8	3	12	18	11	22	21	17	13	17	5	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	290
1867.																														
Alayor	13	14	3	1	—	—	1	1	—	—	1	—	2	1	2	1	3	—	1	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	46
Ciudadela . . .	14	25	3	1	3	1	3	—	1	1	—	1	5	5	2	2	4	5	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	78
Ferrerias . . .	5	6	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15
Mahon	31	20	6	3	4	11	6	10	6	6	9	10	12	11	12	6	13	10	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	191
Mercadal . . .	3	1	2	1	1	—	1	—	—	2	1	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	14
Zusammen:	66	66	14	6	8	12	12	11	8	9	11	11	21	17	16	9	20	17	8	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	344
Gesammtergebniß der fünf Jahre.																														
Alayor	75	39	9	2	7	1	1	6	6	2	5	8	10	15	7	13	7	7	4	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	226
Ciudadela . . .	84	96	16	11	21	17	7	13	15	9	17	19	14	27	26	16	19	25	10	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	463
Ferrerias . . .	30	28	3	—	4	2	3	1	2	2	4	7	3	1	2	3	—	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	99
Mahon	196	208	34	15	17	30	24	29	26	19	43	42	46	61	60	62	61	45	19	1	2	1	2	—	—	—	—	—	1	1044
Mercadal . . .	44	22	4	3	1	4	4	5	6	8	5	7	7	5	3	5	4	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	140
Zusammen:	429	393	66	31	50	54	39	54	55	40	74	83	80	109	98	99	91	83	34	1	2	2	4	—	—	—	—	—	1	1972

Verzeichniß der während der Jahre 1863—1867 Gestorbenen nach Altersstufen.

Weibliche Personen.

District	Von unter 1 Jahre	Von 1–5 Jahren	Von 5–10 Jahren	Von 10–15 Jahren	Von 15–20 Jahren	Von 20–25 Jahren	Von 25–30 Jahren	Von 30–35 Jahren	Von 35–40 Jahren	Von 40–45 Jahren	Von 45–50 Jahren	Von 50–55 Jahren	Von 55–60 Jahren	Von 60–65 Jahren	Von 65–70 Jahren	Von 70–75 Jahren	Von 75–80 Jahren	Von 80–85 Jahren	Von 85–90 Jahren	Von 91 Jahren	Von 92 Jahren	Von 93 Jahren	Von 94 Jahren	Von 95 Jahren	Von 96 Jahren	Von 97 Jahren	Von 98 Jahren	Von 99 Jahren	Von über 100 Jahren	Gesammtzahl
1863.																														
Alayor	12	10	—	—	1	—	1	—	2	1	3	5	—	1	4	1	—	3	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	46
Ciudadela. . .	9	3	1	1	2	2	1	2	2	1	4	3	5	7	3	3	1	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	57
Ferrerias . . .	8	3	—	—	—	1	1	—	—	2	1	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18
Mahon	37	27	4	8	11	9	5	3	5	6	7	6	11	13	10	12	18	19	6	1	1	1	2	3	1	—	—	—	—	226
Mercadal . . .	7	5	2	—	2	—	—	1	1	2	4	2	2	—	1	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	32
Zusammen:	73	48	7	9	16	12	8	6	10	12	19	16	18	23	18	18	20	29	7	1	1	1	2	3	2	—	—	—	—	379
1864.																														
Alayor	10	8	3	—	2	3	—	2	2	1	1	1	1	2	3	6	7	—	1	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	55
Ciudadela. . .	21	20	8	4	6	3	4	3	1	5	4	1	2	2	4	2	4	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	96
Ferrerias . . .	5	5	—	—	—	3	—	—	—	1	—	1	1	1	2	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20
Mahon	37	49	6	5	9	8	9	5	3	5	6	6	3	11	8	18	24	13	16	—	—	—	1	2	3	1	—	—	—	248
Mercadal . . .	6	7	1	1	1	2	1	1	1	—	3	—	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	28
Zusammen:	79	89	18	10	18	19	14	11	7	12	14	9	10	17	17	26	35	14	18	—	—	—	1	3	4	2	—	—	—	447
1865.																														
Alayor	18	8	3	1	—	3	—	1	—	—	—	1	—	4	4	1	3	7	1	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	57
Ciudadela. . .	14	20	9	3	13	9	7	5	8	5	7	10	4	5	12	8	13	8	6	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	167
Ferrerias . . .	9	4	1	—	—	—	—	1	—	2	1	1	1	1	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23
Mahon	36	28	9	5	14	7	5	5	6	3	6	7	11	13	11	16	19	13	11	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	228
Mercadal . . .	10	6	4	1	2	5	5	—	2	1	6	—	2	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	48
Zusammen:	87	66	26	10	29	24	17	12	16	11	20	19	18	26	28	26	36	28	18	2	—	2	—	—	—	—	1	1	—	523
1866.																														
Alayor	3	3	1	—	2	3	—	—	—	2	—	1	—	—	1	1	2	3	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25
Ciudadela. . .	5	8	3	1	2	3	5	4	1	2	5	2	1	4	4	3	6	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	66
Ferrerias . . .	4	6	1	—	—	1	—	2	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15
Mahon	18	32	6	5	7	7	9	7	3	9	9	3	8	13	12	5	14	14	9	1	2	4	—	—	—	2	—	—	—	199
Mercadal . . .	2	7	1	—	—	—	—	—	3	—	2	1	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18
Zusammen:	32	56	12	6	11	14	14	13	7	13	16	7	9	18	17	9	24	20	14	2	2	4	—	—	—	3	—	—	—	323
1867.																														
Alayor	3	8	—	—	—	2	2	—	2	—	—	2	—	3	1	4	3	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33
Ciudadela. . .	16	14	2	3	4	5	4	1	—	2	1	1	4	5	6	4	3	3	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	82
Ferrerias . . .	3	1	—	—	—	1	—	1	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8
Mahon	23	23	8	4	7	6	7	4	5	6	4	8	5	8	6	11	16	16	11	4	—	1	—	2	1	1	—	—	—	187
Mercadal . . .	3	2	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	4	1	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	17
Zusammen:	48	48	10	8	11	14	14	7	8	8	6	12	13	17	13	20	24	21	15	4	—	1	—	3	1	1	—	—	—	327
Gesammtergebniß der fünf Jahre.																														
Alayor	46	37	7	1	5	11	3	3	6	4	4	10	1	10	13	13	15	15	6	2	—	—	—	1	2	—	1	—	—	216
Ciudadela. . .	65	65	23	12	27	22	21	15	12	15	21	17	16	23	29	20	27	21	13	—	—	—	—	—	1	—	3	—	—	468
Ferrerias . . .	29	19	2	—	—	6	1	4	—	5	3	3	2	5	2	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	84
Mahon	151	159	33	27	48	37	35	24	22	29	32	30	38	58	47	62	91	75	53	7	3	8	3	7	5	4	—	—	—	1088
Mercadal . . .	28	27	8	3	5	7	7	3	8	3	15	3	11	5	2	3	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	143
Zusammen:	319	307	73	43	85	83	67	49	48	56	75	63	68	101	93	99	139	112	72	9	3	8	3	9	7	7	1	—	—	1999

Wenn wir beide Geschlechter zusammenrechnen, ergibt sich Folgendes:

Verzeichniß der während der Jahre 1863 bis 1867 Gestorbenen nach Altersstufen, jedoch ohne Unterscheidung des Geschlechtes.

District	Von unter 1 Jahre	Von 1–5 Jahren	Von 5–10 Jahren	Von 10–15 Jahren	Von 15–20 Jahren	Von 20–25 Jahren	Von 25–30 Jahren	Von 30–35 Jahren	Von 35–40 Jahren	Von 40–45 Jahren	Von 45–50 Jahren	Von 50–55 Jahren	Von 55–60 Jahren	Von 60–65 Jahren	Von 65–70 Jahren	Von 70–75 Jahren	Von 75–80 Jahren	Von 80–85 Jahren	Von 85–90 Jahren	Von 91 Jahren	Von 92 Jahren	Von 93 Jahren	Von 94 Jahren	Von 95 Jahren	Von 96 Jahren	Von 97 Jahren	Von 98 Jahren	Von 99 Jahren	Von über 100 Jahren	Gesammtzahl
1863.																														
Alayor	27	15	2	—	4	1	1	1	4	2	4	6	2	5	6	4	1	5	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	92
Ciudadela. . .	22	9	4	2	10	7	2	3	6	2	9	6	6	11	4	5	3	10	3	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	125
Ferrerias . . .	14	10	1	—	2	1	1	—	—	2	3	2	1	2	1	2	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	44
Mahon	85	68	10	9	13	15	8	6	8	8	16	12	23	22	26	28	34	28	10	1	2	2	2	3	1	—	—	—	—	440
Mercadal . . .	23	13	2	1	2	2	—	1	1	3	6	3	4	1	3	5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	71
Zusammen:	171	115	19	12	31	26	12	11	19	17	38	29	36	41	40	44	39	44	15	1	2	2	3	3	2	—	—	—	—	772
1864.																														
Alayor	33	18	3	—	4	3	—	4	3	2	3	3	1	5	3	9	9	1	1	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	107
Ciudadela. . .	52	47	10	6	8	8	4	7	2	8	8	2	3	6	11	4	10	5	2	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	204
Ferrerias . . .	15	11	1	—	1	3	—	—	—	2	1	1	2	1	2	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	42
Mahon	100	116	15	12	11	14	10	14	8	12	13	14	11	20	13	30	36	19	22	—	—	—	3	2	3	1	—	1	—	500
Mercadal . . .	20	12	1	1	1	3	2	4	4	3	4	1	3	2	—	—	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	64
Zusammen:	220	204	30	19	25	31	16	29	17	27	29	21	20	34	29	44	57	27	25	—	—	—	3	3	4	2	—	1	—	917
1865.																														
Alayor	34	12	4	2	1	3	—	1	1	—	—	4	2	7	6	6	4	10	3	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	102
Ciudadela. . .	33	51	16	7	18	13	10	11	16	9	13	16	11	13	24	15	17	16	9	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	319
Ferrerias . . .	15	9	1	—	1	—	1	2	—	3	2	3	1	2	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	44
Mahon	68	70	16	8	20	12	17	7	15	5	15	22	18	33	23	33	31	21	12	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	449
Mercadal . . .	19	13	5	2	2	6	5	2	4	2	7	3	6	6	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	84
Zusammen:	169	155	42	19	42	34	33	23	36	19	37	48	38	61	55	55	53	49	24	2	—	2	—	—	—	1	1	—	—	998
1866.																														
Alayor	11	9	4	—	3	3	—	2	2	2	1	3	4	4	2	2	2	4	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	62
Ciudadela. . .	12	15	4	4	5	5	5	6	2	2	7	10	1	10	8	6	9	7	4	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	123
Ferrerias . . .	7	10	2	—	—	3	1	2	1	—	—	3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
Mahon	40	70	12	6	10	9	11	12	6	11	18	6	15	25	27	16	22	26	12	2	3	4	—	—	2	—	—	—	—	365
Mercadal . . .	4	8	2	—	—	—	2	—	4	1	2	3	—	—	1	2	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33
Zusammen:	74	112	24	10	18	20	19	22	15	16	28	25	20	40	38	26	37	37	19	3	3	4	—	—	3	—	—	—	—	613
1867.																														
Alayor	16	22	3	1	—	2	3	1	2	—	1	2	2	4	3	5	6	2	2	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	79
Ciudadela. . .	30	39	5	4	7	6	7	1	1	3	1	2	9	10	8	6	7	8	5	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	160
Ferrerias . . .	8	7	—	—	—	1	1	1	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23
Mahon	54	43	14	7	11	17	13	14	11	12	13	18	17	19	18	17	29	26	16	4	—	1	—	2	1	1	—	—	—	378
Mercadal . . .	6	3	2	2	1	—	2	1	1	2	1	—	5	1	—	1	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	31
Zusammen:	114	114	24	14	19	26	26	18	16	17	17	23	34	34	29	29	44	38	23	4	—	2	1	3	1	1	—	—	—	671
Gesammtergebniß der fünf Jahre.																														
Alayor	121	76	16	3	12	12	4	9	12	6	9	18	11	25	20	26	22	22	10	2	—	1	1	1	2	—	1	—	—	442
Ciudadela. . .	149	161	39	23	48	39	28	28	27	24	38	36	30	50	55	36	46	46	23	—	—	—	—	1	1	—	3	—	—	931
Ferrerias . . .	59	47	5	—	4	8	4	5	2	7	7	10	5	6	4	4	1	4	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	183
Mahon	347	357	67	42	65	67	59	53	48	48	75	72	84	119	107	124	152	120	72	8	5	9	5	7	5	4	—	1	—	2132
Mercadal . . .	72	49	12	6	6	11	11	8	14	11	20	10	18	10	5	8	9	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	283
Zusammen:	748	700	139	74	135	137	106	103	103	96	149	146	148	210	191	198	230	195	106	10	5	10	7	9	7	7	1	1	—	3971

Daraus ergeben sich die folgenden Mittel:

Jährlicher Durchschnitt der während der Jahre 1863 bis 1867 Gestorbenen nach Altersstufen.

Männliche Personen.

District	Von unter 1 Jahre	Von 1–5 Jahren	Von 5–10 Jahren	Von 10–15 Jahren	Von 15–20 Jahren	Von 20–25 Jahren	Von 25–30 Jahren	Von 30–35 Jahren	Von 35–40 Jahren	Von 40–45 Jahren	Von 45–50 Jahren	Von 50–55 Jahren	Von 55–60 Jahren	Von 60–65 Jahren	Von 65–70 Jahren	Von 70–75 Jahren	Von 75–80 Jahren	Von 80–85 Jahren	Von 85–90 Jahr.	Von 90–95 Jahr.	Von 95–96 Jahr.	Von 96–97 Jahr.	Von 97–98 Jahr.	Von 98–99 Jahr.	Über 100 Jahre	Zusammen
Mahon	150	78	18	14	12	22	14	14	12	12	12	10	16	20	30	14	26	14	08	—	02	02	—	—	—	—	459
Ciudadela . .	108	192	32	22	42	34	14	26	30	18	34	38	28	54	52	32	38	30	20	—	—	02	—	—	—	—	926
Ferrerias . .	60	56	06	—	08	04	06	02	04	04	08	14	08	06	02	—	—	06	02	—	—	—	—	—	—	—	198
Mahon	392	416	68	30	34	60	48	58	52	38	86	84	92	122	120	124	192	90	38	02	04	04	—	—	—	—	2088
Mercadal . . .	88	44	08	06	02	08	08	10	12	16	10	14	14	10	06	10	08	06	—	—	—	—	—	—	—	—	280
Menorca:	898	786	132	92	100	108	78	108	110	80	148	166	160	218	196	198	182	136	98	02	04	04	08	—	—	02	3944

Weibliche Personen.

District	Von unter 1 Jahre	Von 1–5 Jahren	Von 5–10 Jahren	Von 10–15 Jahren	Von 15–20 Jahren	Von 20–25 Jahren	Von 25–30 Jahren	Von 30–35 Jahren	Von 35–40 Jahren	Von 40–45 Jahren	Von 45–50 Jahren	Von 50–55 Jahren	Von 55–60 Jahren	Von 60–65 Jahren	Von 65–70 Jahren	Von 70–75 Jahren	Von 75–80 Jahren	Von 80–85 Jahren	Von 85–90 Jahr.	Von 90–95 Jahr.	Von 95–96 Jahr.	Von 96–97 Jahr.	Von 97–98 Jahr.	Von 98–99 Jahr.	Über 100 Jahre	Zusammen
Mahon	92	74	14	09	10	22	06	06	12	08	08	20	08	20	26	26	30	30	12	04	—	02	—	—	—	—	432
Ciudadela . .	130	130	46	24	54	44	42	30	24	30	42	34	32	46	58	40	54	42	26	—	—	02	—	—	—	—	986
Ferrerias . .	58	38	04	—	—	12	02	08	—	10	06	06	06	04	10	04	02	02	—	—	—	—	—	—	—	—	168
Mahon	302	318	66	54	96	74	70	48	44	58	64	60	76	116	94	124	182	150	106	14	06	16	06	08	—	—	2176
Mercadal . . .	76	54	16	06	10	14	14	06	16	06	30	06	22	10	04	06	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	286
Menorca:	658	614	146	86	170	196	134	98	96	112	150	126	136	262	186	198	278	224	144	18	06	16	06	18	14	02	3998

Gesammtergebniß für beide Geschlechter.

District	Von unter 1 Jahre	Von 1–5 Jahren	Von 5–10 Jahren	Von 10–15 Jahren	Von 15–20 Jahren	Von 20–25 Jahren	Von 25–30 Jahren	Von 30–35 Jahren	Von 35–40 Jahren	Von 40–45 Jahren	Von 45–50 Jahren	Von 50–55 Jahren	Von 55–60 Jahren	Von 60–65 Jahren	Von 65–70 Jahren	Von 70–75 Jahren	Von 75–80 Jahren	Von 80–85 Jahren	Von 85–90 Jahr.	Von 90–95 Jahr.	Von 95–96 Jahr.	Von 96–97 Jahr.	Von 97–98 Jahr.	Von 98–99 Jahr.	Über 100 Jahre	Zusammen
Mahon	242	152	32	06	24	44	20	20	24	20	20	30	24	40	56	40	80	44	20	04	—	02	—	—	—	—	884
Ciudadela . .	298	322	78	46	96	78	56	56	54	48	76	72	64	100	110	72	92	72	46	—	—	02	—	—	—	—	1862
Ferrerias . .	118	94	10	—	08	16	08	10	04	14	14	20	14	10	12	08	08	02	—	—	—	—	—	—	—	—	366
Mahon	694	734	134	84	130	134	118	106	96	96	150	144	168	238	214	238	304	240	144	16	10	18	10	14	10	08	4384
Mercadal . . .	144	98	24	12	22	22	16	28	22	40	20	40	36	20	10	16	18	06	—	—	—	—	—	—	—	—	596
Menorca:	1496	1400	278	148	270	274	218	206	206	198	278	296	296	382	396	470	390	212	20	10	20	14	18	14	14	02	7942

Nach den Monaten vertheilen sich die Todesfälle folgendermaßen:

Verzeichniß der während der Jahre 1863—1867 Gestorbenen nach Monaten.

District	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December	Gesammtzahl
1863.													
Alayor	8	7	6	6	3	11	12	7	7	10	11	4	92
Ciudadela	6	6	7	16	14	5	9	15	14	11	12	10	125
Ferrerias	3	3	1	1	—	6	2	7	7	7	4	3	44
Mahon	39	31	38	29	16	23	45	37	49	48	44	41	440
Mercadal	7	8	4	5	3	7	6	10	7	7	4	3	71
Zusammen:	63	55	56	57	36	52	74	76	84	83	75	61	772
1864.													
Alayor.	10	12	12	9	7	8	7	14	5	8	2	13	107
Ciudadela	14	14	8	9	2	13	19	25	13	34	24	29	204
Ferrerias	—	2	2	7	1	—	—	7	7	4	7	5	42
Mahon	32	57	42	39	20	24	54	50	57	53	34	38	500
Mercadal	5	5	10	2	3	3	2	10	8	4	9	3	64
Zusammen:	61	90	74	66	33	48	82	106	90	103	76	88	917
1865.													
Alayor.	9	10	16	12	5	9	7	11	9	5	4	5	102
Ciudadela	16	21	23	11	17	7	14	21	24	125	28	12	319
Ferrerias	2	4	4	2	2	6	10	4	1	2	3	4	44
Mahon	39	26	34	36	21	25	31	32	54	67	37	47	449
Mercadal	1	4	5	9	4	3	5	6	6	29	8	4	84
Zusammen:	67	65	82	70	49	50	67	74	94	228	80	72	998
1866.													
Alayor.	3	1	7	6	4	4	4	7	7	7	8	4	62
Ciudadela	14	6	13	9	11	11	12	16	5	11	6	9	123
Ferrerias	—	3	1	1	—	1	5	4	5	5	2	3	30
Mahon	33	32	29	31	15	26	27	39	35	38	34	26	365
Mercadal	2	2	2	2	1	1	3	7	3	5	1	4	33
Zusammen:	52	44	52	49	31	43	51	73	55	66	51	46	613
1867.													
Alayor.	6	3	4	6	10	11	2	11	3	11	5	7	77
Ciudadela	12	13	10	9	9	15	22	10	17	18	12	13	160
Ferrerias	2	3	1	—	1	1	4	4	1	2	1	3	23
Mahon	36	25	28	26	31	30	29	29	17	40	29	58	378
Mercadal	2	1	6	2	2	2	2	3	2	4	3	2	31
Zusammen:	58	45	49	43	53	59	59	57	40	75	50	83	669
Gesammtergebniß der fünf Jahre.													
Alayor.	36	33	45	39	29	43	32	50	31	41	30	33	442
Ciudadela	62	60	61	54	53	51	76	87	73	199	82	73	931
Ferrerias	7	15	9	11	4	14	21	26	21	20	17	18	183
Mahon	179	171	171	161	103	128	186	187	212	246	178	210	2132
Mercadal	17	20	27	20	13	16	18	36	26	49	25	16	283
Zusammen:	301	299	313	285	202	252	333	386	363	555	332	350	3971

District	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	October	November	December	Gesammtzahl
Jährlicher Durchschnitt, berechnet nach den fünf Jahren.													
Alayor	7'2	6'6	9'0	7'8	m 5'8	8'6	6'4	M 10'0	6'2	8'2	6'0	6'6	88'4
Ciudadela	12'4	12'0	12'2	10'8	m 10'6	m 10'2	15'2	17'4	14'6	M 39'8	16'4	14'6	186'2
Ferrerias	1'4	3'0	1'8	2'2	m 0'8	2'8	4'2	M 5'2	4'2	4'0	3'4	3'6	36'6
Mahon	35'8	34'2	34'2	32'2	m 20'6	25'6	37'2	37'4	42'4	M 49'2	35'6	42'0	426'4
Mercadal	3'4	4'0	5'4	4'0	m 2'6	3'2	3'6	7'2	5'2	M 9'8	5'0	3'2	56'6
Zusammen:	60'2	59'8	62'6	57'0	m 40'4	50'4	66'6	77'2	72'6	M 111'0	66'4	70'0	794'2

Anmerkung. Der Buchstabe M bezeichnet das Maximum, der Buchstabe m das Minimum.

Nach den Todesursachen mit Unterscheidung des Personenstandes und des Geschlechtes ergeben sich folgende Ziffern:

Verzeichniß der während der Jahre 1863—1867 Gestorbenen.

District	Personenstand. Männliche Personen. Ledig	Verheirathet	Verwittwet	Weibliche Personen. Ledig	Verheirathet	Verwittwet	Zusammen	Todesursachen. Allgemeine Krankheiten. Männliche Personen	Weibliche Personen	Ansteckende Krankheiten. Männliche Personen	Weibliche Personen	Plötzlicher Tod. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gewaltsamer Tod. Männliche Personen	Weibliche Personen	Altersschwäche. Männliche Personen	Weibliche Personen	Zusammen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtzahl beider Geschlechter
1863.																				
Alayor . . .	30	12	4	25	8	13	92	44	44	—	—	1	1	—	—	1	1	46	46	92
Ciudadela . .	42	15	11	22	20	15	125	66	55	—	—	—	—	—	—	2	2	68	57	125
Ferrerias . .	17	3	6	11	5	2	44	25	18	—	—	1	—	—	—	—	—	26	18	44
Mahon . . .	129	63	22	119	42	65	440	209	223	—	—	—	1	2	—	3	2	214	226	440
Mercadal . .	27	11	1	16	9	7	71	39	32	—	—	—	—	—	—	—	—	39	32	71
Zusammen:	245	104	44	193	84	102	772	383	372	—	—	2	2	2	—	6	5	393	379	772
1864.																				
Alayor . . .	43	8	1	29	15	11	107	52	53	—	—	—	—	—	2	—	—	52	55	107
Ciudadela . .	71	24	13	65	13	18	204	104	96	—	—	1	—	1	—	2	—	108	96	204
Ferrerias . .	18	4	—	12	5	3	42	22	20	—	—	—	—	—	—	—	—	22	20	42
Mahon . . .	166	61	25	136	47	65	500	247	244	—	—	3	—	—	—	2	4	252	248	500
Mercadal . .	24	8	4	15	8	5	64	35	28	—	—	1	—	—	—	—	—	36	28	64
Zusammen:	322	105	43	257	88	102	917	460	441	—	—	5	—	1	2	4	4	470	447	917
1865.																				
Alayor . . .	28	9	8	32	9	16	102	41	56	—	—	2	—	1	—	1	1	45	57	102
Ciudadela . .	86	44	22	81	42	44	319	102	108	50	59	—	—	—	—	—	—	152	167	319
Ferrerias . .	11	7	3	14	6	3	44	20	22	—	—	—	1	1	—	—	—	21	23	44
Mahon . . .	116	74	31	130	48	50	449	215	220	2	1	3	1	—	1	1	5	221	228	449
Mercadal . .	20	9	7	25	12	11	84	22	24	14	24	—	—	—	—	—	—	36	48	84
Zusammen:	261	143	71	282	117	124	998	400	430	66	84	5	2	2	1	2	6	475	523	998
1866.																				
Alayor . . .	24	10	3	14	2	9	62	35	25	—	—	1	—	1	—	—	—	37	25	62
Ciudadela . .	27	19	11	30	18	18	123	56	66	—	—	—	—	1	—	—	—	57	66	123
Ferrerias . .	10	4	1	11	3	1	30	14	15	—	—	—	—	1	—	—	—	15	15	30
Mahon . . .	92	52	22	100	36	63	365	159	190	—	—	2	4	3	—	2	5	166	199	365
Mercadal . .	4	11	—	11	3	4	33	13	18	—	—	—	—	2	—	—	—	15	18	33
Zusammen:	157	96	37	166	62	95	613	277	314	—	—	3	4	8	—	2	5	290	323	613

District	Personenstand. Männliche Personen. Ledig	Verheirathet	Verwittwet	Weibliche Personen. Ledig	Verheirathet	Verwittwet	Zusammen	Todesursachen. Allgemeine Krankheiten. Männliche Personen	Weibliche Personen	Ansteckende Krankheiten. Männliche Personen	Weibliche Personen	Plötzlicher Tod. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gewaltsamer Tod. Männliche Personen	Weibliche Personen	Altersschwäche. Männliche Personen	Weibliche Personen	Zusammen. Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtzahl beider Geschlechter
1867.																				
Alayor . . .	31	8	7	16	7	10	79	46	33	—	—	—	—	—	—	—	—	46	33	79
Ciudadela . .	55	10	13	47	19	16	160	78	82	—	—	—	—	—	—	—	—	78	82	160
Ferrerias . .	11	3	1	5	3	—	23	15	8	—	—	—	—	—	—	—	—	15	8	23
Mahon . . .	99	66	26	90	33	64	378	169	162	—	—	16	13	5	—	1	12	191	187	378
Mercadal . .	8	6	—	6	7	4	31	13	17	—	—	—	—	1	—	—	—	14	17	31
Zusammen:	204	93	47	164	69	94	671	321	302	—	—	16	13	6	—	1	12	344	327	671
Gesammtergebniß der fünf Jahre.																				
Alayor . . .	156	47	23	116	41	59	442	218	211	—	—	4	1	2	2	2	2	226	216	442
Ciudadela . .	281	112	70	245	112	111	931	406	407	50	59	1	—	2	—	4	2	463	468	931
Ferrerias . .	67	21	11	53	22	9	183	96	83	—	—	1	1	2	—	—	—	99	84	183
Mahon . . .	602	316	126	575	206	307	2132	999	1039	2	1	24	19	10	1	9	28	1044	1088	2132
Mercadal . .	83	45	12	73	39	31	283	122	119	14	24	1	—	3	—	—	—	140	143	283
Zusammen:	1189	541	242	1062	420	517	3971	1841	1859	66	84	31	21	19	3	15	32	1972	1999	3971
Jährlicher Durchschnitt, berechnet nach den fünf Jahren.																				
Alayor . . .	31'2	9'4	4'6	23'2	8'2	11'8	88'4	43'6	42'2	—	—	0'8	0'2	0'4	0'4	0'4	0'4	45'2	43'2	88'4
Ciudadela . .	56'2	22'4	14'0	49'0	22'4	22'2	186'2	81'2	81'4	10'0	11'8	0'2	—	0'4	—	0'8	0'4	92'6	93'6	186'2
Ferrerias . .	13'4	4'2	2'2	10'6	4'4	1'8	36'6	19'2	16'6	—	—	0'2	0'2	0'4	—	—	—	19'8	16'8	36'6
Mahon . . .	120'4	72'2	25'2	115'0	41'2	61'4	426'4	199'8	207'8	0'4	0'2	4'8	3'8	2'0	0'2	1'8	5'6	208'8	217'6	426'4
Mercadal . .	16'6	9'0	2'4	14'6	7'8	6'2	56'6	24'4	23'8	2'8	4'8	0'2	—	0'6	—	—	—	28'0	28'6	56'6
Zusammen:	237'8	108'2	48'4	212'4	84'0	103'4	794'2	368'2	371'8	13'2	16'8	6'2	4'2	3'8	0'6	3'0	6'4	394'4	399'8	794'2

Vergleichen wir nun die Geburten und Sterbefälle mit der Bevölkerungszahl nach der Volkszählung von 1860, so kommen wir zu folgendem Ergebniß:

Verhältniß des jährlichen Durchschnitts der während der Jahre 1863—1867 Geborenen und Gestorbenen zu der Bevölkerungszahl vom Jahre 1860.

District	Jährlicher Durchschnitt der Geborenen. Männlich	Weiblich	Zusammen	der Gestorbenen. Männlich	Weiblich	Zusammen	Geburten auf je 1000 Einwohner desselben Geschlechtes. Männlich	Weiblich	Insgesammt	Todesfälle auf je 1000 Einwohner desselben Geschlechtes. Männlich	Weiblich	Insgesammt	Mittlere Jahresdifferenz zwischen den auf je 1000 Einwohner kommenden Geburten u. Todesfällen. Männlich	Weiblich	Insgesammt
Alayor . . .	79'0	75'8	154'8	45'2	43'2	88'4	36'9	35'4	36'2	21'1	20'2	20'6	15'8	15'2	15'6
Ciudadela .	119'2	107'8	227'0	92'6	93'6	186'2	34'9	28'2	31'4	27'1	24'5	25'8	7'8	3'7	5'6
Ferrerias . .	26'8	21'8	48'6	19'8	16'8	36'6	45'3	38'7	42'1	33'5	29'8	31'7	11'8	8'9	10'4
Mahon . .	265'2	259'4	524'6	208'8	217'6	426'4	22'1	26'1	23'9	17'4	21'9	19'4	4'7	4'2	4'5
Mercadal .	47'4	41'6	89'0	28'0	28'6	56'6	33'8	34'2	34'0	19'9	23'5	21'6	13'9	10'7	12'4
Menorca:	537'6	506'4	1044'0	394'4	399'8	794'2	27'5	28'6	28'0	20'1	22'7	21'3	7'4	5'9	6'7

Beachtenswerth erscheint, daß die proportionelle Sterblichkeit in Ferrerias am größten ist, was sowohl in der Ungesundheit des Klimas als in der Armuth der Einwohner seinen Grund hat. Ersteres würde auch für Mercadal gelten, es wird aber durch die sehr gesunde Lage des ganzen Striches von S^n Cristobal, der dem District angehört, ausgeglichen. Nach Ferrerias ist Ciudadela derjenige District, in welchem die Sterblichkeit am größten ist und epidemische Krankheiten am meisten herrschten. Diese Zustände, welche trotz der Gesundheit der Gegend bestanden, hatten wohl ihre Ursache in der Zusammendrängung der Stadtbevölkerung auf einen kleinen ummauerten Platz und dem sich daraus ergebenden Ventilationsmangel. Seit der Abtragung der Festungswälle und der Errichtung der neuen breiten Gassen an ihrer Stelle haben sich die Verhältnisse bedeutend gebessert. Merkwürdig ist, daß der District von Mahon, wiewohl er das bevölkertste Centrum der Insel enthält, derjenige ist, welcher die geringste Sterblichkeit aufweist, was wohl der Breite der Gassen Mahons, den vielen Gärtchen innerhalb der Stadt und der im Vergleich zur Bevölkerung großen Ausdehnung derselben zuzuschreiben ist.

Gehen wir nun auf die Gesundheitsverhältnisse des Landes im allgemeinen über. Betreffs derselben muß man auf Menorca zwei sehr verschiedene Regionen unterscheiden: das tertiäre Hochland des Südens und die niedrigen Thäler mit sanfter Neigung und lehmigem Boden des Nordens, in welchen sich die Feuchtigkeit an der Oberfläche erhält. Man kann sozusagen an der Hand der Geologie Menorcas die Gesundheit der Gegend feststellen, denn wo Sandstein und Devon auftreten, ist sie ungesund, und wo sich Kalkstein mit Clypeaster findet, ist sie gesund. Nichtsdestoweniger geht ein gewisser Zug von Malaria über die ganze Insel, und ich erinnere mich immer wieder des Ausspruchs eines reichen Gutsbesitzers von Mahon, dessen Hauptgut, für das er eine besondere Vorliebe hatte, im ungesunden nördlichen Theil der Insel liegt, dahin lautend, daß es unnütz sei, am Lande auf Menorca gesunde Plätze zu suchen, denn überall sei es hier ungesund. Thatsächlich habe ich bei meiner steten Anfrage in jedem Besitzhause der ganzen Insel gefunden, daß früher oder später die Familie durch Wechselfieber heimgesucht worden war mit einziger Ausnahme des hochgelegenen S^ta Agueda und Toro. Wohl mögen vielfach die Leute das Wechselfieber, welches sie an gesunden Plätzen bekamen, nicht dort sich zugezogen haben, sondern in den benachbarten Niederungen, wo sie entweder ihrer Arbeit nachgingen oder Ausflüge machten, namentlich am Sonntag. Daß

auch die Lebensweise, in erster Linie die schlechte Nahrung und schlechte Behausung dazu beitragen, unterliegt keinem Zweifel; so erzählten mir z. B. in der Font Santa die dort lebenden Halbpächter, daß zur Zeit ihrer Väter, wo das alte Haus noch bestand und man nur dürftig aß, immer Wechselfieber herrschte, während die neue Generation, lauter kräftige, junge Leute, trefflich untergebracht und wohl genährt, stets davon frei blieb.

Die hochgelegenen Stellen des Südplateau sind wohl die gesündesten, und namentlich trägt S^n Luis, fern von jeder schlechten Ausdünstung und trefflich ventilirt, in dieser Hinsicht die Palme davon. Auch S^n Cristobal gehört, wie wir schon sagten, zu den gesündesten Plätzen. Nicht so ist es aber mit den das Südplateau durchziehenden Barranc-Thälern, in welchen, wenn die Hitze anfängt, eine wirklich mephitische Luft herrscht. Auch die Ufer der Südküste sind theils infolge Ausmündung der Torrenten, theils infolge der starken Ansammlung von Algen am Ufer durch die Südweststürme, die dann am Strande verfaulen, Sitze des Fiebers. Unter den gesündesten Stellen mag noch das steinige Hochland nördlich von Ciudadela von der Torre del Ram und den Truqueries bis zu Son Bernardí genannt werden. Auch die kleine Ortschaft von Fornells gilt, wenn sie auch von lauter sumpfigen Flächen umgeben ist, allerdings nur dank der Nachbarschaft des offenen Meeres und großer Ventilation, als sehr gesund.

Die ungesündesten Gegenden sind wohl die Sümpfe der Lluriachs oder von Binidonaire und diejenigen der Bufera und Bufereta, sowie das Thal der Cañesias; sie sind aber alle wenig bewohnt. Von den Ortschaften ist Ferrerias, in einem sanften Thalkessel gelegen, die ungesündeste, wozu auch, wie wir gelegentlich der Sterblichkeit bereits erwähnten, die Armuth der Bevölkerung sehr viel beiträgt; eine ähnliche Lage hat Mercadal, wiewohl es besser daran ist, da es reiner und wohlhabender ist. Obwohl jährlich in den beiden Ortschaften eine ziemliche Menge von Wechselfiebern vorkommt, nehmen sie in wenig Fällen einen schlechten Ausgang, auch werden die Personen, welche die hygienischen Vorschriften befolgen, selten davon ergriffen; die Ungesundheit des Klimas macht sich jedoch in der mageren, schlechten Constitution der Bevölkerung bemerkbar. Die Verbesserung der Cultur, das Austrocknen der Sümpfe, das Drainiren der niedrigen Gründe beschränken mit jedem Tage die Grenze der ungesunden Gegenden, und eine erfreuliche Aenderung hat im Vergleich zum vorigen Jahrhundert stattgefunden, wo die vielen Sümpfe noch einen großen Theil der Insel bedeckten und die Krankheiten die Bevölkerung decimirten. M^r Gleghorn

und Mr Passerat de la Chapelle haben jeder ein Werk über die endemischen Krankheiten verfaßt, welche die Bewohner des Nordens der Insel heimsuchten; nach diesen Schriftstellern waren die Detachements der englischen und französischen Truppen, die in den Festungen des Nordens der Insel hausten, von perniciösen Fiebern stark heimgesucht, und man war genöthigt, die Kranken nach dem südlichen Hochland zu schaffen, um sie genesen zu lassen.

Die Nosographie ist auf Menorca bisher wenig studirt worden und es fehlen statistische Daten über die Erkrankungsfälle nach den verschiedenen Krankheiten. Die vorherrschendsten Krankheiten wollen wir indessen im Folgenden anführen. Die Wechselfieber kommen, wie wir gelegentlich der Besprechung des Klimas erwähnten, auf der ganzen Insel vor, jedoch können sie blos in den Ortschaften des Centrums der Insel, Ferrerias und Mercadal, als vorherrschend bezeichnet werden. Nichtsdestoweniger kommen Fälle davon auch in Mahon und Ciudadela vor, am freiesten davon dürfte Alayor sein. Namentlich herrschen sie gegen das Ende des Sommers, sie fangen aber schon mit dem Johannisfeste an; bei manchen Individuen, welche sie bereits einmal gehabt hatten, schon früher und dauern bis zum Herbst, manchmal tief bis in diesen hinein; gewöhnlich machen ihnen jedoch die starken Herbstregen und die kühlere Witterung ein Ende. Die Leute sind allerdings schon an sie gewöhnt, sodaß sie sich nichts daraus machen; sie brauchen die Bezeichnung Escorcha, wenn jemand davon befallen wird, und manchmal werden ganze Familien, groß und klein, davon heimgesucht; glücklicherweise nehmen sie fast nie einen tödlichen Ausgang. Die gastrischen, biliösen und Schleimfieber sind ebenfalls sehr gewöhnlich und gehen manchmal in typhöse Fieber über. Merkwürdig und sicher sehr für die Gesundheit seiner Lage sprechend ist der Umstand, daß die letzteren Kranken, wenn auch von auswärts übergeführt, im Militär-Spital von Mahon sehr leicht genesen. Die Pleuresien, Pneumonien, Pleuro-Pneumonien und Bronchiten haben selten einen tödlichen Ausgang, wiewohl sie zur Winterszeit häufig vorkommen. Die rheumatischen Leiden, wahrscheinlich durch den auf Menorca so häufigen Temperaturwechsel bedingt, sind sehr verbreitet, sodaß man sie häufig auch bei jungen Leuten antrifft und ein elegantes junges Mädchen von ihren Rheumatismen sprechen hören kann, wie anderswo eine bejahrte Dame; sie gehen auch leider in einen chronischen Zustand über. Die Gastralgien sind sehr gewöhnlich, namentlich unter den Fremden, und dem Genusse von in Cisternen angesammeltem Regenwasser, in welches infolge des öfteren

Weißens viel Kalk hineinkommt, zugeschrieben. Die Renella (Harngries) ist ziemlich häufig, ebenso die Hämorrhoiden und die Eczemen, welche oft den besten Heilmitteln widerstehen; dagegen lassen sich die Hepatiten leicht bekämpfen. Die Tuberculose ist häufig und nimmt namentlich in Mahon in den letzten Jahren in erschreckender Weise zu; wol mag dies einerseits mit der Verbreitung des Schuhmacherhandwerkes und der daraus folgenden schlechten Stellung, in welcher die jungen Leute arbeiten, im Zusammenhang stehen, andererseits trägt aber wol auch der verlängerte Aufenthalt in den schlecht ventilirten Casinos und die zunehmende Ausschweifung die Schuld. Man schreibt sie bei jungen Frauen auch der übermäßig verlängerten Lactation zu. Die Esplenitis kommt unter den Bewohnern des nördlichen Theils der Insel und selbst unter dem Vieh vor, wie Passerat de la Chapelle seinerzeit beobachtete. Die Hydropisia ascetis war vor der Einführung des Chinins unter den Bewohnern des Centrums der Insel eine sehr gewöhnliche und gefährliche Krankheit, heutzutage aber ist sie viel seltener und weniger gefährlich geworden. Die Kinder und alten Leute sind namentlich zur Sommerszeit Diarrhöen ausgesetzt.

Im Zusammenhange mit den herrschenden Krankheiten wollen wir die nach der letzten Volkszählung vom 31. December 1887 sich ergebende Zahl von krankhaften Individuen angeben, welche glücklicherweise eine sehr geringe ist. Blinde gibt es blos 38, von welchen 17 nicht von Geburt an blind sind, sondern es erst später infolge von Zwischenfällen wurden. Sie vertheilen sich nach den einzelnen Ortschaften wie folgt:

Blinde.

	Männer	Frauen	Zusammen
Mahon	6	8	14 *)
Villa Carlos . . .	2	4	6
Sn Luis	2	3	5 **)
Sn Clemente . . .	0	0	0
Alayor	5	4	9***)
Mercadal	0	0	0
Sn Cristobal . . .	0	0	0
Fornells	1	1	2
Ferrerias	0	0	0
Ciudadela	2	0	2
Menorca	18	20	38

*) Darunter 6 durch Unfälle Erblindete. — **) Darunter 2 durch Unfälle Erblindete. — ***) Sämmtlich durch Unfälle erblindet.

Die Zahl der Taubstummen beträgt nach der letzten Volkszählung 26.

Taubstumme.

	Männer	Frauen	Zusammen
Mahon	4	8	12
Villa Carlos . . .	1	3	4
Sⁿ Luis	0	0	0
Sⁿ Clemente . . .	0	0	0
Alayor	3	2	5 *)
Mercadal	0	1	1
Sⁿ Cristobal . . .	0	0	0
Fornells	1	1	2
Ferrerias	0	0	0
Ciudadela	1	1	2
Menorca	10	16	26

*) Darunter 3 Geschwister, 2 Männer und 1 Frau.

Etwas größer ist die Zahl der Idioten, sie beträgt 42.

Idioten.

	Männer	Frauen	Zusammen
Mahon	4	7	11
Villa Carlos . . .	3	0	3
Sⁿ Luis	0	4	4
Sⁿ Clemente . . .	0	1	1
Alayor	6	4	10
Mercadal	2	0	2
Sⁿ Cristobal . . .	2	3	5 *)
Fornells	0	0	0
Ferrerias	0	0	0
Ciudadela	6	0	6
Menorca	23	19	42

*) Von diesen sind 3, nämlich 2 Frauen und 1 Mann, Kinder von 3 Brüdern.

Auffallend gering ist dagegen die Zahl der Irrsinnigen, wie überhaupt auf allen Balearen, wozu die ruhigen Verhältnisse sicher viel beitragen; sie beläuft sich auf Menorca auf nur 11.

Irrsinnige.

	Männer	Frauen	Zusammen
Mahon	2	3	5
Villa Carlos	1	0	1
Sⁿ Luis	0	0	0
Sⁿ Clemente	0	0	0
Alayor	3	2	5
Mercadal	0	0	0
Sⁿ Cristobal	0	0	0
Fornells	0	0	0
Ferrerias	0	0	0
Ciudadela	0	0	0
Menorca	6	5	11

Ein hohes Alter erreichen auf Menorca ziemlich viele Leute; die Individuen beider Geschlechter, welche über 60 Jahre leben, belaufen sich nach der Volkszählung von 1860 auf 3052, d. h. 1 für je 12'21 Einwohner. Wenn wir aber bemerken, daß die Besatzung Mahons dabei mitgezählt ist, so erscheint diese Ziffer viel höher, sodaß man 1 Greis auf je 10 oder 11 Einwohner rechnen kann. Es ist noch hinzuzufügen, daß die über 80 Jahre alten Leute auf Menorca einen bedeutenden Theil der Bevölkerung bilden. Es gab deren 1860 303, d. h. 1 für je 122'94 Einwohner, und zwar 112 Männer (1 für 174'78) und 191 Frauen (1 für 92'59). Man führt mehrere Fälle von Leuten an, welche über 100 Jahre gelebt haben, darunter einen im Jahre 1860 verstorbenen Mann, der 103 Jahre alt war, und eine Frau, welche im Jahre 1857 im Alter von 114 Jahren starb; ebenso erinnern sich noch viele der Lebhaftigkeit der vor einigen Jahren verstorbenen, über 100 Jahre alten Madona von Bini Quadrell bei Sⁿ Cristobal.

Nach den Altersstufen vertheilte sich die Bevölkerung Menorcas im Jahre 1860 folgendermaßen:

Alter	Männliche Personen.						Weibliche Personen.					
	Mahon	Alayor	Mercadal	Ferrerias	Ciudadela	Zusammen	Mahon	Alayor	Mercadal	Ferrerias	Ciudadela	Zusammen
Unter 1 Jahre	224	58	40	20	95	438	220	39	26	19	95	399
Von 1—20 Jahren	3570	898	641	270	1513	6892	3395	893	545	291	1527	6651
„ 21—40 „	5617	581	417	169	848	7612	2971	576	367	148	1081	5148
„ 41—60 „	1773	442	235	113	683	3246	2270	421	226	85	822	3824
„ 61—80 „	771	152	62	18	273	1276	952	198	48	18	257	1473
„ 81—100 „	71	8	3	1	28	111	136	16	4	2	33	191
Über 100 Jahre	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—

Nach der letzten Volkszählung von 1887 war das Verhältniß folgendes:

Eintheilung der Bevölkerung von Menorca (Poblacion de derecho) **nach Altersstufen nach der Volkszählung vom 31. December 1887, ausgenommen das in Mahon und in der Festung von Isabel II. garnisonirende Militär.**

District	Von unter 1 Jahre	Von 1—5 Jahren	Von 6—10 Jahren	Von 11—15 Jahren	Von 16—20 Jahren	Von 21—25 Jahren	Von 26—30 Jahren	Von 31—40 Jahren	Von 41—50 Jahren	Von 51—60 Jahren	Von 61—70 Jahren	Von 71—80 Jahren	Von 81—85 Jahren	Von 86—90 Jahren	Von 91—95 Jahren	Von 96—100 Jahren	Gesammtzahl
Männliche Personen.																	
Mahon	218	740	752	712	425	570	504	917	787	648	455	203	41	13	—	—	6985
Ciudadela	164	457	481	436	371	238	292	465	490	298	195	139	20	7	2	—	4055
Alayor	49	271	300	289	222	208	203	322	290	203	162	98	12	1	—	—	2630
Mercadal	39	211	177	190	124	129	123	167	174	113	74	28	4	2	—	—	1555
Villa Carlos . .	34	151	124	142	106	89	92	158	129	113	63	28	7	5	1	—	1242
Ferrerias	26	77	100	89	74	34	41	64	70	36	20	13	3	—	—	1	648
Zusammen:	530	1907	1934	1858	1322	1268	1255	2093	1940	1411	969	509	87	28	3	1	17115
Weibliche Personen.																	
Mahon	264	759	864	726	626	668	703	1208	966	703	611	348	85	24	9	2	8566
Ciudadela	144	422	477	443	422	339	300	534	499	329	265	159	25	15	4	—	4377
Alayor	69	338	261	291	222	223	170	292	271	185	152	90	15	3	3	—	2585
Mercadal	44	215	193	180	135	93	99	182	130	102	60	30	6	2	2	—	1473
Villa Carlos . .	46	178	136	119	98	98	86	165	145	102	92	57	9	5	—	—	1336
Ferrerias	29	94	91	91	72	44	38	69	64	33	23	7	3	1	—	—	659
Zusammen:	596	2006	2022	1850	1575	1465	1396	2450	2075	1454	1203	691	143	50	18	2	18996

Die Zahl der Steuerpflichtigen war 1860 die folgende:

Landeigenthümer und Feldbauern . . .	3105
Hauseigenthümer	4704
Viehzüchter	659
Industrielle	1066

Dabei ist noch zu bemerken, daß mehrere Hauseigenthümer gleichzeitig auch Landeigenthümer und Viehzüchter sind, was doch scheinbar die Summe der Steuerpflichtigen sehr vermehrt.

Die Religion der Menorquiner ist schon seit alter Zeit die katholische. Bereits im fünften Jahrhundert war das Christenthum auf Menorca sehr verbreitet, das einen Bischof Namens Severus besaß, der im Jahre 418 540 Juden bekehrte. Sein Nachfolger, der Bischof Macarius, wurde von Hunerich, dem König der Vandalen, im Jahre 482 verbannt. Es ist wohl anzunehmen, daß während der ganzen Zeit der arabischen Periode das Christenthum geduldet blieb, da im Jahre 1058 Alí, Herzog von Denia und den Balearen, die Kirchen seiner Staaten an den Bischof von Barcelona abtrat und es im Jahre 1273 auf Menorca Christen gab. Der König Alfons III. von Aragon ließ, nachdem er im Jahre 1287 die Mauren von Menorca vertrieben hatte, Kirchen errichten und dotiren, und der katholische Glaube erhielt sich unangetastet bis auf unsere Tage. Wohl bestand im Jahre 1507 eine Synagoge in Mahon, die Zahl der Juden war jedoch nur eine beschränkte. Zur Zeit der ersten englischen Besetzung der Insel wurden einige Kirchen dem anglikanischen Cultus gewidmet, auch hatte man in neuerer Zeit nach der Erklärung der Cultusfreiheit in Mahon mehrere protestantische Bethäuser, namentlich presbyterianische, eingerichtet, die jedoch nur wenige Proselyten (etwa hundert) machten und bis auf ein einziges, das ein englischer Pastor leitet, wieder aufgehört haben, denn die Menorquiner haben stets an ihrem Glauben festhalten wollen. Allerdings ist, namentlich in Mahon, ein gewisser Indifferentismus, was religiöse Dinge anlangt, vorhanden, der sich auch am Lande, namentlich im östlichen Theil der Insel, geltend macht; auf der Seite von Ciudadela ist wohl infolge des größeren Einflusses der Geistlichkeit wenigstens die äußere Religiosität größer.

Den Beschäftigungen und Ständen nach vertheilt sich die Bevölkerung Menorcas folgendermaßen:

Anzahl der Handel- und Gewerbetreibenden in Menorca nach der Volkszählung vom 31. December 1887.

Stand oder Gewerbe	Mahon	Ciudadela	Alayor	Mercadal	Villa Carlos	Ferrerias	Zusammen
Aerzte und Wundärzte	8	6	4	2	1	—	21
Advocaten	6	4	—	—	—	—	10
Apotheker	6	3	2	1	—	—	12
Barbiere	45	20	10	6	6	2	89
Brodkneter und Bäcker	75	20	15	8	10	2	130
Buchbinder	8	1	—	—	—	—	9
Buchdrucker und Schriftsetzer	20	6	—	—	--	—	26
Chocoladefabrikanten mit Verkaufsladen	3	—	—	—	—	—	3
Conditoren	27	11	1	1	—	—	40
Destillateure, Gazeusenfabrikant. u. Schankwirthe	80	24	20	14	6	10	154
Dienstboten Männliche	44	24	13	2	—	—	83
Dienstboten Weibliche	316	250	40	34	8	14	672
Droguisten	2	—	—	—	—	—	2
Feldtagelöhner	650	711	684	360	12	297	2704
Fleischer	42	14	4	2	2	—	64
Goldschmiede und Juweliere	46	8	—	—	—	—	54
Grundbesitzer	250	100	58	2	13	4	427
Halbpächter (Aparceros)	272	346	173	134	43	74	1042
Handelsleute u. Magazinbesitzer verschiedener Art	16	8	4	—	4	—	32
Handwerker verschiedener Art	150	111	24	12	6	4	307
Hutmacher und Inhaber von Hutläden	21	4	2	—	—	—	27
Kleiderhändler	12	4	—	—	—	—	16
Klempner	16	3	1	—	—	—	20
Kutscher und Fuhrleute	60	26	20	16	10	8	140
Ladenbesitzer verschiedener Art	200	50	30	24	15	12	331
Lohgerber	16	12	1	—	—	—	29
Maurer	192	71	45	18	176	2	504
Meermuschelarbeiter	7	—	—	—	—	—	7
Möbelhändler	2	—	—	—	—	—	2
Müller	40	12	8	4	3	2	69
Notare	4	2	1	—	—	—	7
Procuratoren	7	—	—	—	—	—	7
Schlosser, Huf- und andere Schmiede	72	30	20	11	20	7	160
Schneider	56	16	2	—	—	—	74
Schreiber	2	—	—	—	—	—	2
Schuhmacher	778	771	475	26	99	6	2155
Seiler	45	1	—	—	—	—	46
Steinmetzen	67	37	11	12	76	4	207
Suppenteigfabrikanten mit Verkaufsladen	2	—	—	—	—	—	2
Tagelöhner mit wechselnder Arbeit	280	81	50	85	5	9	510
Thierärzte	2	1	1	1	—	—	5
Tischler	180	97	21	8	25	5	336
Töpfer mit Werkstätte und Verkaufsladen	44	85	14	—	—	—	143
Uhrmacher	6	1	—	—	—	—	7
Wagenbauer	12	6	2	1	—	—	21
Zahnärzte	1	—	—	—	—	—	1
Zolleinnehmer	3	—	—	—	—	—	3

Im Anschluß an die vorstehende Uebersicht mögen hier noch folgende Bemerkungen Platz finden, welche auf das Zahlenverhältniß der weiblichen Arbeiter zu den männlichen Bezug nehmen.

Die Zahl der weiblichen Arbeiter im Schuhmachergewerbe ist ungefähr der dritte Theil im Vergleich zu den männlichen Arbeitern. In dem Schneiderhandwerk übertreffen die weiblichen Arbeiter die männlichen an Zahl um das Doppelte. Bei der Hutmacherei und Meermuschelbearbeitung (Floristas de Marisco) ergibt sich das nämliche Verhältniß. In der Goldschmiedekunst endlich werden ebenso viel männliche als weibliche Arbeiter beschäftigt, welch letztere ausschließlich silberne Geldbeutel verfertigen.

Ueber die einzelnen Gewerbe mit der Unterscheidung von Meister und Gehülfen gibt die folgende Zusammenstellung ein anschauliches Bild:

Vertheilung der Meister und Gehülfen auf die verschiedenen Gewerbe.

Gewerbe	Mahon		Ciudadela		Alayor		Mercadal		Villa Carlos		Ferrerias	
	Meister	Gehülfen	Meister	Gehülfen	Meister	Gehülfen	Meister	Gehülfen	Meister	Gehülfen	Meister	Gehülfen
Barbiere	15	30	4	16	2	8	2	4	2	4	1	1
Brodkneter und Bäcker	20	55	6	14	5	10	2	6	2	8	2	—
Buchbinder	2	6	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Buchdrucker u. s. w.	3	17	1	5	—	—	—	—	—	—	—	—
Conditoren	7	20	2	9	1	—	1	—	—	—	—	—
Fleischer	12	30	4	10	2	2	1	1	1	1	—	—
Goldschmiede u. s. w.	16	30	2	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Hutmacher	7	14	2	2	2	—	—	—	—	—	—	—
Klempner	4	12	1	2	1	—	—	—	—	—	—	—
Lohgerber	4	12	2	10	1	—	—	—	—	—	—	—
Maurer	6	186	4	67	2	43	1	16	1	175	—	2
Müller	20	20	8	4	4	4	2	2	2	1	1	1
Schlosser	10	62	7	23	5	15	3	8	2	18	3	4
Schneider	16	40	4	12	1	—	—	—	—	—	—	—
Schuhmacher	30	748	20	751	9	466	2	24	2	97	1	5
Seiler	10	35	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Steinmetzen	7	60	6	31	2	9	2	10	6	70	1	3
Tischler	24	156	6	91	5	16	2	6	1	24	1	4
Töpfer	4	40	8	77	2	12	—	—	—	—	—	—
Uhrmacher	3	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wagenbauer	3	9	2	4	1	1	1	—	—	—	—	—

Interessant dürfte nachstehender Vergleich mit den Gewerbeverhältnissen vor 80 Jahren sein:

Nebeneinanderstellung der im Jahre 1798 und 1888 in dem District von Mahon ausgeübten Gewerbe u. s. w.

Gewerbe	1798	1888	Gewerbe	1798	1888
Advocaten	22	6	Ladenbesitzer verschiedener Art	130	200
Aerzte und Wundärzte	14	8	Lohgerber	13	16
Apotheker	8	6	Maulesseltreiber	20	—
Barbiere und Friseure	25	45	Maurer	123	192
Brodkneter und Bäcker	—	75	Meermuschelarbeiter	—	7
Buchbinder	—	8	Möbelhändler	—	2
Buchdrucker und Schriftsetzer	2	20	Müller	30	40
Calfaterer	66	2	Notare	8	4
Chocoladefabrikanten	1	3	Procuratoren	—	7
Conditoren	10	27	Schlosser, Schmiede u. s. w.	46	72
Destillateure und Schankwirthe	20	80	Schneider	54	56
Dienstboten Männliche	73	44	Schreiber	4	2
Dienstboten Weibliche	342	316	Schuhmacher	127	778
Droguisten	—	2	Seeleute	419	40
Feldtagelöhner	700	650	Seiler	10	45
Fischer	74	—	Steinmetzen	50	67
Fleischer	—	42	Suppenteigfabrikanten	3	2
Goldschmiede und Juweliere	23	46	Tagelöhner mit wechselnder Arbeit	230	280
Grundbesitzer	75	250	Thierärzte	—	2
Halbpächter (Aparceros)	119	272	Tischler	110	180
Handelsleute und Magazinbesitzer	6	16	Töpfer	10	44
Hutmacher	9	21	Uhrmacher	3	6
Kleiderhändler	6	12	Wagenbauer	—	12
Klempner	3	16	Zahnärzte	—	1
Kutscher und Fuhrleute	—	60	Zolleinnehmer	—	3

Nebeneinanderstellung der in dem District von Mahon im Jahre 1798 und 1888 beschäftigt gewesenen männlichen und weiblichen Personen.

		Mahon	San Luis	Zusammen
1798	Männliche Personen	5690	434	6124
	Weibliche Personen	6050	569	6619
1888	Männliche Personen	6007	832	6839
	Weibliche Personen	7406	934	8340
Mehrbetrag der männlichen Personen		317	398	715
„ „ weiblichen Personen		1356	365	1721
Zusammen:		1673	763	2436

Vergleichende Zusammenstellung für Villa Carlos (früher Villa Jorge).

1798	Männliche Personen	1567	1888	Männliche Personen	1242
	Weibliche „	1550		Weibliche „	1336

Minderbetrag der männlichen Personen 325, der weiblichen 214, zusammen 539 Personen.

Arme gibt es fast keine, überall herrscht auf der Insel ein gewisser Zug von Wohlhabenheit.

Anzahl derjenigen Personen, welche als Pobres de solemnidad bei der Volkszählung von 1887 verzeichnet waren.

	Männliche Personen	Weibliche Personen	Zusammen
Mahon	48	154	202*)
Villa Carlos	1	9	10
Sⁿ Luis	2	4	6
Sⁿ Clemente	1	0	1
Alayor	15	25	40**)
Mercadal	1	3	4
Sⁿ Cristobal	1	7	8
Fornells	1	3	4
Ferrerias	1	4	5
Ciudadela	20	35	55
	91	244	335***)

*) Es sind dies diejenigen Armen, welche von der Asociacion de Beneficencia domiciliaria am 31. December 1887 entweder täglich mit Brot und Suppe oder mit einem Monatsgeld unterstützt wurden. Außerdem half die Conferencia de Caballeros de Sⁿ Vicente de Paul 16 Familien und die Conferencia de Señoras 18 Familien.

**) In Alayor gibt es auch eine Conferencia de Caballeros, welche etwa 15 Familien half. Nicht alle dieser unterstützten Familien von Alayor und Mahon sind aber gänzlich arm, sondern blos einige Mitglieder derselben.

***) Bei keiner dieser Zahlen sind die wenigen Armen, welche im Hospital civil und in der Casa de Misericordia beherbergt wurden, mitgerechnet.

Wie ihren Glauben, so haben die Menorquiner im Laufe der Jahrhunderte auch ihre Moralität erhalten, und diese bildet einen Hauptzug ihres Charakters. Dieser ist sanft und gutmüthig, daneben ist ein gewisser Ernst in ihnen, welchen die vielen Wechselfälle des Schicksals verursacht haben mögen, denen ihre Heimath ausgesetzt war, die in weniger als einem Jahrhundert siebenmal ihren Beherrscher wechselte. Die Liebe zu ihrem Vaterlande ist bei den Menorquinern wie bei allen Insulanern sehr entwickelt; ich möchte aber fast sagen bei ihnen in noch stärkerem Grade als bei den anderen Balearenbewohnern, sodaß dieser Zug in gewissen Fällen geradezu als eine Schwäche von ihnen angesehen werden kann. Namentlich macht sich dies in dem Selbstgefühle Mallorca gegenüber geltend; durchschnittlich gebildeter und sozusagen civilisirter, möchten die Menorquiner in allen Dingen eine gewisse Superiorität Menorcas finden, sodaß ein Bekannter von mir einmal sarkastisch bemerkte, daß die beiden Inseln mehr Schwager- als Schwesterinseln seien. Außerordentlich ist ihre Freude, wenn man an ihrer Insel die guten Seiten aus-

findig macht, und man sieht sie mit Wohlgefallen in ihrem Selbstgefühl schwelgen. Ich erinnere mich immer an den Ausspruch einer Dame mir gegenüber, die, auf mich hinweisend, sagte: „Ja, Menorca ist schön, wäre dem nicht so, würde er nicht unser Land auf die Weise bereisen“; und ich muß gestehen, ich bejahte diese Behauptung nicht blos aus Courtoisie, sondern aus Ueberzeugung.

Ein anderer charakteristischer Zug der Menorquiner ist ihre Freundlichkeit; ich kann sagen, daß ich bei meinem wiederholten Aufenthalt auf der Insel und bei meinen vielen Wanderungen nach allen Richtungen, durch welche ich mit Personen von jeder Bildung und jeder Beschäftigung zusammenkam, nicht einem einzigen unfreundlichen Menschen begegnet bin. Ganz überraschend ist die Freundlichkeit, mit der man sich namentlich im inneren Lande aufgenommen sieht; überall werden Einem Anerbietungen gemacht, überall ladet man Einen zum Essen oder zum Trinken ein. „No som entre Moros“ (wir sind nicht unter Mauren), sagte mir einstmals ein Bauer, „nehmen Sie nur, was Sie wünschen“. Besonders unter den jungen Mädchen findet man in den verschiedenen Landhäusern nichts von jener falschen Scheu, der man in vielen anderen Gegenden begegnet, sondern eine natürliche Freundlichkeit und Lebhaftigkeit, die nur eine freie, aber sittsame Erziehung zu geben vermag. Gar herzig sind auch die kleinen Kinder, wenn sie mit gekreuzten Armen Einem entgegenkommen (Plegar ses mans, wie man hierzulande sagt), damit man sie segne. Auch selbst die auf der Gasse, namentlich in Ciudadela, spielenden Kinder sind heiter und liebenswürdig.

Es herrscht zwischen den Bewohnern beider Städte eine große Rivalität; diese geht so weit, daß manche Leute aus Ciudadela sich in Mahon nur so lange aufhalten, als nöthig ist, um sich einzuschiffen, oder gar von Ciudadela aus direct mit einem Segelschiff fahren. Dies findet wohl in dem Umstande seine Erklärung, daß Ciudadela gewissermaßen in seinem historischen Range infolge des guten Hafens von Mahon von den Engländern herabgesetzt wurde. In Ciudadela findet man viel mehr Localpatriotismus als in Mahon; wenn dortige Leute anderswo reich geworden sind, kehren sie dahin zurück. So haben sich viele mit einem Vermögen von 5—10,000 Duros, das sie in Amerika erworben haben, dort niedergelassen. Früher waren in Ciudadela blos die Adeligen (Cavallés) und die Armen; erstere führen heutzutage eine sehr zurückgezogene Lebensweise. Die Leute

aus Mahon sind viel kosmopolitischer; wo sie reich werden, bleiben sie meistens. Sie zeigen entwickeltere Ideen, was wohl von ihrer stetigen Berührung mit den Fremden abhängig sein mag; die vorherrschende Staatsansicht ist die republikanische. Große Vorliebe haben sie für das Militär, und viele Mahoneserinnen heirathen Officiere der Garnison; freilich mag auch der Mangel an guten Partien im Lande hierauf von Einfluß sein.

Eigenthümlich sind die Spitznamen, welche die Leute auf Menorca sich nach den verschiedenen Ortschaften einander geben. So nennt man die Leute aus Mahon Ingleses (Engländer), die aus Villa Carlos auf der Seite von Cala Corp Sulleres und auf der Seite von Calas Fonts Cranquets (kleine Krabben). Die Bewohner von Sⁿ Clemente heißen La Judea, die von Mercadal Verros (Ebern), die Leute aus Ferrerias Bavays, diejenigen aus Sⁿ Cristobal Cutrelluts (mit starkem Scheitel) und die aus Ciudadela Gent des Cap des Mistral (Leute vom Nordwest-Ende). Nur die Bewohner von Sⁿ Luis und Fornells haben keine derartigen Spitznamen.

Die Menorquiner sind ein geweckles, intelligentes Volk mit sehr guten Anlagen, namentlich zeigen sie eine große Vorliebe für die Musik, viel mehr als die anderen Balearenbewohner, erlernen sie mit Leichtigkeit und excelliren darin. Jährlich gehen aus den Musikschulen von Mahon Zöglinge hervor, die nach verschiedenen Gegenden und namentlich nach Amerika als Musiklehrer ziehen und von denen manche ein hübsches Vermögen zusammenbringen. Im vorigen Jahrhundert erscheint hierin Dⁿ Jaime Alagner und im gegenwärtigen Dⁿ Benito Andreu, der Verfasser eines Tratado de Composicion und anderer verdienstvoller Musikwerke, erwähnenswerth. Für die mechanischen Gewerbe zeigen die Menorquiner ebenfalls große natürliche Anlagen, und man findet eine ansehnliche Anzahl von Werkleuten, welche ohne Gewerbeschule oder sonstige Vorbildung, blos von ihrer Intelligenz geleitet, merkwürdig gute Arbeiten zu Stande bringen. Für die Schiffahrt besitzen sie eine nicht minder große Vorliebe, sodaß sie zu allen Zeiten treffliche Seeleute abgaben. Schon im 16. Jahrhundert bewaffneten sie Korsar-Galeoten, welche die algerischen Seeräuber bis an ihre Küsten verfolgten. Später nahm Dⁿ Vicente Catalí, welcher unter dem Befehl von Dⁿ Vicente Tofiño stand, treffliche hydrographische Karten vom Mittelmeere auf und machte eine Reise nach der Meerenge von Maire, die seit über 50 Jahren kein Schiff passirt hatte. Die menorquinischen Schiffscapitäne und Matrosen waren bis in die letzte

Zeit von den Rhedern des Continentes sehr gesucht, jetzt widmen sich aber infolge des Verfalles des Küstenhandels nur wenige der Schiffahrt. Geringe Neigung zeigen die Menorquiner zur militärischen Laufbahn, und es sind blos die jüngeren Söhne von einigen der reicheren Familien, welche als Officiere in der Armee dienen. Die anderen zogen die Auswanderung dem Militärdienste vor, und viele wandten sich aus diesem Grunde nach Algerien; seitdem sie aber dort auch der Militärpflicht genügen müssen, dienen sie freilich lieber im eigenen Lande. Seit dem 17. Jahrhundert waren allerdings mehrere Generale, sowie ein Admiral aus Menorca; auch der berühmte Admiral Ferragut von der Union scheint menorquinischer Abstammung zu sein. Der Theologie haben sie sich, was wohl durch die bedeutende Zahl des Klerus zu erklären ist, sehr häufig gewidmet, wie die vielen theologischen Werke, die von Menorquinern seit dem Anfang des 17. Jahrhunderts geschrieben worden sind, beweisen. Groß war auch ihre Vorliebe für die Philosophie, die seit dem Ende des 16. Jahrhunderts in allen Klöstern gelehrt wurde. Als Geschichtsforscher ragten Dⁿ Juan und D. Antonio Ramis mit ihren die Geschichte der Insel betreffenden Publicationen hervor; mehrere Menorquiner haben lateinische, englische, castillanische und menorquinische Sprachlehren veröffentlicht, und durchgehends zeichnen sie sich durch die Leichtigkeit, mit welcher sie fremde Sprachen erlernen, aus. Für die Jurisprudenz haben sie gute Anlagen und zu allen Zeiten hat die Insel treffliche Rechtsgelehrte geliefert; bereits 1483 gab es in Ciudadela einen Anwalt mit offenem Studium, und Dr. Vicente Vila, Regente de la Real Audiencia von Sardinien, war schon mit 18 Jahren Doctor beider Rechte. Der geschickte Rechtsgelehrte Dr. Pedro Gomez de la Serna war ein Mahoneser. In der Arzneikunde haben sich Dr. Balenchana, der in Paris ein medicinisches Werk veröffentlicht hat, und vor allem der berühmte Dr. Mateo Orfila, der gleichzeitig ein hervorragender Chemiker war, einen Namen gemacht; gegenwärtig genießt Dr. José Guardia in Paris den Ruf eines trefflichen Arztes. In neuester Zeit haben sich mehrere Menorquiner, unter welchen Rodriguez und Cardona hervorragen, der Naturwissenschaft gewidmet. Die Mathematik wurde im 17. Jahrhundert einigermaßen gepflegt und mehrere mathematische Abhandlungen sind von Menorquinern geschrieben worden. In der Literatur und in den schönen Künsten sind die Menorquiner von geringer Bedeutung; auf erstere werden wir später zurückkommen, hinsichtlich der letzteren sei nur erwähnt, daß Dⁿ Pascual Calbo erster Kammerzeichner der Kaiserin Maria Theresia war.

Die Arbeitsamkeit der Menorquiner ist ziemlich groß und faule Arbeiter sind selten; weniger thätig sind leider die reicheren Klassen, vorzüglich was die Steigerung der Productivität ihrer eigenen Gründe betrifft.

Wie wir bereits gelegentlich der Besprechung des Charakters hervorhoben, ist die Moralität der Menorquiner in ganz Spanien sprichwörtlich geworden, und überall, wohin sie auch gewandert sein mögen, sind sie ihrer sie auszeichnenden Eigenschaft treu geblieben. Die Mehrzahl der Häuser Mahons bleibt während der Nacht unverschlossen und trotzdem sind Diebstähle äußerst selten. In Sⁿ Luis gehen die Arbeiter häufig auf eine Woche weg, ohne ihr Häuschen zuzuschließen, und wenn sie am Sonntag zurückkehren, finden sie alles in bester Ordnung. Ich selbst ließ wiederholt das Haus, welches ich sowohl in Mahon wie in Ciudadela bewohnte, offen, ohne daß jemand zu Hause geblieben wäre, und niemals hat mir auch nur die kleinste Sache gefehlt. Den besten und authentischsten Beweis für die Moralität der Menorquiner liefern uns die Criminalstatistiken von Menorca, welche zu den günstigsten Spaniens gehören und die günstigsten der Balearen sind. Die Mehrzahl der Verbrechen betrifft den Schmuggelhandel, und niemand hält sich durch eine Anklage wegen Schmuggelei entehrt, die gewöhnlich mittels einer Geldstrafe gesühnt wird. Eine ähnliche Anschauung herrscht auch auf Mallorca, ist aber sicher blos die Folge des nicht genügend eingewurzelten Bewußtseins des Miteigenthums aller Bürger am Staatsvermögen. Mehrfach finden wir auch Verurtheilungen wegen verbotenen Spieles, zu welchem die Menorquiner leider einen lebhaften Hang besitzen.

Die während des Decenniums von 1878—1887, einschließlich des Partido Judicial von Mahon, erledigten bedeutenden Processe waren folgende:

In dem Gerichtsbezirk von Mahon anhängig gemachte Processe.

1878.

Körperverletzung	3	Schleichhandel	6
Tödtliche Verunglückung	7	Selbstmord	4
Diebstahl	5	Bedrohung von Beamten	1
Verbotenes Spiel	1	Raub	2
Mord	1	Beleidigung	2

1879.

Tödtliche Verunglückung	8	Schießen mit Feuerwaffen	1
Beleidigung an Agenten der Behörde	6	Schleichhandel	1
Diebstahl	5	Ehebruch	1
Körperverletzung	3	Verkauf schädlicher Substanzen	1
Sachbeschädigung	1	Raub	2
Nothzucht	1		

1880.

Urkundenfälschung	1	Bedrohung an Agenten der Behörde	2
Entwendung von Gegenständen	1	Auffinden von Menschenknochen	1
Einsteigen	1	Unehrerbietigkeit	1
Tödtliche Verunglückung	12	Meuchelmord	1
Beleidigung	3	Wilddieberei	1
Raub	10	Körperverletzung	1
Diebstahl	10	Sachbeschädigung	1
Hausabbruch	1		

1881.

Tödtliche Verunglückung	7	Raub	4
Selbstmord	3	Feuersbrunst	1
Falsche Zeugenaussage	1	Unehrerbietigkeit	2
Diebstahl	12	Versuchter Selbstmord	1
Verbotenes Spiel	3	Störung der öffentlichen Ordnung	1
Körperverletzung	6	Beleidigung	2
Prellerei	2	Verleumdung	1
Führung eines falschen Namens	1	Sachbeschädigung	1

1882.

Tödtliche Verunglückung	11	Unehrerbietigkeit	3
Sachbeschädigung	1	Prellerei	1
Raub	7	Verausgabung falschen Geldes	1
Beleidigung	2	Hausabbruch	1
Strafbare Handlungen gegen Agenten der Behörde	3	Verkauf von gebrauchten Telegraphenmarken	1
Kurpfuscherei	2	Diebstahl	1
Körperverletzung	4		

1883.

Prellerei	3	Selbstmord	2
Raub	7	Beleidigung	6
Körperverletzung	4	Widerstand gegen die Staatsgewalt	2
Sittlichkeitsvergehen	8	Feuersbrunst	2
Bedrohung von Agenten der Behörde	1	Nothzucht	1
Diebstahl	10	Attentat	1
Versuchte Vergiftung	1	Auffindung von zwei Leichnamen	1
Oeffentlicher Skandal	1	Verleumdung	1
Tödtliche Verunglückung	2		

1884.

Raub	9	Diebstahl	7
Gesetzwidrige Versammlungen	1	Mord	1
Selbstmord	4	Attentat gegen Agenten der Behörde	2
Tödtliche Verunglückung	2	Gehorsamsverweigerung	1
Prellerei	1	Meuchelmord	1
Verbotenes Spiel	1	Amtsvernachlässigung	1
Aufruhr	1	Bedrohung von Behörden	1
Beleidigung	5	Uebertretung der Sanitätsgesetze	1

1885.

Raub	7	Diebstahl	6
Hausabbruch	1	Unehrerbietigkeit	2
Attentat	3	Tödtliche Verunglückung	3
Körperverletzung	7	Versteigerung von Gütern zum Nachtheil von Gläubigern	1
Selbstmord	4	Waghalsige Unvorsichtigkeit	1
Beleidigung von Behörden	4	Widerstand gegen die Staatsgewalt	2
Entwendung von Urkunden	1	Sachbeschädigung	1
Gehorsamsverweigerung	1		

1886.

Auffindung eines Leichnams	1	Diebstahl	5
Gehorsamsverweigerung	1	Verbotenes Spiel	3
Raub	6	Unehrerbietigkeit	1
Prellerei	2	Wahlvergehen	1
Versuchte Abtreibung der Leibesfrucht	1	Verausgabung falschen Geldes	1
Betrüglicher Bankrott	1	Verbrennung von Urkunden	1
Schädigung	2	Selbstmord	1
Körperverletzung	5	Attentat	1
Tödtliche Verunglückung	6	Vergehen gegen die Regierungsform	1
Bedrohung	1	Mißbrauch des Vertrauens	1

1887.

Raub	3	Tödtliche Verunglückung	2
Diebstahl	12	Verdacht der Entführung	1
Feuersbrunst	1	Sittlichkeitsvergehen	1
Geldunterschlagung	2	Verausgabung von gefälschten Banknoten	1
Versuchter Selbstmord	1	Vermuthlicher Selbstmord	1
Ungehorsam gegen die Obrigkeit	1	Schießen mit Feuerwaffen	2
Körperverletzung	4	Beleidigung von Behörden	4
Bedrohung	2	Widerrechtliche Stellungs-Anmaßung	1
Selbstmord	7	Unehrerbietigkeit	2
Auffindung eines Leichnams	1	Prellerei	3
Verbotenes Spiel	1	Falsche Zeugenaussage	1

Verzeichniß der im Jahre 1881 gefällten Versäumnißurtheile.

Schleichhandel	1
Kurpfuscherei	1
Verbotenes Spiel	10
Attentat und Widerstand gegen Agenten der Behörde	2
Prellerei	1

Die während dieses Zeitraums Verurtheilten, mit Angabe der Provinz und der Ortschaft, der sie angehörten, des Alters, Geschlechtes, Personenstandes, der Beschäftigung, Bildung und der ehelichen oder unehelichen Geburt, enthält die nachstehende Tabelle:

Verzeichniß der in dem Partido Judicial von Mahon für begangene Vergehen Bestraften.

Geburtsort	Provinz	Alter	Geschlecht	Personenstand	Gewerbe bez. Geschäft	Mit oder ohne Bildung	Ehelich oder unehelich	Vergehen	Strafe
1878.									
San Luis	Balearen	31 Jahre	männlich	verheirathet	Landmann	ohne	ehelich	Diebstahl	3 Monate 1 Tag strenge Haft.
Alayor	„	39 „	„	„	Tagelöhner	„	„	Verachtung v. Behörden	3 Monate strenge Haft.
Villafranca	Alicante	64 „	„	„	Aufseher	mit	„	Körperverletzung	6 Monate strenge Haft.
Mahon	Balearen	35 „	„	„	Schuhmacher	ohne	„	Schleichhandel	1 Peseta 25 Centimos Geldstrafe.
Ferrerias	„	33 „	„	„	Tagelöhner	„	„	Diebstahl	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Ciudadela	„	23 „	„	ledig	Schuhmacher	„	„	Nothzucht	4 Monate strenge Haft, Anerkennung und Ernährung des Kindes, sowie überdies Zahlung von 1000 Pesetas.
Mahon	„	23 „	„	„	Fischer	„	„	Mord	4 Jahre Zuchthaus und Zahlung von 1250 Pesetas an den Angehörigen.
Mahon	„	16 „	„	„	Gerberlehrl.	„	„	Diebstahl	125 Pesetas Geldstrafe.
Mahon	„	45 „	„	verheirathet	Schenkwirth	„	„	Schleichhandel	1 Peseta Geldstrafe.
Ferrerias	„	40 „	„	„	Tagelöhner	„	„	Diebstahl	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Mercadal	„	22 „	„	ledig	Fuhrmann	„	„	„	4 Monate 2 Tage strenge Haft.
Granullers	Barcelona	53 „	„	„	Tagelöhner	„	„	„	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
1879.									
Mahon	Balearen	19 Jahre	männlich	ledig	Kohlenbrenner	ohne	unehelich	Diebstahl	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Mahon	„	23 „	„	„	Maurer	„	ehelich	„	
San Cristobal	„	54 „	„	„	Landmann	„	„	Beleidigungen gegen Behörden	
La Puebla (Mallorca)	„	33 „	weiblich	verheirathet	—	„	„	Diebstahl	
Alinuesa	Teruel	52 „	männlich	„	Kutscher	„	„	Schädigung	30 Pesetas Geldstrafe.
1880.									
Mercadal	Balearen	31 Jahre	männlich	verheirathet	Fischer	ohne	ehelich	Beleidigungen gegen Behörden	1 Monat 15 Tage strenge Haft.
Alayor	„	43 „	„	„	Kutscher	„	„	Beleidigungen gegen Behörden	1 Monat 1 Tag strenge Haft.
Mahon	„	42 „	weiblich	ledig	Dienerin	„	„	Diebstahl	125 Pesetas Geldstrafe.
Ciudadela	„	37 „	„	verheirathet	„	„	„	Schleichhandel	550 „ „
Ibiza	„	26 „	männlich	„	Landmann	„	„	Diebstahl	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Buger (Mallorca)	„	17 „	„	ledig	Tagelöhner	„	„	„	125 Pesetas Geldstrafe.
Buger (Mallorca)	„	17 „	„	„	„	„	„	„	125 „ „
Ciudadela	„	35 „	„	verheirathet	„	„	„	Raub	5 Jahre Zuchthaus.
Alcaces	Balencia	33 „	„	„	Bäcker	„	„	„	5 „ „
Alayor	Balearen	54 „	„	„	Weber	„	„	Widerstand gegen die Staatsgewalt	6 Monate strenge Haft und 125 Pesetas Geldstrafe.
Buger (Mallorca)	„	22 „	„	ledig	Tagelöhner	„	„	Raub	3 Monate 15 Tage strenge Haft.
Buger (Mallorca)	„	18 „	„	„	„	„	„	„	3 „ 15 „ „ „
Selva (Mallorca)	„	26 „	„	„	Schmied	„	„	„	6 Jahre 1 Tag strenges Zuchthaus.
Mahon	„	27 „	weiblich	verheirathet	—	„	„	Ehebruch	3 Jahre 6 Monate 21 Tage Zuchthaus.
Mahon	„	22 „	männlich	ledig	Schuhmacher	mit	„	„	3 „ 6 „ 21 „ „
Ciudadela	„	39 „	„	verwittwet	Landmann	ohne	„	Schleichhandel	921 Pesetas Geldstrafe.
1881.									
Porreras (Mallorca)	Balearen	18 Jahre	männlich	ledig	Bäcker	ohne	ehelich	Diebstahl	2 Monate 21 Tage strenge Haft.
Madrid	Madrid	19 „	weiblich	verheirathet	—	„	„	„	2 „ 1 Tag strenge Haft.
Madrid	„	21 „	„	ledig	—	„	„	„	2 „ 1 „ „ „
Alayor	Balearen	27 „	männlich	„	Kaufmann	mit	„	Bedrohungen von Behörden	1 Monat 1 „ „ „
Ciudadela	„	23 „	„	„	Landmann	„	„	Diebstahl	2 Monate 1 „ „ „
Mahon	„	45 „	weiblich	„	Näherin	ohne	„	„	4 „ strenge Haft.
Palma	„	30 „	männlich	„	Kaufmann	mit	„	„	3 „ „ „
Mahon	„	45 „	weiblich	„	Näherin	ohne	„	„	3 „ „ „
Mahon	„	45 „	„	„	„	„	„	„	4 „ „ „
Ibiza	„	50 „	männlich	„	Weber	mit	„	Verachtung von Behörden	5 „ „ „
1882.									
Alayor	Balearen	36 Jahre	männlich	verheirathet	Fuhrmann	mit	ehelich	Körperverletzung	1 Monat 1 Tag strenge Haft.
Ibiza	„	44 „	„	ledig	Weber	„	„	Führung falschen Namens	3 Monate 1 Tag strenge Haft.
San Luis	„	13 „	„	„	Bauernjunge	ohne	„	Körperverletzung	125 Pesetas Geldstrafe.
Rejales	Tarragona	23 „	weiblich	„	Weberin	„	„	Raub	3 Jahre 9 Monate Zuchthaus.
Mahon	Balearen	45 „	männlich	„	Tischler	mit	„	Körperverletzung	3 Monate strenge Haft.
Santiago de Cuba	Cuba	29 „	„	„	—	„	„	Diebstahl	5 „ „ „
Ciudadela	Balearen	16 „	„	„	Schuhmacher	ohne	„	Beleidigung	Oeffentlicher Verweis und 400 Pesetas Geldstrafe.
Alayor	„	54 „	„	„	Tagelöhner	„	„	„	3 Monate strenge Haft.
1883.									
Los Tiguados	Cuba	55 Jahre	männlich	ledig	Tagelöhner	ohne	ehelich	Raub	2 Jahre 4 Monate 1 Tag Zuchthaus.
Santiago de Cuba	„	25 „	„	„	Grundbesitzer	mit	„	Prellerei	2 Monate 21 Tage strenge Haft.
Alayor	Balearen	20 „	weiblich	„	—	ohne	„	Diebstahl	1 Monat 15 „ „ „
Ciudadela	„	16 „	männlich	„	—	„	unehelich	Raub	125 Pesetas Geldstrafe.
Ciudadela	„	16 „	„	„	—	„	„	„	150 „ „
Mahon	„	16 „	„	„	Maurer	„	ehelich	Körperverletzung	125 „ „
Mahon	„	19 „	„	„	Gerber	„	„	Diebstahl	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Mahon	„	16 „	„	„	„	„	„	„	125 Pesetas Geldstrafe.
Mahon	„	15 „	„	„	„	„	„	„	
Mahon	„	21 „	„	„	„	mit	„	„	
San Luis	„	42 „	„	verheirathet	Kalkfabrikant	ohne	„	Verausgab. falsch. Geldes	300 Pesetas Geldstrafe.
Mahon	„	44 „	„	ledig	Gerber	„	„	Raub	4 Monate 15 Tage strenge Haft.
Almeria	Almeria	26 „	„	„	Maurer	„	„	Diebstahl	1 Monat 1 Tag strenge Haft.
1884.									
Mahon	Balearen	21 Jahre	männlich	ledig	Schuhmacher	ohne	ehelich	Körperverletzung	1 Monat 10 Tage strenge Haft.
Ciudadela	„	41 „	„	verheirathet	Kohlenbrenner	„	„	Diebstahl	3 Monate strenge Haft.
San Vicente (Ibiza)	„	40 „	„	„	Steinsprenger	„	„	Verbotenes Spiel	2 Monate 1 Tag strenge Haft und 250 Pesetas Geldstrafe.
Ibiza	„	45 „	„	ledig	Weber	„	„	„ „ „	1 Monat 25 Tage „ „ „ 125 „ „
Santa Eulalia (Ibiza)	„	49 „	„	verheirathet	Tagelöhner	„	„	„ „	1 „ 25 „ „ „ „ 125 „ „
San Juan (Ibiza)	„	48 „	„	„	Steinmetz	„	„	„ „	
San Jorge (Ibiza)	„	33 „	„	„	Maurer	„	„	„ „	
Ibiza	„	26 „	„	„	Tagelöhner	„	„	„ „	1 Monat 15 Tage strenge Haft und 125 Pesetas Geldstrafe.
San Vicente (Ibiza)	„	37 „	„	„	Steinsprenger	„	„	„ „	
Felanitx (Mallorca)	„	40 „	„	„	Tagelöhner	„	„	„ „	
Mahon	„	49 „	„	„	Steinmetz	„	„	Widerstand gegen die Behörde	2 Monate 1 Tag strenge Haft und 125 Pesetas Geldstrafe.
Manacor (Mallorca)	„	44 „	weiblich	„	—	„	„	Beleidigungen	6 Monate 1 Tag Landesverweis und 125 Pesetas Geldstrafe.
Almeria	Almeria	20 „	männlich	ledig	Maurer	„	„	Raub	
Almeria	„	19 „	„	„	Schuhmacher	„	„	„	1 Monat 1 Tag strenge Haft.
Mahon	Balearen	18 „	„	„	Gerber	„	„	„	
Mahon	„	43 „	„	verheirathet	Tagelöhner	„	„	Verbotenes Spiel	1 Monat 15 Tage strenge Haft und 125 Pesetas Geldstrafe.
Sta. Gertrudis (Ibiza)	„	32 „	„	verwittwet	„	„	„	„ „ „	1 „ 15 „ „ „ „ 125 „ „
Sta. Eulalia (Ibiza)	„	25 „	„	ledig	Schuhmacher	„	„	Widerstand gegen die Behörde	1 Monat 1 Tag strenge Haft und 125 Pesetas Geldstrafe.
San Juan (Cuba)	Santa Clara	30 „	„	„	Tischler	mit	„	Widerstand gegen die Behörde	2 Monate 1 Tag „ „ „ 125 „ „
Santa Inés (Ibiza)	Balearen	43 „	„	verheirathet	Tagelöhner	„	„	Verbotenes Spiel	1 Monat 25 Tage „ „ „ 125 „ „
Santiago de Cuba	Cuba	17 „	„	ledig	Landmann	„	„	Raub	2 Monate 21 Tage strenge Haft.
1885.									
Mercadal	Balearen	56 Jahre	männlich	verheirathet	Hufschmied	mit	ehelich	Prellerei	4 Monate 1 Tag strenge Haft.
Santa Eulalia (Ibiza)	„	18 „	„	ledig	Tagelöhner	ohne	„	Raub	2 Jahre 11 Monate 11 Tage Zuchthaus.
Ciudadela	„	29 „	„	verheirathet	Schuhmacher	mit	„	Oeffentlicher Aufruhr	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Ciudadela	„	32 „	„	ledig	„	„	„	„ „	
Ciudadela	„	15 „	„	„	„	„	„	„ „	2 Tage leichte Haft.
Ciudadela	„	24 „	„	„	„	„	„	„ „	
Ciudadela	„	19 „	„	„	„	„	„	„ „	150 Pesetas Geldstrafe und privater Verweis.
Alfafar	Balencia	26 „	„	verheirathet	Beamter	„	„	Beleidigung	1 Jahr 8 Monate 21 Tage Landesverweis u. 125 Pesetas Geldstrafe.

100

101

Fortsetzung.

Geburtsort	Provinz	Alter	Geschlecht	Personenstand	Gewerbe bez. Geschäft	Mit oder ohne Ehrenstrafe	Ehelich oder uneheliche	Vergehen	Strafe
								1885.	
Villa Carlos . .	Balearen	34 Jahre	männlich	verheirathet	Beamter	mit	ehelich	Prellerei	4 Monate 1 Tag strenge Haft.
San Lorenzo (Mall.)	„	21 „	„	ledig	Tagelöhner	ohne	„	Mord	14 Jahre 8 Monate 1 Tag Gefängniß.
San Miguel (Mall.)	„	24 „	„	„	„	mit	„	„	2 „ 4 „ 1 „ Zuchthaus.
Mahon	„	20 „	„	„	Gerber	ohne	„	Diebstahl	2 „ 11 „ 11 Tage „
Mahon	„	17 „	„	„	„	„	„	„	4 Monate 21 Tage strenge Haft.
Mahon	„	22 „	„	weiblich	Plätterin	„	„	„	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Mahon	„	15 „	„	„	Gerber	„	„	„	125 Pesetas Geldstrafe.
Ciudadela . . .	„	20 „	männlich	„	Schuhmacher	mit	„	Widersetzung	2 Monate 1 Tag strenge Haft und 150 Pesetas Geldstrafe.
Mahon	„	39 „	„	„	Zimmermann	„	„	Diebstahl	2 „ 1 „ „ „
								1886.	
Teruel	Teruel	52 Jahre	männlich	ledig	Expriester	mit	„	Unehrerbietigkeit	1 Jahr 8 Monate 21 Tage Zuchthaus und 1803 Pesetas Geldstrafe.
Teruel	„	52 „	„	„	„	ohne	„	„	1 „ 8 „ 21 „ „ 1202 „ „
Ciudadela . . .	Balearen	57 „	„	verheirathet	Tagelöhner	„	„	Diebstahl	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Mayor.	„	25 „	„	„	Schuhmacher	„	„	„	2 „ 1 „ „ „
Mahon	„	19 „	„	ledig	„	mit	„	Körperverletzung	1 Monat 1 Tag strenge Haft.
San Luis	„	48 „	„	„	Landmann	„	„	Diebstahl	1 „ 1 „ „ „
Mahon	„	51 „	weiblich	„	Mälkerin	ohne	„	„	1 Jahr 1 Tag Zuchthaus.
Ciudadela . . .	„	31 „	männlich	verheirathet	Schuhmacher	„	„	Körperverletzung	4 Monate 1 Tag strenge Haft.
								1887.	
San Cristobal . .	Balearen	35 Jahre	männlich	verheirathet	Krämer	mit	ehelich	Körperverletzung	1 Monat 1 Tag strenge Haft.
Felanitx (Mallorca)	„	20 „	„	ledig	Diener	ohne	„	Diebstahl	2 Jahre 4 Monate 1 Tag Zuchthaus.
Mercadal	„	38 „	„	verheirathet	Gemüsegärtn.	„	„	„	
Mahon	„	27 „	„	ledig	Schuhmacher	„	„	Körperverletzung	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Mahon	„	20 „	„	„	„	„	„	Raub	
Xeja	„	26 „	„	„	Tagelöhner	„	„	Körperverletzung	
Pollenza	„	29 „	„	„	Matrose	mit	„	Raub	2 Jahre 11 Monate 11 Tage Zuchthaus.
Villa Carlos . . .	„	32 „	„	verheirathet	Fischer	ohne	„	Diebstahl	3 „ 6 „ 21 „ „ und 125 Pesetas Geldstrafe.
Mahon	„	19 „	„	ledig	Schuhmacher	„	„	„	2 Monate strenge Haft.
San Luis	„	35 „	„	verheirathet	Tagelöhner	„	„	„	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
San Rafael (Xeja)	„	27 „	weiblich	„	„	„	„	„	2 „ 1 „ „ „
Ciudadela . . .	„	50 „	männlich	ledig	Matrose	„	„	Raub	3 Jahre Zuchthaus.
Mahon	„	23 „	„	verheirathet	Straßenaufseher (Peon)	„	„	„	1 Jahr 3 Monate 12 Tage strenge Haft.
Mahon	„	18 „	„	ledig	Tagelöhner	„	„	Diebstahl	2 Monate 1 Tag strenge Haft.
Mahon	„	18 „	„	„	Maurer	„	„	„	4 Monate strenge Haft.
Mahon	„	17 „	„	„	Fischer	„	„	„	3 Monate 1 Tag strenge Haft.
									125 Pesetas Geldstrafe.

Von diesen gehörten viele, wie schon aus der betreffenden Rubrik der obigen Tabelle erhellt, der Insel nicht an; die folgende Zusammenstellung thut das wirkliche Verhältniß am klarsten dar.

Tabellarische Uebersicht über die 125 in dem Partido Judicial von Mahon während der Jahre 1878—1887 für begangene Vergehen Bestraften, mit Angabe des Geburtsortes und der Zahl der Bestraften, welche auf die einzelnen Ortschaften entfällt:

Gesammtsumme: 125			Geburtsort.	Anzahl.		
Auswärtige 47	Menorquiner	78	Alayor	8	78	125 Bestrafte.
			Ciudadela	18		
			Ferrerias	2		
			Fornells	—		
			Mahon	37		
			Mercadal	4		
			San Clemente	—		
			San Cristobal	2		
			San Luis	5		
			Villa Carlos	2		
	Mallorquiner . .	13	Buger	4	13	
			Felanitx	1		
			Manacor	1		
			Palma	1		
			Pollenza	1		
			Porreras	1		
			Puebla	1		
			San Lorenzo	1		
			San Miguel	1		
			Selva	1		
	Ibizaner . . .	16	Sta Eulalia	3	16	
			Sta Gertrudis . . .	1		
			San Jorge	1		
			San Juan	1		
			San Rafael	1		
			San Vicente	2		
			Sta Inés	1		
			Ibiza	6		
	Spanier des Festlandes .	13	Alicante	1	13	
			Almeria	3		
			Barcelona	1		
			Madrid	2		
			Tarragona	1		
			Teruel	3		
			Valencia	2		
	Cubaner . . .	5	Los Tiguados . . .	1	5	
			San Juan	1		
			Santiago	3		

Am besten vergegenwärtigt uns das Gesagte die Liste derjenigen 78 Menorquiner, welche wegen in dem Partido Judicial von Mahon begangener Verbrechen während des gedachten Decenniums verurtheilt worden sind.

Gesammtübersicht über die während der zehn Jahre von 1878—1887

Jahr	Geburtsort	Altersangabe. Jahre	Geschlecht	Personenstand	Gewerbe oder Beruf	Mit oder ohne Bildung	Ehelichkeit oder Unehelichkeit der Geburt	Vergehen
1878	San Luis	31	männlich	verheirathet	Landmann	ohne	ehelich	Diebstahl
	Alayor	39	„	„	Tagelöhner	„	„	Unehrerbietigkeit gegen Behörden
	Mahon	35	„	„	Schuhmacher	„	„	Schleichhandel
	Ferrerias	33	„	„	Tagelöhner	„	„	Diebstahl
	Ciudadela	23	„	„	Schuhmacher	„	„	Nothzucht
	Mahon	23	„	ledig	Fischer	„	„	Mord unter mildernden Umständen
	Mahon	16	„	„	Gerberlehrling	„	„	Diebstahl
	Mahon	45	„	verheirathet	Schänkwirth	„	„	Schleichhandel
	Ferrerias	40	„	„	Tagelöhner	„	„	Diebstahl
	Mercadal	22	„	ledig	Fuhrmann	„	„	Diebstahl
1879	Mahon	19	„	„	Kohlenbrenner	„	unehelich	Diebstahl
	Mahon	23	„	„	Maurer	„	ehelich	Diebstahl
	San Cristobal	54	„	„	Landmann	„	„	Beleidigung von Behörden
1880	Mercadal	31	„	verheirathet	Fischer	„	„	Beleidigung
	Alayor	43	„	„	Kutscher	„	„	Beleidigung von Behörden
	Mahon	42	weiblich	ledig	Dienerin	„	„	Diebstahl
	Ciudadela	37	„	verheirathet	Dienerin	„	„	Schleichhandel
	Ciudadela	35	männlich	„	Tagelöhner	„	„	Raub
	Alayor	54	„	„	Weber	„	„	Widerstand gegen die Behörde
	Mahon	27	weiblich	„	Weberin	„	„	Ehebruch } in Gemeinschaft verübt
	Mahon	22	männlich	ledig	Schuhmacher	mit	„	Ehebruch }
	Ciudadela	39	„	verwitwet	Landmann	ohne	„	Schleichhandel
1881	Alayor	27	„	ledig	Handelsmann	mit	„	Bedrohung der Behörde
	Ciudadela	23	„	„	Landmann	„	„	Diebstahl
	Mahon	45	weiblich	„	Näherin	ohne	„	Diebstahl
	Mahon	45	„	„	Näherin	„	„	Diebstahl
	Mahon	45	„	„	Näherin	„	„	Diebstahl
1882	Alayor	36	männlich	verheirathet	Fuhrmann	mit	„	Körperverletzung
	San Luis	13	„	ledig	Bauernjunge	ohne	„	Körperverletzung
	Mahon	45	„	„	Tischler	mit	„	Körperverletzung
	Ciudadela	16	„	„	Schuhmacher	ohne	„	Beleidigung
	Alayor	54	„	„	Tagelöhner	„	„	Beleidigung
1883	Alayor	20	weiblich	„	Tagelöhnerin	„	„	Diebstahl
	Ciudadela	16	männlich	„	Tagelöhner	„	unehelich	Raub
	Ciudadela	16	„	„	Tagelöhner	„	„	Raub
	Mahon	16	„	„	Maurer	„	ehelich	Körperverletzung
	Mahon	19	„	„	Gerber	„	„	Diebstahl
	Mahon	16	„	„	Gerber	„	„	Diebstahl

im Gerichtsbezirk Mahon für begangene Vergehen bestraften Menorquiner.

Strafe	Zahl der Bestraften	In Betracht kommende Orte in alphabetischer Reihenfolge		Art der Vergehen in alphabetischer Reihenfolge und Zahl derselben	
3 Monate 1 Tag strenge Haft	10	Alayor	1	Diebstahl	5
3 Monate strenge Haft		Ciudadela	1	Mord	1
125 Pesetas Geldstrafe		Ferrerias	2	Nothzucht	1
2 Monate 1 Tag strenge Haft		Mahon	4	Schleichhandel	2
4 Monate strenge Haft, Anerkennung des Kindes und der Alimentationspflicht, sowie Zahlung von 1000 Pesetas		Mercadal	1	Verachtung von Behörden	1
4 Jahre Zuchthaus und Zahlung von 1250 Pesetas Entschädigung		San Luis	1		
125 Pesetas Geldstrafe					
1 Peseta Geldstrafe					
2 Monate 1 Tag strenge Haft					
4 Monate 2 Tage strenge Haft					
2 Monate 1 Tag strenge Haft	3	Mahon	2	Beleidigung	1
2 Monate 1 Tag strenge Haft		San Cristobal	1	Diebstahl	2
2 Monate 1 Tag strenge Haft					
1 Monat 15 Tage strenge Haft	9	Alayor	2	Beleidigung	2
1 Monat 1 Tag strenge Haft		Ciudadela	3	Diebstahl	1
125 Pesetas Geldstrafe		Mahon	3	Ehebruch	2
550 Pesetas Geldstrafe		Mercadal	1	Raub	1
5 Jahre strenges Zuchthaus				Schleichhandel	2
6 Monate strenge Haft und 125 Pesetas Geldstrafe				Widerstand gegen die Behörde	1
3 Jahre 6 Monate 21 Tage Zuchthaus					
3 Jahre 6 Monate 21 Tage Zuchthaus					
921 Pesetas Geldstrafe					
1 Monat 1 Tag strenge Haft	5	Alayor	1	Bedrohung von Behörden	1
2 Monate 1 Tag strenge Haft		Ciudadela	1	Diebstahl	4
4 Monate strenge Haft		Mahon	3		
3 Monate strenge Haft					
4 Monate strenge Haft					
1 Monat 1 Tag strenge Haft	5	Alayor	2	Beleidigung	2
125 Pesetas Geldstrafe		Ciudadela	1	Körperverletzung	3
3 Monate strenge Haft		Mahon	1		
Oeffentlicher Verweis und 400 Pesetas Geldstrafe		San Luis	1		
3 Monate strenge Haft					
1 Monat 15 Tage strenge Haft	6	Alayor	1	Diebstahl	5
125 Pesetas Geldstrafe		Ciudadela	2	Verausgabung falschen Geldes	1
150 Pesetas Geldstrafe					
125 Pesetas Geldstrafe					
2 Monate 1 Tag strenge Haft					
125 Pesetas Geldstrafe					

Fort=

Jahr	Geburtsort	Altersangabe. Jahre	Geschlecht	Personenstand	Gewerbe oder Beruf	Mit oder ohne Bildung	Ehelichkeit oder Unehelichkeit der Geburt	Vergehen
1883	Mahon	15	männlich	ledig	Gerber	ohne	ehelich	Diebstahl
	Mahon	21	„	„	Gerber	mit	„	Diebstahl
	San Luis	42	„	verheirathet	Kalkfabrikant	ohne	„	Verausgabung falschen Geldes
	Mahon	44	„	ledig	Gerber	„	„	Raub
1884	Mahon	21	„	„	Schuhmacher	„	„	Körperverletzung
	Ciudadela	41	„	verheirathet	Kohlenbrenner	„	„	Diebstahl
	Mahon	49	„	„	Steinmetz	„	„	Widerstand gegen die Behörde
	Mahon	19	„	ledig	Schuhmacher	„	„	Raub
	Mahon	18	„	„	Gerber	„	„	Raub
1885	Mercadal	56	„	verheirathet	Hufschmied	mit	„	Prellerei
	Ciudadela	29	„	„	Schuhmacher	„	„	Oeffentliche Unordnung
	Ciudadela	32	„	ledig	Schuhmacher	„	„	Oeffentliche Unordnung
	Ciudadela	15	„	„	Schuhmacher	„	„	Oeffentliche Unordnung
	Ciudadela	24	„	„	Schuhmacher	„	„	Oeffentliche Unordnung
	Ciudadela	19	„	„	Schuhmacher	„	„	Oeffentliche Unordnung
	Villa Carlos	34	„	verheirathet	Beamter	„	„	Prellerei
	Mahon	20	„	ledig	Gerber	ohne	„	Diebstahl
	Mahon	17	„	„	Gerber	„	„	Diebstahl
	Mahon	22	weiblich	„	Plätterin	„	„	Diebstahl
	Mahon	15	männlich	„	Gerber	„	„	Diebstahl
	Ciudadela	20	„	„	Schuhmacher	mit	„	Widerstand gegen die Behörde
	Mahon	39	„	„	Tischler	„	„	Diebstahl
1886	Ciudadela	57	„	verheirathet	Tagelöhner	ohne	„	Diebstahl
	Alayor	25	„	„	Schuhmacher	„	„	Diebstahl
	Mahon	19	„	ledig	Schuhmacher	mit	„	Körperverletzung
	San Luis	48	„	„	Landmann	„	„	Diebstahl
	Mahon	51	weiblich	„	Näherin	ohne	„	Diebstahl
	Ciudadela	31	männlich	verheirathet	Schuhmacher	„	„	Körperverletzung
1887	San Cristobal	33	„	„	Krämer	mit	„	Körperverletzung
	Mercadal	38	„	„	Gemüsegärtner	ohne	„	Diebstahl
	Mahon	27	„	ledig	Schuhmacher	„	„	Diebstahl
	Mahon	20	„	„	Schuhmacher	„	„	Körperverletzung
	Villa Carlos	32	„	verheirathet	Fischer	„	„	Widerstand gegen die Behörde
	Mahon	19	„	ledig	Schuhmacher	„	„	Diebstahl
	San Luis	35	„	verheirathet	Tagelöhner	„	„	Diebstahl
	Ciudadela	50	„	ledig	Matrose	„	„	Raub
	Mahon	23	„	verheirathet	Straßenaufseher	„	„	Raub
	Mahon	18	„	ledig	Tagelöhner	„	„	Diebstahl
	Mahon	18	„	„	Maurer	„	„	Diebstahl
	Mahon	17	„	„	Fischer	„	„	Diebstahl

setzung.

Strafe	Zahl der Bestraften	In Betracht kommende Orte in alphabetischer Reihenfolge		Art der Vergehen in alphabetischer Reihenfolge und Zahl derselben	
125 Pesetas Geldstrafe	4	Uebertrag:	3		
125 Pesetas Geldstrafe		Mahon	6	Körperverletzung	1
300 Pesetas Geldstrafe		San Luis	1	Raub	3
4 Monate 15 Tage strenge Haft					
1 Monat 10 Tage strenge Haft	5			Diebstahl	1
3 Monate strenge Haft		Ciudadela	1	Körperverletzung	1
2 Monate 1 Tag strenge Haft und 125 Pesetas Geldstrafe		Mahon	4	Raub	2
1 Monat 1 Tag strenge Haft				Widerstand gegen die Behörde	1
1 Monat 1 Tag strenge Haft					
4 Monate 1 Tag strenge Haft	13				
2 Monate strenge Haft					
2 Tage leichte Haft					
2 Tage leichte Haft					
2 Tage leichte Haft		Ciudadela	6	Diebstahl	5
150 Pesetas Geldstrafe und privaten Verweis		Mahon	5	Oeffentliche Unordnung	5
4 Monate 1 Tag strenge Haft		Mercadal	1	Prellerei	2
2 Jahre 11 Monate 11 Tage strenges Zuchthaus		Villa Carlos	1	Widerstand gegen die Behörde	1
4 Monate 21 Tage strenge Haft					
2 Monate 1 Tag strenge Haft					
125 Pesetas Geldstrafe					
2 Monate 1 Tag strenge Haft und 150 Pesetas Geldstrafe					
2 Monate 1 Tag strenge Haft					
2 Monate 1 Tag strenge Haft	6				
2 Monate 1 Tag strenge Haft		Alayor	1		
1 Monat 1 Tag strenge Haft		Ciudadela	2	Diebstahl	4
1 Monat 1 Tag strenge Haft		Mahon	2	Körperverletzung	2
1 Jahr 1 Tag Zuchthaus		San Luis	1		
4 Monate 1 Tag strenge Haft					
1 Monat 1 Tag strenge Haft	12				
2 Monate 1 Tag strenge Haft					
2 Monate 1 Tag strenge Haft					
2 Monate 1 Tag strenge Haft		Ciudadela	1		
2 Monate strenge Haft		Mahon	7	Diebstahl	7
2 Monate 1 Tag strenge Haft		Mercadal	1	Körperverletzung	2
2 Monate 1 Tag strenge Haft		San Cristobal	1	Raub	2
1 Jahr 3 Monate 15 Tage strenge Haft		San Luis	1	Widerstand gegen die Behörde	1
2 Monate 1 Tag strenge Haft		Villa Carlos	1		
4 Monate strenge Haft					
3 Monate 1 Tag strenge Haft					
125 Pesetas Geldstrafe					

Nach den Verbrechen vertheilen sich die Verurtheilten folgendermaßen:

Von Menorquinern begangene Verbrechen.

Art der Verbrechen	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	Gesammtzahl der 10 Jahre
Bedrohung von Behörden	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1
Beleidigung	—	1	2	—	2	—	—	—	—	—	5
Diebstahl	5	2	1	4	—	5	1	5	4	7	34
Ehebruch, gemeinsam verübt	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Verausgabung falschen Geldes	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1
Körperverletzung	—	—	—	—	3	1	1	—	2	2	9
Unehrerbietigkeit von Behörden	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Mord (unter mildernden Umständen)	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Nothzucht	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Oeffentlicher Aufruhr	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	5
Prellerei	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	2
Raub	—	—	1	—	—	3	2	—	—	2	8
Schleichhandel	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	4
Widerstand gegen die Behörde	—	—	1	—	—	—	1	1	—	1	4
Zusammen:	10	3	9	5	5	10	5	13	6	12	78

Auf die einzelnen Ortschaften entfallen folgende Verurtheilungen:

Verzeichniß der auf Menorca Bestraften nach Ort und Jahr.

Ort	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	Gesammtzahl der zehn Jahre
Alayor	1	—	2	1	2	1	—	—	1	—	8
Ciudadela	1	—	3	1	1	2	1	6	2	1	18
Ferrerias	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
Fornells	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mahon	4	2	3	3	1	6	4	5	2	7	37
Mercadal	1	—	1	—	—	—	—	1	—	1	4
San Clemente	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
San Cristobal	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	2
San Luis	1	—	—	—	1	1	—	—	1	1	5
Villa Carlos	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	2
Zusammen:	10	3	9	5	5	10	5	13	6	12	78

Geburtsort der Bestraften nach steigenden Zahlen	
Fornells	—
San Clemente	—
Ferrerias	2
San Cristobal	2
Villa Carlos	2
Mercadal	4
San Luis	5
Alayor	8
Ciudadela	18
Mahon	37
Zusammen:	78

Den Schluß unserer criminalstatistischen Zusammenstellungen mag die nachstehende allgemeine Uebersicht über die während dieses Decenniums im Partido Judicial von Mahon wegen begangener Verbrechen verurtheilten Menorquiner bilden.

Allgemeine Uebersicht über die während der zehn Jahre von 1878 bis 1887 in dem Partido Judicial zu Mahon für begangene Vergehen bestraften Menorquiner.

Jahressumme sowie Gesammtsumme der während der zehn Jahre über die 78 Menorquiner verhängten 87 Strafen.

Art der Strafen	Jahressumme von 1878	Jahressumme von 1879	Jahressumme von 1880	Jahressumme von 1881	Jahressumme von 1882	Jahressumme von 1883	Jahressumme von 1884	Jahressumme von 1885	Jahressumme von 1886	Jahressumme von 1887	Gesammtsumme der zehn Jahre	Zahl derjenigen Personen, welche in den betreffenden Strafen verurtheilt wurden.
Ermahnung des Kindes	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
Anerkennung eines Kindes	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
Trennung des Kindes	1000 Pesetas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000 Pesetas	1
Bußzahlungen an den Beschädigten	1250 Pesetas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1250 Pesetas	1
Strenges Zuchthaus	—	—	5 Jahre	—	—	—	2 Jahre 11 Monate 11 Tage	—	—	—	7 Jahre 11 Monate 11 Tage	2
Geldstrafen	12725 Pesetas	—	1721 Pesetas	—	525 Pesetas	1075 Pesetas	125 Pesetas	425 Pesetas	—	125 Pesetas	4123725 Pesetas	21
Leichte Haft	—	—	—	—	—	—	—	6 Monate	—	—	6 Monate	3
Oeffentlicher Verweis	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	1
Privater Verweis	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	1
Strenge Haft	1 Jahr 6 Monate 5 Tage	6 Monate 3 Tage	9 Monate	1 Jahr 2 Monate 2 Tage	7 Monate 1 Tag	8 Monate 1 Tag	8 Monate 4 Tage	1 Jahr 8 Monate 27 Tage	1 Jahr 10 Monate 6 Tage	3 Jahre 1 Monat 23 Tage	12 Jahre 7 Monate 12 Tage	51
Zuchthaus	4 Jahre	—	7 Jahre 1 Monat 12 Tage	—	—	—	—	—	1 Jahr 1 Tag	—	12 Jahre 1 Monat 13 Tage	4

Mit innerer Befriedigung über die wirklich erstaunlich günstigen Criminalverhältnisse, welche die obigen Zahlen darthun, wollen wir auf einen angenehmeren Gegenstand, nämlich auf die Landessprache, übergehen.

Die Sprache Menorcas, welche, wie wir aus der weiter unten angeführten Zusammenstellung der Schriftsteller der Insel ersehen werden, fast gar nicht als Literatursprache verwendet und erst in neuester Zeit von einigen wenigen als solche benutzt wurde, ist dieselbe, wie diejenige der anderen Balearen, reiner aber als in Palma und ähnlich derjenigen von Soller und Deyá auf Mallorca. Man nennt das Menorquinische häufig auch Mahonés, denn Mahon repräsentirt die Insel, und häufig sagt man in der Umgangssprache Mahon für Menorca, ebenso wie man für Mallorca auf Menorca häufig schlechtweg Palma sagt. Die Leichtigkeit, mit welcher die Menorquiner Worte anderer Sprachen zu assimiliren vermögen, und der rege Verkehr brachte es mit sich, daß sie castillanische, französische, italienische Wörter und namentlich in der Sprache der eigentlichen Mahoneser, wie wir gleich des Näheren sehen werden, infolge der dreifachen Domination auch viele englische Wörter annahmen. Auch gibt es gewisse Redensarten, die von dem Mallorquinischen abweichen und sich mehr dem Catalanischen nähern. So sagt man beispielsweise häufig noi (Knabe) statt allot, enblancar (weißen) für enblanquinar u. a. m. Der Ausdruck Geliebter, Geliebte, Estimat und Estimada, wird in der Umgangssprache namentlich von den Verkäuferinnen auf dem Markte vielfach gebraucht, was auf Mallorca nicht der Fall ist.

Die Familiennamen werden wie auf Mallorca nach dem Geschlechte behandelt, und man sagt z. B., wenn es sich um eine Frau handelt, für Frontí, na Frontina, für Pons, na Ponsa; wenn der Name eine weibliche Endung hat, so bleibt er unverändert. Haben mehrere Familien denselben Namen, so belegt man die eine, um sie von der anderen zu unterscheiden, mit einem Diminutiv; beispielsweise sagt man also Vidal, Vidalet, Mercadal, Mercadalet, oder man fügt irgendeinen Beinamen hinzu, der meistens von den Besitzungen oder Wohnungen der betreffenden Familien hergenommen ist.

Die Aussprache der Menorquiner ist indessen nach den einzelnen Districten derart verschieden, daß ein Einheimischer an ihr gleich erkennen wird, welchem derselbe angehört. Die charakteristischen Hauptmerkmale, welche Cardona für mich zusammengestellt hat, sind folgende:

Mahon verliert ganz unmerklich seine eigenen Ausdrücke, denn man castillanisirt vielfach eigene Worte und nimmt andere ganz spanische sowie auch französische an; so sagt man buqué für bouquet, suaré für soirée, tualet für toilette, bastiment für Schiff, Jandarme für Guardia Civil u. a. m. Die Sprache enthält auch noch einige Hunderte von Fremdwörtern, die sie von den Besitzern der Insel erhielt, namentlich aus dem Englischen (Lesi, Lazy, péni, penny, bébi, baby u. s. w.), insbesondere Namen vieler Handwerksgeräthe und Benennungen bei Kinderspielen, die noch gänzlich englisch sind und die man auf den Gassen in der Stadt hören kann (in, out, stop, please u. s. w.). Da die Bevölkerung aus Leuten der anderen Ortschaften Menorcas, aus Mallorquinern, Ibizanern, Catalanen, und sonstigen spanischen Provinzialen besteht, ohne von der Besatzung, der Mannschaft der Geschwader, Durchpassirenden u. s. w. zu reden, so hat heutzutage die Umgangssprache Mahons Anklänge an alle diese Accente.

Die Bewohner von Sⁿ Luis und Sⁿ Clemente, in demselben Municipaldistricte wie Mahon gelegen, haben noch einige englische, französische und spanische Worte erhalten, jedoch in viel geringerem Umfange als die Mahoneser, von denen sie sich im Accent nur wenig unterscheiden.

In Villa Carlos spricht man das Menorquinische mit vielen englischen und castillanischen Worten vermischt, mit geschlossenen Zähnen und zusammengezogenen Lippen, woraus sich ergibt, daß das oe geschlossen und sehr dunkel, e stumm und tief ausfällt, d. h. das vorherrschende o ist das castillanische oder das französische eau und das e entspricht häufig dem Klange von eu im französischen feu. Dies findet in dem Umstande seine Erklärung, daß die Stadt dem Arrabal del Castillo de Sⁿ Felipe, welches von den Familien der castillanischen Offiziere und Soldaten gebildet war, nachfolgte. Außerdem enthält die Umgangssprache von Villa Carlos viele allgemeine Substantive und einige specielle von Personen, die in den anderen Gegenden der Insel unbekannt sind.

In Alayor spricht man im Gegensatz zu Villa Carlos o und e gewöhnlich offen aus, mit hellerer Klangfärbung als in irgendeiner anderen Ortschaft der Insel;

o klingt hier fast wie das o von bon, nom und das e hat den Klang von e in tête. Dunkles oder geschlossenes o und e hört man in Alayor in ganz wenigen Worten und nur aus dem Munde weniger Leute, wenn es sich nicht um solche, welche außerhalb der Ortschaft gelebt haben, handelt.

Sn Cristobal scheint nebst Alayor eine von den Ortschaften zu sein, wo man das beste Menorquinisch spricht, nur klingen o und e nicht so offen wie in Alayor und nicht so geschlossen wie in Villa Carlos; auch werden weniger castillanische oder andere fremde Worte gebraucht.

In Ferrerias ähnelt die Aussprache etwas derjenigen von Ciudadela; die dortigen Leute unterscheiden sich aber dadurch sehr von den übrigen Menorquinern, daß sie langsam sprechen, wobei sie nicht nur die Worte deutlich voneinander trennen, sondern auch die einzelnen Silben hervorheben.

Mercadal nimmt als Centrum des alten englischen und der in den letzten Jahren neu angelegten Fahrwege theil an allen menorquinischen Accenten, ohne sich von den verschiedenen Ortschaften durch die Sprache zu unterscheiden.

Fornells, eine kleine Ortschaft, zumeist von Fischern und Seeleuten bewohnt, welche an den Küsten von Menorca und Mallorca fischen oder reisen und deren Frauen als Mägde oder Ammen in den großen Ortschaften dienen, hat ebenfalls keine besondere Aussprache.

Ciudadela. Außerdem, daß diese Stadt viele vom übrigen Theil der Insel verschiedenartige Worte, wie es auch in Villa Carlos der Fall ist, besitzt, zeichnet sie sich durch eine Cadenz (Colilla) bei allen Worten, wenn sie auch einsilbig sind, aus, indem die Stimme in der letzten Silbe gedämpft wird. Diese End-Cadenz der Worte, welche einige ziemlich lang und fühlbar macht, ist das Charakteristische der Bewohner Ciudadelas.

Der Gebrauch des Menorquinischen als Schriftsprache in den öffentlichen und amtlichen Acten ist seit 1834 abgeschafft worden, und seit dieser Zeit wird die Schreibweise desselben in den Schulen nicht mehr gelehrt. Der Bischof Dn Pedro Antonio

Juano befahl dem ihm untergeordneten Klerus castillanisch zu predigen, aber zum besseren Verständniß des Volkes wird noch sehr viel menorquinisch gepredigt. Allerdings ist man, was die Rechtschreibung betrifft, wie es ähnlich auf Mallorca der Fall ist, obwohl Sprachlehren und Wörterbücher bestehen, nicht einig. Einige sind dafür, daß man das Menorquinische so schreibe, wie man es spricht, andere dagegen catalanisiren es stark in der Schriftsprache. Diese letztere Richtung verfolgt die Sprachlehre von Soler, welche wohl die beste ist, während der Lesetractat von Ferrer das gesprochene Menorquinisch zur Grundlage hat.

Die Literatur ist nicht eben die starke Seite der Menorquiner. Wiewohl sie eine große Leichtigkeit im Improvisiren besitzen, haben sie nur wenige bekannte Dichter aufzuweisen, und man kann blos einen hervorragenden anführen, Miguel Verí, der, erst 18jährig, im Jahre 1486 oder 1487 starb und in lateinischer Sprache seinerzeit sehr geschätzte moralische Dichtungen verfaßte. Sein Vater, Hugolino de Verí, der 1502 starb, hinterließ auch einige geschichtliche Werke. Juan Odon de Menorca, der um 1502 lebte, schrieb eine Obra en loor del Beato Ramon Llull, und der Geistliche Dn Marcos Martí, der im Alter von 106 Jahren 1617 starb, hinterließ eine handschriftliche Beschreibung einer Reise nach Konstantinopel, welche behufs Loskaufung der während der Plünderung Ciudadelas im Jahre 1558 gemachten Gefangenen unternommen wurde. Im 17., 18. und 19. Jahrhundert brachte Menorca eine größere Zahl von Schriftstellern hervor, die in alphabetischer Ordnung, mit Angabe ihrer Schöpfungen und Lebensumstände, was ich der Gefälligkeit des Dn Juan Pons y Soler verdanke, hier folgen. Eine Beurtheilung des Werthes dieser verschiedenen Schriften, von denen diejenigen des 18. Jahrhunderts zumeist Manuscripte sind, ist wohl kaum möglich, und vor allem muß man sich die geringen Bildungsmittel vergegenwärtigen, welche Menorca bis in den Anfang dieses Jahrhunderts aufzuweisen hatte.

17. Jahrhundert.

P. Juan Arguimbau, Franciscaner, gestorben 1707. Relation der Missionen des Heiligen Landes, die er auf Befehl Karl's II. visitirte, um sie zu reformiren. Manuscript.

P. Martin Fronti, Provincial der Franciscaner. Panegyricus des P. Antonio Lleñas, im Jahre 1694, und Lobpreisung der heiligen Jungfrau, im Jahre 1696 veröffentlicht.

Fr. José Hernandez, Guardian von Sn Francisco in Palma. Ueber Processe des Seligen Ramon Llull und über die Macht der Kirche, des Papstes und der Concilien. Manuscript.

Don Domingo Marqué, Geistlicher und Vice-General von Menorca. Schilderung eines im Jahre 1622 in der Kirche des Toro abgehaltenen Festes, in welcher zum ersten mal von dem wunderbaren Funde des Bildnisses die Rede ist.

Don Francisco Marsal, gestorben 1688 im Alter von 97 Jahren.

Dr Don Marcos Olives, gestorben im Jahre 1692. Juridische Schriften, Menorca betreffend.

P. Gabriel Anselmo Pujol, gestorben 1684. Biographische Memoiren der mallorquinischen Trinitarier und Panegyrici von Heiligen. Manuscript.

Jaime Pujol. Ortschronik für Mallorca für die Jahre 1622—1649.

Don Sebastian Riera, Paborde (Propst) de Menorca, gestorben im Jahre 1695. Einige Schlüsse zu Gunsten der Lullischen Lehre.

P. Diego Saura der Gesellschaft Jesu, gestorben im Jahre 1631. Beschreibung seines Lebens und apostolischen Wirkens, auf Befehl seiner Vorgesetzten geschrieben.

18. Jahrhundert.

Don Miguel Barceló, Vice-General von Menorca. Vertheidigung der Rechte der von der britischen Regierung verfolgten Kirche Menorcas. Manuscript.

P. Miguel Caimaris, Franciscaner, gestorben im Jahre 1795. Octavar-Predigten. 2 Bände. Manuscript.

Dr Don Juan Cursach, Botaniker. Medicinal-Pflanzen von Menorca, 1791.

P. Antonio Coll, gestorben im Jahre 1796. Handschriftliche Werke über verschiedene Wissenschaften, Abhandlungen über Theologie, Philosophie, Geographie und Mathematik, unter Mitwirkung von P. Fr. Raimundo Strauch, dem nachmaligen Bischof von Vich.

Juan Dikson, Artillerie-Oberst in englischen Diensten. Tagebuch der Belagerung von Sn Felipe im Jahre 1782.

Don Juan Font. Memoiren über die Alterthümer, Privilegien und die Regierung Menorcas, auf Befehl der Real Academia de la Historia geschrieben.

Fr. Sebastian de Mahon, gestorben 1720. Abhandlungen über Geometrie, Gnomonie und Civilbaukunst. Manuscript, verdient nach J. Ramis wirklich gedruckt zu werden.

Don Juan Martorell, Decan (Dechant) der Domkirche von Mallorca, gestorben im Jahre 1723. Leben von Sor Juana Torres.

Don Juan Mercadal y Juanico. Eine Methode, um die Blattern zu heilen, 1782. Er hielt in Mahon drei vollständige Medicincurse ab.

Don Francisco Mercadal, Geistlicher. Mehrere Notizen über die Geschichte von Menorca, eine Rede über dieselbe und ein Drama über die Eroberung der Insel durch Alfonso III.

Don Antonio Pons y Mora. Einige Artikel, dazu bestimmt, dem kirchlichen Wörterbuch der P. P. Girard und Ruhard, gedruckt 1766 in Paris, als Supplement zu dienen.

P. Gabriel Pons y Taltavull, Karmeliter, gestorben im Jahre 1754. Philosophischer Curs, Manuscript, das im Kloster des Carmen in Palma aufbewahrt wurde.

Don Gaspar Pons y Flaquer, Arzt. Er schrieb mehrere Werke. Juan Ramis hatte blos von einem derselben Kunde: Ueber die Anwendung des Queckfilbers, gedruckt 1783, 2 Bände.

Don Pedro Poms, gestorben 1792. Memoiren zur Geschichte Menorcas, 4 Bände. Manuscript, welches der General Cotoner besaß.

Don Antonio Portella y Henrich, Geistlicher. Neue Methode zur leichten Erlernung des Latein, in Vulgärsprache, 1762.

P. Serafin de Sn Felipe, Kapuziner. Beschreibung der Herrschaft Marias in den Reichen der Natur, des Himmels, der Erde und der Hölle. Palma 1742.

Don Antonio Vila y Camp, Bischof von Albarracin. Er veröffentlichte im Jahre 1776 ein Werk über die Erziehung der Adeligen, veröffentlichte das Leben des heiligen Johann Nepomuk im Jahre 1777 und ein Werk über die Verpflichtungen der Vasallen im Jahre 1792. Außerdem hinterließ er 20 Manuscriptbände eines encyklopädischen geistlichen Wörterbuchs (Enciclopedia eclesiastica), welches unvollendet ist.

19. Jahrhundert.

Don Vicente Alberti y Vidal. Im Jahre 1828 veröffentlichte er den ersten Band eines etymologischen Wörterbuchs und nach seinem Tode vermachte er das vollständige Werk der Real Academia. Außerdem veröffentlichte er mehrere Gedichte und übersetzte die Lustspiele von Molière in das Menorquinische.

Don Juan Aledo y Amat. Von ihm sind eine toxikologische Tafel und eine Abhandlung über die chemische Zusammensetzung des Wassers. Manuscript.

Don Benito Andreu, Geistlicher. Mehrere Abhandlungen über musikalische Composition.

Dr Don Juan Andrés de Balendrena y Costa. Betrachtungen über den Instinct und seine Perversion in einigen Krankheiten, Paris 1820. Dieses Werk wird von Braussais lobend erwähnt.

Don Juan Bals y Cardona, gestorben im Jahre 1840. Einige Werke über Meteorologie, Botanik, Chronologie, Statistik und ein Telegraphensystem, das 95,760 Signale enthält.

Don Francisco Barceló y Caimaris. Verschiedene handschriftliche Werke, darunter eine Geschichte von Menorca in zwei Bänden.

Don Felipe Caimaris y Ganas, Domherr. Unter handschriftlichen Werken eine Geschichte der Kirchen Menorcas, die er im Jahre 1865 geschrieben hat.

Don Miguel Eugenio Caimaris. Sor Agueda Aurella, ein geschichtlicher Roman, welcher die Belagerung von Ciudadela im Jahre 1558 zum Inhalte hat.

Don Pascual Calbo y Calbes, gestorben im Jahre 1817, war erster Kammerzeichner der Kaiserin Maria Theresia. Hinterließ Manuscripte einiger Abhandlungen über Mathematik, Perspective, Civil-, Militär- und Schiffsbaukunst, Gnomonie und Physik.

Dr Don Francisco Cardona y Orfila, Geistlicher. War der erste, der auf Menorca ein naturhistorisches Museum gründete, hat viele Schriften über die Zoologie Menorcas geschrieben.

P. Juan Bracardo Cardona, Karmeliter. Geschichtlich-chronologische Notiz über die Gründung und denkwürdigsten Begebenheiten des Klosters von N. Sra del Carmen in Mahon. Manuscript von einem gewissem Werth.

P. Rafael Catalá y Pomar, Prior des Klosters von N. Sra del Toro, gestorben 1827. Hinterließ handschriftliche Abhandlungen über Ritus und Ceremonien der Kirche von Menorca und über andere Gegenstände.

Don Bernardo Fabregas y Sintas. Einige poetische Compositionen.

Don Jaime Ferrer y Parpal. Einige Arbeiten über Medicin, Linguistik und andere Gegenstände.

Don Saturnino Gimenez y Henrich. Geschichte der Alfonsos von Castilien und der Umstände, welche die Proclamation von Alfons XII. zum König erleichtert haben, Barcelona 1875. Außerdem hat er noch andere Arbeiten veröffentlicht.

Don Pedro Gimenez de la Serna, der Ministro de la Gobernacion und de Gracia y Justicia und einer der ersten Rechtsgelehrten Spaniens war. Er veröffentlichte viele juridische Werke und starb im Jahre 1871.

Dr Don José Miguel Guardia. Er hat in Paris viele Werke über Medicin, Linguistik, Philologie und Politik veröffentlicht.

Dr Don Andrés Hernandes y Guasco. Mehrere Arbeiten über Medicin, Poesie und andere Gegenstände.

Dr Don Rafael Hernandez. Mehrere Abhandlungen über Medicin.

Dr Don Antonio Llambias y Roig, im Jahre 1854 gestorben. Memoire sur l'aimantation par l'électricité ordinaire avec deux conducteurs à branches, 1835, von seiner Frau illustrirt, eine Arbeit, welche vom Institut de France sehr gepriesen wurde. Memoire über eine Pila von Flüssigkeiten mit Diaphragmen, handbar wie diejenigen einer einzigen Flüssigkeit ohne Diaphragmen, die er mit der Pila von seiner Erfindung der Academia de Ciencias nach Madrid sandte, welche ihn sehr lobte. Außerdem verfaßte er noch andere Arbeiten, die er seinem Onkel, dem berühmten Don Mateo Orfila, übersandte.

Don Juan Monjo y Pons. Eine Abhandlung über Schiffsbaukunst, sowie ein Handbuch über Mercantilberechnung.

Don José de la Matta. Einige politische Schriften.

Don Francisco Oleo. Einige Abhandlungen über Medicin, in Palma veröffentlicht, und einige andere Werke, die Manuscript sind.

Don Rafael Oleo y Quadrado. Geschichte von Menorca und andere Arbeiten, außer einer umfangreichen Zusammenstellung von Notizen über Menorca.

P. Francisco Orfila, Franciscaner. Mehrere Reden, philosophische Werke und eine geistliche Karte. Manuscript.

Don Mateo Orfila y Roger. Wohl einer der hervorragendsten Männer Menorcas, dessen Werke über Medicin und Chemie allgemein bekannt sind.

Don Fernando Patxat y Ferrer, der unter dem Pseudonym Ortiz de la Vega schrieb. Seine Werke über Geschichte und Literatur sind gleichfalls in ganz Europa bekannt, und er gehört zu den hervorragendsten Schriftstellern Menorcas. Er starb 1859.

P. Bernardo Cirilo Piris. Methode, die lateinische Sprache zu lehren und zu erlernen. Mahon 1834.

P. Francisco Pons y Carreras, Franciscaner. Lateinische Grammatik. Lateinische und castillanische Gedichte. Beschreibung der trefflichen Eigenschaften des Hafens von Mahon.

Don José Maria Quadrado y Nieto. Seine Werke über Archäologie, Geschichte und Literatur genießen Weltruf und ihr Verfasser kann zu den ersten Schriftstellern Spaniens gezählt werden.

Dr Don Juan Ramis y Ramis. Von sehr umfangreichem Wissen, verbrachte er sein ganzes Leben im Durchsuchen von Archiven, und man kann ihn den Schöpfer der menorquinischen Geschichtschreibung nennen. Seine zahlreichen Werke sind eine werthvolle Quelle für alle, welche sich derartigen Studien betreffs der Insel widmen wollen.

Dr Don Antonio Ramis y Ramis, Bruder des vorigen, dem er an Wissen nachstand, während er ihn an natürlichem Talent übertraf. Er schrieb gleichfalls zahlreiche Werke, welche ebenso geschätzt sind, wie diejenigen seines Bruders.

Don José Maria Requesens y Sarahuya. Dramen, Legenden und Gedichte.

Don Pedro Riudavets y Tuduri. Hat mehrere Derroteros (Seerouten) und eine Geschichte von Menorca veröffentlicht.

Don Juan Roca y Vinent. Handschriftliches Tagebuch der wichtigsten Begebenheiten in Menorca, welches die Jahre 1776 bis 1826 umfaßte.

Don Juan J. Rodriguez y Femenias. Mehrere Arbeiten über die Pflanzen Menorcas und im Druck eine Abhandlung über die Algen.

Don José Rodriguez y Riola. Elemente der sphärischen Trigonometrie, 1830 in New-York veröffentlicht, und Tabellen, die geographische Breite mittels des Polarsternes zu berechnen. Er hinterließ im Manuscript eine Abhandlung über nautische Astronomie.

Don Constantino Sancho y Pons. Traité sur les hémorrhoïdes. Manuscript.

Don José Sancho y Pons, Geistlicher. Mehrere Arbeiten über Ritus und Ceremonien der Kirchen Menorcas und eine Memoire in 6 Bänden über die Pfarre von Mahon. Manuscript.

Don Rafael Saura y Eimar. Des rapports qui existent entre la nature des aliments et de la qualité et fréquence des déjections alvines. Er starb 1871.

Don Juan Segui y Rodriguez. Mehrere militärwissenschaftliche Arbeiten.

Don Juan Blas Sitjes. Zur Kenntniß mechanischer Künste und industrieller Arbeiten. Madrid 1872.

Don Francisco Soler y Sequier. Mehrere Werke über Philosophie und Literatur, die er 1846, in welchem Jahre er starb, als Manuscript hinterließ.

Don Julio Soler y Sequier. Verfasser einer französischen, einer englischen und einer italienischen Sprachlehre, sowie eines Werkes über menorquinische Agricultur u. s. w.

Don Gabriel Vidal y Ruby. Comandante de Artilleria. Mehrere militärische Abhandlungen, in Segovia, Barcelona und Madrid gedruckt.

Es gibt keine einzige wichtige literarische Produktion in menorquinischer Sprache, in welcher überhaupt wenig geschrieben wurde; folgende Werke sind diejenigen, von denen wir Kenntniß erlangen konnten.

Religion.

Manual per los congregants de la devota congregació del amabilisim cor de Jesus Secremental, fundada en la Iglesia de las Religiosas de la Purisima Concepció de Maria Sma. Per Dⁿ Joseph Sancho Pre. difant Mahó. En l'imprenta de Guillem Ignaci Serra, l'an 1856, costa de Daya N° 34. Es enthält eine große Zahl von Predigtmanuscripten verschiedener Prediger.

Hygiene.

Breve discurs, sobre el perniciós é indecent costum d'enterrá dins ses Iglesias. Mahó, En la Imprenta de la viuda y fill de Fabregues l'añy 1878.

Naturgeschichte.

Cucas de seda — ohne Namen und Angabe des Druckortes.

Landwirthschaft.

Esposició del estat actual de la Agriculture en la Isle de Menorca, escrita arregladement á las observacions que ha reunit sobre la materia D. Rafael Febrer y Albertí. Per D. Julio Soler Mahon.

Eine Abhandlung über Landwirthschaft und Landökonomie der Insel Menorca in 24 Theilen, geschrieben in menorquinischer Sprache von D. José Ramis, ein Manuscriptband in 4° von 479 Seiten.

Geographie.

D. Joaquin M. Bover citirt in seiner Biblioteca de Escritores Baleares ein geographisches Wörterbuch von Menorca von D. Juan Roca, ein Manuscriptband in 4° von 166 Seiten. Man weiß durch eine glaubwürdige Person, daß dieses Werk nicht speciell Menorca betraf.

Er gibt außerdem im Manuscript ein geographisches Universalwörterbuch in menorquinischer Sprache in 8° von 300 Seiten ohne Titel, das vielleicht eine Copie des vorerwähnten sein könnte. Es bringt keine andere auf sein Alter bezügliche Angabe als eine Note, welche Begebenheiten aus dem Jahre 1763 enthält.

Geschichte.

Verschiedene Resumé's der Geschichte Menorcas, Manuscript.

Memoria sobre la Parroquia de Nra. Sa. de la Asunció, matriz de la ciutat de Mahó, en son antic y actual districte, contenint las sevas Filias, Parroquias, Vicarias, sufragáneas y convents religiosos. — Composta per el Dr. Joseph Sancho Pre. y Beneficiat de la mateixa.

5 Bände. 8° ms. und ein Supplement, welches den sechsten bildet.

Linguistik.

Gramática de la lengua Menorquina por D. Antonio Febrer. M. S. — Diccionario Manual Menorquin-Castellano-Frances-Latin von demselben. M. S.

Nou methodo per apendrer la llengua llatina, dedicat al Senyor Comte de Launion per el Doctor Antoni Portella y Anrich. A Mahó, en case de Juan Fabregues Notari, impressor, en el camí del Castell 1783.

Dieser Graf Launion war vielleicht ein Sohn, von dem der Gouverneur von Menorca war, welcher 2. October 1762 in Mahon starb.

Gramática de la lengua Menorquina por D. Julio Soler. Mahon, Impta. de Parpal 1869.

Tratado de la lectura Menorquina por D. Jayme Ferrer — Mahon — Impta. de Parpal 1870.

Tratado de Analogia del dialecto Menorquin por D. Jayme Ferrer — Mahon, Impta. de Parpal 1872.

Diccionario Menorquin Castellano por D. Jaime Ferrer. Mahon, Impta. de Parpal. Im Druck.

Dichtungen.

La Alonsiada ó conquista de Menorca per el Rey D. Alfonso III. de Aragó en 1287. Poema en tres cants, escrit per D. Joan Ramis y Ramis. — Traduit per D. Vicent Albertí y Vidal. — Mahó en l'Imprente de Pere Antoni Serra 1818.

Sextillas compostas per D. Joan Servera y Roselló provant que la Iglesia Católica, Apostólica Romana es font de la salvació, y que fora de ella será difiscil salvarse; 12 Mars 1870.

Ciutadella, Inprenta de Salvadó Fábregues carré Isabel II. 1877.

Exercisi del Via-crucis en prose y en vers, a lo cual s'y ha eñedit l'Exercisi de la bona mort, y la Traducció del Miserere, del Stabat Mater y del Vexilia regis ab unas coplas à la Mare de Deu de le Misericordia.

Posat en orde per D. Antoni Febrer. Mahó l'any de Señor 1809.

Wenn es nicht die Schriftsteller waren, welche die Sprache Menorcas pflegten, so haben sich dagegen die Volksdichter dem Dienste der Sprache ihrer Väter gewidmet. Einige derselben improvisiren mit einer außerordentlichen Leichtigkeit und sind im Stande, einen Wettkampf in Versen selbst stundenlang zu führen. Viele dieser Volksdichtungen zeichnen sich, wie es auch auf dem benachbarten Mallorca der Fall ist, durch die Zartheit der Empfindung aus. Sie bilden entweder Octavas, Sextinas, Quintetas oder Decimas. Manche haben einen satirischen Charakter und nehmen zuweilen die Form eines Dialogs an. Wir lassen hier mehrere der verschiedenen Arten mit der wörtlichen Uebersetzung folgen:

Amor de mare.	Mutterliebe.
Mumare, mia mumare,	Meine Mutter, meine Mutter,
Sa mes dolsa compañia	Die süßeste Gesellschaft;
Qui la te no la conex	Wer sie hat, kennt sie nicht,
Y qui la pert la sospira.	Und wer sie verliert, seufzt danach.
(Anonymus.)	
¿Ahont anau pobre Madona,	Wohin gehst du, arme Madona,
Ahont anau per aquets camps,	Wohin gehst du durch diese Felder
Plens de neu y de malesas,	Voll Schnee und Gestrüpp,
Ab es fret y vent que fá?	In dieser Kälte und diesem Wind?
¿Ahont anau pobre Madona	Wohin gehst du, arme Madona,
Sensa abrigo y peu descals?	Ohne Mantel und barfuß?
— A cercá un petit de lleña	— Etwas Holz zu suchen,
Per calentá es meus infants.	Um meine Kinder zu erwärmen.
¡Que contenta anau Madona!	Wie zufrieden gehst du, Madona!
Que duis adevall des bras,	Was birgst du unter dem Arm?
Que caminau tan deveras	Warum gehst du so rasch
Y a ningu ja saludau?	Und niemand grüßest du?

¿Que teniu tanta frisera;
Anau a festa o a ball?
— Es meus infants tenen gana
Y jo venc de comprar pa.

Was hast du so viel Eile,
Gehst du zu einem Feste oder einem Tanze?
— Meine Kinder haben Hunger
Und ich habe Brot gekauft.

Son las onse de la nit,
¿Madona perque vetlau,
Perque vos cremau la vista
Ja cusint o ja filant?
Apagau es llum, madona,
Y nauvosne a descansar.
— Teng una fia qui's casa
Y jo per sa dot trabay.

Es ist elf Uhr nachts;
Madona, warum wachst du?
Warum verdirbst du dir die Augen,
Bald nähend, bald spinnend?
Lösche das Licht aus, Madona,
Und begib dich zur Ruhe.
— Ich habe eine Tochter, die heirathet,
Und ich arbeite für die Mitgift.

¿Que teniu pobre madona,
Que teniu que suspirau,
Digaume perque estau trista
Que teniu que plorau tant?
¿Perqué anau desconsolada,
Perqué veniu a Ciutad?
— A cercá veng un doctó
Que teng un infant malalt.

Was hast du, arme Madona,
Was hast du, was seufzst du,
Sage mir, warum du traurig bist,
Was hast du, was weinst du so viel?
Warum gehst du trostlos,
Warum kommst du zur Stadt?
— Suchen komme ich einen Doctor,
Weil ich ein krankes Kind habe.

Digaume, pobre madona,
Perque veneu s' heretat
Que teniu des vostros l' avis,
¿No guañau prou per menjar,
O voleu vestí a la moda
Com tantas y tantas fan?
— Un infant meu entra en quinta
Y no 'l vuj veurer soldad.

Sage mir, arme Madona,
Warum verkaufst du das Land,
Das du hast von deinen Ahnen?
Verdienst du nicht genug zum Essen,
Oder willst du dich nach der Mode kleiden,
Wie so viele und so viele thun?
— Ein Sohn von mir kommt in die Quinta,
Und ich will ihn nicht als Soldaten sehen.

Es qui no estima sa mare
A ningú pot estimar,
Perque una mare es un martir
Per es bé dels seus infants.
Nos vetla cuand som petits
Y nos cuida cuand som grands,

Wer nicht die Mutter liebt,
Niemand kann er lieben,
Weil eine Mutter ein Märtyrer ist
Für das Wohl ihrer Kinder.
Sie bewacht uns, wenn wir klein sind,
Und pflegt uns, wenn wir groß sind,

Riu cuand veu qu' esteim contents,
Plora cuand noltros ploram,
Satisfá es nostros caprichos ....
¿Que mes podem desitjar?
(Fábregas.)

Lacht, wenn wir zufrieden sind,
Weint, wenn wir weinen,
Willfahrtet unsern Launen;
Was wollen wir mehr wünschen.

Una Al-lota.

Voltros qui per les Ciutads
Cercau al-lotas hermosas,
Veniu ab jo a sa campiña
Y vos mostraré una al-lota,
Mes pulida y mes galant,
Mes amable y mes graciosa,
Qu' es sa flor de totas cuantas
Te avuy s' illa de Menorca.

Revollosos te 's cabeis
Y mes negres q' una mora;
Uys negres també, que brillan
Comme una pedra preciosa.
Te 's nasset mes ben formad
Qu' es d' un angel; una boca
Tan vermea y tan petita
Com una madura herbosa.
Lo sol ha teñit sa cara
Y sas galtas una rosa;
No y a marfil com sas dents
Qu' en na riura a totom mostra.
Lo seu cos es tan perfet;
Son las sevas mans tan monas;
Es tan petit lo seu peu
Que se clava hallá on lo posa.
Tan agradable es sa veu
Com el cant q' un ausell dona,
Y es tan pura y tan modesta
Que casi parlar no goza.
Si du 's panaret al bras
Es d' una manera airosa,
Y te gracia en tot cuant fá
Y en tot se demostra bona.

Ein Mädchen.

Euch, die Ihr suchet in den Städten
Schöne Mädchen,
Kommt mit mir auf das Land,
Und ich werde Euch ein Mädchen zeigen,
Welches noch hübscher und manierlicher,
Liebenswürdiger und graziöser ist;
Welche die Blume ist von
Allen denen, welche heute die Insel Menorca besitzt.

Lockig hat sie die Haare
Und schwärzer wie eine Maulbeere,
Schwarze Augen auch, die leuchten
Wie ein Edelstein.
Sie hat das Näschen edler geformt
Wie das eines Engels, den Mund
So roth und klein
Wie eine reife Erdbeerbaumfrucht.
Die Sonne hat ihr Gesicht gefärbt
Und ihre Backen sind eine Rose.
Es gibt kein Elfenbein wie die Zähne,
Welche sie lachend jedermann zeigt.
Ihr Leib ist so vollkommen,
Ihre Hände sind so hübsch
Und so klein ihr Fuß,
Daß er einsinkt, wo sie ihn hinlegt.
So angenehm ist ihre Stimme
Wie der Gesang eines Vogels,
Und sie ist so rein und so bescheiden,
Daß sie kaum zu sprechen wagt.
Wenn sie das Körbchen am Arme trägt,
Thut sie es auf eine so manierliche Weise,
Und sie hat Grazie in allem, was sie thut,
Und in allem zeigt sie sich gut.

En fi, vos dic qu' es tan guapa,
Te mes sal aquesta al-lota,
Que no tenen sas salinas
D' Addaya ni de Mongofra.

Endlich sage ich Euch, daß sie so schön ist,
Und daß dieses Mädchen mehr Salz (Grazie) hat,
Als die Salinen
Von Addaya und Mongofra haben.

Una Octava àntiga.

Es dia de San Jaum' era,
Tod l' añ me recordará,
Que Lamu 's va barayar,
Emb una lloca dalt s' era:
Es pollets feian «píu, píu»,
Se lloca feya «clòc, clòc»;
Y Lamu, emb un bon garròt,
Tod u feya anar esquíu.

Eine alte Octave.

Der Tag von St. Jakob war es,
Das ganze Jahr werde ich mich daran erinnern,
Daß der Amu sich raufte
Mit einer Gluckhenne auf der Tenne;
Die Hühnerchen machten piu, piu,
Die Gluckhenne machte gluck, gluck,
Und der Amu mit einem guten Stock
Machte alles erschrocken gehn.

Octava suelta moderna.

En tems de ma juventud,
Molt m' agradava 's glosar,
Manifestand se virtud,
Que Deu del Cel me va dar:
Are 'mperò, vey, geperud,
Tod lo he deixad anar;
Y ab se carròsa en se ma,
Per el mon fatx lo que pug.

Lose moderne Octave.

Zur Zeit meiner Jugend
Gefiel mir sehr das Dichten,
Zeigend die Tugend, die
Gott des Himmels mir gab.
Jetzt aber, alt und buckelig,
Habe ich alles gehen lassen,
Und mit der Krücke in der Hand
Mache ich auf der Welt, was ich kann.

Glosas aus Llumesanes.

Crítica de se Pinta á la Bombé.

Señor, daumè, si convé,
Enteniment per glosar:
En ses glosas que faré,
De la moda vuy tractar;
Y molt en particular,
De se *Pinta á la Bombé.*

Jo no vuy fer gran historia,
Perque trob que no convé;
Solament procuraré

Kritik des Kammes à la Bombé.

Herr, gib mir Verstand,
Wenn es entsprechend ist, zum Dichten,
Und in den Dichtungen, die ich machen werde,
Will ich von der Mode sprechen,
Und ganz besonders
Von dem Kamme à la Bombé.

Ich will keine große Geschichte vortragen,
Denn ich glaube, daß es nicht entsprechend ist,
Lediglich werde ich trachten,

Á conservar se memoria,
Qu 'a Mahó 's fan vanagloria
De du *Pinta á la Bombé.*

Die Erinnerung zu erhalten,
Daß man sich in Mahon rühmt,
Den Kamm à la Bombé zu tragen.

Un simple discurs faré,
Sobre certas jovenètas,
Qui d' aguyas y pintetas
En gastan colca dobblé:
En collet y anelletas,
Y se *Pinta á la Bombé.*

Eine einfache Rede werde ich vorbringen
Ueber gewisse Mädchen,
Welche um Nadeln und Kämmchen
Mehrere Pfennige ausgeben,
Mit Halskrägen und Ringelchen
Und dem Kamm à la Bombé.

Ja usavan d' en primer
De du rebozillos fins,
Y ferse regañolins,
Emb aguyas y paper:
No han bastad aquets enjiñs,
Per encativar es fadrins,
Y duan *Pinta á la Bombé.*

Schon pflegten sie von alters her
Feine Rebosillos zu tragen
Und sich Schnörkelchen zu machen
Mit Nadeln und Papier:
Diese Erfindungen haben nicht genügt,
Um junge Männer zu fesseln,
Und sie tragen den Kamm à la Bombé.

Moltas se volen casar,
Y crec qu' u han menester;
Tenen desitx d' agradar,
Y no saben qu' han de fer;
Y are han volgud provar
De du *Pinta á la Bombé.*

Viele wollen heirathen,
Und ich glaube, sie brauchen es,
Haben den Wunsch zu gefallen,
Und wissen nicht, was sie thun sollen.
Und jetzt haben sie es versuchen wollen,
Den Kamm à la Bombé zu tragen.

N' i ha moltas que jo sé,
Qui de feina no 'n fan gens;
Y es seus entreteniments,
Son conversá 'n es carrer,
De modas y casaments,
En se *Pinta á la Bombé.*

Es gibt viele, von denen ich weiß,
Daß sie gar keine Arbeit verrichten,
Und ihre Beschäftigungen sind,
Auf der Gasse zu reden
Von Moden und Vermählungen
Mit dem Kamme à la Bombé.

Si pasau per un carrer,
Per tod veis fadrinas dretas,
Qui es posan es revulls bé,
Ab aguyas y pintetas,
Acomodant anelletas,
Y *Pintas á la Bombé.*

Wenn du durch eine Gasse gehst,
Siehst du überall stehende Mädchen,
Welche sich die Locken gut setzen,
Mit Nadeln und Kämmchen
Ringelchen richtend
Und Kämme à la Bombé.

No cesan de trabayar,
Mes no guañan cap dopplé:
Jesús! que cosa han de fér
Per aquet benéit casar!
Y no i poden arribar,
Ni en se *Pinta á la Bombé.*

Sie hören nicht auf zu arbeiten
Und sie verdienen doch keinen Pfennig.
Jesus, was sollen sie thun
Für dieses dumme Heirathen,
Und sie können nicht dazu kommen,
Selbst nicht mit dem Kamme à la Bombé.

Voldría que fés efecte,
Qu' es casasin si convé,
Y trobasin un subjecte,
Qui las pogués satisfer:
Tod se fará per respecte
De se *Pinta á la Bombé.*

Ich wünschte, daß es Wirkung thun möchte,
Daß sie heiratheten, wenn es entsprechend ist,
Und sie einen Mann fänden,
Der sie befriedigen könnte.
Alles wird gemacht werden aus Achtung
Vor dem Kamme à la Bombé.

Si no poden ser casadas,
Pobres! com u han de fer?
A las horas jo diré,
Qu' han viscud molt engañadas;
Y han passad pena debades,
Em se *Pinta á la Bombé.*

Wenn sie nicht vermählt sein können,
Arme! wie sollen sie es thun?
Dann werde ich sagen,
Daß sie sehr betrogen gelebt haben
Und sie umsonst gelitten haben
Mit dem Kamme à la Bombé.

Fadrins, si us voleu casar,
Jo are éus advertiré:
Sabeu quina vos convé?
Una que sapi filar,
Fer calsa, cusir, brodar —
Y fora *Pinta á la Bombé.*

Junge Männer, wenn Ihr heirathen wollt,
Jetzt werde ich Euch warnen,
Wisset, welche Euch zusagt?
Eine, welche spinnen,
Stricken, nähen und sticken kann,
Und weg mit dem Kamme à la Bombé.

Ses qui van mes afeitadas,
Y are fan tant de paper,
Luego que son casadas
Vetx que ja tornan groxadas:
Se roba no 'ls está bé,
Y son pesetas mal gastadas,
Em se *Pinta á la Bombé.*

Die, welche mehr aufgeputzt gehen
Und jetzt so sehr Figur machen,
Sobald sie verheirathet sind,
Sehe ich, daß sie stark werden,
Die Kleider stehen ihnen nicht gut,
Und es sind schlecht ausgegebene Pesetas
Mit dem Kamme à la Bombé.

Que trobau que no dig bé?
Jo trob qu' es la veritad,
Que ses modas han causad,

Was glaubt Ihr, daß ich nicht wahr spreche?
Ich glaube, daß es die Wahrheit ist,
Daß die Moden ein Uebel verursacht haben,

Un mal qui remey no té:
Mitx Mahó s' es endeutad,
Em se *Pinta á la Bombé.*

Dem, der kein Heilmittel hat.
Halb Mahon ist verschuldet
Durch den Kamm à la Bombé.

Jo no vuy descreditar;
Pero axí mateix diré,
Que moltas no tenen pá,
Ni á cá seua cap dobblé;
Y en manllevan per comprar
Una *Pinta á la Bombé.*

Ich will nicht herabsetzen,
Aber trotzdem werde ich sagen,
Daß viele kein Brot haben
Und zu Hause keinen Pfennig,
Und sie borgen sie aus, um zu kaufen
Einen Kamm à la Bombé.

De tod podreu perdonar
Que vo lo he dit per bé
Vetx que no las curaré,
Per axó úvuy dexar anar
Si jo no 'u he de pagar:
Que s' en compri qu' in voldrá
De *Pintas á la Bombé.*

Alles werdet Ihr mir verzeihen,
Denn ich habe es zu Eurem Besten gesagt;
Ich sehe, daß ich sie nicht curiren werde,
Deswegen will ich es gehen lassen.
Wenn ich es nicht zu bezahlen habe,
Kaufe, wer will,
Kämme à la Bombé.

Ja vuy cloure 'mes paper
Y al ultim per acabar
Un consey vos vuy donar;
Preniuló que vos convé:
Es que val mes comprar pá,
Que *Pintas á la Bombé.*

Ich will mein Papier schließen,
Und zuletzt, um zu enden,
Will ich Euch einen Rath geben;
Nehmt ihn an, denn er entspricht Euch:
Es ist besser, Brot zu kaufen,
Als Kämme à la Bombé.

Glósas oder Quintetas.

Ab motiu d' un convit á unas
Matanzas de Porc.

Si os agradan ses cantadas,
Are jo 'm faré un glosad,
Mes llarg que deu sobradas,
Alavand ses Porquetjadas,
Y es seu us acostumad.

Era l' añ de se picó,
Que governava 'l Rey Xorc;
Com era molt menjadó,
Va fer du, d' es d' Alaró,
Á Menorca 's primer Porc.

Gelegentlich eines Festessens bei einem
Schweineschlachten.

Wenn Euch gefallen die Gesänge,
Will ich Euch jetzt ein Gedicht machen,
Länger als zehn Sobrasadas (Salamis),
Lobend die Porquetjadas (Schweineschlachten)
Und ihren gewohnten Gebrauch.

Es war das Jahr des Jucken,
Wie der sterile König regierte;
Da er ein starker Esser war,
Ließ er von den Leuten aus Alaró (Mallorca)
Nach Menorca das erste Schwein bringen.

Y de llavoras ensá,
S' introduieran ses crias,
D' es serrút Porquím bestiá:
Y axí fonch qu' es comensá.
Á matar Porc en certs dias.

Und von damals her
Führte sich die Zucht ein
Des borstigen Schweinsviehes.
Und so war es, daß man anfing,
Das Schwein an gewissen Tagen zu tödten.

Se primera Llangonisa,
La va fé 's fi de ne Crúa:
Y en Toni, cara de llissa,
Homu de molta capissa,
Va posar nom á se Xúa.

Die erste Llangonissa (Wurst)
Machte der Sohn von der Crua
Und Toni Llissa-Gesicht (eine Art Fisch),
Ein Mann von viel Verstand,
Setzte den Namen an das Schweinefett.

Se Sobersada gustoza,
Y es bons Botifarróns blancs,
Els inventá s' Agradoza;
Allota de cá 'n Filoza;
Neta de n' Esclatasangs.

Die schmackhafte Sobresada
Und die guten weißen Botisarrons
Die wurden erfunden von dem angenehmen
Mädchen von Can Filoza,
Enkelin vom Esclatasangs.

Se Poltrú la va inventar
S' ávia de cá 'n Cluvéa;
Per axó s' acostumá,
Es gust de dexarla 'star,
Perque sigui se mes véa.

Sa Poltru (die stärkste Wurst) wurde erfunden
Von der Großmutter von Can Cluvéa,
Und deswegen gewöhnte sich
Der Geschmack, sie stehen zu lassen,
Damit sie älter sei.

Mahoma va prohibir
Que menjasin Porc es morus:
Y també els he va dir,
Que no beguesin may ví,
Perque feya rallá' 's llorus.

Mohammed verbot,
Daß die Mauren Schwein aßen,
Und er sagte ihnen auch,
Daß sie nie Wein tranken,
Weil er den Papageien reden läßt.

Y jo dig: menjèm Porcéll,
Menjèm Porc y menjèm Truja,
Fins umplírmos be 's bodell:
En que caiguèm de clotell,
Com es gató de c' án Pluja.

Und ich sage, essen wir Schweinchen,
Essen wir Schwein, essen wir Sau,
Bis wir uns damit gut die Gedärme füllen,
Bis wir auf den Rücken fallen,
Wie der Betrunkene von Can Pluja.

Qu' hasta ets Ossus ben cuinads,
En *Col* y *Porrus*, son bons;
En que siguin ben pelads:
Venga Porc, y ets aguiáds
Sensa Porc, qu 'es faxin trons.

Daß selbst die Knochen gut bereitet
Mit Kohl und Porren gut sind,
Wenn sie auch gut geschält sein mögen:
Komme Schwein und die Speisen
Ohne Schwein, daß sie zum Blitze gehen.

Es qui té Porc, te riqueza,
Podèm estar satisfets;
Pero vol molta limpieza,
Qu 'es Porc viu entre bruteza,
Y es Porc de nom y de fets.

Wer Schwein hat, hat Reichthum,
Wir können zufrieden sein.
Aber er will viel Reinheit,
Denn das Schwein lebt unter dem Schmuz,
Und er ist Schwein von Namen und Thaten.

Ja que mus van dar ses dents,
Y boca per roagar;
Roaguèm Porc, diligents,
Y llavó dirèm, contents,
Urrá! 'n 'es serrút Bestiá.

Da man uns schon Zähne gab
Und Mund zum Nagen,
Nagen wir fleißig Schwein,
Und nachher werden wir zufrieden sagen,
Hurrah dem borstigen Vieh.

Glosas oder Décimas.

Tabác de Pota.*)

No podèm sembrar Tabác,
S' es acabad se xeripa;
Teng d' arrinconar se Pipa,
Y viurer com un vitrác:
Axó 's lley de colca mac;
O colca mal fumadó,
Perque 's Tabác de Mahó
Es aromatic y fí,
Y, per noltros, podem dí
Que no n' i ha de milló.

Adiós, Pipa sandunguera,
Y gustós Tabác de Pota!
Ja no 'm veurá mes s' allota,
Fumand anárli derrera!
Mes sèrio qu' una somera,
Y sensa sabrer que fer,
Mil vegadas pensaré,
En lo que l' avi me deya:
«Bernad! si ets homu d' idea,
Estudía 's tems que vé.»

Tabac de Pota.

Wir können keinen Taback säen,
Der Gewinst hat aufgehört,
Ich muß die Pfeife beiseitelegen
Und leben wie ein Vitrác (Art Vogel):
Das eingesetzt von irgendeinem Stein
Oder von irgendeinem schlechten Raucher;
Denn der Taback von Mahon
Ist aromatisch und fein,
Und für uns können wir sagen,
Daß es keinen besseren gibt.

Lebe wohl, Sackpfeife,
Und schmackhafter Tabac de Pota!
Schon wird mich die Geliebte nicht mehr
Sehen rauchend ihr nachgehen!
Ernster wie eine Eselin
Und ohne zu wissen, was zu thun,
Werde ich tausendmal denken
An das, was der Großvater mir sagte:
„Bernhard, wenn Du ein Mann von Ideen bist,
Studire die Zeit, die kommt."

*) Menorquinischer Taback.

Adiós, Pipa, que se falta
Que jo trob que me farás,
Será mes que si 'm llevás,
D' un pesig, un tros de galta:
Si se malicia m' exalta,
Fumadors, no 'm estrañeu,
Que jo no pug pendre preu,
Ni rahó de lo que passa:
O teng cap de carabassa,
O 'nám pitjó que l' añ dèu.

Lebe wohl, Pfeife, denn der Mangel,
Den ich finde, daß du mir machen wirst,
Wird größer sein, als wenn man mir
Mit einem Zwicker ein Stück Wange wegnehmen würde;
Wenn der Aerger mich auch exaltirt,
Raucher, findet es nicht seltsam,
Denn ich kann keinen Preis fassen
Und keinen Grund von dem, was geschieht.
Entweder habe ich einen Kürbiskopf
Oder wir gehen schlechter wie das Jahr Zehn.

Tod va de mal en pitjó:
Tant com va mes i perdèm:
Y jo trob qu' arribarèm
Á morir d' un esclató:
Que no 'm pug donar rahó
De tant estraña mudansa:
S' enteniment ja no alcansa,
Fins ahont arribará
La cosa: si ha de durá,
May gozarèm de bonansa.

Alles geht vom Uebel zum Schlechtern,
Je mehr es geht, desto mehr verlieren wir,
Und ich glaube, daß wir dazu kommen werden,
Von einem Platzer zu sterben.
Daß ich mir nicht Rechenschaft geben kann
Von so einem sonderbaren Wechsel.
Der Verstand reicht schon nicht so weit,
Bis wohin die Sache kommen wird;
Wenn es dauern soll,
Werden wir nie Meeresstille genießen.

Adiós, Pipa, ses velladas
Mes dolsas ab tú he pasad:
Sería dixárte, ingrat,
Si no alavás ses pipadas:
Y qui sab cuantas vegadas
En tú, Pipa, pensaré,
Y sensa sabrer que fé,
Suspiraré se Pipèta:
Adios, Pipa; adios, Bosseta;
Adios, Tabác y Papé.

Lebe wohl, Pfeife, mit dir habe ich die süßesten
Abende zugebracht;
Es wäre undankbar, dich lassen,
Wenn ich die Pfeifenrauche nicht loben würde,
Und wer weiß, wie viel mal ich
An dich, Pfeife, denken werde.
Und ohne zu wissen, was thun,
Werde ich nach dem Pfeifchen seufzen:
Lebe wohl Pfeife, lebe wohl Börschen,
Lebe wohl Taback und Papier.

Alte menorquinische Verse.

En Juan y ne Juana
Á lleña van:
Dilluns enséllan,
Dimars s' en van;

Juan und die Juana
Gehen zu Holz,
Montag satteln sie,
Dienstag gehen sie weg,

Dimecres arriban,
Dijous lleña fan;
Divendres carregan,
Disapte s' en van;
Diumenje tornan,
Y es moren de fam.

Mittwoch kommen sie an,
Donnerstag fällen sie Holz,
Freitag laden sie,
Sonnabend gehen sie weg,
Sonntag kehren sie zurück,
Und sie sterben vor Hunger.

Es gibt auch Glosas in Form kurzer Dialoge, wie beispielsweise die folgenden:

Glosas en forma de Diáleg breus.

1er Diáleg.

Pisculabis, trementina,
Va dir Lamu d' Eddebús,
Mirant com rodava es fús
Dins ses mans d' una fadrina:
Jo sé se llengu llatina,
Y veng que m' enseñis *Rús.*
— No sé de quins *Rucs* parlau,
Però creg que ferá vent:
Mitja lliura d' aigurdent,
Cada dia us etzibau:
Per axó es que vos n' anau,
D' es llevant á n' es ponent.

2on Diáleg.

Digau, mestre Micolau,
Vos qui sou un homo entès:
Cuant vos donan un no res,
Per á quin cap l' agafau?
— Resposta vos tornaré,
De lo que me demanau:
Qu' a un no res l' agafaré,
Per es cap que m' el donau.

3er Diáleg.

Jove: foreu vos se fia
De mestre Josep Vivó,
Qué sol tenir tremoló,
Y cuand dorm sempre somia?

Gedichte in Form kurzer Dialoge.

1. Dialog.

Pisculabis, trementina
Sagte der Amu d' Eddebús,
Schauend, wie die Spindel sich drehte
In der Hand eines Mädchens.
Ich kenne die lateinische Sprache
Und komme, daß Ihr mich russisch lehret.
— Ich weiß nicht, von welchen Eseln Ihr sprecht,
Aber ich glaube, es wird windig sein;
Eine halbe Lliura Branntwein
Jeden Tag Ihr vertrinket,
Deswegen geht's Euch
Vom Osten nach Westen.

2. Dialog.

Saget, Meister Micolau,
Euch, daß Ihr ein verständiger Mann seid,
Wenn man Euch ein Nichts gibt,
Bei welchem Ende fasset Ihr ihn?
— Antwort werde ich Euch geben
Ueber das, was Ihr mich fraget,
Daß ein Nichts ich, ihn fassen werde
Bei dem Ende, das Ihr mir gebet.

3. Dialog.

Junges Mädchen, seid Ihr die Tochter
Von Meister Josep Vivó,
Der zu zittern pflegt
Und, wenn er schläft, immer träumt.

BIBLIOTECA DE CATALUNYA

— Sí, som jo se seua fia,
Y el defensaré si perd:
Ell sab més cuand somia
Que vos cuand estau despert.

4er Diáleg.

Mestre: ahont es qu' anau?
Digaumè: d' ahont veniu?
També: quin nom teniu?
Y llavoras: ahont estau?
— Jo m' en veng de per Mahó,
Y m' en vatx á retirar;
De nom som Sebastiá,
Y estig baix de cá 's Rectó.

— Ja, ich bin seine Tochter
Und ich werde ihn vertheidigen, wenn er verliert,
Er weiß mehr, wenn er träumt,
Als Ihr, wenn Ihr wachet.

4. Dialog.

Meister, wohin gehst Du?
Sage mir, woher kommst Du?
Auch was für einen Namen Du hast?
Und wo Du jetzt wohnst?
— Ich komme aus Mahon
Und gehe nach Hause,
Mein Name ist Sebastian,
Und ich wohne unterhalb des Rectorhauses.

Diejenigen Glosas, welche gesungen werden, sind meistens vier Verse lang, sogenannte Glosas de cuatro mots. Es gibt deren eine Unzahl, die auf dem Lande und in den Ortschaften des Inneren, namentlich unter den älteren Männern sich erhalten haben und von ihnen bei der Arbeit oder im Gehen gesungen werden. Wir lassen hier einige als Beispiele mit der wörtlichen Uebersetzung folgen:

Cansóns populars molt antiguas en Menorca.

Lamun Pera, alsau bandera,
Vos qui tant hau corregud;
Heu goñad una somera,
Qui cad' añ vos feŕa un ruc.

Anguañ será añ de llí,
Y ses matas ferán pomas:
Allota, perque t' entonas?
Perque? perque? perque sí.

Es dematí, pa y sèba;
Á mitj dia, sèba y pa;
Y es vespre, si no i ha altre cosa,
Pa y sèba u pagará.

Marieta, tú 'm degollas;
Ta mare ja 'u feya axí:
Sempre u hem sentid á dir,
Qu' es téts semblen á ses ollas.

Alte menorquinische Volkslieder.

L' Amun Pera, hisset die Fahne,
Ihr, der Ihr so viel gewandert habt,
Habt gewonnen eine Eselin,
Die jedes Jahr Euch ein Eselchen werfen wird.

Heuer wird ein Lein-Jahr sein
Und die Mastixsträucher werden Aepfel bringen.
Mädchen, warum intonirst Du?
Warum? Warum? Warum ja.

Des Morgens Brot und Zwiebel,
Mittags Zwiebel und Brot.
Und abends, wenn es nichts anderes gibt,
Wird Brot und Zwiebel es zahlen.

Marieta, Du köpfst mich;
Deine Mutter machte es schon so:
Immer haben wir sagen hören,
Daß die Topfstücke den Töpfen ähneln.

Es casar causa renou,
Entre marid y muller:
Cada dia un dobblé,
Cuand vé 's disapte es un sou.

Á Baxemá i ha una roca,
Y á se Mesquida un roqué:
Ses donas de La Clota,
Dúan se pinta *á la Bombé.*

Allota si 'm vols, no 'm vols.
No 'm venguis em parrendengas:
Que teng favas y fasols,
Y altres fruitas primerencas.

No 'u faxis, y no 'u dirán,
Ni 't ferán tornar vermeya;
Que ses matas tenen uis,
Y ses pareds tenen oreyas.

En Juan y ne Juana,
Tod dos fan un bon parey;
Ne Juana está sana,
Y en Juan está vermey.

Tú qui 'stás á se finestra,
Cara de codoñ podrid;
Es dia que tú vas nexer,
Va nexe un mal esperit.

Ne Marianna s' estufa,
Cuant l' i parlan de casar;
Son pare la vol tancar,
Dins s' estable de se ruca.

Pipa, no sé qu' esperas,
De tabac no t' en daré;
Primer et fogatjaré,
Per enmitx y ses voreras.

Allotas, voltros teniu,
Se pipa y es tabac meu;
Daumèl, per amor de Deu,
Tan mateix no us ne serviu.

Das Heirathen verursacht Lärm
Zwischen Mann und Weib,
Jeden Tag ein Dobblé,
Wenn der Sonnabend kommt, ist es ein Sou.

In Baxemá gibt es ein Riff
Und in der Mesquida eine Riffenreihe.
Die Frauen von La Clota
Tragen den Kamm à la Bombé.

Mädchen, wenn Du mich willst oder nicht willst,
Komme nicht mit Umschreibungen,
Denn ich habe Saubohnen und Bohnen
Und andere frühzeitige Früchte.

Thue es nicht, und man wird es nicht sagen,
Und sie werden Dich nicht roth werden lassen;
Denn die Mastixsträucher haben Augen
Und die Wände haben Ohren.

Der Juan und die Juana,
Beide machen ein gutes Paar;
Die Juana ist gesundfarbig
Und der Juan ist roth.

Die, die Du am Fenster stehst,
Gesicht von fauler Quitte,
An dem Tag, wo Du geboren bist,
Wurde ein böser Geist geboren.

Die Marianna prahlt,
Wenn man ihr spricht vom Heirathen;
Ihr Vater will sie einschließen
Im Stalle der Eselin.

Pfeife, ich weiß nicht, was Du erwartest,
Taback werde ich Dir keinen geben;
Früher werde ich Dich verbrennen
In der Mitte und am Rande.

Mädchen, Ihr habt
Meine Pfeife und meinen Taback;
Gib ihn mir aus Gottesliebe,
So wie so macht Ihr keinen Gebrauch davon.

Forsa com á dos jegants,	Kraft wie zu zwei Riesen
Feiam jo y es compañ Pere;	Wandten ich und der Gefährte Peter an,
Un devant, s' altre derrera,	Einer vorn, der andere hinten,
Per *entrar s' axuga-mans.*	Um das Handtuch hineinzuthun.
Aigu fresca y serenada,	Frisches Wasser, das am Thau gestanden,
Poada emb un poalèt;	Geschöpft in ein Krügelchen,
Per dar beure á n' Aguedèt,	Um es Aguedet,
Qui es se meua enimorada.	Welche meine Geliebte ist, zu trinken zu geben.

Zum Schlusse seien noch ein paar alte Kinderverse mitgetheilt, die man häufig von dem rosigen Munde der blühenden Kinderchen auf Menorca wiederholen hören kann.

Alte menorquinische Kinderverse.

Für Knaben.

A, bé, cé,	A, be, ce,
Se pastera	Die Knetebank
Ja la sé:	Kenne ich schon:
Si i ha pa,	Wenn Brot darin ist,
M' el menjaré;	Werde ich es essen;
Si i ha peix,	Wenn Fisch darin ist,
Per lo mateix;	Gleichfalls.
Si mumare	Wenn meine Mutter
M' i atrapa,	Mich ertappt,
Fugiré	Werde ich fliehen
Com una rata;	Wie eine Ratte;
Si munpare	Wenn mein Vater
No m' i vol,	Mich dort nicht will,
Fugiré	Werde ich fliehen
Com un musòl.	Wie ein Ohrenkauz.

Bernad	Bernad
Figuerola,	Figuerola,
Jo 't teng	Ich muß
De matar;	Dich tödten,
Qu' et menjas	Denn du ißt
Ses figas,	Die Feigen,
Sensa	Ohne
Madurar;	Daß sie reif sind;
Si fosin	Wenn sie
Maduras,	Reif wären,
No 'm	Wäre es mir
Sabria gréu;	Nicht leid;
Bernad	Bernad
Fignerola,	Fignerola,
Estirèt	Zieht aus
Es lléu.	Die Lunge.

Für Mädchen.

Se mare	Die Mutter
Li diu:	Sagt ihr:
«Bruta,	Schmutzige,
Malcriada»;	Schlecht Erzogene;
Y ella	Und sie
Li respon:	Antwortet:
«Vos ja 'u	Ihr, Ihr waret
Sou estada».	Es schon.

Besonders interessant sind die Sprichwörter; die meisten derselben hat Menorca allerdings mit Mallorca und Ibiza gemein, und wir wollen uns deshalb darauf beschränken, in alphabetischer Reihenfolge einige derselben, die wir gelegentlich der Schilderung der beiden Schwesterinseln nicht erwähnten, hier wiederzugeben.

1. A casa qui no i ha pa, en Juriol i ha fret.	1. In einem Hause, wo es kein Brot gibt, im Juli ist es kalt.
2. A la terra de la Cucaña, qui mes i fa manco i guaña.	2. Wer im Lande der Cofogne mehr arbeitet, verdient weniger.
3. Ab lo lleu, i troba ossus.	3. In der Lunge findet er Knochen.
4. Abre ajegud, totòm y fa lleña.	4. Wenn der Baum gefallen ist, so schlägt ein jeder Holz daraus.
5. Ametler abundós prop d' es camí, agre segur.	5. Ein ertragreicher Mandelbaum in der Nähe eines Weges ist sicher bitter.
6. Amor de germans, amor de cans.	6. Bruderliebe, Hundsliebe.
7. Añ de figas flòs, añ de plós.	7. Ein Jahr von Blumenfeigen ist ein Thränenjahr (weil ungesund).
8. Añ de pusas, añ de blad.	8. Flohjahr, Kornjahr.
9. Añ de tròns, añ de morts.	9. Donnerjahr, Todtenjahr.
10. Are qu' ets morter para, cuant serás masa ja picarás.	10. Jetzt, da du Mörser bist, empfange; wenn du Schlegel sein wirst, magst du stoßen.
11. Are que tenim blat, no tenim sac.	11. Jetzt, wo wir Getreide haben, haben wir keinen Sack.
12. Arròs, fa 's cap gròs.	12. Reis macht einen dicken Kopf.
13. Avuy menjèm, que demá ja 'u veurèm.	13. Heute essen wir, morgen werden wir es schon sehen.
14. Aze que brama, set añs mes de mon.	14. Wenn ein Esel schreit, noch sieben Jahre mehr von dieser Welt.
15. Bañad fa blad, axút fa brut.	15. Nässe schafft Getreide, Trockenheit Schmutz.
16. Baranats y dejuns, no cantan junts.	16. Leute, die gefrühstückt, und Leute, die gefastet haben, singen nicht zusammen.
17. Bé ab Deu, y pa en buchaca.	17. Gut mit Gott und Brot in der Tasche.
18. Bé y mal, cuand es pasad es igual.	18. Gutes und Schlechtes ist, wenn es vorbei ist, gleich.
19. Beutè aquest ou, que s' altre ja cóu.	19. Trinke dieses Ei aus, denn das andere kocht schon.
20. Bon refetó, fa bona oració.	20. Gutes Refectorium macht gutes Gebet.
21. Bona papèta, fa bona carèta.	21. Gutes Süppchen macht gutes Gesichtchen.
22. Bossa sense doblés, me la pas p' es sés.	22. Mit einer Börse ohne Geld reibe ich mir den Hinteren.

23. Cada bò, té se seua clovèa.
24. Cada campana fa 's seu sò.
25. Cada cul, uns calsóns.
26. Cada olleta, te se seua coberturèta.
27. Cada ú, té 's seu modo de matar pusas.
28. Caldera veya, boñ ó forat.
29. Candelera clara, fret y ha encare.
30. Candelera, fret devant ó fret derrera.
31. Cantin papers, y mentin barbas.
32. Cap jeperud 's veu es seu jep.
33. Cap sense barret, totom y te dret.
34. Capovall ningú es vey.
35. Carros de rey, llebres agafan.
36. Cel tavallad, prest axut ó prest bañad.
37. Col, fa llet.
38. Com mes costa, mes val.
39. Com mes gros ès es bo, mes grosa es se cloveya.
40. Cuand canta 's puput, dematí bañad y vespre axut.
41. Cuand es dia creix, es fret neix.
42. Cuand es sèñ es vingud, es bé es perdud.

43. Cuand s' añada es bona, es pagès encare jaméga.
44. Cuand vejis se barba d' es vezí qui 's créma, posa se teua á remuar.
45. Cuatre figas en un brot, bona añada de tot.
46. Cuc de Janer, umpl es graner.
47. De cada nit surt un dia.
48. De casar y sembrar, ningu 'n pod donar conseys.
49. De casarse jove y baranar dematí, ningú s' ha hagud de penadir.
50. De gat á gat, no y ha sino arpadas.
51. Derrera una de calda, una de frèda.
52. Deu pega sensa bastó, pero espera s' ocasió.

23. Alles Gute hat seine Schale.
24. Jede Glocke hat ihren Klang.
25. Für jeden Hinteren ein Paar Hosen.
26. Jedes Töpfchen hat sein Deckelchen.
27. Jeder hat seine eigene Weise, Flöhe zu tödten.
28. Alter Kessel, Buckel oder Höhle.
29. Wenn Mariä Lichtmeß klar ist, folgt noch Kälte.
30. Mariä Lichtmeß, vor- oder nachher Kälte.
31. Daß Papiere singen und Bärte lügen.
32. Kein Buckeliger sieht seinen Buckel.
33. Kopf ohne Mütze, ein jeder hat ein Recht darauf.
34. Bergab ist niemand alt.
35. Königskarren fangen Hasen.
36. Zerrissener Himmel, bald trocken, bald naß.
37. Kohl macht Milch.
38. Je mehr etwas kostet, desto mehr ist es werth.
39. Je größer das Gute ist, desto größer ist seine Schale.
40. Wenn der Wiedehopf singt, ist es früh naß und abends trocken.
41. Wenn der Tag zunimmt, wird die Kälte geboren.
42. Wenn die Vernunft gekommen ist, ist das Gute schon verloren.
43. Wenn das Jahr gut ist, beklagt sich der Bauer noch.
44. Wenn du den Bart deines Nachbarn brennen siehst, so stecke den deinigen in Wasser.
45. Vier Feigen an einem Aestchen bringen ein durchweg gutes Jahr.
46. Wurm im Januar füllt die Getreidekammer.
47. Jede Nacht hat einen Tag zur Folge.
48. Ueber Heirathen und Säen kann man niemand einen Rath geben.
49. Jung geheirathet und zeitig gefrühstückt, hat niemand gereut.
50. Von Katze zu Katze gibt es nur Kratzen.
51. Nach einer Warmen kommt eine Kalte.
52. Gott schlägt ohne Stock, aber er wartet auf die Gelegenheit.

53. Deu te mes per dar que no ha donat.
54. Dins es pots petits, i ha ses bonas confituras.
55. Dos Peres y un Bernad, fan un aze acabad.
56. En dirlà, dirla grosa.
57. En s' escusa d' en Pere, en Pau s' escaufa.
58. En temporal pasad, es barcos no s' i perden.
59. En tems de delubíns, ets escarabats nedan.
60. En tot y ha maldad, menos en se llet, qui y posan aigu.
61. Errar per errar, val mes primerèng que tardá.
62. Es cap fa s' homu, y se coa fa s' usell.
63. Es com s' aze d' en Mora, qui de tot s' animora.
64. Es costums, rompen lleys.
65. Es prometrer, no fa cap homu pobre.
66. Ets atrevids, se creman es dids.
67. Festas pasadas: cocas menjadas, roba bruta y bosa buida.
68. Frare monja y poll, may está sadoll.
69. Gat ab guants, no agafa ratas.
70. Gat escaldat d' áigu freda futx.
71. Homo previngud, jamai es vensud.
72. Homo roitx, no 't faxi goitx, que si t' en fa et durerá poc.
73. Homo valent y bota de vi bò, acaban prest.
74. Just ets s' aze d' en Taléca, qui cuand s' ajeu may s' axeca.
75. La mar no 's mou, sense vent.
76. Lo poc no agrada, lo molt enfada.
77. Llebeitx, aigu vetx.
78. Llevant, fa fugir se gent d' es camp.

53. Gott hat mehr zu geben, als er gegeben hat.
54. In den kleinen Töpfen befinden sich die guten Confituren.
55. Zwei Peter und ein Bernhard machen einen vollkommenen Esel aus.
56. Wenn man schon sagt, sage man sie dick.
57. Mit Peter's Ausrede erwärmt sich Paul.
58. Im vergangenen Sturme verlieren sich keine Schiffe.
59. Zur Zeit von Ueberschwemmungen schwimmen die Käfer.
60. In allem findet sich Böses, nur nicht in der Milch, in die man Wasser setzt.
61. Irrthum für Irrthum ist besser früh als spät.
62. Der Kopf macht den Menschen und den Vogel der Schwanz.
63. Er gleicht dem Esel von Mora, der sich in alles verliebte.
64. Die Gebräuche brechen Gesetze.
65. Versprechungen machen keinen Menschen arm.
66. Die Kühnen verbrennen sich die Finger.
67. Verflossene Feste: gegessene Kuchen, schmutzige Wäsche und leere Tasche.
68. Mönch, Nonne und Huhn sind nie satt.
69. Eine Katze mit Handschuhen fängt keine Mäuse.
70. Eine gebrannte Katze sieht das kalte Wasser.
71. Ein gewarnter Mann ist niemals besiegt.
72. Laß dir von einem Rothkopf keine Freude bereiten, denn wenn er es thut, wird sie nicht lange währen.
73. Ein tapferer Mann und ein Faß guten Weines nehmen ein schnelles Ende.
74. Er ist gerade wie der Esel von Taleca, der, wenn er sich niederlegt, nie aufsteht.
75. Das Meer bewegt sich nicht ohne Wind.
76. Das Wenige gefällt nicht, das Viele langweilt.
77. Südwest, Regen sehe ich.
78. Ostwind läßt die Leute von den Feldern fliehen.

79. Maitx, á segar vaitx.
80. Mar pasada, amor olvidada.

81. Mars, pigas y bards.
82. Mercant y porc, no saben lo que té fins qu' es mort.
83. Més moscas s' agafan ab una cuarada de mel, qu' emb un barril de vinagre.
84. Mestral, dorm á cá seua.
85. Molta diligencia y poca conciencia, fan un homo ric.
86. Molta jent fa molta feina, pero menja.
87. Molta ufana y poca llana.
88. Moltas donas, y pocas de bonas.
89. Molts d' azes se semblan, y no son tots d' un amo.
90. Ningú sab dins s' olla qu' y ha, sino se cuera qui 'u remena.
91. Nivulad ab creu vetx, prest surtirá 's llebetx.
92. No ès mal sastre, es qui coneix es paño.

93. No es tard, mentras tocan horas.
94. No i ha més Napols, que Mercadal.
95. No plou, per qui anarsèn vol.
96. No totas ses matas, fan llentrisca.
97. O cent mòsos dins un peix, ó cent pexos dins un mòs.
98. Pagès endeutad, bon añ li es fallad.

99. Pan-cuit, pancha plena y ventre buid.
100. Parlau de Deu, y estará entre voltros.

101. Pensa bé de totom, y no 't fíis de ningú.
102. Per Agost, ni ví ni móst.
103. Per fog y per muller, no surtis d' es teu carrer.
104. Per l' Asenció no 's metla ni ametló.

79. Im Mai gehe ich mähen.
80. Hat man das Meer hinter sich, ist die Liebe vergessen.
81. Im März Sommersprossen und Finnen.
82. Beim Kaufmann weiß man, wie beim Schwein, nicht, was er hat, ehe er todt ist.
83. Mehr Fliegen fängt man mit einem Löffel voll Honig als mit einem Faß voll Essig.
84. Der Nordwestwind schläft zu Hause.
85. Viel Fleiß und ein wenig zartes Gewissen machen einen Menschen reich.
86. Viele Leute machen viel Arbeit, aber sie essen.
87. Viel Prunk und wenig Wolle.
88. Viele Weiber und wenige gute.
89. Viele Esel ähneln sich und sind nicht alle eines Herrn.
90. Niemand weiß, was im Topfe vorhanden ist, außer dem Löffel, der ihn rührt.
91. Sich kreuzende Wolken sehe ich, bald wird der Südwestwind kommen.
92. Das ist kein schlechter Schneider, der das Tuch kennt.

93. Es ist nicht spät, so lange Stunden schlagen.
94. Es gibt kein besseres Neapel als Mercadal.
95. Es regnet nicht für den, der weggehen will.
96. Nicht alle Mastixsträucher tragen Frucht.
97. Entweder hundert Bisse in einen Fisch oder hundert Fische in einem Biß.
98. Verschuldetem Bauer ist ein gutes Jahr ein Missjahr.
99. Gekochtes Brot, voller Magen und leerer Bauch.
100. Sprechet von Gott, und er wird unter euch weilen.
101. Denke gut von jedermann und traue niemand.
102. Im August weder Wein noch Most.
103. Um Feuer und Weib gehe nicht aus deiner Gasse.
104. Zu Himmelfahrt ist die Mandel weder hart noch weich.

105. Per massa pa, may es mal añ.
106. Per Nadal, cada oveya á son corral.

107. Per san Llorens, figas á quèns.
108. Per san Maciá, es puput vé y es tord s' en vá.
109. Per san Maciá, ni barenèta ni barenar.
110. Per san Martí, espira ton ví.
111. Per sant Agustí, ni barenèta ni dormir.
112. Per santa Catalina, un més se refina.

113. Per se mostra, se coneix es paño.
114. Per Tot-Sants, llentrisca y aglans.
115. Petit féx, llarg camí créix.
116. Poc se me dona que mumare fos fornera, si jo 'm mor de fam.
117. Predica á ne Saura que no begui ví, y ella y feya sopas.
118. Prém, y treurás cera.
119. Puesto qu' habitan porcs, no 'i cerquis espigas.
120. Putifeina, múdali d' eina.
121. Qui bon jornal vol fer, dematí 'l comensa.
122. Qui compra lo superfluo prest ven lo necesari.
123. Qui dia passa, s' añ empèñ.

124. Qui dona per neixer, dona per creixer.
125. Qui emb allots se colga, . . . concagad s' axéca.
126. Qui en bon banc sèu, bona ventura espera.
127. Qui está bé y es cerca mal, que vaji á Ervissa á du sal.
128. Qui no mira emb un diné, cuand l' ha menester no 'l té.
129. Qui no mira endevant, cau enderrera.

105. Bei zu viel Brot gibt es nie ein Misjahr.
106. Zu Weihnachten ist jedes Schaf in seinem Gehöfte.
107. Zu St. Lorenz Feigen von vier zu vier.
108. Zu St. Maciá kommt der Wiedehopf und die Drossel zieht weg.
109. Zu St. Maciá weder Jause noch Frühstück.
110. Zu St. Martin zapfe deinen Wein aus.
111. Zu St. Augustin weder Jause noch Schlaf.
112. Am Tage der heiligen Katharina fehlt ein Monat (bis Weihnachten).
113. Nach dem Muster kennt man das Tuch.
114. Zu Allerheiligen Mastixfrucht und Eicheln.
115. Ein kleines Bündel wächst auf langem Weg.
116. Wenig hilft mir, daß meine Mutter Bäckerin war, wenn ich vor Hunger sterbe.
117. Predigt der Saura, daß sie keinen Wein trinken soll, und sie kochte daraus Suppe.
118. Drücke und du wirst Wachs gewinnen.
119. An einem Orte, wo Schweine wohnen, suche keine Aehren.
120. Dem Arbeitsscheuen wechsle das Werkzeug.
121. Wer ein gutes Tagewerk machen will, der soll es zeitig anfangen.
122. Wer das Ueberflüssige kauft, verkauft bald das Nothwendige.
123. Wer einen Tag vorübergeht, stößt an ein Jahr.
124. Wer zum Geboren sein gibt, gibt zum Wachsen.
125. Wer sich mit kleinen Kindern zusammenlegt, steht mit Dreck beschmuzt auf.
126. Wer auf guter Bank sitzt, erwartet gutes Glück.
127. Wer sich gut befindet und Schlechtes sucht, der gehe nach Ibiza Salz holen.
128. Wer nicht auf einen Pfennig sieht, hat ihn nicht, wenn er ihn braucht.
129. Wer nicht nach vorwärts sieht, fällt nach rückwärts.

130. Qui no plora, no mama.
131. Qui no sab á Deu pregar, que vaji per la mar.
132. Qui no' stá acostumad á dur bragas, ses vètas li fan llagas.
133. Qui no 't coneix, que 't compri.
134. Qui no té bon cap, que tengui bonas cames.
135. Qui no te señ, no te fret.
136. Qui no te vergoña, tot lo mon es séu.

137. Qui primé arriba á n' es molí, primé mol si 's moliné vol.
138. Qui riu en divendres, plora en Diumenje.
139. Qui roba un ou, roba un sou.
140. Qui te se cóa de paya, s' encén.
141. Qui te se paella p' es maneg, fa 'nar s' oli allá 'hont vol.
142. Qui vol viurer, de tot s' ha d' enriurer.
143. Sant Tomás, estira es porc p' es nas.
144. S' aze diu á n' es porc, oreyút.
145. Se cuéra, fa 's brou.
146. Se feina es virtud, pero á mí 'm pud.
147. Se pedra cuand surt de se má, no sab 'hont va.
148. Se ventura no es de qui la cerca, sino de qui la troba.
149. Se roba véa, guarda se nova.
150. Segons ets Sants, s' encèns.
151. Sempre burinas, com se cóa de s' aze.
152. Si Deu no vol lladres en el Cel, estará totsòl.
153. Si s' enveja fos tiña, molts de caps no haurian menester barrèt.
154. Si t' agradan ses figas, no diguis mal de se figuera.
155. Si totòm dugués se seua creu á se plasa, cada u s' en tornaría ab se seua.

130. Wer nicht weint, säugt nicht.
131. Wer nicht zu Gott zu beten weiß, der gehe zur See.
132. Wer nicht daran gewöhnt ist, Gurte zu tragen, dem machen die Bänder Wunden.
133. Wer dich nicht kennt, kaufe dich.
134. Wer keinen guten Kopf hat, der habe gute Füße.
135. Wer keine Vernunft hat, hat keine Kälte.
136. Wer keine Scham hat, dem gehört die ganze Welt.
137. Wer zuerst zur Mühle kommt, mahlt zuerst, wenn der Müller es will.
138. Wer am Freitag lacht, weint am Sonntag.
139. Wer ein Ei stiehlt, der stiehlt einen Pfennig.
140. Wer einen strohernen Schweif hat, brennt an.
141. Wer die Pfanne beim Griff hält, läßt das Oel gehen, wohin es will.
142. Wer leben will, muß über alles lachen.
143. Sanct Thomas zieht das Schwein bei der Nase.
144. Der Esel sagt zu dem Schweine Langohr.
145. Der Löffel macht die Brühe.
146. Die Arbeit ist Tugend, nur stinkt sie mir.
147. Wenn der Stein aus der Hand fliegt, weiß er nicht, wohin er geht.
148. Das Glück hat nicht der, welcher es sucht, sondern der, welcher es findet.
149. Die alten Kleider ersparen die neuen.
150. Je nach den Heiligen der Weihrauch.
151. Bewegt sich immer, wie der Schweif eines Esels.
152. Wenn Gott keine Diebe im Himmel haben will, wird er allein bleiben.
153. Wenn die Eifersucht Tigna wäre, brauchten viele Köpfe keine Mützen.
154. Wenn dir die Feigen schmecken, sprich nicht schlecht von dem Feigenbaume.
155. Wenn jeder sein eigenes Kreuz zum Markte bringen würde, würde ein jeder mit dem seinigen nach Hause zurückkehren.

156. Si vols esser honrat, vestèn de se terra 'hont ets nat.
157. Si vols estar ben servit, tú mateix t' has de fer es llit.
158. Son tots d' un ventre, y no son tots d' un temple.
159. Tant pesa un quintá de paya, com un de plom.
160. Terra negra, fa bon blat.
161. Tot lo que penja, pot caurer.
162. Tot lo sab, qui té pesetas.
163. Tots els mals son mals, manco Malbuge.
164. Totas ses Misas, surten de la sacristía.
165. Totom castiga la muller, menos aquell qui la te.
166. Tramontana morta, ponent á se porta.

167. Un conta fa s' aze, y un altre 's traginer.

168. Una nevada, es una femada.
169. Una oronella no fa 'stiu, ni duas primavera.
170. Val mes bona añada, que terra conrada.
171. Val més petit y viu, que gros y aze.

172. Val més un bon nó, qu' un dolent sí.
173. Viatje que plau, no pésa.
174. Xalòc, molta mar y peix poc.
175. Xalòc, vent de fora y aigu prop.

176. Ynfant y peix, dins s' aigu créix.

156. Wenn du geehrt sein willst, gehe weg von dem Lande, wo du geboren bist.
157. Wenn du gut bedient sein willst, mußt du dir selbst das Bett zurichten.
158. Sie sind alle aus einem Bauch, aber nicht alle eines Temperaments.
159. Genau so viel wiegt ein Quintal Stroh wie ein Quintal Blei.
160. Schwarze Erde macht guten Weizen.
161. Alles, was hängt, kann fallen.
162. Alles weiß der, welcher Geld hat.
163. Alle Uebel (mal) sind schlecht, nur nicht Malbuge (eine Besitzung).
164. Alle Messen kommen aus der Sakristei heraus.
165. Ein jeder straft das Weib, nur nicht der, welcher es hat.
166. Hat sich der Nordwind gelegt, steht der Westwind vor der Thür.
167. Eine Rechnung macht der Esel und eine andere der Treiber.
168. Ein Schneefall ist eine Düngung.
169. Eine Schwalbe macht keinen Sommer und nicht zwei das Frühjahr.
170. Ein gutes Jahr ist besser als bebaute Erde.
171. Es ist besser klein und lebhaft als groß und dumm.
172. Ein gutes Nein ist besser als ein schlechtes Ja.
173. Beladung, die gefällt, ist nicht schwer.
174. Südostwind, viel See und wenig Fische.
175. Südost, Wind von außen und naher Regen.
176. Kind und Fisch wachsen im Wasser.

Die Bildung ist auf Menorca größer als auf den anderen Balearen, was am besten aus der Zahl der Lese- und Schreibkundigen ersichtlich wird. Nach der vorletzten Volkszählung ergeben sich hierfür folgende Zahlen:

Personen, welche schreiben und lesen können.

District	Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtzahl
Mahon . . .	4154	1756	5910
Alayor . . .	341	43	384
Mercadal . .	203	26	229
Ferrerias . .	75	3	78
Ciudadela . .	947	476	1423
Zusammen:	5720	2304	8024

Personen, welche nur lesen können.

District	Männliche Personen	Weibliche Personen	Gesammtzahl
Mahon . . .	514	531	1045
Alayor . . .	49	57	106
Mercadal . .	63	14	77
Ferrerias . .	31	21	52
Ciudadela . .	122	225	347
Zusammen:	779	848	1627

Personen, welche weder lesen noch schreiben können.

District	Männliche Personen.		Weibliche Personen.		Gesammtzahl.	
	Zahl derer, welche weder lesen noch schreiben können	Verhältniß zur männlichen Bevölkerung	Zahl derer, welche weder lesen noch schreiben können	Verhältniß zur weiblichen Bevölkerung	Zahl derer, welche weder lesen noch schreiben können	Verhältniß zur Gesammtbevölkerung
Mahon	7359	0'61	7662	0'76	15021	0'68
Alayor	1749	0'81	2043	0'95	3792	0'89
Mercadal . . .	1138	0'81	1176	0'96	2314	0'89
Ferrerias . . .	485	0'82	539	0'96	1024	0'89
Ciudadela . . .	2346	0'69	3114	0'81	5460	0'74
Menorca:	13077	0'67	14534	0'82	27611	0'74

Das Verhältniß derjenigen Personen, welche nicht lesen können, zur Bevölkerung auf dem ganzen Archipel ist 0'85, auf Menorca nur 0'74, was eine bemerkenswerthe Ueberlegenheit dieser Insel gegenüber den Nachbarinseln hinsichtlich der Bildung bekundet.

Noch günstiger stellt sich aber das Verhältniß nach der letzten Volkszählung von 1887; es betrug nämlich die

Zahl der des Lesens und Schreibens Kundigen nach der Volkszählung vom 31. December 1887:

	Männer	Frauen
Mahon	2980	2524
Ciudadela	1363	1040
Alayor	599	249
Mercadal	354	132
Villa Carlos	417	309
Ferrerias	170	166
Zusammen	5883	4420

Wie wir sehen, ist die Zunahme namentlich betreffs des weiblichen Geschlechtes eine auffallend große, indem sie fast das Doppelte der früheren Ziffer erreicht. Es ist auch mit Zuversicht zu hoffen, daß von Jahr zu Jahr die Bildung stets zunehmen wird, denn es ist unter dem Volke Menoreas ein sichtbarer Hang dafür, der auch seitens der Regierung und der Gemeinden durch die Begründung vieler Schulen in den letzten Jahren mächtig unterstützt wurde. Im Folgenden geben wir den Stand der Bildungsanstalten im Jahre 1887.

Was zunächst die primäre Bildung betrifft, so ist dieselbe ziemlich weit vorgeschritten und verbreiteter als auf irgendeiner der anderen Balearen. Wir geben in den folgenden Zusammenstellungen eine Uebersicht über die im Jahre 1887 vorhanden gewesenen öffentlichen und Privatschulen mit gleichzeitiger Angabe der sogenannten Costuras oder Vorschulen für kleine Kinder und der Instruccion de Adorno, d. h. Unterricht in den Sprachen und Künsten, die blos in Mahon, Alayor und Ciudadela stattfindet; im Anschluß hieran bringen wir die Namen der betreffenden Lehrer und geben statistische Nachweise über die Frequenz der Schulen und das Alter, in welchem die Schüler angenommen werden.

Unterrichtsanstalten in Mahon.

A. Oeffentliche Schulen.

1) Erste öffentliche Elementarschule für Knaben von Mahon. Lehrer Dⁿ Antonio Obrador Escandell, mit 1 Hülfslehrer. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de Alonso III, Nr. 8.

Jahr	Schülerzahl am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	61		—
1879	71		—
1880	88		—
1881	73	Kleinere wie 6,	—
1882	75	andere 6—9,	—
1883	98	größere	—
1884	99	9 Jahre alt	94
1885	85		97
1886	63		59
1887	77		61

2) Zweite öffentliche Elementarschule für Knaben von Mahon. Lehrer Dn Antonio Juan Alemany, mit 1 Hülfslehrer. Gegründet im Jahre 1884. Schulhaus in der Calle de Sn Luis Gonzaga, Nr. 2.

Jahr	Schülerzahl am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1884	65	Kleinere wie 6, andere 6—9 und mehr Jahre alt	52
1885	93		65
1886	109		77
1887	110		70

3) Oeffentliche Abendschule für Erwachsene von Mahon. Lehrer Dn Antonio Juan Alemany. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de Sn Luis Gonzaga, Nr. 2.

Jahr	Schülerzahl am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	Diesbezügliche Eintragungen sind in die Listen der Schule nicht gemacht worden	Ueber 9 Jahre	—
1879			—
1880			—
1881			—
1882			—
1883	80		—
1884	77		61
1885	60		69
1886	75		44
1887	65		32

4) Erste öffentliche Elementarschule für Mädchen von Mahon. Lehrerin Dña Juana Bertrán, mit 1 Hülfslehrerin. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle Sn José, Nr. 5.

Jahr	Schülerinnenzahl am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	198	Kleinere wie 6, andere 6—9, größere 9 Jahre alt	—
1879	174		—
1880	194		—
1881	198		—
1882	196		—
1883	123		80
1884	117		75
1885	120		82
1886	115		74
1887	120		71

5) Zweite öffentliche Elementarschule für Mädchen von Mahon. Lehrerin Dña Catalina Mesquida. Schulhaus in der Calle del Claustro del Carmen, Nr. 12.

Jahr	Schülerinnenzahl am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	60	Kleinere wie 6, andere 6—9, größere 9 Jahre alt	—
1879	80		—
1880	78		—
1881	79		—
1882	109		—
1883	134		—
1884	104		85
1885	103		84
1886	86		70
1887	53		50

6) Oeffentliche Kleinkinderschule von Mahon (Knaben und Mädchen zusammen). Lehrerin Dña Ana Sofia. Gegründet im Jahre 1866. Schulhaus in der Calle del Carmen, Nr. 27.

Jahr	Zahl der Kinder am Ende des Jahres	Alter	Durchschnittliche Zahl der Kinder
1878	Diesbezügliche Eintragungen fehlen	Durchgehends 3—6 Jahre. Bei der Angabe über das Alter finden sich Knaben und Mädchen nicht getrennt aufgeführt	—
1879			—
1880			—
1881			—
1882	48		—
1883	49		—
1884	65		47
1885	66		47
1886	67		46
1887	61		38

B. Schulen der katholischen Propaganda.

7) Unterkunftshaus für Waisenmädchen in Mahon. Geleitet von Clausurnonnen „Esclavas del Sagrado Corazon de Maria". Gegründet im Jahre 1881 durch Dña Maria Taltavull y Galens. Anstaltsgebäude in der Calle de Sta Ana, Nr. 13.

Jahr	Zahl der Zöglinge am Ende des Jahres		Alter der Zöglinge	Durchschnittliche Zahl der Zöglinge
1887	37	Waisenmädchen 26 Externe . . . 11	2—25 Jahre	35

8) Mädchenschule der „Obreras de Sⁿ José“. Geleitet von 5 „Hermanas (Schwestern) de Sⁿ Vicente de Paul“. Gegründet im Jahre 1875 durch obige Genossenschaft. Schulhaus in der Calle Cos de Gracia, Nr. 88.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	196	5—20 Jahre	180

9) Mädchenschule von Sⁿ Vicente de Paul. Geleitet durch 2 „Hermanas (Schwestern) de la Caridad“ dieser Vereinigung. Gegründet im Jahre 1876 durch den Bischof und die obigen frommen Schwestern. Schulhaus in der Calle de Sᵗᵃ Escolastica, Nr. 34.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	104	4—12 Jahre	91

10) Kleinkinderschule*) der Casa de Misericordia. Geleitet durch 2 „Hermanas (Schwestern) de Sⁿ Vicente de Paul“. Gegründet im Jahre 1876 durch die obigen Schwestern und den Bischof. Untergebracht in der Casa de Misericordia.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	130	2—6 Jahre	119

*) Diese Kinder gehören nicht zur Casa de Misericordia, sondern sind Externe.

11) Mädchenschule der „Sᵗᵃ Teresa“. Geleitet durch 3 „Hermanas (Schwestern) Terciarias Carmelitas“. Gegründet im Jahre 1877 durch den Bischof und die genannten mitleidigen Schwestern. Schulhaus in der Calle de Sⁿ Sebastian, Nr. 19.

Jahr	Zahl der Schüler und Schülerinnen am Ende des Jahres		Alter der Schüler und Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schüler und Schülerinnen
1887	103	Mädchen 83 Knaben 20	2—12 Jahre	82

12) Mädchenschule del Carmen. Geleitet durch 2 „Hermanas (Schwestern) Terciarias Carmelitas“. Gegründet im Jahre 1877 durch den Bischof und die genannten Schwestern. Schulhaus in der Calle de Sⁿ Juan, Nr. 35.

Jahr	Zahl der Schüler und Schülerinnen am Ende des Jahres		Alter der Schüler und Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schüler und Schülerinnen
1887	45	Mädchen 25 Knaben 20	2—6 Jahre	38

13) Katholisches Collegium von „Sᵗᵃ Cruz“ für Knaben. Lehrer: Dⁿ Narciso Panedas, Geistlicher, und 2 Hülfslehrer. Gegründet im Jahre 1873 durch den Bischof und Dⁿ Lorenzo Pons, Geistlicher. Schulhaus in der Calle de Sⁿ Fernando, Nr. 19 und 21.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	80	5—11 Jahre	72

14) Katholisches Collegium des „Niño Jesús“ für Knaben. Lehrer: Dⁿ Lorenzo Vaurell, Geistlicher, und 1 Hülfslehrer. Gegründet im Jahre 1877 durch den Bischof und den genannten Geistlichen. Schulhaus in der Calle de Sᵗᵃ Rosa, Nr. 19.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	65	4—13 Jahre	54

15) Katholische Schule von „Sⁿ Francisco de Asis“ für Knaben. Lehrer: Dⁿ Antonio Pons, Geistlicher, Economo de Sⁿ Francisco, und 1 geistlicher Hülfslehrer. Gegründet im Jahre 1883 durch den Bischof und Dⁿ Pedro Anglada, Geistlicher. Schulhaus in der Calle del Sol, Nr. 3.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	42	4—12 Jahre	32

16) Katholische Abendschule der „Asociacion de Sⁿ Luis Gonzaga“ für Knaben und junge Leute. Lehrer: D. Matias Nuza, Geistlicher, und 1 Hülfslehrer. Gegründet im Jahre 1876. Schulhaus in der Calle del Carmen, Nr. 41.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	20	9—17 Jahre	18

17) Katholische Abendschule des „Sagrado Corazon de Jesus“ für Knaben und junge Leute. Lehrer: D. Pedro Pons y Olives, Geistlicher, und 2 Hülfslehrer. Gegründet im Jahre 1868. Schulhaus in der Calle del Arco, Nr. 8.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	60	6—18 Jahre	41

18) Sonntagsschule des „Sagrado Corazon de Jesus“ für arme Mädchen und weibliche Dienstboten. Geleitet durch die Schwestern „Celadoras del Sagr. Corazon de Jesus“. Gegründet im Jahre 1876. Schulhaus in der Calle de la Iglesia, Nr. 15.

Jahr	Zahl der Schüler und Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schüler und Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schüler und Schülerinnen
1887	140	10—30 Jahre	97

C. Privatschulen für beide Geschlechter.

19) Katholische Schule für Knaben. Lehrer: Dn José Sintes, Geistlicher. Gegründet im Jahre 1886. Schulhaus an der Plazuela de Sn Francisco.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	34	4—12 Jahre	23

20) Knabencollegium von „Sto Tomás de Aquino“. Lehrer: Dn Bartolomé Allés und 2 Hülfslehrer. Gegründet im Jahre 1880. Schulhaus in der Calle de Sn Roque, Nr. 18.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	56	4—15 Jahre	50

21) Collegium der jungen Damen (Señoritas) „de la Inmaculada Concepcion“ (für Mädchen). Vorsteherin und Lehrerin: Dña Teresa Pons de Orfila und deren Töchter. Gegründet im Jahre 1859. Schulhaus in der Calle de Alonso III., Nr. 4.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	66	4—18 Jahre	61

22) Collegium der jungen Damen von „N. Sra. de la Merced“ (für Mädchen). Lehrerin: Dña Vicenta Perez de Allés. Gegründet im Jahre 1881. Schulhaus in der Calle de San Roque, Nr. 18.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	34	4—18 Jahre	31

23) Collegium junger Damen (für Mädchen). Lehrerin: Dña Agueda Flaquer. Gegründet im Jahre 1874. Schulhaus in der Plaza Vieja, Nr. 1.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	56	3—12 Jahre	43

Vorschulen (Costuras) in Mahon.

Pfarre von Sta Maria	5	. . .	130	kleine Kinder beiderlei Geschlechts.
„ del Carmen	7	. . .	175	„ „ „ „
„ von San Francisco	6	. . .	126	„ „ „ „
Zusammen:			431	kleine Kinder beiderlei Geschlechts.

Unterricht in den Sprachen und Künsten in Mahon (Instruccion de Adorno).

1. Sprachen.

	Schüler
Französische Sprache.	
Lehrer Dn José Landino, Geistlicher, hat privatim	33
„ Dn Francisco Segui „ „	20
Englische Sprache.	
Lehrer Dn Francisco Segui, hat privatim	14
Italienische Sprache.	
Lehrer Dn Francisco Segui, hat privatim	6

2. Zeichnen und Malen.

Zeichnen.		
Lehrer Dn Pedro Monjo	öffentliche Abendschule, hat	52
	Privatschule, Stunden in seiner eigenen Wohnung, hat 17 Knaben, 13 Mädchen	30
Malerei.		
Lehrer Dn Pedro Monjo, hat privatim		4
„ Dn Hernandez Monjo, hat privatim 2 Damen, 5 Herren		7
„ Dn Pedro Pax, hat privatim		6

3. Musik.

Vocalmusik, Gesang, Streich- und Blasinstrumente, Klavier.

Vocalmusik.	
Lehrer Dn Estéban Bagur, öffentliche Schule für Knaben, hat	73
„ Dn Bartolomé Mir, Privatschule, hat	26
„ Dn Damian Andreu, Geistlicher, Privatschule, hat	5
„ Dn Jaime Calafat, „ „	6
„ Dn Juan Furá, Geistlicher „ „	5
Gesang.	
Lehrer Dn Gerónimo Taltavull, hat 10 junge Damen, 1 Herrn	11
Streich- und Blasinstrumente.	
Lehrer Dn Estéban Bagur, hat	2
„ Dn Bartolomé Mir, „	15
„ Dn Rafael Bagur, „	13
„ Dn Jaime Calafat, „	1

Klavier.	Schüler
Lehrer Dⁿ Damian Andreu, Geistlicher, hat 5 Knaben, 15 Mädchen	20
„ Dⁿ Gerónimo Taltavull, hat junge Damen	10
„ Dⁿ Hernandez Monjo, hat 7 junge Damen, 3 Herren	10
Lehrerin Dᵏᵃ Mariana de la Torre, hat junge Damen	15

4. Turnen.

Lehrer Dⁿ Eusebio Ferrer, hat 26 Erwachsene, 39 Knaben, 11 Mädchen 76

Unterrichtsanstalten in San Luis.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Guillermo Coll. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle Aleman, Nr. 50.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	45	Kleinere wie 6 Jahre, andere 6—9 und 9—13 Jahre alt	—
1879	51		—
1880	50		—
1881	46		—
1882	40		—
1883	46		38
1884	47		36
1885	44		37
1886	49		37
1887	50		39

2) Oeffentliche Elementarabendschule für Erwachsene. Lehrer: Dⁿ Guillermo Coll. Gegründet im Jahre 1881. Schulhaus in der Calle Aleman, Nr. 50.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1881	24	Durchgehends 12—26 Jahre alt	—
1882	21		—
1883	22		16
1884	18		14
1885	19		15
1886	20		16
1887	17		14

3) Oeffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña Isabel Florentina. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle Aleman, Nr. 34.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	74	Kleinere 6 Jahre, andere 6—9 und mehr Jahre alt	—
1879	84		—
1880	86		—
1881	76		—

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1882	73	Kleinere 6 Jahre, andere 6—9 und mehr Jahre alt	—
1883	84		58
1884	89		58
1885	87		54
1886	88		69
1887	82		58

Eine Privatschule gibt es nicht.

Vorschulen (Costuras).

Erste Schule mit 31 kleinen Kindern beiderlei Geschlechts . . . . . } 91
Zweite „ „ 60 „ „ „ „ . . . . . }

Alter: 2—5 Jahre.

Unterrichtsanstalten in San Clemente.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Gabriel Comas y Ribas. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de Sⁿ Jaime, Nr. 8.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	19	Kleinere wie 6 Jahre, andere 6—9, größere 9 Jahre alt	—
1879	20		—
1880	18		—
1881	17		—
1882	17		—
1883	19		13
1884	22		14
1885	14		10
1886	15		10
1887	18		13

2) Oeffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña Maria Moll y Pons. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de Sⁿ Gabriel, Nr. 4.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	33	Weniger als 6 bis mehr als 9 Jahre alt	—
1879	29		—
1880	29		—
1881	27		—
1882	25		—
1883	31		27
1884	40		27
1885	40		24
1886	41		24
1887	40		23

3) Privatabendschule für Erwachsene. Lehrer: Dn Gabriel Comas y Ribas. Gegründet im Jahre 1887. Schulhaus in der Calle de Sn Jaime, Nr. 8.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	13	6—25 Jahre	12

Vorschulen (Costuras).

Eine Schule mit 11 Mädchen (Ende December 1887).
Alter: 5—12 Jahre.

Unterrichtsanstalten in Llumesanes.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dn Jaime Oués y Reines. Gegründet im Jahre 1880. Schulhaus in der Calle de Llumesanes.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1880	21	Weniger als 6 bis mehr als 9 Jahre	—
1881	24		—
1882	25		—
1883	27		23
1884	26		21
1885	23		20
1886	27		18
1887	22		13

2) Oeffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña Margarita Sastre y Borrás. Gegründet im Jahre 1885. Schulhaus in der Calle de Llumesanes.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1885	12	6—12 Jahre	10
1886	15		12
1887	14		12

Unterrichtsanstalten in Villa Carlos.

A. Oeffentliche Schulen.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dn Melchor Lozano. Seit langer Zeit bestehend. Untergebracht in den „Casas Consistoriales".

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	65	Durchgehends über 5 Jahre	—
1879	66		—
1880	64		—
1881	60		—
1882	60		—
1883	55		45
1884	59		47
1885	68		58
1886	60		50
1887	72		62

2) Oeffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña ..... Seit langer Zeit bestehend. Untergebracht in den „Casas Consistoriales".

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	Zahlenangaben für diese 3 Jahre lassen sich nicht beibringen		—
1879			—
1880			—
1881	51		—
1882	40	Durchgehends über 5 Jahre	—
1883	46		38
1884	62		53
1885	66		54
1886	61		50
1887	50		42

3) Oeffentliche Kleinkinderanstalt (Knaben und Mädchen). Lehrerin: Dña Catalina Cardona, mit 1 Hülfslehrerin. Gegründet im Jahre 1875. Untergebracht in den „Casas Consistoriales".

Jahr	Zahl der Kinder am Ende des Jahres	Alter der Kinder	Durchschnittliche Zahl der Kinder
1878	80	Durchgehends 2—5 Jahre	—
1879	83		—
1880	86		—
1881	85		—
1882	89		—
1883	98		74
1884	87		75
1885	104		80
1886	102		79
1887	104		70

B. Schulen der katholischen Propaganda.

4) Katholische Schule für Mädchen. Geleitet durch die „Hermanas (Schwestern) Terciarias del Cármen". Gegründet im Jahre 1882 durch den Bischof und obige Schwestern. Schulhaus in der Calle Stuart.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	50	5—15 Jahre	36

5) Katholische Kleinkinderschule. Geleitet durch die „Hermanas (Schwestern) Terciarias del Cármen". Gegründet im Jahre 1882 durch den Bischof und obige Schwestern. Schulhaus in der Calle Stuart.

Jahr	Zahl der Kinder am Ende des Jahres	Alter der Kinder	Durchschnittliche Zahl der Kinder
1887	93	1—5 Jahre	71

Vorschulen (Costuras).

Drei Schulen mit 54 kleinen Kindern beiderlei Geschlechts.

Unterrichtsanstalten in Alayor.

1) Erste öffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Luis Servera. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de la Sala.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	97	Weniger als 6, 6—9 und über 9 Jahre alt	Eine diesbezügliche Angabe fehlt in den Listen bis zum Jahre 1883, wo die Generaldirection des öffentlichen Unterrichts sie zu fordern begann.
1879	89		
1880	102		
1881	90		
1882	95		
1883	98		79
1884	84		72
1885	86		69
1886	91		74
1887	87		70

2) Oeffentliche Abendschule für junge Leute und Knaben. Lehrer und Schulhaus wie bei der vorigen Schule. Seit langer Zeit bestehend.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	54	Durchgehends über 9 Jahre alt	—
1879	48		—
1880	57		—
1881	50		—
1882	43		—
1883	45		32
1884	47		35
1885	40		31
1886	42		29
1887	38		30

3) Zweite öffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Antonio Rotjer. Gegründet im Jahre 1883, in der That aber erst Ende 1885 eröffnet. Schulhaus in der Calle de Sᵗᵃ Rita, Nr. 2.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1885	44	6—9 Jahre und darüber	37
1886	46		42
1887	48		39

4) Erste öffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña Francisca Deselaux. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle Menor, Nr. 35.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	101	Kleine 6, andere 6—9 und mehr Jahre alt	—
1879	97		—
1880	102		—
1881	119		—
1882	109		—
1883	60		54
1884	70		66
1885	87		75
1886	90		80
1887	118		95

5) Zweite öffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña Asuncion Travesi. Gegründet im Jahre 1883. Schulhaus in der Calle de Sᵗᵃ Rita, Nr. 18.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1883	44	6—9, größere 9 Jahre alt	36
1884	73		65
1885	77		70
1886	82		70
1887	88		70

6) Elementar-Privatschule von „Sⁿ Juan de Dios“ (für Knaben). Lehrer: Dⁿ Miguel Fuxá, Geistlicher. Gegründet im Jahre 1884. Schulhaus in der Calle de Sⁿ Nicolás, Nr. 35.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	17	5—12 Jahre	13

7) Elementar-Privatschule für Knaben von „Sⁿ Luis Gonzaga“. Lehrer: Dⁿ Juan Pons. Gegründet im Jahre 1885. Schulhaus in der Calle de La Virgen, Nr. 2.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	10	5—7 Jahre	8

8) Elementar-Privatschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Pedro Camps. Gegründet im Jahre 1884. Schulhaus in der Plaza del Principe.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	15	4—10 Jahre	14

9) Elementar-Privatabendschule für Erwachsene von „Sⁿ Luis Gonzaga“. Lehrer: Dⁿ Juan Pons. Gegründet im Jahre 1884. Schulhaus in der Calle de La Virgen, Nr. 2.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	7	14—18 Jahre	6

10) Privatabendschule für Erwachsene. Lehrer: Dⁿ Pedro Camps. Gegründet im Jahre 1884. Schulhaus in der Plaza del Principe.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	20	14—26 Jahre	18

Alayor hatte zu Ende des Jahres 1887 drei Vorschulen (Cosituras) mit 260 kleinen Kindern beiderlei Geschlechts, deren Alter 2—5 Jahre betrug, was das gewöhnliche Alter für den Ein- und Austritt bei diesen Kinderanstalten ist.

Unterricht in den Künsten.

Musik.

11) Oeffentliche Musikschule. Lehrer: Dⁿ Antonio R. Camps, Componist.

Vocalmusik . . . . . 40 Schüler,
Streich- und Blasinstrumente . . . . . 4 „

12) Privat-Musikschule. Lehrer: Dⁿ Pedro Cardona y Segui, Componist.

Vocalmusik . . . . . 7 Schüler,
Streich- und Blasinstrumente . . . . . 9 „
Guitarre . . . . . 1 „

13) Privat-Musikschule. Lehrer: Dⁿ Juan Rosselló y Quintana.

Streich- und Blasinstrumente . . . . . 8 Schüler,
Klavier, Lehrer: Dⁿ Antonio Camps, 1 Dame, 2 Herren 3 „

Zeichnen.

14) Privat-Zeichenschule. Lehrer: Dⁿ Antonio Rotjer y Andreu.

Zeichnen . . . . . 23 Schüler.

Bei dieser Gelegenheit sei bemerkt, daß Alayor zwei Musikkapellen und einen Organisten für den Kirchendienst hat.

Unterrichtsanstalten in Mercadal.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Jaime Garí y Amengual. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de la Libertad, Nr. 32.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	37		—
1879	47		—
1880	48	Kleinere	—
1881	45	6 Jahre, andere	—
1882	38	6—9 Jahre,	—
1883	49	größere	—
1884	49	9 Jahre alt	40
1885	39		31
1886	46		37
1887	48		31

2) Oeffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña Micaela Florit y Font. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de la Libertad, Nr. 36.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	32		—
1879	39		—
1880	48		—
1881	43	Unter	—
1882	45	6 Jahre, von	—
1883	43	6—9 und über	—
1884	44	9 Jahre alt	39
1885	42		41
1886	55		47
1887	60		49

Eine Privatschule hat Mercadal nicht.

Vorschulen (Costuras).

Mercadal hat zwei Vorschulen, die erste mit 55 kleinen Kindern beiderlei Geschlechts,
„ zweite „ 15 „ „ „ „
Zusammen: 70 kleine Kinder im Alter von 2—4 Jahren.

Unterrichtsanstalten in Sᵗᵒ Cristobal.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Vicente Torres Guasch. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle del Horno, Nr. 18.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	38		—
1879	34		—
1880	35		—
1881	40		—
1882	45	Durchgehends	—
1883	62	5—10 Jahre	45
1884	61		40
1885	63		36
1886	58		35
1887	58		31

2) Oeffentliche Abendschule für Erwachsene. Lehrer und Schulhaus wie bei der vorigen Schule. Gegründet im Jahre 1883.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1883	28		21
1884	35		22
1885	22	Durchgehends	17
1886	24	13—22 Jahre	18
1887	23		17

3) Oeffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña Magdalena Oliver. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle del Horno, Nr. 8.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	48		—
1879	50		—
1880	55		—
1881	58		—
1882	65	Von 6, andere	—
1883	60	6—9 und mehr	38
1884	70	Jahre alt	42
1885	88		50
1886	95		65
1887	108		70

4) Privatschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Pedro Pons, Geistlicher, Vicar. Gegründet im Jahre 1884. Schulhaus in der Plaza.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	20	8—12 Jahre	15

5) Privatabendschule für Erwachsene. Lehrer: Dⁿ Pedro Pons, Geistlicher, Vicar. Gegründet im Jahre 1884. Schulhaus in der Plaza.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	9	15—24 Jahre	7

Vorschulen (Costuras) der Ortschaft.

Sie stehen unter der Leitung von Frauen von einiger Bildung, Frömmigkeit und guter sittlicher Führung, welche in ihnen die Gebete des Katechismus, Stricken, abwechselnd die Buchstaben des Alphabets und Rechnen lehren.

In Sᵗᵒ Cristobal gibt es 3 solcher Vorschulen mit 87 kleinen Kindern beiderlei Geschlechts im Alter von 2—5 Jahren.

Unterrichtsanstalten in Fornells.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dⁿ Sebastian Carretero, Geistlicher, Cura-Economo der Ortschaft. Gegründet im Jahre 1882. Schulhaus in der Calle Mayor.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1882	31		—
1883	28		—
1884	26	Durchgehends	—
1885	26	5—11 Jahre	20
1886	28		20
1887	25		26

Bis zum 31. Juli, von wo an diese Schule ohne Lehrer ist.

2) Oeffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dn Maria Carretero. Gegründet im Jahre 1882. Schulhaus in der Calle Mayor.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1883	35		25
1884	32	Durchgehends	24
1885	36	5—10 Jahre	29
1886	30		21
1887	31		23

Fornells hat weder eine Privat- noch eine Vorschule.

Unterrichtsanstalten in Ferrerias.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben. Lehrer: Dn Antonio Obrador y Riera. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de las Monjas.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler.	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	23		—
1879	51		—
1880	43		—
1881	44		—
1882	40	Unter 6,	—
1883	43	andere 6—9 und	—
1884	47	mehr Jahre alt	—
1885	41		24
1886	38		29
1887	61		42

2) Oeffentliche Elementarschule für Mädchen. Lehrerin: Dña Antonia Salóm. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle del Horno, Nr. 6.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	68		—
1879	75		—
1880	72		—
1881	79		—
1882	67	Kleinere 6,	—
1883	98	andere 6—9,	—
1884	101	größere 9 Jahre	—
1885	99		58
1886	99		55
1887	90		54

Eine Privatschule gibt es in Ferrerias nicht.

Vorschulen (Costuras).

Ferrerias hat zwei Vorschulen; die erste mit 55 kleinen Kindern,
„ zweite „ 15 „ „
Zusammen: 70 kleine Kinder beiderlei Geschlechts im Alter von 2—4 Jahren.

Unterrichtsanstalten in Ciudadela.

A. Oeffentliche Schulen.

1) Oeffentliche Elementarschule für Knaben in Ciudadela. Lehrer: Dn Juan Benejam. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle del Castell Rupit.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1878	57		—
1879	53		—
1880	61		—
1881	62		—
1882	69		—
1883	72	6—13 Jahre	66
1884	68		60
1885	53		48
1886	53		48
1887	56		50

2) Erste öffentliche Elementarschule für Mädchen in Ciudadela. Lehrerin: Dña Catalina Camps. Seit langer Zeit bestehend. Schulhaus in der Calle de Sn Francisco, Nr. 1.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1878	101		—
1879	93		—
1880	101		—
1881	119		—
1882	85		—
1883	80	5—12 Jahre	68
1884	80		68
1885	84		73
1886	82		70
1887	75		68

3) Zweite öffentliche Privatschule für Mädchen in Ciudadela. Lehrerin: Dña Francisca Nieto. Gegründet im Jahre 1884. Schulhaus in der Calle de Sn Sebastian.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1884	57		47
1885	81	4—12 Jahre	60
1886	86		66
1887	99		69

4) Oeffentliche Kleinkinderschule in Ciudadela (Knaben und Mädchen). Lehrer: Dn Jaime Riutord. Gegründet im Jahre 1869. Schulhaus in der Calle del Castell Rupit.

Jahr	Zahl der Kinder am Ende des Jahres	Alter der Kinder	Durchschnittliche Zahl der Kinder
1878	83		—
1879	80		—
1880	84		—
1881	79		—
1882	86		—
1883	70	3—6 Jahre	62
1884	75		70
1885	72		69
1886	70		64
1887	65		53

B. Schulen der katholischen Propaganda.

5) Elementar-Privatschule des „Seminario“ für Knaben. Gegründet durch den gegenwärtigen Bischof. Lehrer: Dn Juan Hernandez, Geistlicher, mit 1 Hülfslehrer.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	172	4—13 Jahre	155

6) Sonntagsschule für Mädchen und Jünglinge. Gegründet durch den gegenwärtigen Bischof. Geleitet durch die „Hermanas (Schwestern) Terciarias del Cármen“ dieses Hospizes und durch einige würdige Damen.

Jahr	Zahl der Schüler und Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schüler und Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schüler und Schülerinnen
1887	87	8—20 Jahre	60

C. Privatschulen.

7) Abendschule für Erwachsene von Sn Luis Gonzaga. Seit langer Zeit bestehend. Lehrer: Dn Sebastian Febrer.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	20	8—13 Jahre	16

8) Abendschule für Lehrlinge des „Gremio de Zapateros“. Lehrer: Dn Juan Benejam, mit 2 Hülfslehrern. Gegründet im Jahre 1883 und seit dieser Zeit unterstützt durch Dn Antonio Vila.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	58	8—20 Jahre	36

9) Abendschule für Erwachsene, auf Kosten der Lehrherren. Lehrer: D. Juan Torres und D. Bartolomé Fiol. Gegründet im Jahre 1886. Schulhaus in der Plaza Vieja.

Jahr	Zahl der Schüler am Ende des Jahres	Alter der Schüler	Durchschnittliche Zahl der Schüler
1887	30	8—20 Jahre	24

10) Collegium für Mädchen von la Merced. Lehrerin: Dña Juana Neto. Gegründet durch genannte Dame. Schulhaus in der Calle del Rosario.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	50	3—15 Jahre	46

11) Collegium der Dña Ana Amengual für Mädchen. Lehrerin: Dña Ana Amengual. Gegründet im Jahre 1877. Schulhaus in der Calle de Sn Sebastian, Nr. 6.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	32	3—12 Jahre	28

12) Collegium der Dña Juana Mesquida für Mädchen. Lehrerin: Dña Juana Mesquida. Gegründet im Jahre 1885. Schulhaus in der Calle de Alayor, Nr. 6.

Jahr	Zahl der Schülerinnen am Ende des Jahres	Alter der Schülerinnen	Durchschnittliche Zahl der Schülerinnen
1887	13	3—13 Jahre	11

Vorschulen.

Ciudadela hat 20 Vorschulen mit einer Gesammtzahl von 410 kleinen Kindern beiderlei Geschlechts.

Es ist zu bemerken, daß die beiden Schulen der katholischen Propaganda in Ciudadela von der Regierung keinen Zuschuß erhalten.

Unterricht in den Künsten und Sprachen.

Musik.

	Vocalmusik.	Privatklassen.
Lehrer D. Francisco Roselló	hat Schüler	10
„ D. Francisco Sastre	„ „	7
„ D. Francisco Oléo mit der Sociedad Coral	„ „	20
„ D. Antonio Anglada	„ „	8
„ D. Onofre Moll	„ „	6
	Zusammen:	51

Streich- und Blasinstrumente.

Lehrer	D. Antonio Anglada	hat Schüler	15
„	D. Guillermo Alba	„ „	20
„	D. Francisco Roselló	„ „	4
		Zusammen:	39

Klavier.

Lehrer	D. Francisco Oléo	hat Schüler	12
„	D. Francisco Sastre	„ „	6
		Zusammen:	18

Zeichnen.

Lehrer	D. José Moll	hat Schüler	10
„	D. Vicente Marqués	„ „	6
„	D. Lorenzo Cardona	„ „	4
		Zusammen:	20

Französische Sprache.

Lehrer	D. Bartolomé Fiol	hat Schüler	10
Lehrerin	Madame Villalonga	„ „	12
		Zusammen:	22

Dabei müssen wir folgendes über die drei Arten von Primärschulen bemerken. Erstens die öffentlichen Schulen werden von der Gemeinde erhalten, die eingeschriebenen Schüler (Matriculados) müssen aber, wenn sie nicht ganz arm sind, ihrem Lehrer monatlich eine halbe, eine oder anderthalbe Peseta je nach der Klasse und Stellung ihrer Aeltern zahlen. Zweitens die Schulen der katholischen Propaganda sind an und für sich unentgeltlich, die Aeltern der Zöglinge zahlen jedoch dem Lehrer ein, zwei, drei, sechs u. s. w. Reales, je nach ihren Mitteln und ihrem guten Willen. Die übrigen Auslagen werden durch Unterschreibungen und freiwillige Almosen von Wohlthätern der Anstalt, durch verschiedene Geschenke des Bischofs und kleine Subventionen der Regierung bestritten. Drittens die Privatschulen erhalten sich aus dem Monatsgelde, welches die Zöglinge zahlen, bestehend in Quoten von zwei, sechs oder sieben Pesetas, je nach der Anstalt und je nachdem, ob sie außer der primären Elementarschule auch die obere besuchen wollen und die Enseñaña de Adorno, feine Handarbeiten, wenn es Mädchen sind, u. s. w. zu lernen wünschen. Was die Costuras betrifft, so werden sie von Frauen von einer gewissen Bildung, religiösem Sinn und guter Moralität geleitet; man lehrt in denselben die ersten Gebete des Katechismus und bringt den Mädchen das Stricken bei.

Von höheren Bildungsanstalten gibt es auf Menorca außer dem Seminar, von dem später die Rede sein wird, nur den Instituto de segunda Enseñanza von Mahon. Selbiges hat seinen Ursprung in der Escuela oficial de Nautica, die kraft königlicher Verordnung vom Jahre 1855 am 1. October desselben Jahres eröffnet wurde. Diese Schule, welche die erste höhere Bildungsanstalt war, die Menorca hatte, wurde zur Hälfte vom Staate, zur Hälfte von der Provinz und der Gemeinde zu gleichen Theilen erhalten. Infolge des Unterrichtsgesetzes vom Jahre 1857 mußte die Provinz auch die andere Hälfte, welche bis dahin der Staat bestritten hatte, auf sich nehmen. In diese Schule, die einen dreijährigen Cursus hatte, schrieben sich nicht blos diejenigen ein, welche die nautische Laufbahn einschlagen wollten, sondern auch viele andere junge Leute, denen das Studium der Mathematik, Geographie, Physik und des Zeichnens, die man dort lehrte, auch zur Verfolgung anderer Laufbahnen geeignet erschien. Infolge dessen dachten einige eifrige Bürger daran, die Anzahl der in dieser Schule gelehrten Gegenstände zu erweitern. Nach vielen Projecten, welche alle an dem Mangel an entsprechenden Mitteln scheiterten, erzielte man die Gründung eines Colegio de segunda Enseñanza, aggregirt dem Instituto Balear (der Provinz). Hierzu benutzte man das Personal, das Gebäude und das Material der nautischen Schule und vermehrte nur die Zahl der Professoren zur Lehre der neuen Gegenstände, welche dem ersten Studienjahre entsprachen. Das Collegium wurde im Jahre 1865 eröffnet und wirkte mit Regelmäßigkeit, indem man das Personal und Material für den Unterricht in den folgenden Studienjahren, in die man eintrat, vermehrte. Infolge des Regierungswechsels vom Jahre 1868 wurden die Diputaciones provinciales und Ayuntamientos ermächtigt, freie Institute der segunda Enseñanza zu gründen und die vom Staate erhaltenen nautischen Schulen aufgehoben. Das Ayuntamiento von Mahon hielt für gut, ein freies Institut zu gründen, und indem man sich auf das Decret vom 30. Juni 1869 stützte, wurde die nautische Schule aufgehoben. Das freie Institut wurde am 1. October 1869 eröffnet und bestand bis zum Erlaß des Decretes vom 29. Juli 1874, welches das Ayuntamiento verpflichtete, das Institut unter Androhung der Aufhebung in ein officielles umzuwandeln. Als solches besteht es seit dem Jahre 1874/1875, sich den eingeführten Aenderungen und den herrschenden Schulgesetzen anpassend.

Die folgende Zusammenstellung mag uns die Frequenz des Besuches in einem Jahrzehnt zeigen:

Instituto oficial von Mahon.

Eingeschriebene Zöglinge desselben nach Jahren und Fächern.

Wissenschaftlicher Unterricht	Latein, erster Cursus	Latein, zweiter Cursus	Rhetorik	Geographie	Byzantische Geschichte	Allgemeine Geschichte	Physiologie	Arithmetik	Geometrie	Physik	Naturgeschichte	Physiologie	Landwirthschaftslunde	Französisch, erster Cursus	Französisch, zweiter Cursus	Englisch, erster Cursus	Englisch, zweiter Cursus	Italienisch	Jahressumme	Eingeschriebene Zöglinge
1878—1879	13	15	8	16	9	17	10	14	15	4	4	5	3	—	—	—	—	—	133	64
1879—1880	13	12	9	17	21	7	9	8	13	11	6	7	4	—	—	—	—	—	137	63
1880—1881	13	9	7	14	12	3	6	9	4	10	12	10	12	8	—	3	—	—	132	55
1881—1882	10	9	8	12	15	11	6	11	8	4	5	3	6	5	3	2	1	—	119	46
1882—1883	13	4	4	14	6	6	6	8	7	8	8	3	3	11	3	5	1	—	110	45
1883—1884	12	11	5	13	11	4	2	6	5	6	6	10	12	6	6	1	3	—	119	50
1884—1885	30	16	7	31	18	4	4	8	3	4	3	1	2	11	3	5	—	—	150	73
1885—1886	27	26	13	28	22	15	5	18	6	3	4	—	4	17	9	—	3	—	200	84
1886—1887	27	23	16	28	23	19	11	20	11	4	3	—	3	20	17	6	1	5	237	100
1887—1888	15	22	20	19	19	14	12	18	16	7	8	—	8	18	13	4	4	—	177	85

Gegenwärtig zählt das Institut 1 Director, der gleichzeitig Professor ist, 1 Secretär, ebenfalls Professor, und außerdem 4 Professoren (Catedraticos). Von diesen 6 Lehrkräften nehmen gegenwärtig blos 3 einen eigenen Lehrstuhl ein, da von den übrigen drei 1 interimistisch und 2 als Hülfskräfte wirken; einer dieser beiden letzteren hat noch den Lehrstuhl eines Faches inne, für welches kein eigener und kein interimistischer Professor vorhanden ist.

Wenn auch die durchschnittliche Bildung eine erfreuliche ist, so gibt es doch nur wenige wirklich gebildete Leute auf der Insel. Unter den durch ihre Bildung am meisten hervortretenden Personen sind noch Quadrado, der auf Mallorca wohnt, und Oleo, welcher vor ein paar Jahren in Ciudadela starb, Pons y Soler und Jaime Moncada, ersterer als gründlicher Geschichtskenner, letzterer als Schriftsteller hervorzuheben, dann der Botaniker Rodriguez und der Zoolog Cardona, der jetzt mit der Geschichte Menorcas beschäftigte Rudavet und der Bibliothekar Roura, der aber ein Catalaner ist.

Als ein Mittel zur Förderung der Bildung mögen hier in kurzer Anführung die auf Menorca gedruckten Zeitungen eine Stelle finden:

Auf Menorca im März 1888 erschienene Zeitungen.

Titel	Erscheinungsweise	Richtung	Redacteur	Gründungsjahr	Abonnenten am Orte	Auswärtige Abonnenten	Gesammtzahl der Abonnenten	Monatlicher Abonnementspreis Pesetas	Gedruckt bei
Mahon:									
El Bien Público .	täglich, mit Ausnahme der Festtage	unabhängig	D. Juan Parpal	1873	580	130	710	1'50	Miguel Parpal.
El Liberal	täglich, mit Ausnahme der Festtage	demokratisch-republikanisch	D. Miguel Seguí	1881	350	175	525	1'50	Bernardo Fábregues.
El Mahonés . . .	zweimal wöchentlich	populär-katholisch	D. Juan Orfila	1887	100	88	188	0'50	Miguel Parpal.
El Anunciador . .	dreimal wöchentlich	Handels- und Anzeigeblatt	D. Lúcas Carreras	1888	1200	200	1400	0'15	Fábregues y Orfila.
La Revista Apicola	vierzehntägig	moderne Bienenzucht	D. Francisco F. Andreu	1888	Beiblatt von „El Anunciador"; Fábregues y Orfila.				
Ciudadela:									
El Bigia	zweimal wöchentlich	populär-katholisch	D. José Febrer y Ally, Domherr	1883	120	40	160	0'50	Salvador Fábregues.
El Pais	zweimal wöchentlich	Nachrichten- u. Anzeigeblatt	D. Juan Benejám	1886	100	40	140	0'70	Salvador Fábregues.

Auch auf dem Lande sind die Zeitungen, wie aus obiger Zusammenstellung hervorgeht, ziemlich verbreitet.

Bücher werden in der Regel wenig gelesen. Von Bibliotheken giebt es blos die öffentliche von Mahon mit 13526 Bänden, die aber nur sehr wenig benutzt wird und meistens nur im Sommer wegen der darin herrschenden Kühle Besucher findet. Diejenige des Seminars von Ciudadela mit 7000 Bänden dient blos für den Gebrauch dieser Anstalt. Außer der bischöflichen Bibliothek in Ciudadela gibt es noch einige kleine Privatbibliotheken von 1000—2000 Bänden, von denen jedoch keine nennenswerth erscheint.

Die religiöse Bildung wird auf Menorca nicht besonders gepflegt, dafür ist aber das Volk religiös aus Gefühl und zwar, wenigstens nach den Aeußerlichkeiten zu urtheilen, in stärkerem Grade in Ciudadela als in Mahon, was wohl in dem zahlreichen Klerus in der ersteren Stadt und dem regen Verkehr mit Fremden in der letzteren seine Erklärung findet. Auch in dem Gruße ist auf Menorca der religiöse Stempel aufgedrückt. Alabat sia Deu (Gott sei gelobt), worauf der andere erwidert: Per sempre alabat (für immer gelobt), sagen viele der älteren Leute, namentlich in der Gegend von Ciudadela; Ave Maria Purisima (Sei gegrüßt, unbefleckte Maria) wird vielfach beim Eintreten angewendet.

Die Sitte, den Rosenkranz als Abendgebet zu wählen, ist namentlich in den Häusern auf dem Lande eine sehr weit verbreitete. Damit die Leute nicht einschlafen, läßt man jede zehn Ave Marias (Dezena) von einer anderen Person sagen; auch die mit dem Vorbereiten des Tisches und der Speisen beschäftigten Weiber antworten hierbei und selbst die kleinen Kinder nehmen Antheil daran. Gewöhnlich betet man auch andere Vaterunser zu besonderen Zwecken und besonderen Heiligen; auch erklärt man in manchen Häusern die einzelnen Mysterien. In Sn Cristobal ist eine Andacht für den heiligen Joachim, den man unter fünf Gesichtspunkten betrachtet, sehr verbreitet.

Wenn die Kalkbrenner das Feuer an ihren Backöfen anzünden, thun sie es mit einer Fackel, die sie an der Lampe, welche vor einem Bildnisse der Mutter Gottes des Toro brennt, angezündet haben, nachdem sie kniend ein Gebet verrichtet, damit Gott sie vor den Gefahren ihrer Arbeit beschütze.

Was sich noch sehr erhalten hat, ist die Sitte, durch einen Geistlichen alle Häuser am Ostersonnabend segnen zu lassen. Der Pfarrer und seine Kapläne theilen sich die Arbeit, sodaß nicht ein einziges Haus, mag es noch so entlegen sein, übergangen wird. Wenn der eine Tag nicht ausreicht, so wird die Sache in den folgenden fortgesetzt; man gibt dabei ein Almosen von einigen Kupfermünzen, die man in den Weihwasserkessel wirft, den der Meßner trägt, oder legt einige Eier in einen Korb, der zu diesem Zwecke mitgenommen wird. Ein Meßner geht um einige Minuten dem Geistlichen voran und kündigt die Ankunft desselben mit den Worten an: Enseneu que ja venen (Zündet an, denn sie kommen schon an). Man beeilt sich, eine Kerze anzuzünden, und nach dem Segen sagt der Geistliche: Molts aũs y bons (viele gute Jahre).

Eine eigenthümliche Sitte ist es auch, daß an den großen Festtagen und den Tagen der Titular-Heiligen eine Flasche (Barracha) mit 4 oder 6 Seitenlöchern mit Kölner Wasser, das mit Wasser vermischt ist (Aygo d'olor genannt), in der Kirche von einem Meßner herumgetragen wird, der denjenigen, welche Almosen spenden, davon gibt. Man beobachtet dieselbe Sitte nicht blos in Mahon, sondern auch in den Ortschaften.

Sibilas, wie sie auf Mallorca und zur Zeit der Mönche im Kloster des Carmen in Mahon bestanden, gibt es gegenwärtig in keiner Kirche Menorcas mehr. Man nennt

Die Sitte, den Rosenkranz als Abendgebet zu wählen, ist namentlich in den Häusern auf dem Lande eine sehr weit verbreitete. Damit die Leute nicht einschlafen, läßt man jede zehn Ave Marias (Dezena) von einer anderen Person sagen; auch die mit dem Vorbereiten des Tisches und der Speisen beschäftigten Weiber antworten hierbei und selbst die kleinen Kinder nehmen Antheil daran. Gewöhnlich betet man auch andere Vaterunser zu besonderen Zwecken und besonderen Heiligen; auch erklärt man in manchen Häusern die einzelnen Mysterien. In S^n Cristobal ist eine Andacht für den heiligen Sacramento, den man unter fünf Gesichtspunkten betrachtet, sehr verbreitet.

Wenn die Landleute das Feuer an ihren Backöfen anzünden, thun sie es mit einer Fackel, die sie an der Lampe, welche vor einem Bildnisse der Mutter Gottes des Toro brennt, angezündet haben, nachdem sie kniend ein Gebet verrichtet, damit Gott sie vor den Gefahren ihrer Arbeit beschütze.

Was sich noch sehr erhalten hat, ist die Sitte, durch einen Geistlichen alle Häuser am Ostersonnabend segnen zu lassen. Der Pfarrer und seine Kapläne theilen sich die Arbeit, sodaß nicht ein einziges Haus, mag es noch so entlegen sein, übergangen wird. Wenn der eine Tag nicht ausreicht, so wird die Sache in den folgenden fortgesetzt; man gibt dabei ein Almosen von einigen Kupfermünzen, die man in den Weihwasserkessel wirft, den der Meßner trägt, oder legt einige Eier in einen Korb, der zu diesem Zwecke mitgenommen wird. Ein Meßner geht um einige Minuten dem Geistlichen voran und kündigt die Ankunft desselben mit den Worten an: Eusenon que ja vonen (Bittet, es kommt der Segnende). Man beeilt sich, eine Kerze anzuzünden, und auch vom Balkon hängt die Familie, falls sie eine hat, eine Fahne.

Es ist auch, wie in den großen Städten und den Flecken der Insel, Sitte, die Häuser (Barracha) mit 4 oder 6 Feuerlöchern mit Kohlen [illegible] genommen, in der Kirche von einem Diener [illegible] solche Almosen spenden, davon gibt. Man beobachtet dieselbe [illegible], sondern auch in den Ortschaften.

Sibilas, wie sie auf Mallorca [illegible] der Mönche im Kloster des Carmen in Mahon bestanden, gibt es gegenwärtig in keiner Kirche Menorcas mehr. Man nennt



heutzutage Sibilas die Meßknaben (Monaquillos), welche bei den festlichen Matinen der Weihnachtszeit die Geistlichen zur Kanzel begleiten, welche die Lectionen singen sollen. Dies ist in den Pfarrkirchen Mahons und einigen anderen des Inneren der Insel gebräuchlich. In den Ortschaften, wo der Klerus wenig zahlreich ist, singen und spielen einige Leute während der kirchlichen Functionen unentgeltlich und befolgen bei derjenigen des Fronleichnamstages noch die alte Sitte, Gewehrschüsse abzufeuern, wenn die Procession die Kirche verläßt.

Ihr religiöses Gefühl haben die Menorquiner auch bei vielen Calamitäten, die sie erlitten haben, bekundet. So verrichteten sie gegen Ende des 15. Jahrhunderts, wo die Insel durch eine Unzahl von Ratten großen Schaden erlitt, während der Dürren des darauffolgenden Jahrhunderts und anderer unglücklicher Ereignisse öffentliche Gebete und pilgerten zur Kirche des Toro und von Sta Agueda, sowie zu anderen Kirchen der Insel; eine Sitte, die im vorigen Jahrhundert sehr allgemein war und sich noch bis auf den heutigen Tag erhalten hat. Viele Leute, namentlich Matrosen, steigen barfuß den Toro hinauf, um der heiligen Jungfrau Opfergaben zu bringen und das Gelübde zu erfüllen, welches sie während der Zeit der Gefahr leisteten. In ähnlichen Fällen folgen sie auch den Processionen der Charwoche, mit dem Cilicium bedeckt, schwere Ketten nachschleppend. Die Mitglieder der religiösen Brüderschaften begleiten ebenfalls die Processionen, und zwar seit dem 15. Jahrhundert.

Folgende Zusammenstellung zeigt uns die in der Diöcese von Menorca abgehaltenen Processionen, die wohl weniger häufig als früher, aber doch immer noch zahlreich sind.

Kirchliche Processionen in der Diöcese von Menorca.

I. Oeffentliche Processionen durch die Straßen.

A) Allgemeine öffentliche Processionen in der Kathedrale und in den Pfarrkirchen.

An bestimmten Tagen des Monats.

17. Januar	S. Antonius, der Abt, erster Patron von Menorca.	Procession mit einer Reliquie des Heiligen oder mit seinem Bildnisse (eine in jedem Districte).*

* Am Feste des heiligen Abtes Antonius zieht durch einige Straßen Mahons eine Procession, welche vorher von einem Trommler eröffnet wurde, der Angriffsmärsche an den Stellen schlug, an welchen der Vermuthung nach im Jahre 1287 König Alfons von Aragon die Mauren schlug. Während der Procession warfen einige Leute aus dem Volke, um den Widerstand der Mauren vorzustellen, Kohlstengel und Aehnliches den die Procession bildenden Personen zu und verwundeten manchmal die Jurados, den Gouverneur und auch selbst die Geistlichen; glücklicherweise ist diese Unsitte außer Gebrauch gerathen. Eine andere Procession wird denselben Tag in Ciudadela abgehalten, welche aus der Stadt zieht und früher erst wieder zurückkehrte, nachdem ein Mitglied des Gemeinderathes in einem der Stadtthore drei Stöße mit der Fahnenstange, welche man noch für diejenige von Alfonso III. hält, ausgeführt hatte. Seit der Abtragung der Stadtmauern ist aber auch dieser Brauch weggefallen.

2. Februar	Reinigung Unserer lieben Frau . . .	Procession mit den Kerzen, welche eben gesegnet wurden (eine in jeder Pfarre).
2. April	S. Marcus, der Evangelist	Bittprocession nach der Liturgie (eine in jedem Districte).
3. Mai	Auffindung des heiligen Kreuzes . .	Procession der Segnung des „Término parroquial“ (Benedictio termini) Benedició dels Bents (eine in jedem Districte).
„	1. Sonntag, Spanisches Fest Unserer lieben Frau des Rosenkranzes	Procession mit dem Bildniß der Jungfrau, einen dritten Theil des Rosenkranzes betend (eine in jedem Districte).
15. August	Himmelfahrt Unserer lieben Frau . .	Procession, bei welcher das Bildniß der Jungfrau in einem Todtenbette getragen wird (eine in jedem Districte).
October	1. Sonntag, Allgemeines Fest Unserer lieben Frau des Rosenkranzes	Procession mit dem Bildnisse der Jungfrau, bei welcher der ganze Rosenkranz gebetet wird (eine in jedem Districte).
„	1. Sonntag der 10 übrigen Monate .	Procession mit dem Bildnisse der Jungfrau, bei welcher nur ein dritter Theil des Rosenkranzes gebetet wird (eine in jedem Districte).

An Tagen, welche nach dem Kalender wechseln (bewegliche Feste).

Sonntag Sexagesimä	Veröffentlichung der Bulle der Sta Cruzada.
Palmsonntag	Procession mit den eben gesegneten Palmenzweigen (eine in jeder Pfarre).
Charfreitag	Grabprocession mit dem heiligen Grabmal, den Bildnissen der Mater dolorosa und der heiligen Magdalena unter Betheiligung der Behörden, Brüderschaften, Collegien und zahlreichen Volkes; in Mahon mit militärischer Begleitung (eine in jedem Districte).
Ostersonntag	Procession der Begegnung mit dem Bildnisse des wiedererstandenen Jesus und seiner heiligen Mutter (eine in jedem Districte).
Ostermontag	Procession der Ostercommunion, der Greise, Krüppel und chronischen Kranken, unter Betheiligung der Behörden, Brüderschaften, Collegien u. s. w.; in Mahon mit militärischer Begleitung (eine in jeder Pfarre).
An den drei Tagen vor der Himmelfahrt des Herrn	Bittprocession, an jedem Tage nach der Liturgie (eine in jedem Districte).
Fronleichnam	Procession mit dem allerheiligsten Sacramente, in Mahon höchst feierlich und stark besucht, unter Betheiligung der Behörden, Brüderschaften u. s. w.; die gesammten Truppen der Garnison bilden auf dem ganzen Wege (dessen Balkons und Fenster mit Teppichen bedeckt werden) Spalier und schließen sich dann an die Procession an, um das große Gefolge zu vervollständigen; es werden Altarbauten zum Aussetzen des Allerheiligsten aufgestellt (eine in jeder Pfarre an drei Wochentagen).

B) Oeffentliche eigene Processionen der Kathedrale oder der Pfarrkirchen.

1) Die Kathedralkirche und jede der Pfarrkirchen hat eine öffentliche Procession am Tage des betreffenden Titular, mögen sie nun nach einem Mysterium unseres Herrn oder der Jungfrau, nach einem Heiligen oder einer Heiligen benannt sein.
2) Außerdem hat jede Pfarre noch andere öffentliche Processionen je nach den darin kanonisch errichteten Brüderschaften, Gesellschaften oder Genossenschaften, welche in der betreffenden Pfarre bestehen, sowie eine weitere Procession, wenn die Pfarrkirche mehr als einen heiligen Patron hat, wie dies bei den Kirchen von Sta Maria und Sn Francisco in Mahon der Fall ist, welche jede für sich jährlich verschiedene öffentliche eigene Processionen veranstalten.

II. Privatprocessionen im Inneren der Kirchen.

1) Die Kathedrale hat eine sogenannte Claustralprocession, welche jeden Sonntag innerhalb dieser Kirche in Ermangelung eines Klosterhofes abgehalten wird.
2) Die Pfarren haben sämmtlich je nachdem einige Privatprocessionen, entsprechend der Vermögenslage der Brüderschaften, welche keine öffentlichen Processionen abhalten können.
3) Die Privatprocession, welche mit größerer Feierlichkeit und größerem Glanze in den Pfarren sowohl wie in der Kathedrale vor sich geht, ist diejenige, welche am Ende jeder vierzigstündigen Aussetzung (Solemnidad de las 40 Horas) stattfindet und nach welcher das Volk immer mit der Monstranz gesegnet wird.

Ueber die Befolgung religiöser Gebräuche hinsichtlich der Erfüllung der Osterpflicht, der Fasten u. s. w. geben die folgenden Tabellen Aufklärung. Betreffs der Fasten sei bemerkt, daß diejenigen, welche auf Menorca fasten, gewöhnlich früh eine Schale Kaffee ohne Milch und etwa 25 Gramm Brot zu sich nehmen; beim Mittagessen ist keine Beschränkung vorhanden und das Abendessen besteht aus einer Schüssel Gemüse. In den Zwischenräumen von einer Mahlzeit zur anderen wird die Enthaltung von Speisen streng berücksichtigt.

Osterpflicht der Beichte und des heiligen Abendmahls während des Quinquenniums von 1883—1887.

Ortschaft	Parochie	1883	1884	1885	1886	1887
Mahon	Sta Maria	2785	2810	2806	2821	2834
	Carmen	1289	1291	1290	1284	1293
	San Francisco	1414	1435	1451	1471	1513
Villa Carlos	N. Sta del Rosario	1306	1374	1319	1354	1360
San Luis	San Luis	1174	1174	1183	1213	1221
San Clemente	San Clemente	671	672	676	680	685
Alayor	Sta Eulalia	3261	3279	3246	3250	3247
Mercadal	San Martin	—	—	—	—	811
San Cristobal	San Cristobal	860	870	875	880	890
San Juan dels Horts	San Juan	—	—	—	—	—
Fornells	San Antonio	246	243	248	263	269
Ferrerias	San Bartolomé	—	—	749	752	753
Ciudadela	N. Sta del Rosario	3194	3190	3191	3193	3192
	San Francisco	2357	2380	2385	2444	3020

Hinsichtlich der Kinder unter 11 Jahren kann man sagen, daß sie alle diese Pflicht erfüllten, wenn ihr Alter sie zur Beichte verpflichtete, ausgenommen einige wenige von der Pfarre des Carmen in Mahon, von Villa Carlos und von San Luis.

Ertheilte Bullen und Indulte in Menorca in den Jahren 1877 und 1887.

Ortschaft	Cruzada		Fleisch		Milchspeisen		Absindung		Hingeschiedene	
	1877	1887	1877	1887	1877	1887	1877	1887	1877	1887
Mahon, Villa Carlos, San Luis, San Clemente	2882	3754	1846	1761	28	31	3	6	29	74
Mercadal, San Juan dels Horts, Fornells	379	547	154	176	2	4	—	—	—	—
Ciudadela	3138	2730	1467	1280	11	26	3	1	17	130
Alayor	1998	2290	1035	1118	7	7	3	4	17	31
Ferrerias	688	775	424	388	—	4	—	—	—	—
San Cristobal	743	799	244	259	2	2	—	—	22	23
Gesammtzahl:	9828	10895	5170	4982	50	74	9	11	85	258

Die speciellen Angaben für Mahon, Villa Carlos, Sⁿ Luis und Sⁿ Clemente können nicht beigebracht werden, denn in diesen vier Ortschaften gibt es blos ein Centro de despacho, nämlich Mahon; dasselbe ist mit Mercadal, Sⁿ Juan dels Horts und Fornells der Fall, deren Despacho Mercadal bildet. In der ganzen Diöcese gibt es nämlich blos 6 Centros.

Fastenpredigten. — Sonstige Religionsübungen. — Fasten. — Enthaltung von Speisen (1888).

1) Fastenpredigten:

- Am Aschermittwoch: Predigt über die Segnung der Asche und Ausstreuung derselben auf den Klerus und die versammelten Gläubigen in der Kathedrale und in allen Pfarrkirchen der Diöcese.
- An Werktagen: Predigt über Moral oder Religion, zweimal wöchentlich in der Kathedrale und den größeren Pfarrkirchen, einmal in den übrigen Kirchen.
- An den ersten Sonntagen: Predigt über Moral oder Religion, morgens und nachmittags in der Kathedrale und in allen Pfarrkirchen der Diöcese, sowie in anderen Kirchen.
- Am Palmsonntag: Predigt oder Reden über die 14 Stationen des Kreuzweges, nachmittags, in fast allen Pfarrkirchen, wobei der Redner mit dem Klerus und den Theilnehmern an der Procession abwechselt, welche diese Stationen lesen und beten.
- Am Gründonnerstag:
  - Frühpredigt in der Kathedrale und den Pfarrkirchen während des Hochamtes über die Eucharistie, in Anwesenheit der Civil- und Ortsbehörden.
  - Nachmittagspredigt in der Kathedrale und verschiedenen Pfarrkirchen über das Mandatum nach der Fußwaschung (wofern diese stattfindet).

- Am Gründonnerstag: Abendpredigt in einigen Pfarrkirchen über die Vorgänge vor der Passion Jesu und über dessen Kampf im Garten.
- Am Charfreitag:
  - Frühpredigt vor und nach dem Gottesdienst in der Kathedrale und den Pfarrkirchen über die Passion und den Tod des Herrn.
  - Nachmittagspredigten, sieben, über die sieben Worte Jesu am Kreuz, in einigen Pfarrkirchen, mit classischer Musik in den Zwischenpausen.
  - Abendpredigt nach der Procession der Grablegung, in fast allen Parochialkirchen, über die Verlassenheit Mariä.
- Am Ostersonntag (Christi Auferstehung): Predigt während des Hochamtes über das Mysterium des Tages, in der Kathedrale und den Pfarrkirchen. Es ist seit alters her hier Brauch, daß an diesem Tage der Organist den Redner unterbricht, sobald dieser den Hymnus „Regina coeli, laetare“ citirt.
- Am Ostermontag: Moralpredigt über die Standhaftigkeit, benannt „de Despedida“ (oder Abschiedspredigt), in der Kathedrale und den Pfarrkirchen; bei dieser Predigt gibt der betreffende Redner dem Volke einen Strauß („Ramell“): eine moralische oder mystische Aneinanderreihung, bestehend in irgendeinem geistigen Rathe, einer frommen Uebung oder einer besonderen Lebensvorschrift für die, welche ihm bei der Fastenpredigt zugehört haben.
- An verschiedenen Tagen der Fastenzeit:
  - Septenarium der Schmerzen, sieben Predigten, eine an jedem Freitage, über jeden einzelnen der sieben Schmerzen Mariä; es wird mindestens in einer Kirche jeder Ortschaft gepredigt.
  - Septenarium des heiligen Joseph, sieben Predigten, eine in jeder Woche oder an sieben aufeinanderfolgenden Tagen, über jeden einzelnen der sieben Schmerzen und sieben Freuden des Pflegevaters Jesu; es wird in einer Kirche fast aller Districte gepredigt.
  - Mariä Verkündigung (welche in die Fastenzeit zu fallen pflegt): Predigt über das „Ave Maria“, über das „Angelus Dei“, bei der Dämmerung mindestens in einer Kirche jeder Ortschaft.

Von den Fastenpredigten sind diejenigen an den Sonntagen, zu Mariä Verkündigung und am Ostermontag sehr besucht; diejenigen der Charwoche sind es ganz besonders, die übrigen mittelmäßig besucht.

2) Sonstige Religionsübungen:

- Der Kreuzweg, Gebet, am Nachmittag oder Spätnachmittag, mindestens einmal in der Woche in einer Kirche jeder Ortschaft.
- Seliges Sterben, Gebet, welches auch an Werktagen bei der Dämmerung einmal in der Woche in einer Kirche mindestens jeder Ortschaft abgehalten wird.
- Rosenkranz, Gebet, täglich bei der Dämmerung, in der Kathedrale, den Pfarr- und fast allen übrigen Kirchen.

3) Fasten:

- Enthaltung von Fleisch- und Milchspeisen an den Tagen, an welchen diese verboten sind; hier in Menorca ist dieselbe annähernd zu berechnen nach der Zahl der Bullen und Indulten, welche jährlich ertheilt werden.
- Die Enthaltung, Fleisch und Fisch bei einem und demselben Essen zu mischen, ist glücklicherweise so allgemein, daß es nur eine wenig belangreiche Ausnahme gibt.

4) Enthaltung von Speisen:

- Durchgängig beobachtet in den Districten des Inneren; nicht in demselben Umfange in Ciudadela und in geringerem Maße in Mahon, Villa Carlos und Sⁿ Luis.

Dank einerseits dem tiefgewurzelten religiösen Gefühl, welches dem Aberglauben kein offenes Feld läßt und denselben verurtheilt, dank andererseits der allgemeinen Auf-

klärung, die auf Menorca herrscht, sind abergläubische Anschauungen auf der Insel wenig verbreitet und verschwinden von Tag zu Tag immer mehr; wo sie sich aber noch wach erhalten haben, ist dies blos im geheimen der Fall, und man wagt dieselben nicht vor anderen aufrecht zu erhalten. Manche sind übrigens so ziemlich in ganz Europa gemein; es dürfte nicht ohne Interesse sein, eine Uebersicht derselben zu geben. Unter die ersteren gehören: Wein, welcher unabsichtlich auf dem Speisetische oder irgendwo anders vergossen wird, verspricht Heiterkeit und Glück; in umgekehrter Weise verkündet Salz, welches man unwillkürlich auf dem Tischtuche verschüttet hat, einen Unfall. Oel, welches zufälligerweise auf dem Tische ausgegossen wird, bedeutet einen Unfall für den, der es verschüttete, oder für die Familie des Hauses; als Gegenmittel schüttet man ein Waschbecken mit klarem Wasser auf die Straße. Wenn dreizehn an einem Tische sitzen, stirbt im Laufe eines Jahres einer von ihnen, sodaß, wenn sich diese Zahl zusammenfindet, was man übrigens sorgfältigst vermeidet, entweder einer oder alle aufstehen, oder man ladet einen anderen dazu ein, damit es vierzehn werden. Dieses Vorurtheil, welches wohl in der Zahlenreihe von Judas seinen Ursprung hat, ist selbst unter Personen von einer gewissen Bildung verbreitet. Eine Eule, welche des Nachts in der Nähe eines Kranken heult, an dessen Lager man wacht, verkündet, daß derselbe sterben wird. Ein Hund, der in einer Straße während der Nacht heult, wahrsagt ein Unglück für die dortigen Bewohner; ebenso wird dem Zerbrechen eines Spiegels diese Bedeutung beigelegt. Die Zerstörung eines Schwalbennestes am Dache eines Hauses bildet die Ursache des Todes eines Mitgliedes der Familie. Scheren, welche auch unabsichtlich unter Liebenden verschenkt werden, sind immer die Ursache davon, daß die Liebe aufhört und man nicht zur Vermählung gelangt. Ein Hufeisen, von welchem Thiere es auch benutzt sein mag, hinter der Eingangsthür aufgehängt, bringt Glück für die ganze Familie; ein Glaube, der wohl englischen Ursprungs ist. Auch glaubt man an die Bedeutung der Träume und an Hexen. Von den eigenthümlichen abergläubischen Ansichten, die wohl theilweise Menorca mit Mallorca gemein hat, mögen nachstehende erwähnt werden: Wenn ein Borin Ros (eine Art Sphinx) in ein Haus eintritt, bringt es Glück; wenn ein Borin negre (Xylophaga violacea) eintritt, Unglück. Ein Zinselbaum, der in dem Garten eines Hauses steht, darf nicht gefällt werden, ohne daß der Familie ein Unglück zustößt. Von einem Barbier geschnittene Haare lassen, wenn sie von einer Hexe oder anderen Person, die einen schlechten Willen

hat, genommen werden, denjenigen, der sie lang trug, leiden. Nadeln, welche in ein Lamm- oder Schafherz gestochen werden, lassen, ins Meer geworfen, den Feind leiden, an dem der Verfertiger dieser Arbeit sich rächen will. Bohnen, welche in das Oel und Wasser der Kirchenlampen geworfen werden, schaffen in dem Maße, wie sie darin anschwellen und sich schließlich öffnen, demjenigen, der etwas gestohlen hat, Unruhe und nöthigen ihn, das Gestohlene seinem Besitzer wieder zuzustellen, wenn er sich nicht der Gefahr aussetzen will, fortwährend zu leiden oder zu sterben. Salz, welches man absichtlich auf die Thür eines Hauses streut oder dort findet, ist ein sicheres Zeichen, daß der Eigenthümer oder die Insassen desselben Feinde haben, welche auf ihr Verderben hinarbeiten. Ein Stuhl, den man auf einem seiner Füße herumdrehen läßt, wahrsagt Streitigkeiten zwischen demjenigen, der dies thut, und einem der Anwesenden oder dessen Familie. Wenn das rechte Ohr klingt, gilt dies als ein Zeichen, daß man gelobt, wenn das linke, daß man getadelt wird. Raute (Ruda), welche absichtlich in dem Hausgärtchen gepflanzt wird, läßt in dasselbe die bösen Geister (Duendes) nicht eintreten; namentlich war dieser Brauch bis vor wenigen Jahren in Ferrerias üblich. Die Schürze einer Magd oder Hausfrau, die durch einen Funken des Feuers, das man anmacht, verbrannt wird, verspricht der Besitzerin einen Gewinn, wenn sie sogleich Billete in der Lotterie nimmt. Ebenso wird, wenn man sich beim Aufstehen anzieht und unbemerkt die Strümpfe verwechselt, der Betreffende, wenn er Billete irgendeiner Lotterie nimmt, einen Gewinn haben. Als eine Art Aberglauben mag auch die sehr verallgemeinerte Ansicht gelten, daß durchlöcherte Geldstücke Glück bringend seien; man gibt sie daher nicht wieder weg, wenn man sie bekommt; wohl heutzutage mehr aus einem praktischen Zwecke, da man dieselben nicht ausgibt und im Nothfalle immer Geld hat. Man macht eben einen Scherz damit. Seehundsschnurrbart, den man einem lebenden Seehund ausreißt und in ein Säckchen, welches man am Halse trägt, legt, soll die Seeleute vor dem Tode des Ertrinkens sichern. Ebenso legen die Fischer auf die Placenta (Vestid des nexer) eines unwickelt geborenen Kindes, wenn auch nicht ihres eigenen, einen großen Werth und theilen sich dieselbe sorgfältig in Stücke, welche sie in einem Säckchen als Schutz gegen Uebel tragen, die ihnen sonst zustoßen würden. Dieses eigenthümliche Vorurtheil herrscht auch auf Mallorca und selbst auf dem spanischen Festlande. Wie auch in anderen Gegenden, wird das so geborene Kind als stets glücklich angesehen. Das Kind, welches am Charfreitag geboren wird, ist stets sehr weinerlich.

Das Kind, welches zuerst mit dem am Charfreitag oder an der Vigilie vor Pfingsten in das Taufbecken gegossenen Weihwasser getauft wird, hat sa Saliva bona oder guten Speichel, sodaß es damit jedes giftige Thier tödten und von Krankheiten, namentlich Wunden, genesen wird. Denselben Vortheil genießen diejenigen Kinder, welche am Tage der Bekehrung des heiligen Paulus geboren oder getauft werden. Ein Bindfaden, welcher an dem Puls befestigt wird, verhindert die Krämpfe bei denen, die viel schwimmen. Eine Guitarrensaite, an dem Puls befestigt, heilt Zahnweh. Eine dreikantige Nuß (Nou de tres Cantells), stets in der Tasche getragen, schützt lebenslang vor Zahnweh; ebenso leidet man nie daran, wenn man sich die Nägel alle Montage schneidet; thut man diese Arbeit dagegen am Freitag, so entstehen Wunden an den Nägeln der Fußzehen (Grells des Enemigs). Ein Ring aus Stahl, welcher an einem beliebigen Finger getragen wird, heilt das Rheuma. Ein Spartfaden, um den Hals befestigt, befreit von Eructationen und sauerm Magen. Eine Citrone, immer und zwar stets dieselbe in der Tasche getragen, macht, daß sich der Träger derselben nie erkältet. Knoblauch, stets in der Tasche getragen, verhindert, daß Milben sich an jener Person festsetzen.

Theilweise auf Vorurtheilen beruhend, theilweise aber auch durch ihre eigene Wirkung auf Erfahrung begründet, sind mehrere der vom Volke verwendeten Heilmittel. Legt man eine Zwiebel von Scylla maritima unter das Bett eines Rothlaufkranken, so heilt sie diesen nicht blos, sondern verhindert auch, daß das Uebel wiederkehrt. Die Decocte von Orangenblättern werden gegen Nervenleiden benutzt; die Decocte von Lavendel- (Lavatera-) Blumen und von Heiligenpflanze (Santolina, Chamaecyparissus) werden gegen Leibschmerzen angewendet. Der Syrup vom sauern Granatapfel wird gegen trockenen Husten gebraucht, ebenso der Syrup von Cactusfeigen. Die Blätter oder besser gesagt die Aeste dieser Pflanze, in zwei Theile gespalten, werden als Resolutiv verwendet; man benutzt sie auch, um Wunden zu heilen. Hierfür verwendet man indessen mit Vorliebe geriebene Carotten, welche auch wirklich recht gute Dienste leisten. Wohl von den Engländern hergenommen ist der umfängliche Gebrauch von Magnesia, welche die Leute aus dem Volke als eine allgemeine Panacee ansehen.

Infolge der wiederholten Einwanderungen der verschiedenen fremdländischen Occupationen ist, wie begreiflich, der Typus der Bevölkerung Menorcas ein sehr verschiedenartiger. Ein großer Theil der arabischen Bevölkerung hat sich zur Zeit der Eroberung mit der christlichen assimilirt, und es ist daher nicht zu verwundern, daß sich der arabische Typus vielfach noch erhalten hat. Namentlich im Südosten der Insel begegnet man



Junger Mahoneser.

manchem jugendlichen Männergesicht, das so arabisch aussieht, daß eine gewisse Ueberwindung dazu gehört, den Jüngling nicht arabisch anzusprechen. Andererseits könnte man sich, wenn man in Mahon manches Mädchengesicht betrachtet, in Westend wähnen.

Viele Engländer haben sich während der dreifachen Domination mit Mahoneserinnen vermählt, und häufig habe ich bei so auffallend englischen Gesichtchen englische Vorältern entweder von väterlicher oder von mütterlicher Seite nachweisen können. Auch trifft



Junger Mahoneser.

man in den kleinen Ortschaften der Umgebung Mahons manchen ältlichen rothhaarigen Mann mit farbigem Gesicht, welcher ganz schottisch aussieht.

Ein verschiedener Typus ist auch in den einzelnen Ortschaften vorhanden. Am schönsten sind die Leute an beiden Enden der Insel, namentlich in den beiden Städten,

vor allem in Ciudadela, wo die edle regelmäßige Form der Gesichter ganz auffallend ist. In zweiter Linie steht Alayor, wo sie sich, wie in Sn Luis, namentlich durch ihre gesunde Gesichtsfarbe auszeichnen. Bildschön sind die rosigen Kinderchen, der Typus strotzender Blüte. Ein charakteristisches Merkmal der Bewohner Alayors, das



Junge Frau aus Mahon.

namentlich bei Männern hervortritt, ist das etwas zu lange Kinn. Im Centrum der Insel sind die Leute weniger schön, nämlich in den drei Ortschaften von Mercadal, Sn Cristobal und Ferrerias, wo sie einander ähneln. Im allgemeinen sind übrigens die Leute auf Menorca größer als auf Mallorca.

Infolge der wiederholten Fremdherrschaft und des regen Verkehrs mit der Außenwelt ist jede Spur einer Nationaltracht auf Menorca verschwunden. Dieselbe, welche sich mit gewissen Abänderungen bis in den Anfang dieses Jahrhunderts erhielt, ist blos



Mädchen aus Ciudadela.

noch aus alten Aquarellen aus der englischen Periode zu ersehen, von denen namentlich der Baron de las Arenas einige recht hübsche in Tirant aufbewahrt. Wiewohl nicht gleich, ähnelte die Tracht etwas derjenigen Mallorcas, namentlich die der Frauen,

welche den auf die Schultern herabhängenden Zopf und den Rebosillo wie die Mallorquinerinnen trugen. Heutzutage folgen sie gänzlich den Zeitmoden und ganz besonders entwickelt ist die Neigung zum Luxus im Anzuge. Die älteren Damen tragen meistens noch die spanische Mantilla, während die jüngeren schon die bizarren Hüte der Neuzeit verwenden. Unter den Männern ist die Capa madrileña sehr verbreitet, und ein Mann ohne Capa gilt im Winter als nicht vollständig angezogen; selbst ganz junge Knaben pflegen sie zu tragen, und sie nimmt sich auf Kinderschultern auch wirklich ganz kokett aus. Junge Leute lieben sie mit buntem, meistens carmoisinrothem oder dunkelorangefarbigem Revers.

Was Haar- und Bartscheren betrifft, so gibt es nichts Typisches; auf dem Lande haben die meisten den Bart rasirt, viele von den jüngeren Leuten aber schon einen Vollbart, und in den Ortschaften ist vielfach der Schnurrbart üblich. Von jungen Männern und Mädchen wird, namentlich in Mahon, eine Art Haarschlinge (Puput) auf der Stirn getragen, die ihnen ein fesches Aussehen verleiht.

Wie in der Stadt, so ist auch auf dem Lande jede Spur einer traditionellen Tracht verschwunden. Häufig kommen rothe, schwarzverbrämte Mützen (Becas) vor, namentlich bei Fischern, manchmal auch bei Fuhrleuten und Lastträgern. Im Winter sind vielfach Pelzmützen bei jungen Leuten, insbesondere bei Fuhrleuten üblich; viele Leute tragen auch im Winter bei der Feldarbeit einen Palmito-Hut. Manchmal wird noch eine Mütze auf den Strohhut gesetzt. Eine eigenthümliche Sitte ist die, ein Sacktuch um den zumeist schwarzen, engkrämpigen Filzhut zu winden, in welches man die hierzulande verfertigten hölzernen Pfeifen steckt; namentlich ist dies in der Gegend von Mercadal allgemein, man sieht es aber auch zuweilen in jener von Ciudadela. Manchmal werden statt des um den Hut geschlagenen Sacktuches kleine Lederstreifen in langen Stichen durch den Filzhut gezogen, in welche man gleichfalls die Pfeife hineinsteckt; namentlich ist dies in der Umgegend von Mercadal der Fall. Bei den Landleuten ist eine kurze blaue Jacke sehr gebräuchlich. Wollhemden, vorn mit Knöpfen, Chamaretta genannt, werden in der Nähe von Ciudadela sehr viel getragen. Man bedient sich deren auch in Ferrerias, dort Camisetas genannt; meist sind sie von brauner Farbe, vorn mit kleinen Knöpfen versehen oder ganz

geschlossen. Mäntel mit Kapuze aus braunem oder blauem Tuch werden auf dem Lande noch von älteren Leuten gebraucht. Die Winterkleider sind meist aus grobem Tuch, die Sommerkleider aus mallorquinischer Llista gearbeitet. Sehr beliebt ist in der Gegend von Ciudadela und Mahon bei der Feldarbeit eine Lederschürze (Devantal), welche manchmal rückwärts um die Füße als Hose gebunden wird und den doppelten Zweck hat, zu wärmen und als Schutz für die Füße zu dienen. Diese Lederschürzen sind jetzt allerdings weniger gebräuchlich als früher und werden meistens nur von älteren Leuten getragen. Als Fußbekleidung des Landvolkes dient die Aubarca aus Rinds-



Aubarca aus Mercadal.

leder, das mit den Haaren nach außen gewendet ist, oder auch aus Sohlen, die man kauft und dann selbst bearbeitet. Eigenthümlicherweise stammen trotz des vielen Rindviehes, das man auf Menorca hat, die meisten Lederstücke, die man schon viereckig geschnitten in der nöthigen Größe verkauft, aus Montevideo. Die Aubarcas sehen recht unschön aus und sind namentlich zur Winterszeit bei feuchtem Wetter sehr unbequem; die Leute sind aber so daran gewöhnt, daß sie im Inneren der Insel, namentlich in Mercadal und Ferrerias, fast die ausschließliche Bekleidung bilden.

Wie sich bei den Männern nichts Typisches findet, so hat sich auch keine Eigenthümlichkeit im Anzuge der Frauen erhalten. Sie tragen auf dem Lande ein Kopftuch,

das sie in älterer Zeit beim Reiten durch einen Cylinderhut ersetzten, über welchen sie ein Kopftuch banden, was noch heutzutage einige wenige Frauen zu thun pflegen. Zur Sommerszeit und an schönen Tagen auch des Winters wird der breitkrämpige Strohhut aus Palmito, mit Kattunfutter auf der Unterseite der Krämpe, verwendet. Schirme werden häufig namentlich beim Ausreiten, aber meistens im Futteral getragen. Die Röcke, in der Regel aus Calicot aus Catalonien bestehend, pflegen in der Regel schlicht zu sein. Einige Frauen auf dem Lande tragen noch auf der Insel verfertigte, gewöhnlich blau gefärbte Stoffe, die halb aus Leinen und halb aus Wolle bestehen, Mitje llane genannt, welche einst in allgemeinem Gebrauch waren; wir werden auf dieselben gelegentlich der Gewebe später zurückkommen. Recht sorgfältig zeigt man sich hinsichtlich des Schuhwerks. Auch in den Goldschmuckſachen des Landvolkes, bei welchen sich in den meisten Gegenden ein gewisses charakteristisches Gepräge erhalten hat, ist auf Menorca gar nichts Typisches bewahrt geblieben, und der am meisten getragene moderne Schmuck wird aus Frankreich und anderen Ländern eingeführt.

Die verschiedenen Gegenden Menorcas werden von den Insulanern besonders bezeichnet. So wird das Mitjorn gran die ganze Gegend von Sn Cristobal genannt zum Unterschiede von dem Mitjorn, dem Stück des Südens von Ciudadela, wie Son Saura u. s. w. Sa Tramuntana wird im Gegensatz hierzu der ganze Norden der Insel genannt, der man aber noch verschiedene Unterbenennungen gegeben hat; so führt beispielsweise die ganze flache Strecke im Nordwesten von Mahon bis zur Bufera den Namen von Favarity nach dem gleichnamigen Cap, und die Gegend im Norden von Ferrerias, wie Son Ermitá u. s. w., heißt Sa Siberia, weil sie die kälteste und am wenigsten bevölkerte der Insel ist. Das breite Thal im Süden nennt man Ses Cañesias u. s. w. Ortschaften beziehungsweise Städte gibt es auf Menorca nur neun: Mahon, Ciudadela, Alayor, Villa Carlos, Sn Cristobal, Mercadal, Ferrerias, Sn Luis und Fornells. Außerdem sind aber in der Gegend von Mahon eine Reihe von Caserios oder Häusergruppen vorhanden, von welchen einige, wie Sn Clemente und Llumesanas, eine gewisse Wichtigkeit haben. In allen anderen Districten finden sich nur isolirte Häuser der Llochs oder Besitzungen, meistens in kurzer Entfernung voneinander, und zwar vielfach in der Weise, daß mehrere Besitzungen in kleinere Abtheilungen zerlegt und deshalb mehrere Häuser errichtet wurden. Bei manchen blieb

der Name der alten Besitzung fest haften, wie beispielsweise bei Algendar d'en Gabriel und Algaidus d'en Geroni, bei anderen wurde ein Diminutivum aus dem eigentlichen Namen gebildet, so aus Forma Formet, aus Cavalleria Cavallerieta, bei anderen endlich ein nen (nou) hinzugefügt, wie man Lluriach nou zum Unterschiede von Lluriach vey, Covas novas zum Unterschiede von Covas veyas sagt u. s. w. Alle diese außerhalb der Ortschaften befindlichen Häuser sind aber im Vergleiche zu den innerhalb derselben gelegenen nur in geringer Zahl vorhanden; so betrug dieselbe am 31. December 1887 nur 1912, während man 7747 Häuser im Inneren der Ortschaften zählte. Nach den einzelnen Districten vertheilen sie sich folgendermaßen, wie nebenstehende Tabelle zeigt.

Leider ist die Art und Weise, in welcher die Nomenclatur in den verschiedenen Gemeinden gehandhabt wurde, nicht identisch, und es erscheint unbegreiflich, daß sich dieselben nicht vorher über die Feststellung eines bestimmten Schemas vereinigt haben. So zählte man in Ferrerias, Mahon und Mercadal nicht die Herbergen (Albergues Chozas), die auf dem Lande vorhanden sind, während sie in den drei anderen Gemeinden mitgezählt sind, wenn auch ihre auf 3237 angegebene Zahl weit unter der Wirklichkeit steht und die meisten Kenner des Landes der Ansicht sind, daß die Zahl der für das Vieh auf eine directe oder indirecte Weise und der für die Unterbringung von Ackerbaugeräthen bestimmten Bauten diejenige der innerhalb und außerhalb der Ortschaften für Personen bestimmten Häuser übersteigt. Um das sich daraus ergebende Misverhältniß zu heben, haben wir in einer eigenen Anhangsspalte die Gesammtheit der Bauten mit Ausnahme der auf dem Lande vorhandenen Albergues angegeben, woraus sich eine Gesammtzahl von 9755 Häusern ergibt. In der Gemeinde von Alayor hat man die Besitzhäuser, welche außer der Wohnung des Halbpächters noch eine eigene Wohnung für den Eigenthümer, Casas d'es Señó, enthalten, obwohl dieselbe oft oberhalb derjenigen des Bauers in ein und demselben Gebäude ist, als zwei Nummern angesehen, während sie in allen übrigen Districten als eine einzige gelten; es sind dies die 16 Häuser, welche als nur zeitweise bewohnt angegeben wurden. In der Art und Weise, die öffentlichen Bauten zu zählen, ist man ebenfalls nicht gleichmäßig verfahren. So weist Mahon, das deren viel mehr zählt, nach amtlichen Zusammenstellungen blos 28 öffentliche Gebäude auf, während nach denselben Ciudadela deren 30 hat.

Verzeichniß der Gebäude nach der im Jahre 1887 gemachten Aufstellung der Gemeindelisten auf Menorca.

District	Gebäude innerhalb der Ortschaften					Gebäude außerhalb der Ortschaften			Gesammtzahl					Darunter öffentliche Gebäude			Darunter unbewohnte und nur zeitweise bewohnte Häuser					Obertheu-, Heuladen- und Strohlager, die in die vorhergehende Zahlenmittheilung nicht einbegriffen sind, weil sie nicht bewohnt werden, da deren Besitzer ihre Wohnung in einem Dorfe haben und keine besonderen Gebäude für den Aufenthalt dessen und seiner Knechte der Fall ist.	
	Haus 1 Stockwerk	Haus 2 Stockwerken	Haus 3 oder mehr Stockwerken	Herbergen, Gatters, Ställe, Keller u. s. w.	Hinzugekommene, abgerechnet von der Totalzahl	Haus 1 Stockwerk	Haus 2 Stockwerken	Haus 3 oder mehr Stockwerken	Gebäude von 1 Stockwerk	Gebäude von 2 Stockwerken	Gebäude von 3 oder mehr Stockwerken	Herbergen, Gatters, Ställe, Keller u. s. w.	Hinzugekommene, abgerechnet von der Totalzahl	Innerhalb geschlossener Ortschaften	Außerhalb geschlossener Ortschaften	Gesammtzahl der öffentlichen Gebäude	Innerhalb geschlossener Ortschaften	Außerhalb geschlossener Ortschaften	Gesammtzahl der unbewohnten Häuser	Innerhalb geschlossener Ortschaften, nur zeitweise bewohnt	Außerhalb geschlossener Ortschaften, nur zeitweise bewohnt	Gesammtzahl der zeitweise bewohnten Häuser	Ställe in Verbindung mit Häusern	Ställe in Verbindung mit Herbergen	Ställe in Verbindung mit Häusern und Herbergen	Ställe ohne Verbindung mit Häusern oder Herbergen	Gesammtzahl der vorhandenen Ställe
Alayor . . .	6	119	29	1161	1317	8	119	29	1161	1317	1099	7	247	2	5	7	6	5	11	—	—	—	27	70	—	158	158
Ciudadela . .	146	725	774	—	1645	222	369	24	1922	2377	1645	—	247	9	21	30	—	—	—	—	—	—	28	50	12	—	90
Ferrerias . .	7	96	87	6	196	17	56	13	—	86	196	6	38	1	2	3	—	—	—	—	—	—	—	2	—	1	3
Mahon . . . mit	444	1298	1625	—	3277						3277			5	23	28	7	20	27	1	16	17	46	138	102	6	354
Es Castell . . und	15	224	8	—	247	287	622	63	—	972	1259	33	285	1	1	2	1	1	2	—	1	1	—	6	5	—	11
Es Clemente	8	27	3	—	38						38																
Mercadal . . mit	19	98	116	10	243						243			4	4	8	2	2	4	—	—	—	—	6	—	—	8
Es Grifeldal und	7	183	70	20	280	—	117	15	—	132	412	7	285	2	6	8	5	2	7	—	1	1	4	4	—	—	8
Fornells . .	33	69	3	8	113						113			2	2	4	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—
Villa Carlos	307	289	64	45	705	7	96	8	154	265	970	139	831	7	2	9	4	3	7	—	—	—	4	11	3	—	18
Menorca:	992	3414	3041	96	7843	541	1219	152	3237	5149	12992	1539	9453	66	93	159	46	63	109	2	18	20	105	370	114	46	635

In Ciudadela hat man nämlich bei diesem Verzeichnisse ein öffentliches Oratorium, obwohl es sich im Privatbesitz befindet, nicht ausgelassen, dagegen in Mahon sehr wichtige Gebäude, wie das Arsenal, das Militärspital, die Quarantäne-Insel, das Lazareth, die Mola u. s. w., nicht aufgezählt. In Alayor sind auch die öffentlichen Oratorien, wiewohl in Privatbesitz, beispielsweise dasjenige von Son Gall, ausgelassen; die zwei als auf dem Lande vorhanden angeführten öffentlichen Bauten sind die beiden Friedhöfe, der katholische und der neutrale. Die als im Inneren der Ortschaft vorhanden aufgezählten 7 Herbergen u. s. w. sind Depots von Sachen geringen Werthes und von Dünger. Die Häuser Mahons sind jederzeit bewohnt mit Ausnahme von 472, die es blos den Tag über sind und die in den Andenes (Quais) des Hafens und an der Rampa de la Abundancia liegen, nebst einigen anderen im Inneren der Stadt, die als Magazine, Werkstätten, Bouteillerien, Wagenschuppen, zum kleinen Theil als Viehstallungen und zu anderen Zwecken verwendet werden. Die in Sⁿ Luis zeitweilig bewohnten Häuser sind Mahonesern gehörig, die sie blos während der schönen Jahreszeit bewohnen. Die Weinberg- und Gartenhäuser sind ein, zwei und nur wenige drei Stockwerke hoch. Die Gemüse- und Obst-Gartenhäuser umfassen ein Stock mit Ausnahme von wenigen zweistöckigen Gebäuden. In die ersteren geht der Ackersmann blos, wenn er Arbeit hat, und der Eigenthümer, um den Tag oder irgendeinen Nachmittag zur Unterhaltung daselbst zuzubringen; in den letzteren verbringt der Landmann die Ruhe- oder Unwetterstunden während des Arbeitstages. Die Casas de Estancia sind von kleineren Besitzungen als die Predios oder Llochs von dem Bauer geführt, der, wie in den Horts von Mahon, mit seltenen Ausnahmen, stets zur Nacht nach Hause zurückkehrt. Sie haben im allgemeinen ein oder zwei Stockwerke.

Die 6 Herbergen u. s. w. von Ferrerias sind Wagenschuppen, unbewohnte Magazine und ein Stall, der gegenwärtig als Kinderschule dient. Die im Districte von Mercadal mit Sⁿ Cristobal und Fornells erwähnten Baulichkeiten dienen als Werkstätten, Wagenschuppen, Magazine u. s. w., und niemand schläft darin; sie sind wie auch in den anderen Ortschaften gewöhnlich ein Stockwerk hoch, denn wenn sie ein oder zwei Stockwerke haben, sind sie oben bewohnt. Häufig gehen sie von bloßer Werkstätte in ein Wohnhäuschen über oder umgekehrt. Fornells hat blos die Ortschaft; seine Umgebung gehört der Gemeinde von Mercadal, die auch alle

Häuser der früheren kleinen Ortschaft von Sⁿ Juan del Horts oder de Carbonell, jetzt meistens nur Ruinen, umfaßt. Villa Carlos betreffend, sind die 45 Herbergen, Werkstätten, Magazine, Wagenschuppen u. s. w., in welchen man nicht schläft. Die 20 unbewohnten Häuser sind meist in gutem Stande, und nur wenige sonst unbrauchbar gewordene dienen als Stall oder Düngergelaß; abgesehen von diesen letzteren könnten sie Miethparteien aufnehmen, haben aber keine. Die 29 zu zeiten bewohnten Gebäude gehören Mahonesern, die dorthin zur Zeit der Bäder, des Fischfanges u. s. w. gehen.

Aus dem Jahre 1860 sind folgende Zahlenangaben vorhanden, die wohl weniger Glauben verdienen als die zuletzt gemachten:

Zahl der Häuser.

District	In den Ortschaften	Alleinstehende Gebäude	Gebäude von 1 Stockwerk	2 Stockwerken	3 Stockwerken	4 und mehr Stockwerken	Herbergen, Hütten, Ställe u. s. w.	Gesammtzahl der Gebäude
Alayor	955	1401	63	847	212	—	1234	2356
Ciudadela	1227	2709	244	830	532	38	2292	3936
Ferrerias	176	268	43	136	94	—	771	444
Mahon	3650	1624	1274	2271	999	159	571	5274
Mercadal	575	257	45	657	83	—	47	832
Zusammen:	6583	6259	1669	4741	1920	197	4915	12842

In Rücksicht darauf, ob die Häuser fortwährend oder nur zeitweise bewohnt waren, gibt die folgende Tabelle für jenes Jahr Aufschluß:

Bewohnte Häuser.

District	Gebäude beständig bewohnte	Gebäude zeitweise bewohnte	Gesammtzahl
Alayor	1021	57	1078
Ciudadela. . . .	1505	43	1548
Ferrerias	241	22	263
Mahon	3930	205	4135
Mercadal. . . .	623	95	718
Zusammen:	7320	422	7742

Ueber die Zahl der unbewohnten Häuser jener gleichen Periode belehrt uns die nachstehende Tabelle:

Unbewohnte Häuser.

District	In den Ortschaften	Alleinstehende	Gesammtzahl
Alayor	34	1244	1278
Cindadela. . . .	10	2378	2388
Ferrerias. . . .	4	181	181
Mahon	481	658	1139
Mercadal. . . .	56	58	114
Zusammen:	585	4519	5100

Diese Ziffer wird aus dem Grunde so hoch, weil Herbergen, Hütten, Ställe u. s. w. mitgerechnet sind.

Die folgende Zusammenstellung gibt uns eine Vorstellung von der Häuserzunahme in 75 Jahren, von 1785 bis 1860:

Jahr	Alayor			Cindadela			Ferrerias			Mahon			Mercadal			Gesammtzahl
	In den Ortschaften	Auf dem Lande	Zusammen	In Städten und Dörfern	Auf dem Lande	Zusammen	In Städten und Dörfern	Auf dem Lande	Zusammen	In Städten und Dörfern	Auf dem Lande	Zusammen	In Städten und Dörfern	Auf dem Lande	Zusammen	
1785	840	122	962	1047	180	1227	—	—	264	2465	415	2880	—	—	363	5696
1797	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2595	521	3116	—	—	—	—
1815	911	146	1057	1200	187	1387	173	67	240	3603	711	4314	562	116	678	7676
1860	955	167	1122	1227	417	1644	176	97	273	3650	1053	4703	575	210	785	8527

Bei der Häuserzahl von 1860 sind die Herbergen, Hütten und Stallungen, welche bei den früheren Häuserzählungen nicht inbegriffen waren, unberücksichtigt geblieben.

Die Zunahme in den beiden angenommenen Zeiträumen ist eine sehr verschiedene; während in dem ersten von 1785 bis 1815 die Zunahme jährlich 66 Häuser war, betrug sie von 1815—1860 blos 21 Häuser. Diese Erscheinung findet in der verschiedenen Zunahme der Bevölkerung, von der wir bereits früher sprachen, ihre Erklärung, wobei man sich immer gegenwärtig halten muß, daß jede Familie ein eigenes Haus ein-

Ueber die Zahl der unbewohnten Häuser jener gleichen Periode belehrt uns die nachstehende Tabelle:

Unbewohnte Häuser.

District	In den Ortschaften	Allenthalben	Gesammtzahl
Mayor . . .	34	1244	1278
Cindadela . . .	10	253	263
Ferrerias . .	4	141	145
Mahon	481	908	1389
Mercadal	—	54	114
Zusammen:	529	4700	5229

Diese Ziffer wird aus dem Grunde so hoch, weil Herbergen, Hütten, Ställe u. s. w. mitgerechnet sind.

Die folgende Zusammenstellung gibt uns eine Vorstellung von der Häuserzunahme in 75 Jahren, von 1785 bis 1860:

Jahr	Mayor			Ciudadela			Ferrerias			Mahon			Mercadal			Gesammtzahl
	In den Ortschaften	Auf dem Lande	Zusammen	In Städten und Dörfern	Auf dem Lande	Zusammen	In Städten und Dörfern	Auf dem Lande	Zusammen	In Städten und Dörfern	Auf dem Lande	Zusammen	In Städten und Dörfern	Auf dem Lande	Zusammen	
1785	840	122	962	1047	180	1227	—	—	264	2465	415	2880	—	—	363	5696
1800			—			—			—	2995	521	3116			—	
1817			1067	1200	187	1387	173	67	240	3093	711	4344	562	116	678	7676
1860			1627	617	1044	176	97	273	3650	1053	4703	575	240	785	8827

Die Zahl der unbewohnten Häuser, welche bei den [illegible] Herbergen, Hütten und Stallungen, welche bei den [illegible] Erhebungen nicht vorhanden waren, unberücksichtigt geblieben.

Die Zunahme in den [illegible] Zeiträumen ist eine sehr verschiedene; während in den Jahren von 1785 bis 1817 die Zunahme jährlich 66 Häuser war, betrug sie von 1817—1860 blos 21 Häuser. Diese Erscheinung findet in der verschiedenen Zunahme der Bevölkerung, von der wir bereits früher sprachen, ihre Erklärung, wobei man sich immer gegenwärtig halten muß, daß jede Familie ein eigenes Haus ein-



SN. JUAN DE CARBONEL

nimmt. Von 1808 an, wo infolge des spanischen Unabhängigkeitskrieges viele Familien von dem Festlande sich herüberflüchteten, bis 1815 ist die Epoche größter Bevölkerungszunahme für Menorca und auch größten Geldreichthums, dank der Anwesenheit der Mannschaft eines stationirten spanischen und eines englischen Geschwaders, das sich kaum vom Hafen von Mahon entfernte, in Verbindung mit dem Aufschwung, den der lebhafte Handel mit der Levante von 1812 bis 1815 im Gefolge hatte. Andererseits wirkten in der zweiten Periode die Stockung des Levantiner Handels, sowie die Abnahme des Seehandels sehr nachtheilig; eine ununterbrochene Reihe von Misernten, welche von 1817 bis 1830 währte, vernichtete ferner die Haupterträgnisse der Insel, und die Einnahme Algeriens durch die Franzosen öffnete der Auswanderung ein weites Feld.

Wenn wir nun die einzelnen Districte in der Periode von 1785—1815 in Betracht ziehen, so finden wir, daß die größte Häuserzunahme in Mahon stattfand, was wohl aus der Wichtigkeit seines Hafens zu erklären ist, weswegen sich dort fast alle Catalaner, Engländer, Israeliten u. s. w. ansiedelten und Handelshäuser gründeten. Dies läßt begreiflich erscheinen, daß in der Periode von 1785—1815 die Häuserzahl in Mahon um 1055 Häuser zugenommen hatte, ohne die von Sⁿ Clemente mitzuzählen, welche Aldea 1806 gegründet wurde, und ohne diejenigen, welche man in Sⁿ Luis, Villa Carlos und auf dem Lande infolge der Zerstückelung des Eigenthums errichtete. Nächst Mahon war es der District von Mercadal, zu dem damals Ferrerias gehörte, das nur im Jahre 1837 eine getrennte Gemeinde bildete, welcher am meisten an Häusern zunahm. Die größte Zunahme entfällt hier auf Sⁿ Cristobal, gegründet 1769, das im Jahre 1815 187 Häuser zählte, die größtentheils im Jahre 1806 erbaut worden sind. Die übrigen wurden theils in Fornells, in Sⁿ Juan de Carbonell und auf dem Lande infolge der Verkleinerung der Besitzungen, theils in Mercadal selbst errichtet, das als centrale Ortschaft und Hauptort eines großen Districtes eine gewisse Wichtigkeit hatte und nothwendigerweise aufblühen mußte. Der District von Ciudadela hatte in derselben Periode eine Zunahme von 160 Häusern zu verzeichnen, von denen fast alle auf die Stadt und nur 7 auf das Land entfallen. Diese Erscheinung hängt wohl mit den geringen Theilungen der Besitzungen, sowie damit zusammen, daß die Feldarbeiter fast alle in der Stadt übernachten. Im District von Alayor betrug die Zunahme in dieser Periode blos 95 Häuser, von denen 71 auf

die Ortschaft und 24 auf das Land entfallen. Am klarsten wird der Zuwachs an Häusern durch folgende Zusammenstellung dargethan:

Ortschaft und Gemeindedistrict	Häuserzahl 1785	1815	Zunahme	Procentual
Mahon, einschließlich Sn Luis, Villa Carlos und Sn Clemente	2880	4314	1434	49'77
Mercadal, einschließlich Ferrerias, Sn Cristobal, Fornells und Sn Juan de Carbonell.	627	918	291	46'41
Ciudadela	1227	1387	160	13'04
Alayor	962	1057	95	9'87
	5696	7676	1980	

Betrachten wir die neuere Periode bis 1860, so finden wir als eine stete Thatsache, daß die Zunahme der Häuser auf dem Lande eine größere war als in den Ortschaften, was wohl dem steigenden Wohlstande, den Fortschritten des Feldbaues und vor allem der Theilung von Besitzungen zuzuschreiben ist. So betrug in Alayor die Zunahme der Häuserzahl 14 % von 1785 bis 1860, während die Häuser auf dem Lande um 36 % zunahmen. In derselben Periode nahmen die Häuser in Ciudadela um 17 % und auf dem Lande um 34 % zu. In Ferrerias war die Zunahme von 1815 bis 1860 blos 2 % und auf dem Lande 45 %, in Mercadal in derselben Periode 2 % und auf dem Lande 16 %. Endlich in Mahon mit Vorstädten betrug die Zunahme von 1785—1860 46 % und auf dem Lande 153 %. Wie man sieht, war hier die Zunahme am stärksten, am geringsten dagegen in dem ungesünderen Centrum der Insel.

Wir wollen uns nun mit der Bauart der Häuser beschäftigen, welche, wiewohl von der Phantasie eines jeden abhängig, doch auf Menorca eine gewisse Gleichförmigkeit behält, namentlich da hier keine Baumeister vorhanden sind, sondern die Maurermeister selbst die Häuser errichten und schablonenmäßig eines nach dem anderen copiren. Es sind zunächst zwei Hauptklassen zu unterscheiden, die Stadthäuser und die Landhäuser, welche, wenn auch in der Hauptsache ähnlich gebaut, sich in Form und Vertheilung infolge ihrer verschiedenen Bestimmung, da erstere meistens durch den Raum an einen gewissen Umfang gebunden sind, sehr voneinander unterscheiden müssen. Diejenigen der Ortschaften, namentlich der größeren wie Alayor, sind meist eine Nachahmung der

Stadtwohnungen, wiewohl in kleinerem Maßstabe. Nur haben sie gewöhnlich ein Stockwerk weniger als die Häuser in den Städten, sodaß der Dachboden (Dezvan) fehlt und die oberen Zimmer gleich unter das Dach zu liegen kommen.

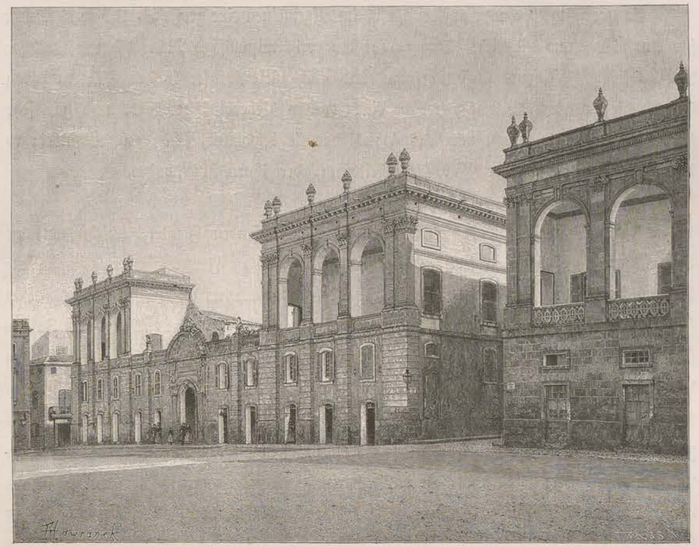
In alter Zeit wurden die Häuser aus Bruchsteinen mit dicken Mauern aufgeführt, und der obere Stock wurde durch die Kreuzwölbungen der ebenerdigen Räume getragen. Diese Bauart, die sich noch vielfach bei den Landhäusern der Gegend von Ciudadela und Sn Cristobal, sowie bei den älteren Häusern der Ortschaft Ferrerias vorfindet, ist heutzutage fast ganz aufgegeben, und man verwendet das Mauerwerk aus Bruchsteinen nur noch bei solchen Landhäusern, die sehr entfernt von den Steinbrüchen des miocänen Kalkmergels liegen, dessen leicht zugeschnittene Quadern das allgemeine Baumaterial ausmachen. Man verwendet diese in verschiedener Stärke je nach der Dicke der Wand, die man aufführen will, und bezeichnet sie dementsprechend mit besonderen Namen, die wir gelegentlich der Schilderung der Steinbrüche näher besprechen werden. Man legt die Quadern, nachdem man mittelst compacter Kalksteinstücke den Grund nivellirt hat, trocken auf, indem man die Fugen zustopft, und füllt sie mit in Wasser aufgelöstem Gyps, der sich so fest mit dem Kalkmergel verbindet, daß manchmal beim Abtragen von alten Häusern die Steine eher brechen, als daß sie sich in ihren Fugen trennen. Dieses feste Zusammenhalten gestattet auch, daß man dünne Scheidewände absehen und in einem Stücke transportiren kann.

Die Fußböden macht man aus Balken (Leñams) von nordischen Tannen, die man in einer Entfernung von 70 bis 80 Centimeter voneinander legt. Auf diesen Balken ruhen dünne Balken, Firas oder Fires genannt, von 5—6 Centimeter, von viereckigem Durchschnitt, 40 Centimeter voneinander entfernt. Dadurch entsteht eine Art offene Täfelung, auf welcher die 5 Centimeter starken Kalkmergelplatten (Cuarts) ruhen, deren Fugen auf der unteren Seite mit Kalkmörtel zusammengefügt werden und nach innen zu mit Gyps gefüllt sind. Sie sind leichter zu setzen und auch leichter im Gewichte als die aus Ziegeln und Gyps bestehenden, auf Mallorca üblichen Corbas oder Bovedillas. In früherer Zeit begnügte man sich damit, auf die Cuarts eine Mörtelmischung zu legen, die man Trispol (Trespol) nennt. Sie wird aus kleinen Geröllstücken vom Meeresufer, die vorher in Süßwasser gut gewaschen sind, aus

Kalk und Saulo (den Ueberresten der Kalkmergelbrüche), oder Sand gemacht. Darauf kommt eine Art Stuck aus Kalk und Gyps, der sich gut poliren läßt und auf welchem man manchmal mittelst einer eisernen Spitze die Fugen der Ziegel nachahmt. Dieser Stuck wird, wenn er halb trocken ist, meist roth angestrichen, was namentlich in der Gegend von Ciudadela sehr gebräuchlich ist, während man ihn in Alayor vielfach auch blau anstreicht. Mit Leinöl, Mangan (Oumangre) und Kieferharz werden die rothen Trispols-Boden warm bestrichen. Wenn das verwendete Material gut ist, wird es so hart wie Stein, meist aber nutzt es sich leicht ab, und es entstehen namentlich infolge der Bewegung der Balken in demselben Sprünge, die sich nie gut repariren lassen. Manchmal verwendet man auch Stuck allein, wie für die Stufen und Fußböden der Treppen, und in manchen älteren Häusern ließ man den Trispol-Boden ohne weitere Lage, wie die auf Mallorca gleichfalls übliche Mfecla picó. Gewöhnlich legt man heutzutage auf die Cuarts des Fußbodens die Pflasterziegel aus dem Lande, von denen in Ciudadela und Mahon treffliche Sorten fabricirt werden, oder in seltenen Fällen aus Catalonien oder Frankreich; manchmal belegt man sie auch einfach mit Gyps. Will man den Lärm im unteren Stockwerk vermeiden, namentlich wenn der Fußboden statt aus Cuarts aus Bretern gebildet ist, so bringt man unten eine flache Decke (Cel ras) an und füllt den leeren Raum mit Hobelspänen aus, welche schlechte Schallleiter sind. In manchen Häusern, vorzüglich Mahons, haben die ebenerdigen Wohnungen, insbesondere wenn ihre Räume als Schreib- oder Speisezimmer verwendet werden sollen, hölzernen Fußboden, wesentlich in der Absicht, dieselben trockener zu erhalten.

Die Bedachungen haben dieselbe Bauart wie die Fußböden, blos mit dem Unterschied, daß die hierzu verwendeten Kalkmergel-Quadern nur 3 Centimeter Stärke haben; dieselben heißen Quints und waren wie die Cuarts schon 1613 in Gebrauch. In alter Zeit verwendete man Rohrdecken (Cañisos), wie man deren noch manche auf dem Lande, namentlich in der Gegend von Ciudadela, sehen kann, und Holztäfelungen, meistens sehr einfacher Art. Die Dächer werden mit Hohlziegeln gedeckt und haben eine Neigung von nicht über 15°, welche wohl genügend ist, da es selten schneit, und durch den Umstand bedingt wird, daß bei einer größeren Winkelöffnung der im Winter wehende Nordwind überall die Ziegel abhebt. Manche Hausdächer sind in weißgetünchte Abstufungen eingetheilt, wodurch sie auch fester werden, da in diesen Reihen die Hohlziegel

nicht blos geweißt, sondern auch eingemauert sind. Manche haben blos einen solchen Streifen in der Mitte, einige wenige sind durchweg geweißt. In alter Zeit ragten die Dachungen als Aleros hervor, wie man deren noch einige wenige namentlich in Ciudadela sieht; sie waren von Holz oder Stein, wie beispielsweise das kräftige des Hauses Saura.



Das Haus des Conde und Martorell.

Das Aeußere der Häuser ist auf Menorca ungemein nüchtern; und wenn wir einige reichere Häuser von Ciudadela ausnehmen, von denen manche recht schön sind, und manches Haus bei Mahon aus der englischen Periode, das einige Architekturspuren aufweist, unterbricht selten eine Profilirung die einförmige glatte Tünche. Sie haben auf dem Lande stets die Thür nach Süden; bei den älteren findet man gar keine oder nur ein kleines Fenster gegen Norden, das man dann im Winter sorgfältig ver-

schließt, ja manchmal mit Baumwolle dicht macht; und man nennt ein Haus schlecht gebaut (esguerrat), wenn seine Thür nach Norden liegt, wie dies bei ein paar Häuschen der Peon Camineros an der neuen Fahrstraße nach Ciudadela der Fall ist. Nur bei neueren Häusern findet man ein paar Fenster oder eine geschlossene Halle gegen Norden, wenn nach dieser Seite hin die Aussicht schön ist.

Es herrscht überhaupt auf der Insel im allgemeinen eine große Vorliebe und Sucht für Aussichten, und vielleicht ist es gerade der verhältnißmäßige Mangel daran, welcher dies bewirkt. Fast jedes Besitzungshaus und auch viele Häuser in den Städten haben ihre Aussichtswarte (Terrat), welche einen weiten Ueberblick gewährt, und gar sehr freuen sich die Leute, wenn man das Haus, das sie bewohnen, schön gelegen findet; es bekundet sich hierin ein gewisser Schönheitssinn, der ihnen inne wohnt.

Sehr allgemein sind auf Menorca die herablaufenden Fenster, welche von den Engländern eingeführt wurden und die blos die Hälfte der Fensteröffnung offen lassen; bei manchen kann man nach Belieben die obere oder die untere Hälfte öffnen. Das Fehlen von eisernen Gittern und hölzernen Pfosten, welche fast allenthalben durch Jalousien ersetzt sind, die auch sehr leicht gebaut zu sein pflegen, spricht für die große Sicherheit, die man auf der Insel genießt. Man befestigt die Jalousien mit eisernen, umlegbaren Oronellas oder eisernen Schiebern. Manchmal werden auf dem Lande hölzerne Mandeln verwendet, um die Läden, wenn sie offen sind, festzuhalten. In Mahon und auf dem Lande werden die Jalousien meist dunkelgrün angestrichen, in Ciudadela meist gelblich, holzfarbig. Gleichfalls durch die Engländer wurden die hervortretenden Erker eingeführt, die man in Mahon Bainder nennt; wohl corrumpirt aus Bow Window. Sie sind zumeist rechtwinkelig oder von achteckiger Grundform.

Ein charakteristischer Zug Menorcas ist das viele Weißen der Häuser. Jeden Sonnabend Nachmittag werden die Häuser, bei denen mit Ausnahme von ein paar blauen in Mahon, einigen gelblichen in Ciudadela und ein paar hochrothen namentlich in Alayor Weiß die einzige vertretene Farbe ist, außen und innen getüncht, und diese Manie, wie man es fast nennen möchte, geht so weit, daß man sich nicht blos auf die Wände beschränkt, sondern auch die Bedachung, den Rücken der benachbarten Umfassungsmauern, ja manchmal sogar die benachbarten Felsen weißt. Das Weißen haben wohl die Menorquiner von den Arabern überkommen, aus den weißen Koubbas sind die weißen Kirchen entstanden. Allerdings mag das Weißen auch zum großen Theil in der außerordentlichen Reinlichkeit der Menorquiner seinen Grund haben. Dieselbe ist namentlich in den Häusereingängen, sowohl in der Stadt wie in den Ortschaften und auch auf dem Lande, ganz auffallend, und fast jeden Augenblick hat man den Besen in der Hand. Es muß übrigens betont werden, daß das viele Weißen nicht blos dem Reinlichkeitssinn entspringt, sondern auch nothwendig ist, um das sonst leicht verwitternde Marés zu erhalten, zumal da letzteres sehr porös ist und ohne Tünche eine große Menge Feuchtigkeit absorbirt, wenn der Wind den Regen gegen die Wände peitscht, was durch das Weißen allmählich vermieden wird; sehr merklich ist insbesondere der Unterschied der Feuchtigkeit in den neuen Häusern, in welchen die Tünche noch keine genügenden Schichten bekommen hat. Was ein Vortheil nach außen ist, muß wohl theilweise als ein Nachtheil nach innen bezeichnet werden, da die starke Tünche fast keine Absorbirung der sich daselbst entwickelnden Feuchtigkeit zuläßt und diese an den Wänden herabrieselt.

Fast alle Stadthäuser nehmen einen gewissen rechtwinkeligen Raum ein, den man Trast nennt; dieser umfaßt 5 Meter Breite und 20—25 Meter Tiefe. Die Dicke der Frontmauer beträgt gewöhnlich 33 Centimeter und 40 Centimeter in den Grundmauern; die inneren Mauern haben gewöhnlich eine Stärke von 25 Centimeter, die Unterabtheilungen werden aus dünn abgesengten Kalkmergelplatten angefertigt, welche bisweilen blos 5 Centimeter Dicke haben. Fast alle Häuser von Mahon bestehen aus nur einem Trast, diejenigen von zwei Trasts sind die Wohnungen bemittelter Leute und solche von drei Trasts äußerst selten. Die Häuser in den Städten sind 10—12 Meter hoch; sie haben eine Grundflur, einen ersten und einen zweiten fast immer niedrigeren Stock. Alle Häuser, welche einen Trast umfassen, sind nach einem fast gleichen Typus erbaut. Gewöhnlich bestehen sie aus gewölbten Souterrains mit Stallungen, Kohlenmagazin, Waschplatz u. s. w.; in alter Zeit hatten viele darin auch eine Blutmühle und manche den Keller. In Ciudadela fehlen diese Souterrains vielfach. Weiter enthalten sie ein Erdgeschoß, das auf den Hof geht (wenn ein solcher vorhanden ist), die Treppe mit Vestibül, Speisezimmer, Küche, ein Schlafzimmer (bei reicheren Leuten einen Wagen-

schuppen) und ein Estudi, welches als Arbeitszimmer tagsüber dient, rechts oder links der Thür, welche eine Seite einnimmt. Fast nie haben die Häuser einen Mezzanin oder Entresuelo. Die Hauptflur enthält einen Salon, ein oder zwei kleine Toilettezimmer und zwei oder drei Schlafzimmer. Die Façade von 5 Meter Ausdehnung gestattet nicht den Bau von zwei Zimmerreihen, und um zu vermeiden, daß die Zimmer aneinanderstoßen, ohne einen freien Ausgang zu haben, wird viel Raum durch Gänge verloren. Der zweite Stock, wenn ein solcher vorhanden ist, wird gewöhnlich für Schlafzimmer und Cabinete bestimmt; zumeist wird er aber blos von dem Dezvan gebildet, der in den Häusern der Grundeigenthümer als Magazin für die Cerealien ihrer Güter benutzt wird und zu Zimmern für die Dienerschaft hergerichtet ist. Mehrere Häuser hatten vorn Rundbogenhallen, die nunmehr zumeist vermauert sind, wie deren noch in Mahon durch den Anwurf auf der Esplanada, der Kaserne gegenüber, die ganz ein Portico hatte und in die Calle del Rosario sieht, während sie in Ciudadela noch vorhanden sind. Die Mehrzahl der Häuser hatte Stufen an der Frontseite, für welche man seit dem 17. Jahrhundert mittelst eines Census, den man zu zahlen sich verpflichtete, die Erlaubniß vom Real Patrimonio erhielt. Diese Stufen dienten nicht blos dazu, um von der Straße zu den Souterrains hinabzusteigen, sondern auch, um zu dem oberen Stockwerk mancher Häuser zu gelangen, welche unter dem Namen Cambras ohne irgendwelchen Zusammenhang mit den unteren Stockwerken vermiethet wurden. Seit dem ersten Drittel unseres Jahrhunderts hat die Gemeinde von Mahon begonnen, die Stufen beseitigen zu lassen, sodaß sie jetzt schon gänzlich verschwunden sind, was wohl für den Straßenverkehr von Vortheil war. In mehreren Ortschaften sieht man noch heutzutage an der Frontseite der Häuser angebaute, gemauerte Bänke (Pedrizos). Die Tiefe von über 20 Meter, welche die Häuser gewöhnlich haben, erschwert die Ventilation und die Beleuchtung; letzteren Uebelstand hat man allerdings theilweise durch Oberlicht zu vermeiden getrachtet. Fast alle großen Häuser haben aber einen kleinen Hof, der den inneren Räumlichkeiten Licht gibt, und nach rückwärts ein Gärtchen oder einen Corral.

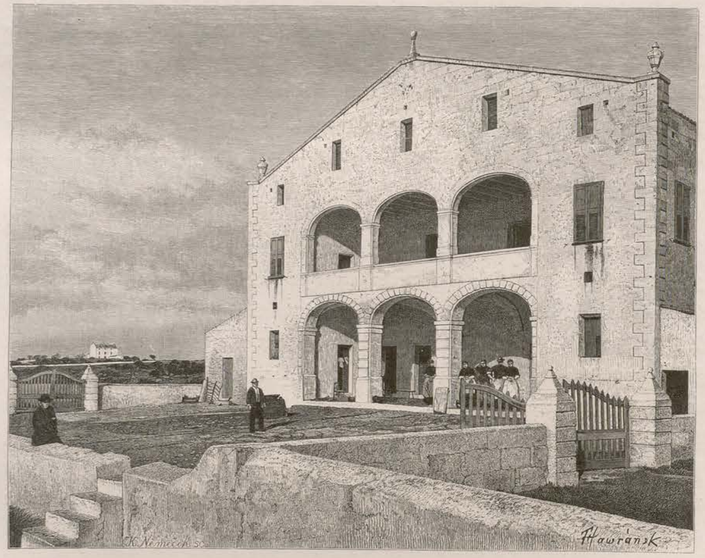
Die größeren Häuser enthalten gewöhnlich ein breites Vestibül, welches zu den Treppen führt. Die Treppen haben in den Städten eine große Ausdehnung und sind namentlich in reicher eingerichteten Häusern Ciudadelas luxuriös und groß. Sie sind meist aus dortigem Stein gebaut. Nur bei einigen wenigen Stadthäusern findet man

Treppen mit hölzernem Pfeilergeländer, die meisten haben ein eisernes, mehr oder minder verziertes Geländer. Bei neueren Häusern, in den Städten sowohl wie in den Ortschaften, ist es gewöhnlich Sitte, die Stäbe des eisernen Geländers abwechselnd gerade und leicht gewellt zu machen, was jedoch nicht hübsch aussieht. Die Wohnungen zu ebener Erde münden auf das Vestibül und bestehen aus Arbeitszimmer und Bureaux. Die Küche und das Speisezimmer sind stets nach der Gartenseite gelegen. Häufig ist in den Herrenküchen über die mit Ziegeln und Fayenceziegeln, letztere meist aus Valencia, sauber gepflasterten Feuerherde (Fogons) ein Bogen gespannt, mit einem Kamin darauf, damit der Dunst nicht in den Küchenraum komme. Die bescheideneren Küchen haben zumeist in der Ecke einen abgerundeten Feuerherd. Sehr rein, jeden Augenblick geweißt und gut mit Steingut versorgt sind die zur Aufnahme der Teller eingemauerten Marés-Stücke, welche lange Reihen um die Küche beschreiben, Escudellers genannt.

Im ersten Stock führt der Absatz (Replan) der Treppe zu dem Salon und zu den Wohnzimmern. Die Stockwerke haben gewöhnlich 4 Meter Höhe, die in den Salons zunimmt. Jede Wohnung besteht aus einem Schlafzimmer und ein oder zwei Toilettezimmerchen. Erstere sind thunlichst im Centrum des Hauses untergebracht, weil sie dadurch Schutz vor dem Winde im Winter und vor der Sonne im Sommer bieten, während sie stets vor Lärm gesichert sind; es fehlt ihnen aber Luft und Licht, die beiden Hauptbedingungen für ein gesundes Schlafzimmer; und geradezu auffallend ist es, daß je reicher der Eigenthümer, namentlich unter den adeligen Familien, ist, desto versteckter und dunkler seine Schlafstätte (Alcoba) liegt. Selten enthalten die oberen Stockwerke andere Wohnräume als die für die Dienerschaft bestimmten Zimmer.

Die Häuser auf dem Lande sind meistens klein. Unter die größten sind zu zählen, von Ciudadela anfangend und mit Mahon endend, Son Bey von Vigo, Corniola von Saura, Son Saura vom Conde, Son Aparetyet von Bernat Olivas, die Font Santa von Esquella, die Font Redones de baix von Bernat Olivas, Tirant non vom Baron de las Arenas, San Llorens von Esquella, Forma von Guiem Olivas, Son Gall von Vidalet, S'Ubaida von Montañez Son Morell von Febrer und Sant Antoni von Vigo. Sie sind fast alle nach einem Muster gebaut und bilden ein einziges großes Viereck mit doppelt abfallendem

Dache, ohne Hofraum und mit einer Bogenhalle vorn. Diese hat drei Bogen unten und drei oben, auf welch letztere der Hauptsaal stößt, auf den die übrigen Seitenzimmer münden, mit zwei Fenstern auf jeder Seite vorn oder, was die Regel ist, nur einem; oben befindet sich ein großer Dachboden (Porcho oder Sala genannt), mit einem Giebelfeld nach vorn. Die Font Santa und Tirant non sind Längsgebäude, welche von dem

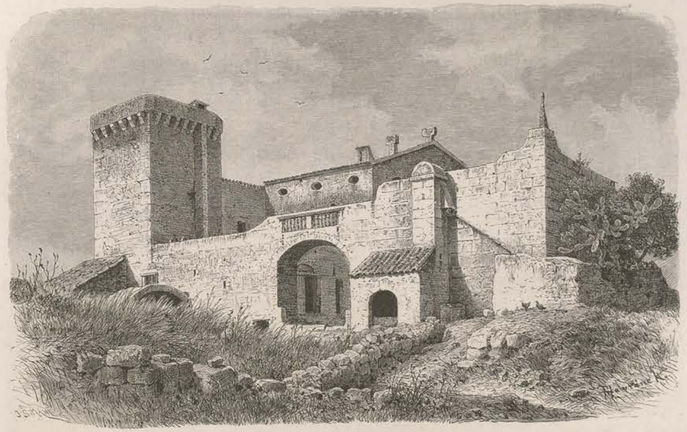


Forma.

üblichen charakteristischen Typus abweichen. Manche Landhäuser im Südosten der Insel sind mit plumpen viereckigen, zuweilen auch mit runden Thürmen versehen, die als Vertheidigungsplatz zur Zeit der Maurenüberfälle dienten, und einige derselben, wie S'Argosam und die Torre del Ram, sehen fast schloßartig aus. In der sonnenvollen Gegend sind die üblichen drei Bogenhallen bei den Landhäusern eine unerläßliche Bedingung, da sie hier um die Mittagszeit der einzige schattige Platz sind, den man sonst vergebens weit und breit suchen würde. In der Gegend von Mercadal ist unten

statt einer Dreibogenhalle häufig ein einziger Bogen vorhanden, während die Eingangshalle wie vermauert erscheint. Von den Wölbungen der Eingangsbogenhallen ragen Doppelhaken hervor. Bei vielen sind Estacas, um Drosselfang-Netze (Filats) darauf zu legen, angebracht.

Viele und selbst dürftige Häuser haben Sonnenuhren; häufig sind bei Mahon kleine derartige Uhren aus schwarzem Schiefer, der sich von dem Weiß der Tünche grell abhebt. An manchen Häusern ist außen eine sich emporrankende Rebe angepflanzt.

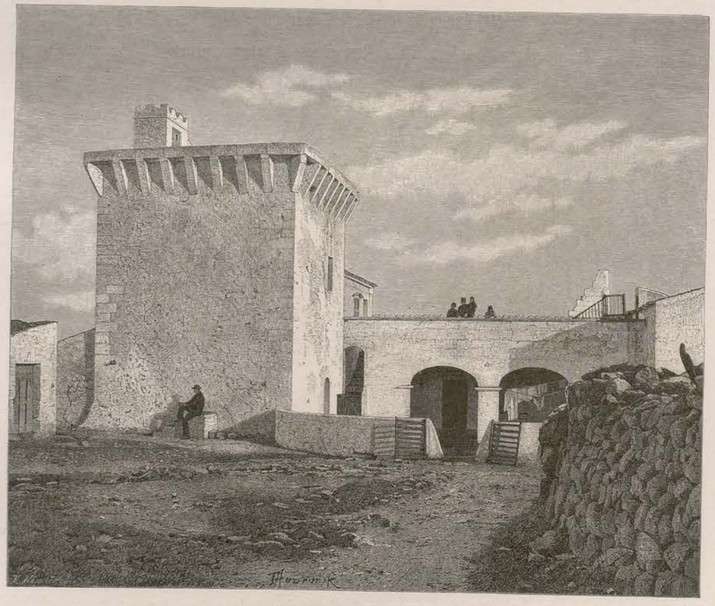


S'Argosam.

Ein Pujador, häufig mit Ziegeln gepflastert und aus drei oder mehreren Stufen bestehend, zu dem Zwecke, sich bequemer auf die Reitesel setzen zu können, fehlt bei keinem Landhause. In der Gegend von S^{n} Luis, Turret u. s. w. haben viele Häuser oben auf dem First ein Maltheserkreuz und mehrere haben Terrassen, die von dem oberen Stockwerke aus zugänglich sind.

Die ganze Seite von Ciudadela ähnelt in allem und somit auch in den Häusern viel mehr Mallorca als die Seite von Mahon. Es herrscht auf dem Lande nicht jenes übertriebene Weißen der Häuser, ja manches derselben erscheint arg von der Zeit

geschwärzt; auch hat sich viel mehr das charakteristisch Locale im Bau der Häuser, der Küchen u. s. w. erhalten. Ebenso ist die Sauberkeit auf dem Lande keine so übertriebene wie in der Gegend von Mahon, wo man jeden Augenblick den Besen in der Hand hat. Die Bewohner sind fast lauter Halbpächter (Amidjés), und da die Güter häufig Leuten gehören, die sie wenig besuchen, so haben die Amidjés auch kein besonderes Interesse



Haus mit Thurm bei Mahon.

daran, sie so zu halten, wie ein eigenes Haus, und manche Besitzungshäuser sehen eher verfallen aus; auch in der Gegend von Sn Cristobal sind einige ungeweißte ältere Besitzungshäuser.

In dem gewölbten Eingangszimmer der Landhäuser von Ciudadela sieht man vielfach ein Maltheserkreuz oder einen Heiligen im Schlußstein. Häufig ist in dem-

selben oben ein Doppelhaken. Viele dieser Wölbungen stammen aus der Mitte des vorigen Jahrhunderts. Auch in den Landhäusern findet man überall stets dunkle Alcobas, die blos durch die Thür erleuchtet werden. In den Häusereingängen herrscht eine große Reinlichkeit. Beim Eintreten sieht man namentlich bei Mahon einen Spiegel mit Kamm, damit man sich, sowie man ankommt, gleich kämmen kann. Häufig hängt von der Decke ein Käfig mit einem Stieglitz herab oder ein solcher ist an der Wand mit einem Steinhuhn darin aufgehängt. Die Treppen der Besitzungshäuser sind meist einfach



Ein Haus in Sn Luis.

im Viereck gebaut mit Holzgeländer, mit viereckigen Stäben. Bei vielen sind die Stufen aus einer Art Cement verfertigt. Wenige Häuser haben äußere Treppen. Die Dachböden (Porchos) sind stets sehr nett gehalten; sie haben an ihrem Fußboden verschiedene Marés-Abtheilungen, um die einzelnen Getreidesorten abgetrennt zu halten, und eine Abtheilung, die mit schönen Llonganissas und Sobersadas behängt ist. Es ist hier zugleich der Platz, wo die vielen Cañisos zum Käsetrocknen aufgehängt werden. Gewöhnlich ist die Behausung für den Herrn oben und die ebenerdigen Räume sind für den Amidj' reservirt; nur in wenigen Häusern, wie beispielsweise der Covas veyas, bildet

BIBLIOTECA BALEARS

das Bauernhaus eine eigene Abtheilung des trotzdem von außen als ein einziges Haus erscheinenden Gebäudes, und nur in einem einzigen Falle, in dem Hause von Sta Eulalieta, ist das Herrenhaus vom Bauernhause gänzlich getrennt.

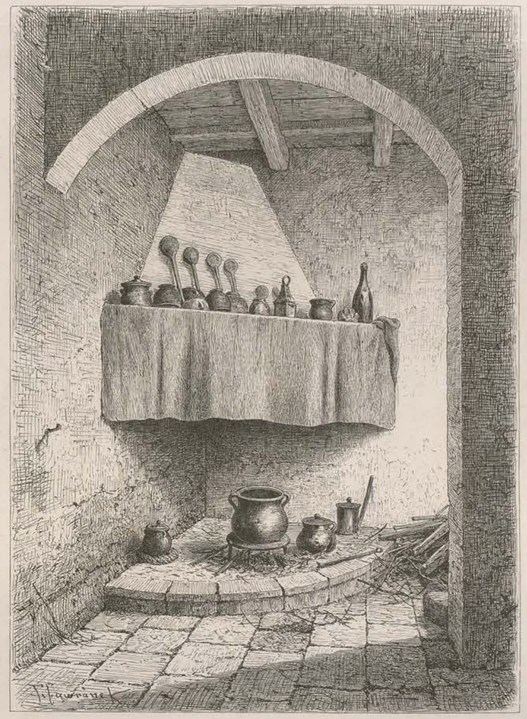
Bei den Küchen auf dem Lande sind drei verschiedene Haupttypen zu unterscheiden. Die neueren Häuser haben einen einfachen Herd mit eisernem Dreifuße für die Koch-



Bini Saida de sa Torre.

töpfe (Ollas) und einem Kamin in einer Ecke des Küchenzimmers, bei welchem, um das Eindringen des Rauches zu vermeiden, bis etwa zur Hälfte der Höhe desselben vor der Mündung Kattun- oder Leinwandtücher aufgehängt werden. Manchmal ist der ganze Feuerherdtheil von der übrigen Küche durch eine kleine Wand abgesperrt. Man sieht solche am meisten in der Gegend von Mahon, in den neueren Ortschaften wie Sn Luis, Sn Clemente u. s. w. Die zweite Art sind vorgebaute Küchen aus

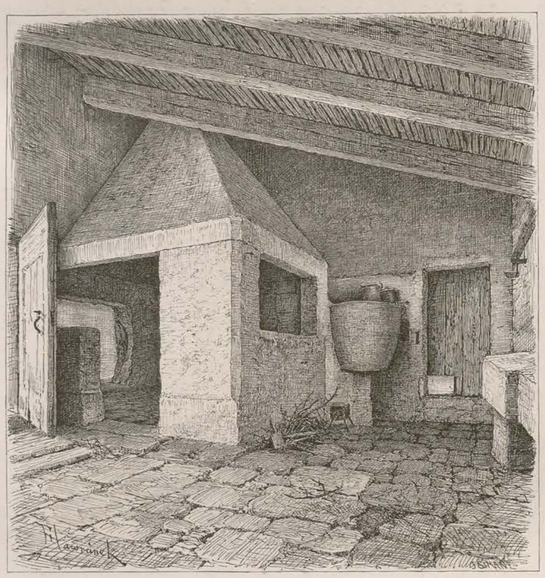
Midjanada, etwa nach Art der malloquinischen, nur mit dem Unterschiede, daß sie einen oben pyramidenartig zugespitzten Rauchfang haben, welcher, statt wie auf Mallorca getrennt zu sein, mit den Seitenwänden zusammenhängt, in welchen blos fensterartige Oeffnungen



Küche in Sn Luis.

und die Thür angebracht sind. Man sieht solche Küchen vereinzelt bei Mahon und im Centrum der Insel, namentlich in der Gegend von Mercadal und in Alayor. Die dritte Art, zugleich die für Menorca charakteristischste, welche in der Gegend von

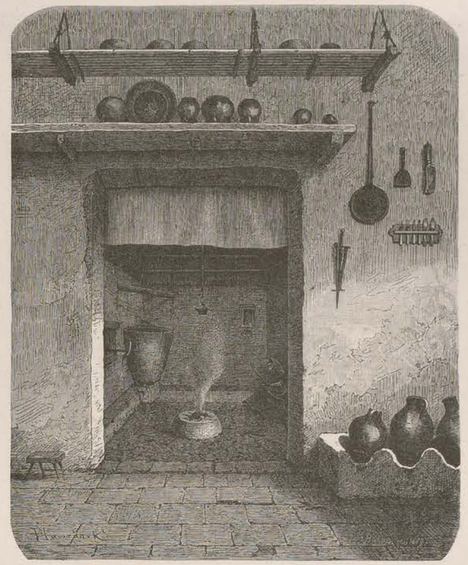
Ciudadela vorherrscht und eine meist stereotype Einrichtung darbietet, ist die, daß die Küche ein kleines abgeschlossenes Zimmerchen einnimmt, über welchem sich eine viereckige Wölbung mit vier Kanten erhebt, aus der sich der hohe Kamin (Fumeral) entwickelt; einige sind nur halb gewölbt mit dem Kamin zur Seite. Zuweilen geht der Kamin auch gleich direct aus den Seiten ohne Wölbung hervor. Darin pflegt der Cosi für die Lauge angemauert zu sein, und eine, bisweilen auch zwei ganz kleine Fensterluken (Finestró) sind bei



Küche in Llumesanes.

den meisten vorhanden, welche bei Tage zur Erhellung des Raumes dienen. Bei manchen ist die Mündung des Backofens darin; auch hängt oberhalb der niedrigen Eingangsthür, häufig mit einem Escudeller darauf, ein Stück Leinwand, damit der Rauch nicht hinauskommen kann. An den Seiten dieses Küchenzimmerchens sind steinerne Bänke eingemauert und in der Mitte steht der Feuerherd, gewöhnlich etwas höher als das Pflaster, viereckig oder häufiger rund, manchmal leicht konisch, auf welchen ein

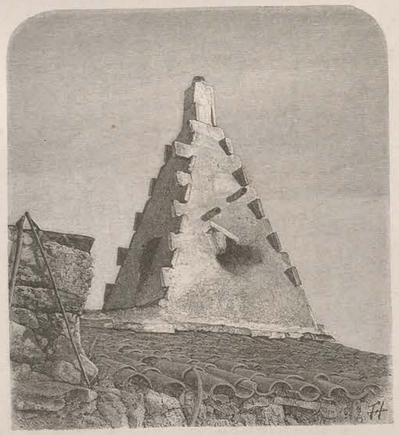
eiserner Dreifuß zum Aufstellen der Kochtöpfe oder der Caldera zur Käsebereitung gestellt wird. Dieselben werden mit Hülfe eines Doppelhakens (Llevadors) aus dem Feuer gehoben und auf die geflochtene Catsana gelegt. Von dem Kamin hängt bei manchen Küchen ein Stück Pfahlrohr herab, welches dazu dient, das Oellicht aufzuhängen.



Küche bei Ciudadela.

Ich erinnere mich, eine Küche gesehen zu haben, wo oberhalb der Thür eine Flinte hing und ringsum die Wand ungeweißt war, weil die Frauen des Hauses die geladene Waffe nicht anrührten. Durch die oben geschilderte Einrichtung bleibt die Küche, die sehr warm, aber rauchig ist, von dem Eingangszimmer oder der Vorküche, wenn wir sie so nennen wollen, abgetrennt, welche gewöhnlich als Speisezimmer dient; man sieht hier unfehlbar den Jarré, in der Gegend von Ciudadela niedrig aus Mauerwerk gebaut und geweißt, wo die hochrothen Jerras, häufig mit abgebrochener

Mündung, schief gestellt werden. Jarrés de Fusta aus Holz, wie eine Leiter auf vier Füße gestellt, sind im nördlichen Centrum, z. B. in der Gegend von Numa bei Son Picard, in den Lluriachs üblich, aber auch in Mongofre bei Mahon. Manchmal dient ein vom Dache herabhängender Haken (Gancho) aus Siwinenholz dazu, um Sanayas oder eine lederne Flasche mit schmaler Hornmündung, fast trichterartig gestaltet, Bota oder Barracha genannt, aufzuhängen. Einige Escudellers, ein paar rohe, große und lange hölzerne Tische und Bänke, an welchen die ganze Familie ihre



Kamin bei Mahon.

Mahlzeiten nimmt, fehlen nicht im Eingangszimmer, und da sieht man alt und jung in heiterem Gespräche miteinander verbunden; häufig habe ich an ihren Tischen gesessen und mich dann stets an der heiteren Zufriedenheit dieser arbeitsamen Leute gefreut.

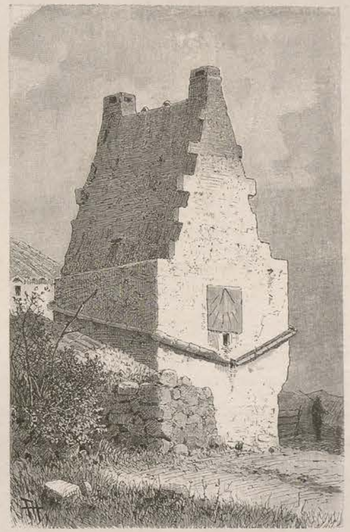
Bei diesen Küchen der Landhäuser bleibt das merkwürdigste immer der Kamin. Die großen Kamine werden jetzt nicht mehr gebaut, haben sich aber mehr oder weniger auf der ganzen Insel erhalten. Sie sind aus dünnen Marés-Platten aufgeführt, welche meistens schwalbenschwanzartig an den Seiten ineinander gefügt werden, sodaß die Spitzen abwechselnd vortreten und an den Kanten ein eigenthümliches, nicht unelegantes Aussehen gewähren.

Manche dieser Kamine, vorzüglich auf der Seite von Mahon, sind pyramidenartig, viereckig und endigen in einer einzigen Oeffnung. Andere, namentlich in der Gegend von



Kamin bei Ciudadela.

Ciudadela, sind länglich viereckig und haben oben zwei oder eine ganze Reihe von Oeffnungen, welche dem Rauch einen Ausgang gestatten. Auf einzelnen derselben ist auch



Kamin von Son Olivar (Serrerias).

eine Sonnenuhr angebracht. Diejenigen Kamine, welche sich auf den viereckig gewölbten Küchen in der Gegend von Ciudadela erheben, sind lang und gerade und endigen in

der Regel in einer einzigen Oeffnung. Zuweilen ist die Wölbung unten stark ausgebaucht und der Kamin erhebt sich in der Mitte fast pfeilerartig; man kann zwei derartige riesige Kamine an den Seiten von Son Bey sehen. Der Mauer angeschmiegte rohrartige Bufadors oder Menja fum oberhalb der viereckigen Fogañas, um den Zug zu vermehren, sind in der Gegend von Mercadal üblich, beispielsweise in Binisarraya und Biniatzend.

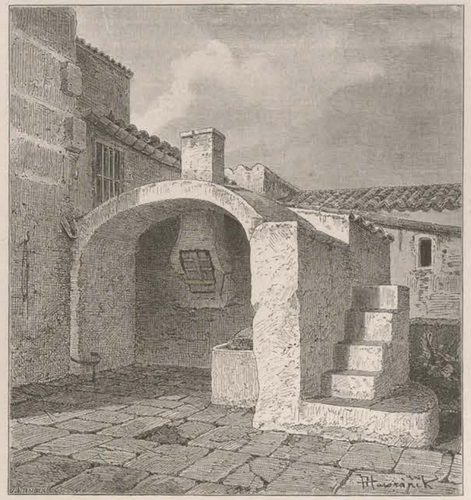
Ueberhaupt sind auf Menorca sehr verschiedenartige Kaminformen vorhanden, von denen wir hier die Haupttypen abbilden. Die hammerartigen Kamine, ähnlich den im Venetianischen verwendeten, sind jetzt die vorherrschendsten; die aus drei wie ein



Verschiedenartige Kamine.

Dreifuß zusammengestellten Hohlziegeln gebildeten sind auch sehr verbreitet. Manchmal werden die riesigen Kamine der Landhäuser auch für den Backofen verwendet. Sie haben im Inneren hölzerne Stäbe (Travessés), um sie leichter ersteigen und vom Ruß reinigen zu können. Der Backofen ist aber in der Regel von außen angebracht und fast immer vom Hause getrennt, wiewohl er sich in kurzer Entfernung von der Bogenhalle der Frontseite befindet. Er ist gewöhnlich von außen tonnengewölbt und einige kleine Stufen, die in die Mauer eingeschnitten sind, führen meist auf die Terrasse desselben. Als Backofenrauchfang wird häufig ein Kochtopf (Olla) eingemauert, auf den man nach Bedarf den Deckel setzt. Die Picas de Rentar oder Waschtröge, welche bei der großen Reinlichkeit der Menorquiner eine besondere Wichtigkeit haben, sind häufig nicht im Hause selbst, sondern in nebensächlichen Hütten untergebracht und zwar mehrere nebeneinander gestellt.

Senedors für Mehl fehlen in fast keinem Hause; früher benutzte man lediglich ein Sieb (Cedás) dazu, man hat sich jedoch von dem großen Vortheil der an und für sich so einfachen und auch sehr billigen Maschine überzeugt. Bei fast allen Landhäusern in der Gegend von Ciudadela ist eine Blutmühle vorhanden, von denen jedoch erst später ausführlicher die Rede sein wird.



Backofen bei Mahon (Dragonera).

Bei vielen Häusern auf dem Lande findet sich neben dem Hause eine Art Platz, der ummauert und bei wohlhabenderen Besitzern häufig in ein Gärtchen mit einigen schönen Rosen, Geranien und Fettpflanzen umgewandelt ist, sonst aber als Platz (Carrera), wo man das Vieh häufig mustert und sammelt, mit allen Ungleichheiten des natürlichen Felsenbodens belassen wird. In der Gegend von Mahon ist dieser ummauerte Platz in der Regel halbkreisförmig mit einem kleinen Portell in der Mitte und einem größeren an der Seite, der den Fuhrwerken die Einfahrt gestattet; zumeist wird er von trockenen Wänden gebildet, die entweder ganz beworfen und weiß getüncht

werden oder blos auf dem oberen Rücken und an einigen pfeilerartigen Stücken, die gewissermaßen als Verstärkungen dienen, mit Mörtel beworfen sind. In der Gegend von Ciudadela sind gewöhnlich diese Vorhöfe ziemlich groß und bilden lediglich eine einfache viereckige längliche Tanca.

Die sogenannten Viñas-Häuser, welche namentlich bei Mahon und Ciudadela, aber auch bei den anderen Ortschaften vorkommen, sind sehr kleine, leicht aufgeführte Bauten, meist aus einem Zimmer unten und einem oben bestehend. Sie dienen nur dem Zwecke, um tagsüber zur Unterhaltung dort zu weilen, manchmal sieht man darauf einen hölzernen Fisch als Ersatz für eine Windfahne oder eine Flaggenstange.

Höhlenwohnungen sind noch mehrere auf Menorca vorhanden, so diejenigen der Cova bei Algendar und von Sa Cova bei der Marjal nova, welche beide noch bewohnt sind, sowie andere bei Sn Cristobal und eine bei der Font Santa, die es, wie noch viele im Gedächtniß behalten haben, einst waren.

So einfach die Häuser Menorcas auf der Außenseite sind, so wohnlich, ja elegant eingerichtet sind mehrere derselben, namentlich in den beiden Städten; wohl alle sind in modernem Geschmacke mit hübschen Möbeln ausgestattet, die man theilweise auf der Insel selbst und zwar recht gut verfertigt, zumeist aber von Barcelona, aus Oesterreich und Deutschland bezieht. Teppiche und Matten werden weniger als in anderen Gegenden benutzt, wohl infolge der Sitte, die meisten oberen Zimmer blos als Schlafzimmer zu verwenden und sich tagsüber in den ebenerdigen Wohnungen aufzuhalten, die vielfach ein Holzparket haben. Die Bettstellen der reicheren Leute sind meist aus Metall, gewöhnlich Hohleisen gefertigt; vor einigen Jahren noch bestanden sie aus Eisen, weiß angestrichen und vergoldet, und vor nicht allzu langer Zeit waren die Luxusbetten fast alle aus Mahagoni. Ueberhaupt wechselt dies wie in den anderen Ländern nach der Mode. Die Bettstellen der ärmeren Klassen sind aus weißem Holze gemacht.

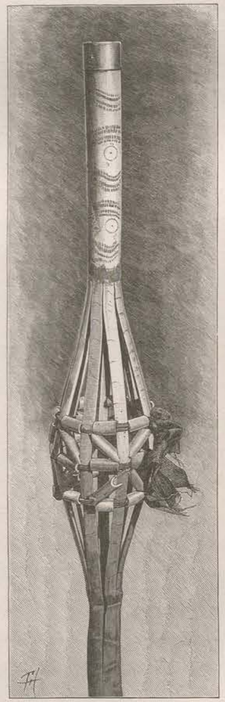
Das Mobiliar ist in den menorquinischen Landhäusern recht einfach und hier hat sich nichts Typisches erhalten. Torre Saura ausgenommen, welches modern eingerichtet ist, sind die meisten derselben äußerst nüchtern. Ausgeschnittene Stuhllehnen und Spiegel aus dem vorigen Jahrhundert nach englischer Art finden sich in fast allen größeren Häusern der Stadt und auch der Landsitze, namentlich auf der Seite von Mahon; solche Stühle sind aber auch vielfach auf Landsitzen bei Ciudadela zu sehen. Sie haben einen breiten, vorn breiteren Sitz mit ausgefütterten Polstern, die in reicheren Häusern sehr häufig mit rother Seide überzogen sind; das Holzwerk ist meist dunkel, häufig schwarz. Von den Spiegelrahmen sehen manche mit ihren Ausschnitten recht elegant aus. Llits entorsillats, wie auf Mallorca, kommen manchmal in einigen älteren Häusern in der Gegend von Ciudadela auf dem Lande vor.

In vielen Häusern hängen französische Kupferstiche aus der Revolutionszeit, der Epoche Ludwig's XVI. oder andere Estampen. In zahlreichen Häusern auf dem Lande bei Ciudadela sieht man kleine Bilderchen-Einrahmungen aus Weizenstroh, das mit Fäden zusammengenäht ist.

Spiegelförmig aus Spartgras geflochtene niedrige Stühle findet man auf dem Lande und in Ciudadela und im Viereck geflochtene Stühle in der Gegend von Ferrerias. Es werden Stühle mit Bova in Mercadal und Sn Cristobal verfertigt; aus Leñan del Nort macht man in Mahon derartig geflochtene Stühle mit zwei Querstäben (Barrerons) auf drei Seiten und einem Querstab rückwärts. Sie werden spiegelförmig geflochten; 1 Peseta kostet das Flechten eines Stuhles, manche fordern blos 30 Centimos, wiewohl dann schlechter gearbeitet wird. Infolge ihrer Billigkeit wird aber vielfach den mallorquinischen, mit Bova geflochtenen Stühlen der Vorzug gegeben. Auf dem Lande, namentlich im nördlichen Centrum der Insel, sind auch aus einem Stück Taulo (Balken) gemachte Banquets mit runden, auseinander stehenden Füßen sehr gebräuchlich. Auch bei Mahon kommen sie im Süden vor, ebenso Bänke mit vier wilden Oelbaumstäben als Füße.

In vielen Häusern auf dem Lande ist eine große Pendeluhr vorhanden. In den meisten ist noch der alterthümliche Spinnrocken (Filoua) zu sehen, von dem man manche recht hübsch gearbeitete namentlich in Sn Luis macht; sie bestehen aus Pfahlrohr mit gewöhnlich roth- und grünseidenen Quäftchen. Die Spindeln (Fusos) sind dagegen

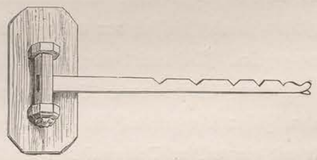
einfach und werden meist aus wildem Oelbaumholze gefertigt. Man befestigt manchmal in der Gegend von Sⁿ Cristobal, was ich auch in Ruma nou sah, den Spinnrocken in einem Fußgestell, Filador oder Pen de Filoua genannt, auf dessen Basis man die Füße zu halten pflegt. Es besteht einfach aus einem Stück Holz mit zwei



Spinnrocken aus Sⁿ Luis.



Pen de Filoua aus Sⁿ Cristobal.



Wand-Pajez.

Messingringen, in welche man den Spinnrocken steckt, um ihn nicht auf der Seite unter dem Arm halten zu müssen; man hat Winden aus Pfahlrohr und Eisen wie in Mallorca. Im Norden von Ciudadela wird noch manchmal ein Pajez zum Zusammenklappen an der Wand, um das Oellicht (Llum d'oli) aufzuhängen, angebracht, bei dem

Tische im Eingangszimmer oder dort, wo die Missatjes essen, verwendet. Man macht dieselben aus Holz und auch aus Eisen. Betreffs der Lichter seien die gläsernen Wandöllichter erwähnt, die wie ein Prätzchen aussehen und an die Wand gehängt werden; man fertigt sie auf Mallorca und in Catalonien. Namentlich verwendet man sie, um sie in den Sakristeien und an den Kirchthüren aufzuhängen.

Da die Fliegen auf Menorca zur Sommerzeit sehr lästig sind, pflegt man auf dem Lande in den Eingangshallen und Zimmern Passol, d. h. die Randstücke von Tuchwaaren, meistens Baumwolle, um einen eisernen Draht befestigt, anzubringen, damit sich die Fliegen dort festsetzen und einen in Ruhe lassen; gleichzeitig sieht dies recht nett aus. Viele hängen zu demselben Zweck Festonguirlanden aus buntfarbigen Papierringen auf, die sich nach verschiedenen Richtungen kreuzen, andere ganz einfach Bündel von wilden Spargelblüthen.

Die Erwärmung der Zimmer ist noch fast ausschließlich auf den Brasero beschränkt, nur bei reicheren Familien sind Kamine vorhanden, meistens in den Speisezimmern oder Salons, welche mehr als ein Luxusgegenstand betrachtet und als Mittelpunkt nach Tisch zur Conversation benutzt werden. Man erzählt, daß zur Zeit der Engländer der Verbrauch an Brennholz, das ihnen die Behörden der Insel liefern mußten, ein derart großer war, daß die Wälder dadurch eine Abnahme erlitten.

Eine Sache, welche in fast allen Häusern, ob sie groß oder klein sind, vorhanden ist, ist eine Cisterne. Das Wasser wird von der Bedachung mittelst gefirnißter Thonleitung oder einer Leitung aus Blei oder Zink dahin geführt. Die Cisternen sind gut abgeschlossen, damit das Wasser nicht verdunstet und kein Staub oder Schmutz hineingerathen kann, und für die Erneuerung der Luft ist das Schlagen des Wassers mittelst des Kübels jedesmal, wenn man schöpft, genügend. Sie sind in der Regel hinreichend groß für den Hausgebrauch; größere Häuser haben deren mehrere. Die Cisternen werden inwendig mit einer Art Mörtel aus Kalk und gemahlenen Hohlziegeln, aus Puzzolan oder aus römischem Cement oder Parker beworfen. Auf dem Lande laufen die Ziegeltraufen nicht unter den Hohlziegeln hin, sondern, um bei Wind mehr Wasser aufzufangen, in der Neigung auf der Häuserfront, die sie verschiedenartig durchschneiden, manchmal eine zickzackartige Zeichnung bildend. Es sind dies entweder einfach ein-

gemauerte Hohlziegel oder es werden dieselben durch kleine tragsteinartige Marés-Ecken unterstützt. Manchmal sind statt der Hohlziegel flache Thonrinnen verwendet. Sie convergiren häufig in einen trichterartigen Napf (Embud), von welchem aus das Wasser mittelst geschlossener Thonröhren (Cañonadas) in die Cisterne geleitet wird.

Da das Wasser häufig nicht sehr rein ist, verwendet man, um dasselbe zu filtriren, vielfach Destilladors aus Miocän-Gesteinen, die namentlich in Villa Carlos gear-



Torraubet non.

beitet werden, von verschiedenen Formen, von sehr konischen bis zu halbkugelförmigen. Sie werden auf ein gerüstartiges Fußgestell gehoben, manchmal zwei übereinander. Die zu diesem Zwecke benutzten Fußgestelle weichen, wie begreiflich, sehr voneinander ab. Auf dem Lande ist am gewöhnlichsten der Pié d'Oastre, sehr einfach, aber sehr stark; in den Ortschaften und Städten verwendet man unter Leuten von bescheideneren Verhältnissen einen hölzernen regelmäßigen Pié, ähnlich einem Rentador de mans oder Waschbeckenhalter. Bemitteltere Leute haben andere Piés von verschiedenen Gestalten

und Größen, die von außen einem Nachtkästchen ähneln und mit einem Deckel mit Charnieren versehen sind, der das Wasser vor Staub und anderer Unreinlichkeit bewahrt. Es gibt von diesen manche recht elegante, die im Speisezimmer wie ein anderes Möbel gehalten werden. Einige wenige in älteren reicheren Häusern sind in einer Art Hütte wie eine gestutzte Pyramide von vier Seiten, mit Sommerläden von oben bis unten und ganz ringsum versehen, um die Ventilation zu gestatten, im Hof untergebracht.



Steinfilter, Pié und Pié d'Oastre.

Zum Bau der Häuser verwendet man keine geschlossenen Gerüste, welche die ganze Frontseite einnehmen und in dem Maße, wie man weiterbaut, vorschreiten, sondern lediglich fliegende Gerüste, die aus einem oder zwei Bretern von 23 Centimeter Breite bestehen, sodaß sich der Ayuntamiento von Mahon infolge der häufig stattfindenden Unfälle genöthigt sah, die Maurer zu verpflichten, diese Bretergerüste breiter zu machen und an denselben einen Strick, an dem man sich halten kann, anzubringen. Recht interessant ist das System, nach welchem man die Wölbungen baut, ohne Hülfe von Holzformen mittelst einfacher Stützen (Puntals), welche die Quadern in dem Maße halten, wie der Gyps (Guix negre), der sich gleich zusammenzieht, austrocknet. Nicht uninteressant dürfte

zum Schlusse unserer Schilderung des Häuserbaues die folgende Zusammenstellung über den Werth der Baumaterialien sein, wenn sie nach Mahon zum Bauplatze geschafft worden sind, d. h. mit Berechnung des Transportes von dem Steinbruche, der Ziegelei oder dem Kalkofen.

Werth der verschiedenen Baumaterialien bis zum Arbeitsplatze in Mahon geschafft, d. h. die Kosten für den Transport aus Steinbruch, Ziegelei, Kalkofen u. s. w. mitgerechnet.

	Baumaterialien.	Pesetas	Bemerkungen.
	Cals fusa (gelöschter Kalk in Pulver) 1 Quintal	1'00	Um Mörtel zu machen, zum Bewerfen u. s. w.
	Cals viva (ungelöschter Kalk aus Töpfen) „	2'66	Zum Weißen.
	Arena (Sand) . . . . . 1 Fuhre	8'00	Um Mörtel zu machen, zum Bewerfen u. s. w.; man bringt ihn weit her.
	Saulò (Kalkmergel-Detritus). . . „	1'00	Man zahlt blos die Kosten für den Transport vom Steinbruch.
	Grava (unterer Kalk des Backofens) 1 Quintal	0'50	Um Mörtel zu machen.
	Guix blanc (weißer Gyps) . 1 Cuartera	2'50	Aus Mallorca (es gibt keinen weißen Gyps auf Menorca).
	Guix negre (schwarzer Gyps) . „	1'25	Aus Menorca.
	Siment (Cement) . . . . 1 Quintal	4'00 2'00	Aus Rosas. Aus Menorca; bei Cala en Calderer gibt es viel davon und vor Jahren brannte man ihn dort, jetzt hat man es aber aufgegeben.
Gebrannter Thon.	Traspol (gemahlene Pflaster- und Dachziegel) 1 Cuartera	2'10	Zum Bewerfen von Cisternen, Wasserbehältern, Viehtränken ꝛc.
	Ratjolas (Pflasterziegel) . . 100 „	4'50	Von 8 Zoll (Pulsadas).
	„ . . . . . 100 „	5'25	Von 9 „ „
	„ . . . . . 100 „	15'00	Von 12 „ „
	Mizóns (Ziegel) . . . . . 100 „	6'00	Für Feuerherde, Backöfen u. s. w.
	Teulas (Hohlziegel) . . . . 100 „	5'25	Man bekommt nur solche von einem Maße geliefert, wenn man keine verschiedenartigen verlangt.
	Canals obertas (offene Leitungsröhren) 1 Cuartera	0'35	3 Spannen (Pams) lang, 4—6 Zoll breit.
	Canóns (geschlossene Leitungsröhren) „	0'25	2 „ „ „ für Cisternen-Leitungen.
	Embuds (Trichter) . . . . . „	0'33	Um das Wasser von den Dach- oder Wandrinnen aufzunehmen und in die Röhren abzugeben.
Verschiedene Größen und Stärke von Ziegeln.	Quints . . . . . Dutzend	2'75	Länge 27 Zoll, Breite 16 Zoll, Stärke 1 Zoll.
	Cuarts . . . . . „	3'25	„ 27 „ „ 16 „ „ 2 „
	Tersos . . . . . „	3'50	„ 27 „ „ 12 „ „ 4 „
	Mitjas pedras . . . . . „	3'75	„ 27 „ „ 12 „ „ 6 „
	Tres per doze . . . . . „	4'75	„ 27 „ „ 12 „ „ 10 „
	Cantóns . . . . . „	5'75	„ 27 „ „ 12 „ „ 12 „
	Redonas . . . . . „	7'50	„ 27 „ „ 16 „ „ 12 „
	Portals de pedra viva (Thürpfosten aus compactem Kalkstein) . . . . Mittel	1'25	Die Preise hierfür wechseln je nach der Größe.
	Escalóns de se Punta Prima (Stufen von der Punta Prima) . . „	4'00	

Infolge des leicht zu bearbeitenden Baumaterials sind die Häuser auf Menorca im allgemeinen billig. In Mahon ist die Mehrzahl der Häuser 2000 Duros werth; die an Zahl zunächst folgende Gruppe hat einen Preis von 1000 Duros im Mittel und die übrigen, welche zumeist an den Enden der Stadt liegen und klein sind, haben einen Werth von etwa 700 Duros. Häuser, welche infolge ihrer centralen Lage, die einen Laden ermöglicht, oder der Größe und Ausdehnung ihres Gartens zwischen 4000 und 8000 Duros im Werthe schwanken, gibt es an 100. Von Häusern endlich, welche einen Preis von 8—10'000 Duros erreichen würden, gibt es nur einige wenige in Ciudadela und ein paar in Mahon.

Auf dem Lande sind im Districte von Mahon die Besitzungshäuser mit Behausung für den Herrn (Casas de Señó) etwa 3000 Duros werth, die Casas de Pajés Señó de Lloch, d. h. Häuser von einem Bauer, der Grundeigenthümer ist, für etwa 2000 Duros und die Casas de Pajés Mitjer, d. h. Häuser einer in Halbpacht geführten Besitzung, für etwa 700 Duros zu haben. Die kleinen Casas de Viña, de Huerto, de Estancia u. s. w. endlich, die zur Unterhaltung oder für Obst- und Gemüsegärten bestimmt sind, kosten lediglich 200—400 Duros.

Die Preise auf dem Lande in den anderen Districten dürften sich von den angeführten wenig unterscheiden; was die Ortschaften betrifft, so sind sie in Villa Carlos, Sⁿ Luis, Sⁿ Clemente so ziemlich denen Mahons gleich, in Ciudadela dagegen etwa 25 Procent, in Alayor 33 Procent und in den anderen Ortschaften des Inneren der Insel 50—75 Procent billiger.

Wie natürlich, sind infolge des niedrigen Preises der Häuser auch die Miethen sehr billig, da fast jeder, der etwas vermögend ist, sein eigenes Haus hat und die Miethpartien auf die Regierungs-, Civil- und Militärbeamten oder auf arme Leute beschränkt sind. Man vermiethet die Wohnungen ohne irgendwelche Ausstattung und der Abmiether muß sie auf eigene Kosten möbliren und entweder die Möbel kaufen oder miethen, welches letztere Geschäft ein paar Tischler betreiben, die aber meist schlechte und schmuzige Sachen haben. Was die Billigkeit der Miethen betrifft, so genüge die Thatsache, daß ich für eins der größeren zweistöckigen Häuser Mahons nur 10 Duros

monatlich und für ein Landhäuschen in Sⁿ Luis blos 2½ Duros monatlich zahlte. In Villa Carlos gibt man sie manchmal zu einem wahren Spottpreise ab, damit sie nur geöffnet und gelüftet werden.

Nachdem wir die Behausung der Menorquiner kennen gelernt haben, wollen wir auf ihre Küche übergehen. Wir haben bereits die verschiedenen Küchenformen beschrieben, wir haben weiter der übertriebenen Reinlichkeit der Häuser gedacht und gern werden wir uns eine Zeit lang neben einem intelligenten fleißigen Menorquinermädchen aufhalten, um die Geheimnisse der dortigen Kochkunst zu studiren. Im allgemeinen können wir sagen, daß die Küche Menorcas der spanischen ähnelt, wiewohl sie etwas auch von



Formetjades.

der französischen, englischen und italienischen Kochweise beeinflußt ist und einige wenige Eigenthümlichkeiten aufweist. Einer der Hauptunterschiede zwischen der menorquinischen und der spanischen Küche besteht in dem Gebrauche der Butter anstatt des Oels, was die Menorquiner wohl von den Engländern überkommen haben und was sich einerseits aus der großen Butterproduction, andererseits aus dem Mangel an Oel leicht erklärt. Ein anderer Unterschied besteht in der ausgedehnten Verwendung von Fischen, welche die Spanier im allgemeinen nicht lieben, wozu wohl auch der große Reichthum und deren Billigkeit die Ursache sein mag, sodaß in vielen Familien das Abendessen fast ausschließlich aus Fischen besteht. Zum Frühstück nimmt man weißen Kaffee, und unter dem Volke gibt es auch Familien, die damit ihr Abendessen bestreiten. Die Sitte, Chocolade, dieses eminent spanische Getränk, zu genießen, ist wenig verbreitet, und auch während des Tages, namentlich nach Tisch, wird schwarzer Kaffee in Menge und mit wahrem Wohl-

behagen, wenn auch meistens von schlechter Sorte, vertilgt. Der Gebrauch des Safrans und der Spezereien (Espicis), welcher in Spanien so allgemein ist, ist auf Menorca sehr selten; ebenso wird der Pfeffer, den die Mallorquiner so vielfach verwenden, auf Menorca sehr wenig gebraucht. Im allgemeinen lieben die Menorquiner nicht viel die Saucen, dagegen sehr die gebratenen Speisen, was wohl theilweise auch von den Engländern herrühren mag. Das Gesottene bildet aber die Grundlage des Mittagessens in den meisten Familien, das in Verbindung mit dem trefflichen menorquinischen Gemüse eine billige und sehr ausgiebige Speise liefert. Namentlich werden Kohl, Kichererbsen und Kartoffeln mit einem Stück Schweinefett (Xúa) mit Vorliebe darin gekocht.

Unter den charakteristischen Speisen Menorcas mögen die folgenden erwähnt werden, die wir in alphabetischer Ordnung aufführen mit Angabe der Volksklassen, die sie essen und der Jahreszeiten, in welchen sie üblich sind.

Einige menorquinische Speisen.

Speisen:	Verbreitung:
Amedroc (Eidottersauce)	Kleine Ortschaften und auf dem Lande, namentlich im Sommer.
Ayada (Knoblauchteig mit Schweinefett und Mehl)	„ „ und auf dem Lande zu allen Jahreszeiten, heutzutage aber schon wenig gebräuchlich.
Ayèt (Brühe aus Schweinefüßen mit geriebenem Brot und gestoßenem Knoblauch)	„ „ und auf dem Lande mehr als in den Städten. Zubereitung wie bei der Graxera de Peus.
Arros de la terra, cúit emb oli (Arros de la terra mit Oel gekocht)	Sehr arme Landleute, heutzutage schon sehr vereinzelt.
Arros de la terra, cúit en carn, bou, bè, cabrit, ó xúa (Arros mit Fleisch [Rind, Hammel, Zicklein] oder Schweinefett)	Das ganze Jahr hindurch; mehr in den kleinen Ortschaften und auf dem Lande.
Arros de la terra cúit a 's forn en carn de pore, (Arros im Backofen gebacken mit Schweinefleisch, siehe Graxera d'Arros)	Ueberall gemein die ganze Zeit über, wo man frisches Schweinefleisch hat.
Caldera de peix (Fisch, Suppe mit Gemüse)	Allgemein das ganze Jahr hindurch, namentlich zum Abendessen.
„ en barca (Brot, „ „ „)	Dasselbe Essen, nur anders zubereitet von den Fischern, welchen es an der Küste oder im Hafen fast immer als Mittagessen dient.
Cap redó (runder Kopf)	Am selben Tag, wo man das Schwein schlachtet, oder am folgenden ist die Graxera d'Arrós mit dem ganzen Kopf zubereitet; ehemals überall, heutzutage weniger gewöhnlich.
Carabassa blanca, cúita en carn, bou ó bè (weißer Kürbis, gekocht mit Fleisch, Rind oder Hammel)	Die ganze Zeit über, wo er vorhanden ist, bei allen Klassen der Bevölkerung und allerorten.

Speisen:	Verbreitung:
Carabassa groga, en guixóns cúita emb oli (gelber Kürbis mit Wicken in Oel gekocht)	Während der Zeit, wo er vorhanden ist, sehr verbreitet unter den Mittelklassen und Armen; der allgemeinste Tag ist der Tag von Sⁿ Diego, nach einer alten Sitte der Franziscanermönche.
Carabassa groga en siuróns cúita emb oli (gelber Kürbis mit Kichererbsen)	Wie das vorige Gericht, nur viel weniger allgemein.
Carabassa groga, cúita ab carn, ó en porc (gelber Kürbis mit Fleisch oder Schwein gekocht)	Wie der mit Oel gekochte Kürbis, aber nicht so verallgemeinert und so häufig.
Carabassa a 's forn (Graxera de Carabassa), gelber Kürbis, im Backofen gebacken, sog. Kürbispfanne . .	So verallgemeinert, wie das in Oel gekochte Gericht.
Caragols bullids, trempads emb ai-oli (gesottene Schnecken mit Knoblauch und Oel)	Bei allen Volksklassen, aber mehr in den kleinen Ortschaften und auf dem Lande im Frühjahre und im Sommer (Helix aspersa, lactea, vermiculata).
Caragols bullids trempads en oli y vinagre (gesottene Schnecken mit Oel und Essig)	Wie das vorige Gericht.
Caragols en salsa de llet (gesottene Schnecken mit Milch-Sauce)	In wenigen Häusern und selten (Helix aspersa, lactea, vermiculata).
Caragolins bullids y trempads etc. (kleine Schnecken gesotten mit Oel und Essig)	Wie die ersteren beiden (Helix pisana); geschichtlicher Tag derjenige von Sⁿ Cristofol, am 10. Juli.
Col y porros (Kohl und Lauch)	Ortschaften, Besitzungshäuser, namentlich arme Leute.
Crancs en caldera, ó salsa de tomatigs (Krebse in Caldera- oder Paradiesäpfel-Sauce)	Seehäfen namentlich im Sommer bei Vollmond.
Escarchofas torradas dins es cendré des forn (Artischoken, gedörrt in der Asche des Backofens)	Namentlich in den Besitzungen am Tage, wo die Leute Brot kneten und backen.
Fava y fideu (Saubohnen und Nudeln)	Das ganze Jahr hindurch und überall, namentlich zur Fastenzeit und an Fasttagen, sowie von den Armen genossen.
„ y arros („ „ Reis)	In derselben Weise, nur weniger häufig.
„ fusa (Saubohnen in Püree)	In den Städten, jedoch wenig verbreitet und selten wiederholt.
„ Favas tendres torradas, a 's caliu (junge Saubohnen auf Kohlen gedörrt)	Landtagelöhner; ziemlich gemein im Inneren der Insel.
Formigóns (eine Art Suppenteig zu Hause bereitet) . .	In den kleinen Ortschaften und auf dem Lande, namentlich im Sommer.
Oli-aigu blanc (Oli-Aigu, weiß)	In derselben Weise, fast ausschließlich zu jeder Jahreszeit.
„ brox („ brox)	In derselben Weise.
„ de fura („ für Füretten)	„ „ „
„ en cebas (porreras), Oli-Aigu mit Zwiebeln .	„ „ „ (auch in den Städten).
„ en col (Oli-Aigu mit Kohl)	„ „ „ (selten in den Städten).
„ en crexecs (Oli-Aigu mit Kresse)	„ „ „ (überall wenig gebraucht).
„ emb esparegs („ „ Sparzel)	Mehr in den Städten als auf dem Lande.
„ en porradélls („ „ kleinen Lauchen) . .	Ueberall, während Lauche vorhanden sind (im Winter).
„ emb ous („ „ Eiern)	Ueberall, das ganze Jahr hindurch und allgemein.
„ en mantega („ „ Butter)	In derselben Weise.
„ en tomatigs („ „ mit Paradiesäpfeln) .	Während frische Paradiesäpfel vorhanden sind, überall.
„ frèt, ó cru: semblant á gaspacho (Oli-Aigu, kalt oder roh, ähnlich wie Gaspacho) . . .	Ueberall, wenig gebraucht, im Sommer.
„ en pinxas (Oli-Aigu mit Häringen)	Die ärmeren Klassen oder Liebhaber des Gerichts, wenig gebraucht.

Speisen:	Verbreitung:
Patata fusa (Kartoffel-Purée)	Namentlich in den Ortschaften und auf dem Lande, fast immer im Sommer.
Patatas en panadera (Kartoffeln mit Paradiesäpfeln und Knoblauch)	Während Kartoffeln vorhanden sind; überall, mehr im Sommer und mehr in den Ortschaften, auf dem Lande und bei den Armen verbreitet.
„ a 's forn, en xúa y cebas (Kartoffeln im Backofen gebacken mit Schweinefett und Zwiebeln, auch Graxera de patatas genannt) .	Ueberall und allgemein, namentlich im Sommer, bei den reicheren Klassen und auf den Besitzungen weniger; der geschichtliche Tag, wo von alters her sehr allgemein auf Menorca die Sitte befolgt wird, dieses Gericht zu essen, ist der Tag von Sⁿ Cristofol, am 10. Juli.

Als charakteristisch ist der Arros de la terra hervorzuheben, welcher eine unter den Landleuten sehr beliebte Speise, namentlich in der Gegend von Ciudadela, bildet. Der Arros de la terra wird im Sommer bereitet; man kocht es in einer Caldera, dann setzt man es in eine Tonne, trocknet es, gießt kaltes Wasser darauf und schlägt es mit Massas, läßt es gut austrocknen und mahlt es. Die vielen Oli y Aigu nehmen die Stelle der mallorquinischen Sopas ein und bilden eins der Hauptnahrungsmittel der ärmeren Klassen auf der Insel.

Eine große Vorliebe hat man auf Menorca für die Seemuscheln und andere Seethiere (Marisc), von denen eine große Zahl geröstet in Calderas mit Sauce, mit Reis gebacken, gesotten und auch roh gegessen werden; wir werden gelegentlich der Schilderung des Fischfanges die besten und häufigsten Arten derselben, sowie der Fische erwähnen.

Sehr groß ist der Verbrauch an Salat verschiedener Art, den man auf Menorca zubereitet, namentlich zur Sommerzeit; die folgenden sind die üblichsten Sorten:

Auf Menorca gebräuchlichste Salatsorten.

Salat von:	Verbreitung:
Anchovas (Anchovis)	Seeleute; bereits in Abnahme begriffen.
Anchovas emb oli y ceba (Anchovis mit Oel und Zwiebeln)	„ „ „ „ „
Carc gallofer (Distel [Gallofer])	Leute auf dem Lande; heutzutage sehr wenig gebräuchlich.
Casconías (Picridium vulgare)	„ „ „ „ „ „ „ „
Ceba (tendre y veya) (Zwiebel, zart und alt)	„ „ „ „ sehr allgemein, wenig in den Städten.
Ceba emb olivas (Zwiebel mit Oliven)	„ „ „ „ namentlich in den Städten bei einigen Liebhabern des Gerichtes.
Cobrombul (Gurken)	Alle Bevölkerungsklassen und überall.

Salat von:	Verbreitung:
Col (Kohl)	Namentlich unter Leuten auf dem Lande und ärmeren Klassen; nicht sehr verbreitet.
Créxecs (Kresse)	Ueberall, wo sie zu haben ist; in den Städten wenig beliebt.
Endivia (Endivie)	Alle Bevölkerungsklassen, allerorten sehr gebräuchlich.
Escarola (Escarolle)	„ „ „ „ „
Fonóy marí (Seefenchel)	Seeleute und Leute, die daran Geschmack finden.
Gallina (Huhn)	Wohlhabende Klassen in den Städten und größeren Ortschaften.
Llagosta (Languste)	„ „ auch Gesellschaften, welche auf dem Lande oder zu Hause einen Schmaus veranstalten.
Lletuga (Eipelsalat)	Alle Bevölkerungsklassen und allerorten.
Morrissá (Lepidium sativum)	Selten, häufiger in den Städten als anderswo.
Olivas (Oliven)	Alle Bevölkerungsklassen und allererten; wenige stammen von der Insel selbst; man bringt sie in der Regel aus Mallorca, Sevilla u. s. w.
Pebres de bañeta crús (spanischer Pfeffer de bañeta, roh)	Seeleute, Lastträger, Fuhrleute u. s. w.
„ vermeys, torrads y frits (spanischer Pfeffer, roth, gebacken)	Allgemein und überall sehr gebräuchlich.
„ verts, crús (grün, roh)	Dieselben Klassen wie bei den Pebres de bañeta und nicht viel mehr.
Pinxas y olivas (Heringe und Oliven)	Namentlich Seeleute und einige andere der ärmeren Klassen.
Ravegs (Kohlrabi)	Kleine Ortschaften auf dem Lande und ärmere Klassen, sowie einige Liebhaber des Gerichtes in den Städten.
Raveguins (Radieschen)	Fast ausschließlich in den Städten unter allerhand Leuten.
Táperas (Kapern)	Wohlhabende Klassen, allerorten.
Verdolagas (Verdolagas, wilde Pflanzen)	Leute auf dem Lande, heutzutage schon sehr selten.
Vinagrellas (Vinagrellas, „ „)	Selten in den Städten.

Unter den wohlhabenden Klassen ist die Mayonnaise (corrumpirt aus Mahonaise) sehr beliebt, welche einer alten und auf Menorca allgemein verbreiteten Ueberlieferung zufolge von dem Koche des Herzogs von Crillon während der Belagerung des Schlosses von Sⁿ Felipe, als er sah, wie seinem Herrn die Grünwaaren von Menorca schmeckten, erfunden worden ist.

Desserts und Zwischengerichte gibt es auf Menorca eine Unzahl, denn man ißt nicht nur alles, was die vielen Bäckereien hervorbringen, und alle Arten von gefüllten Salzwaaren aus Europa, sondern auch viele Conserven und Früchte aus Amerika. Folgende sind die gebräuchlichsten, während selbstverständlich die reicheren Familien deren noch viel mehr verwenden.

Bezeichnung und Art der verschiedenen Gerichte:	Zeit und Gelegenheiten, bei welchen man sie zubereitet und verbraucht:
Aglans dolsos (süße Eicheln)	Von Beginn der Sammelzeit an; da es deren nur wenige gibt, hören sie bald auf.
Anous (Nüsse)	Winter und Frühjahr; es gibt deren wenige, man führt sie aber ein.
Aranjàt (Orangenschalen in Compote)	Winter und Frühjahr, gewöhnlich wohlhabende Klassen.
Arrop de rem (Weintraubensyrup)	Herbst, Winter und Frühjahr; im Sommer gärt er leicht.
„ de suera (Zuckersyrup)	Das ganze Jahr hindurch; es bereiten ihn Leute, denen er schmeckt und die keinen Weinberg haben.
Arròs dols (süßer Reis)	In derselben Weise; namentlich bei Familienfesten. Ehemals war er ein nothwendiges Gericht bei Hochzeitsessen, jetzt fängt er an, selten zu werden.
„ de llet (Reis mit Milch)	Während der Zeit, in der man davon hat. Ehemals fehlte er nie am 19. März, dem Tage des heiligen Josef; diese Sitte verliert sich aber allmählich und man bereitet das Gericht ohne Rücksicht auf den Tag.
Bastanague a's forn (gelbe Rüben im Backofen)	Wenn es deren gibt; Arme und Liebhaber des Gerichtes.
Bescuit (comú) (gewöhnliches Biscuit)	Das ganze Jahr hindurch; wohlhabende Klassen, Reconvalescenten, schwächliche Leute und Kinder.
„ de cocabamba (Biscuit von Cocabamba)	Das ganze Jahr hindurch; Leute, die mehr ausgeben wollen, oder bei Familienfesten.
„ Corèma (Biscuit für die Fastenzeit)	Während der Fastenzeit für Leute, die fasten oder keine Bula de lacticinios haben.
„ de malalt (Biscuit für Kranke)	Das ganze Jahr hindurch.
Botifarra crúa (rohe Wurst)	Kurz nach dem Schweineschlachten, solange davon vorhanden ist; namentlich von Leuten auf dem Lande genossen.
Botifarró blanc, frit ó torrad (weiße Wurst, gebacken oder geröstet)	Nach dem Schweineschlachten; sie wird bald gegessen, weil sie sich nicht hält.
Botifarró negre, crú, frit ó torrad (schwarze Wurst, roh, gebacken oder geröstet)	Man ißt sie den ganzen Winter über.
Bresca de mel (Honigwaben)	Gleich nachdem man sie weggenommen hat und kurze Zeit darauf.
Buñols (es comuns), gewöhnliche Buñols, eine Art Krapfen	Herbst und Winter; der geschichtliche Tag dafür ist die Nacht von Allerheiligen.
Buñols de moniato (Buñols aus Moniato)	In derselben Weise. Mehr in den Ortschaften, von Leuten auf dem Lande und Liebhabern des Gerichtes genossen.
„ de pasta d'ensaimada (Buñols aus Ensaimada-Teig)	In derselben Weise. Von wohlhabenden Leuten gegessen.
„ de vent (Buñols von Wind)	Das ganze Jahr hindurch; wohlhabende Leute bei Einladungen und Familienfesten.
Camàot crú (roher Schinken)	Namentlich von Leuten auf dem Lande genossen von einem Schweineschlachten zum anderen.
Carabassad de fruitas (Obstcompot)	Herbst und Winter, es sind die festen Stücke innerhalb des Arrop.
Carquiñols (Mandelzwieback)	Das ganze Jahr hindurch; in Familien macht man sie weniger, mehr in Läden.
Cocas bambas (eine Art Kuchen)	Das ganze Jahr hindurch; wohlhabende Klassen, Reconvalescenten, schwächliche Leute und Kinder.
„ caldas (Kuchen, warme)	In der Fastenzeit, Charwoche und vorzüglich an Fasttagen.
„ dolsas („ süße)	Das ganze Jahr über, heutzutage schon weniger in Gebrauch.
„ de brossad (Kuchen von Brossad)	Im Winter und Frühjahrsanfang ziemlich verbreitet.

Bezeichnung und Art der verschiedenen Gerichte:	Zeit und Gelegenheiten, bei welchen man sie zubereitet und verbraucht:
Cocas de congrèt (Kuchen von Congret)	Das ganze Jahr hindurch bei religiösen und Familienfesten, Einladungen u. s. w.
„ d'espinács („ „ Spinat)	Zur Fastenzeit, sowie von Liebhabern, wenn diese Pflanze vorhanden ist.
„ de llevad („ aus Hefe)	Das ganze Jahr hindurch; man macht heutzutage deren weniger außer in den Läden.
„ de moniato („ „ Moniato)	Herbst und Winter, sehr häufig während dieser Zeit.
„ de Páscua („ für Ostern)	Namentlich von Ostern bis Pfingsten.
„ de Semana Sta. (Kuchen für die Charwoche)	Die ganze Fastenzeit hindurch und namentlich in der Charwoche.
„ de patata (Kuchen aus Kartoffeln)	Sehr häufig während des ganzen Jahres.
„ emb esclatasangs (Kuchen mit Esclatasangs, einer Pilzart)	Häufig während der kurzen Dauer des Auftretens dieses Pilzes.
„ emb obercoqs (Kuchen mit Aprikosen)	Häufig, wenn dieses Obst reif ist.
„ emb oli y sucra (Kuchen mit Oel und Zucker)	Das ganze Jahr hindurch, für Kinder und junge Leute.
„ en fúis (Kuchen mit Strudeln und Sobersada)	Häufiger im Sommer als zu anderen Jahreszeiten.
„ en mel-las (Kuchen mit Mandeln)	Geschichtlich die Weihnachtswoche; für Kinder.
„ en melocotons (Kuchen mit Pfirsichen)	Während es Obst dieser Art gibt.
„ en nisóti (Kuchen mit Anis)	Von Weihnachten bis zur Fastenzeit, namentlich früher häufiger.
„ en peix fresc (Kuchen mit frischem Fisch)	Namentlich zur Fastenzeit, in der Charwoche und an Fasttagen.
„ en peix salad („ „ gesalzenem Fisch	In derselben Weise, nur in der Charwoche häufiger.
„ en pipíus (Kuchen mit Pipius)	Das ganze Jahr hindurch, für Kinder; eine Sitte, die sich aber verliert.
„ en pinxas („ „ Heringen)	Namentlich zur Fastenzeit, in der Charwoche und an Fasttagen.
„ en róas („ „ Schweine- und Hammelfett-Ueberresten	Im allgemeinen von dem Schweineschlachten bis zur Fastenzeit.
„ en sal y oli (Kuchen mit Salz und Oel)	Das ganze Jahr hindurch von seiten gewisser Leute, denen das Gericht gefällt, auf dem Lande häufiger.
„ en seu (Kuchen mit Unschlitt)	Von Weihnachten bis zur Fastenzeit, dann wieder zu Ostern.
„ en sireras (Kuchen mit Kirschen)	Wenn dieses Obst vorhanden ist.
„ en tayadas, de sobersada (Kuchen mit Sobersada, Schnitten)	Von Weihnachten bis zur Fastenzeit am meisten üblich.
„ en tomatigs (Kuchen mit Paradiesäpfeln)	Fast den ganzen Sommer über, mehr in den kleinen Ortschaften und auf dem Lande.
„ en xúa (Kuchen mit Schweinefett)	Namentlich von Weihnachten bis zur Fastenzeit.
„ fritas („ gebacken)	Zu Allerheiligen seit alter Zeit; eine Sitte, die indessen sehr außer Gebrauch kommt.
„ pintadas („ gemalter)	Das ganze Jahr hindurch für Kinder und Liebhaber des Gerichtes.
„ rossas („ rother)	Das ganze Jahr hindurch; arme Leute und Liebhaber des Gerichtes.
Codoñ cúit, emb aigu y sucra (gekochte Quitte mit Wasser und Zucker)	Häufig während der Zeit, wo es dieses Obst gibt; Herbst und ein Theil des Winters.
Coquetas de bacallá (Coquetas aus Kabeljau)	Das ganze Jahr hindurch, aber im Sommer selten.
„ de carn („ aus Fleisch)	Wohlhabende Klassen und einige, die es nicht sind.
„ dé spáregs („ „ Spargel)	Während Spargel vorhanden ist, zu Fasttagen.
„ de fava („ „ Saubohnen)	Das ganze Jahr, während alte Saubohnen vorhanden sind.
„ de formatje („ „ Käse)	Die ganze Zeit über, wo man Käse macht und er weich ist.
„ de guixas („ „ Wicken)	Weniger häufig als die von anderen Hülsenfrüchtensorten.
„ de jonquéti („ „ Jonqueti), einer kleinen Fischart	In den wenigen Fällen, wo man diesen kleinen Fisch fängt.

Bezeichnung und Art der verschiedenen Gerichte:	Zeit und Gelegenheiten, bei welchen man sie zubereitet und verbraucht:
Coquetas de siuróns (Coquetas aus Kichererbsen)	Das ganze Jahr über, wenn alte vorhanden sind.
„ de patata („ „ Kartoffeln)	„ „ „ „ „ alle Klassen, mehr in den Städten.
Colada (aufgesetzte Milch)	Zur Zeit, wo Milch vorhanden ist, bis zum Sommer; ehemals häufiger als jetzt.
Congrèts, comuns (gewöhnliche Congrets, eine Art Pastete)	Das ganze Jahr hindurch für alle Welt, Reconvalescenten und zarte Leute, zu Erfrischungen u. s. w.
„ de caxeta (Congrets von Kästchen)	Das ganze Jahr, namentlich bei Kirchen- und Familienfesten.
„ tapads („ gedeckte)	Hauptsächlich bei allen größeren Ortschaftsfesten, mehr für Kinder.
Crema, cremada y sensa cremar (Crême, gebrannt und ungebrannt)	Das ganze Jahr hindurch, bei Festen aller Art, sowie Einladungen in den Städten, Ortschaften und auf dem Lande.
Crespélls, dels ordinaris (gewöhnliche Crespells, eine Art grobe Pastete mit Teig und Schweinefett)	Das ganze Jahr über außer zur Fastenzeit und vorzüglich zum Carneval.
„ en brossad (Crespells mit Brossad)	Von Weihnachten bis zur Fastenzeit, selten nach derselben.
„ en conserva, varias (Crespells mit verschiedenen Confitüren)	Das ganze Jahr über, selten zur Fastenzeit.
„ en mel-la (Crespells mit Mandeln)	Namentlich von Weihnachten bis zur Fastenzeit.
„ en moniato („ „ Moniato)	In derselben Weise.
„ en suquèt („ „ Honig)	In derselben Weise.
Cubellèts (eine Art weiche Biscuits)	Das ganze Jahr über bei Festen aller Art und bei Einladungen, Erfrischungen u. s. w.
Cuscussó (Cuscussó)	Zu Weihnachten und namentlich, um den gebratenen Indian zu füllen.
Figas secas (trockene Feigen)	Während deren vorhanden sind; mehr unter den Leuten der Ortschaften, des Landes und bei Armen.
Flaóns en brossad (gefüllte Teigblätter mit Brossad)	Von Weihnachten bis zur Fastenzeit, namentlich in den Ortschaften und auf dem Lande.
„ en formatje (Flaons mit Käse)	In derselben Weise.
Formatje, tendre y vey (frischer und alter Käse)	Alter Käse das ganze Jahr über, weicher, wenn man ihn hat.
Formatjadas en brossad (Formatjadas mit Brossad)	Namentlich von Ostern bis Pfingsten.
„ en carn, de bè, cabrit y porc (Formatjadas mit Fleisch von Hammel, Zicklein und Schwein und Sobersada darin)	In derselben Weise.
Formatjadas en formatje (Formatjadas mit Käse)	In derselben Weise.
„ en peix (Formatjadas mit Fisch)	Eigens für die Fastenzeit und die Charwoche.
„ en suquèt („ „ Honig)	Namentlich von Ostern bis Pfingsten.
Fruitas frescas (frisches Obst)	Alle Monate, wo man Obst pflückt und in denen man es aufbewahrt.
„ confitadas (Obst als Compot)	Selten, außer bei den reicheren Klassen.
„ en conserva („ in Confitüren)	Das ganze Jahr über bei allen Klassen außer den ärmsten in den Städten, Ortschaften und auf dem Lande.
„ en gelatina („ „ Gelatine)	Selten, außer bei den reicheren Klassen.
Galatetas de Corema (kleine Zwiebäcke zur Fastenzeit)	Fastenzeit und Charwoche, selten an anderen Fasttagen und überhaupt.
Graxera de bacallá (Graxera aus Kabeljau)	Fastenzeit, Charwoche und Fasttage, viel weniger häufig als die nachfolgende Speise.
„ de peus (peus y cap de porc), Graxera aus Füßen (Schweinsfüße und Kopf)	Darf beim Schweineschlachten und in den letzten Carnevals-

Unmöglichkeit nothwendigkeit Perfect beim Schweineschlachten.

In den Ortschaften und auf dem Lande, wenn man keine Formatjadas, in den Städten vorzieht; man hat sie fertig.

Bezeichnung und Art der verschiedenen Gerichte:	Zeit und Gelegenheiten, bei welchen man sie zubereitet und verbraucht:
	tagen in den Ortschaften und auf dem Lande nicht fehlen; in den Städten ist das Gericht, außer in älteren Häusern, nicht so verbreitet.
Llangonissa en vinagre (lange Wurst in Essig) . . .	Ehemals bereitete jeder, der ein Schwein schlachtete, diese Wurst auf diese Weise, jetzt verliert sich aber ihre Beliebtheit und statt ihrer macht man Sobersadas aus Fleisch und Fett; eine Sitte, die sich ausbreitet.
Llet espessa (dicke Milch)	Mehr verallgemeinert in den Ortschaften und auf dem Lande. Die Leute aus den Städten und Ortschaften essen sie, wenn sie auf ihre Besitzungen gehen, mit ihrer Familie oder sonstiger Gesellschaft.
Llargos (Largos)	Das ganze Jahr über; derselbe Teig wie bei den Congrets tapads. Man ißt sie mehr, wenn man während des Tags ein Gläschen trinkt, statt als Dessert.
Matóns (sehr kleine Käseformen ohne Salz, gewöhnlich dreieckig für Kinder)	Zur Zeit, wo man Käse bereitet; mehr in den Ortschaften und auf dem Lande, für Kinder und Leute, denen dies schmeckt.
Mel fusa (flüssiger Honig)	Das ganze Jahr über; mit Buñols in Sobersada, um Oreanas zu machen, über Brot u. s. w.
Melindros (eine Art feine Biscuits)	Das ganze Jahr über; für Reconvalescenten und zarte Leute, bei Erfrischungen, bei Taufen, Hochzeiten u. s. w.
Mèllas torradas (gedörrte Mandeln)	Auf jedem Tisch unumgänglich vorhanden zu Weihnachten und an den unmittelbar darauffolgenden Festtagen. Bei anderen Festen, außer zur Fastenzeit sind sie nicht so allgemein.
Mel y mantega (Honig und Butter)	Fast ausschließlich zu Allerheiligen, mehr in den Ortschaften und auf dem Lande.
Menjar blanc (süße Speise aus Brossad, Zucker und Kuchen)	Die ganze Zeit über, wo Milch vorhanden ist, bei allen Klassen und Festen in den Städten, Ortschaften und auf dem Lande; für Reconvalescenten und schwächere Leute.
Mantegadas (Torten aus Teig mit viel Butter und Eier)	Namentlich für Kinder, nicht so allgemein wie früher.
Moniatos a's forn, tayadas en sucra (Moniatos im Backofen, Schnitte mit Zucker)	Von der Zeit an, wo man sie erntet, bis sie wieder treiben, in den Ortschaften, auf dem Lande arme Leute und bei Liebhabern der Speise in den Städten.
Moniatos torrads, sensers (gedörrte Moniatos, ganz).	In derselben Weise.
Mortóns de floquèt (Myrtenfrüchte in Bündelchen) . .	Zu ihrer Zeit, für Kinder und junge Leute, sowie Leute, denen sie schmecken. Da auf Menorca nur wenige dieser Myrten vorhanden sind, so bringt man vielfach größere und bessere aus Mallorca dahin.
Mustachíns (kleine Biscuits in allerhand Gestalten: Sterne, Herzen, Guitarren, Thiere u. s. w.)	Das ganze Jahr über, mehr, wenn man tagsüber ein Glas trinkt, statt als Dessert. Selten in den Ortschaften und auf dem Lande.
Oreánas (Oreanas, eine Art ohrförmig ausgebreiteter, gebackener, süßer Teig)	Mehr im Sommer als im Winter, bei Festen aller Art, namentlich in den Ortschaften und auf dem Lande.
Panets de tods los Morts (Brötchen von Allerseelen) . .	Zu Allerheiligen und Allerseelen, namentlich für Kinder und junge Leute.
„ de San Diego („ „ Sⁿ Diego) . .	An diesem Tage (13. November) werden sie gesegnet, und man ißt dieselben, nachdem man ein Vaterunser gesagt hat. Alte, noch heutzutage sehr allgemeine Sitte.
„ de San Nicolau („ „ Sⁿ Nicolau) .	An diesem Tage (10. September) segnet und ißt man sie wie die vorigen; diese Sitte ist jedoch nie so allgemein gewesen, wie die obenerwähnte.

Bezeichnung und Art der verschiedenen Gerichte:	Zeit und Gelegenheiten, bei welchen man sie zubereitet und verbraucht:
Pan quéchs (Art Pfannkuchen mit Milch und Ei, die mit Honig begossen werden)	Allgemein unter wohlhabenden Klassen; ihre Verwendung ist alt, hat aber jetzt sehr abgenommen.
Pansas (trockene Trauben)	Sehr gewöhnliches Dessert; es werden ihrer in Menorca wenige hergestellt, man führt aber davon viele ein.
Pastissèts de conserva (Pastetchen aus Confitüren) . .	Das ganze Jahr über, alle Klassen, außer den ärmsten, und überall.
„ de pasta de mustachí (Pastetchen aus Mustachí-Teig).	Das ganze Jahr über, namentlich an Festen von Heiligen und wenn man ein Glas tagsüber trinkt.
Pastissos de carn, vadella etc. (Pastete aus Fleisch, von Kalb ꝛc.).	Das ganze Jahr über von den wohlhabenden Klassen genossen.
„ de colomí, tord etc. (Pastete aus Täubchen, Drosseln ꝛc.)	In derselben Weise.
„ de conserva, varias (Pastete aus Confitüren) .	In derselben Weise, aber auch bei weniger wohlhabenden Leuten verbreitet.
„ de formatje, tendre (Pastete aus weichem Käse)	In derselben Weise; während der Zeit, wo weicher Käse vorhanden ist.
Peras cúitas, ab aigu y sucra (gekochte Birnen mit Wasser und Zucker)	Die ganze Zeit über, wo deren vorhanden sind, sehr allgemein.
Perunas secas (trockene Pflaumen)	Winter und Frühjahr, namentlich in den Ortschaften und auf dem Lande.
Pomas cúitas (gekochte Aepfel, wie die Birnen) . . .	Die ganze Zeit über, wo deren vorhanden sind, sehr allgemein.
Puding de brossad (Pudding aus Brossad)	Während der Zeit, wo Milch vorhanden ist, allgemein.
„ de cocabamba (Pudding aus Cocabamba) . .	In derselben Weise; bei den wohlhabenden Klassen in den Städten, reichen Bauern ꝛc. verbreitet.
„ de figa (Pudding aus Feigen).	Namentlich in Mahon; nicht sehr verbreitet.
„ de moniato (Pudding aus Moniato)	Während der Zeit, wo Moniato vorhanden ist, namentlich auf dem Lande und in den Ortschaften.
„ d'oberginia („ „ Melonzanen) . . .	Zu ihrer Zeit, mehr in den Städten und großen Ortschaften als auf dem Lande.
„ de pansas („ „ trockenen Trauben) .	Das ganze Jahr überall. Wie alle Puddings (außer dem von Oberginia) mehr zur Fastenzeit als zu anderen Zeiten des Jahres.
Róllos (Prätzchen).	Fast ausschließlich am Palmsonntag und in der Charwoche.
Rosquillas (Rosquillas, eine Art harter Kuchen) . .	Bei allen größeren Ortschaftsfesten, im übrigen Jahre nicht so häufig.
Rubiols de conserva, varias (Rubiols mit Confitüren, als Pastete)	Wie die Oreanas verwendet.
„ de moniato (Rubiols von Moniato) . . .	Während Moniatos vorhanden sind, unter den ärmeren Klassen und Liebhabern der Speise verbreitet.
„ de picad de carn (Rubiols von gehacktem Fleisch)	Wohlhabende Klassen der Ortschaften und Besitzungen an Festtagen und auch außer diesen.
Sobersada, crúa, frita y torrada (Sobersada, roh, gebacken und geröstet)	Von einem Schweineschlachten zum anderen; alle Klassen.
„ de carn y xúa, crúa (Sobersada von Fleisch und Schweinefett, roh)	Das ganze Jahr hindurch, mehr auf der Tafel von Wohlhabenden.
„ en mel, se vermeya (rothe Sobersada mit Honig)	Alle, außer den ärmsten Klassen, mehrmals im Jahre.
Sopas de partera (Wehmutterssuppe)	Wohlhabende Leute an Festtagen, Reconvalescenten, zarte Leute.
Tortada (Torte)	Zu Weihnachten mehr als im übrigen Theil des Jahres, wohlhabende Klassen und reiche Bauern.
Xucladors (verschiedene Sorten Kuchen zum Chocolade saugen)	Das ganze Jahr hindurch, alle Bevölkerungsklassen und allerorten; für Kinder mehr in Läden.

Als charakteristisch gelten uns die herrlichen Formatjadas von Fleisch, Käse, mit Eiern und Mehl, sternartig, durchlöchert und zuckerhutartig aufgethürmt. Messingene Rädchen dienen zum Schneiden an den Seiten und blecheiserne Formen zum Durchschneiden in der Mitte. Selbst die wohlhabendsten Damen widmen sich mit Vorliebe der Bereitung dieser nationalen Speise, so in Alayor u. s. w., vorzüglich, wenn große Feste bevorstehen, und vertheilen sie dann mit Freigebigkeit unter den Bekannten. Alle Leute vom Hause und die nahen Verwandten nehmen an dieser Bereitung theil; für die jungen Mädchen des Hauses, wenn deren vorhanden sind, ist sie aber ein wahres Fest.

Gar geschickt bereiten die hiesigen Landleute auch die Sobersadas, welche je nach dem Alter des Schweines mit verschiedenartiger Menge von spanischem Pfeffer gewürzt werden, und Hausfrauen wissen hierbei eine ganz mathematische Regel zu beobachten.

Die Menorquiner sind in der Regel wenig beweglich und bringen, was die Städter betrifft, die meiste Zeit in ihren Häusern, wo sie auch ihre Bequemlichkeit haben, zu; um so mehr ist bei der geringen Ausdehnung der beiden Städte und der zerstreuten Lage ihrer Häuser, namentlich was Mahon betrifft, das Bedürfniß nach einem Landaufenthalt nicht so fühlbar. In der Regel geht man auf das Land nach Ostern und kehrt vor Fronleichnam zurück; in Ciudadela bleibt man daselbst bis zum Feste von San Juan. Namentlich die jungen Leute drängen die Aeltern wegen ihrer Liebesverhältnisse (Festetj), wie man hierzulande sagt, bald vom Lande zurückzukehren, sodaß in Mahon wenige nach dem Fronleichnamsfest wieder hinausgehen. Manche gehen allerdings noch einmal im Herbst nach Allerheiligen hinaus aufs Land und bleiben daselbst bis zur Purisima, 8. December. Die Hauptursache, warum man im Sommer nicht auf dem Lande bleibt, ist in der Ungesundheit vieler Landsitze und in dem Mangel an Schatten, sodaß sie noch wärmer als die Stadtwohnungen sind, zu suchen.

Am Tage von Christi Himmelfahrt strömen alle Besitzer in Ferrerias zusammen, wo sie sich besuchen und sehen; diejenigen, welche Verwandte haben, laden sie auf ihre dortigen Besitzungen ein. Abends findet auf der Straße eine Corrida der Bauern statt, welche die Conquista de Menorca darstellt.

Die Weiber gehen auf Menorca, speciell in Mahon, wenig aus und selten spazieren Männer mit ihren Gemahlinnen. Mahoneserinnen gehen auch wenig aus der Stadt auf das Land, thuen sie es aber, dann hat ihre Freude keine Grenze und artet fast in Ausgelassenheit aus, denn sie wissen, daß dies nur ein seltenes Fest für sie ist, von dem sie dann wieder in das ernste, verschlossene, eintönige Einerlei des Stadtlebens zurückkehren. Namentlich im Frühjahre sind solche Ausflüge üblich und zwar vorzüglich nach Fornells, vielfach auch nach dem Toro, gleichzeitig eine Pilgerfahrt, wobei man mit dem Wagen bis vor Son Carlos fährt und auf der anderen Seite gegen Mercadal zu hinabsteigt, wo einen der Wagen erwartet.

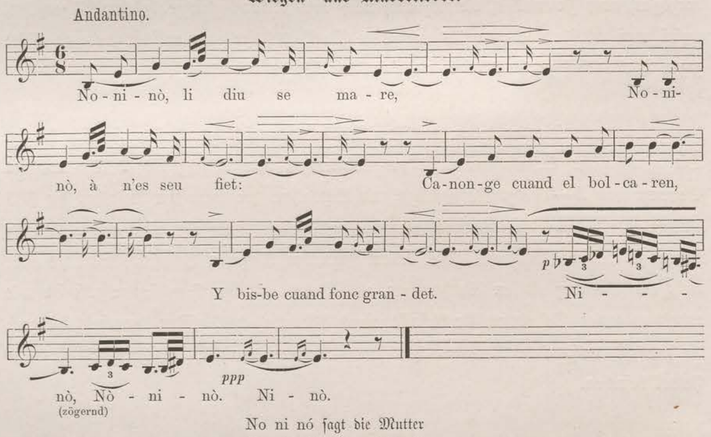
Die untereinander bekannten Familien besuchen sich gewöhnlich ziemlich häufig. Die gewöhnliche Besuchsstunde ist zur Winterszeit von Mittag bis 2 Uhr und im Sommer von 5—7 Uhr Nachmittags mit Ausnahme der formellen Besuche, die stets Mittags stattfinden. Abends macht man in der Regel keine Besuche, ohne eine Einladung hierzu zu haben. Man hat zwar keinen speciellen Tag für Besuche, stattet sie aber mehr am Sonntag als an Wochentagen ab. Jedes wichtige Familienereigniß ist wie anderswo unter Bekannten die Ursache eines Pflichtbesuches. Man benachrichtigt auch die zunächst wohnenden Nachbarn bei einem Wohnungswechsel, die ihrerseits die neue Partei besuchen.

Gebadet wird auf Menorca in Mahon und Ciudadela ziemlich viel, wenig dagegen auf dem Lande, wohl infolge der geringeren Gelegenheit. Man badet zu allen Stunden, die wärmsten Tagesstunden ausgenommen. Die Süßwasser-Wannenbäder werden vorzüglich früh genommen, die Seebäder dagegen mehr am Nachmittag bis gegen Sonnenuntergang. Im Hafen von Mahon wird eine kleine Anstalt hierzu hergerichtet und bei Ciudadela liefern die benachbarten Calas einen recht guten Strand, wo sich alt und jung heiter herumtummeln. Am Meeresufer können die meisten schwimmen, im Inneren der Insel dagegen nur wenige. Wiewohl die Frauen fleißig baden, so bilden doch diejenigen, welche schwimmen können, nur eine Ausnahme.

Die Singweise der Menorquiner ähnelt etwas derjenigen der Landleute Mallorcas, es wird aber in der Regel weniger gesungen. Die meisten Nationallieder haben die
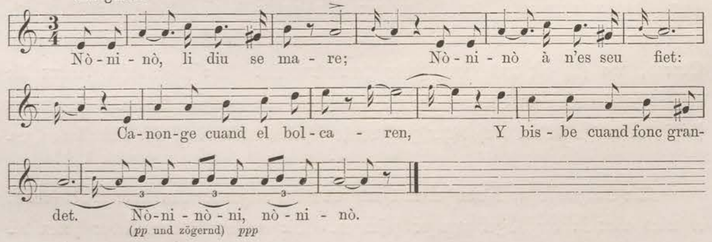
beiden Inseln gemein, namentlich die älteren. Gar herzig sind insbesondere die Wiegen- und Kinderlieder, Ausflüsse eines reinen Mutterherzens, die manchmal nur aus wenigen Worten bestehen, aber mit allen Modulationen der Stimme und des Gefühls in einer lieblichen Melodie endlos wiederholt werden. Wir wollen einige derselben mit beigefügter Uebersetzung hier folgen lassen:

Wiegen- und Kinderlieder.

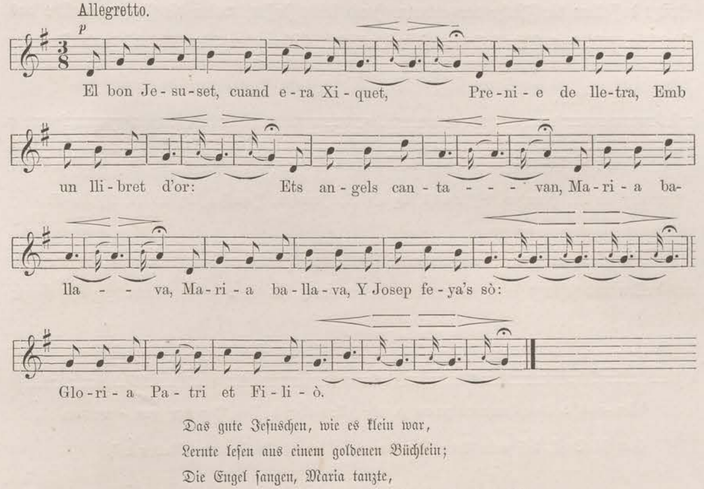


No ni nó sagt die Mutter
No ni nó zu dem Kindelein
Domherr, wenn sie ihn wiegten,
Und Bischof, wenn er älter sein wird.

Das folgende ist dasselbe Lied, aber mit verschiedener Arie:

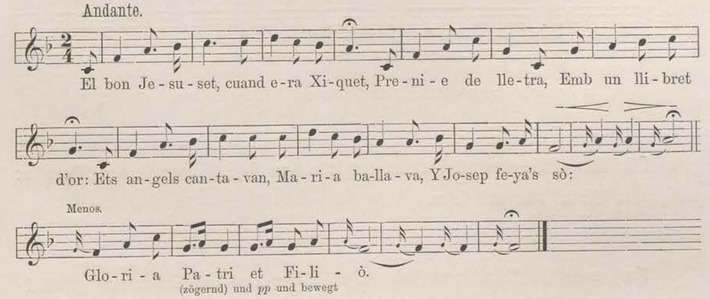


Gar naiv ist das folgende:



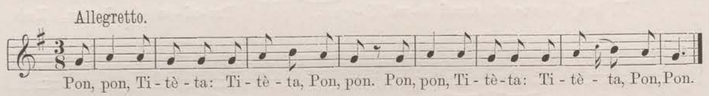
Das gute Jesuschen, wie es klein war,
Lernte lesen aus einem goldenen Büchlein;
Die Engel sangen, Maria tanzte,
Maria tanzte und Josef spielte: Gloria Patri et Filio.

Nachstehendes ist dasselbe Lied mit verschiedener Musik:



Um kleine Kinder zu unterhalten, singt man auch mehrere recht hübsche Liederchen. Eins der beliebtesten ist Pon pon titeta. Man breitet dem Säugling die linke Hand

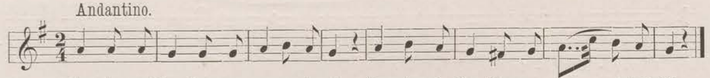
aus, und indem man den Zeigefinger seiner rechten Hand nimmt, läßt man ihn mit der Spitze desselben die Fläche der anderen Hand leicht stoßen, wobei die Person, welche das Kindlein hält, das Lied beliebig oft wiederholt. Wir geben hier Melodie und Text:



Pon, pon, Ti - tè - ta: Ti - tè - ta, Pon, pon. Pon, pon, Ti - tè - ta: Ti - tè - ta, Pon, Pon.

Leg' ein Ei, Hennchen, leg' ein Ei, leg ein Ei, Hennchen, Hennchen, leg ein Ei, leg ein Ei.

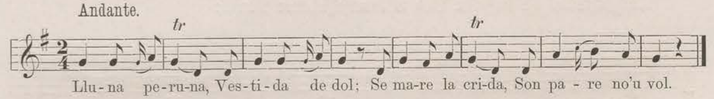
Zu gleichem Zwecke nimmt man die beiden Händchen des Kindleins, läßt es sie ausstrecken und schlägt sie gegeneinander, indem man, bis man dessen überdrüßig ist, singt:



Gra-cias à Deu, Que mon pa-re ja vè; Gra-cias à Deu, Que mu ma - re tam-bè.

Gott sei Dank, daß mein Vater schon kommt, Gott sei Dank, meine Mutter auch.

Auch zeigt man dem Kindlein den Mond und singt:



Llu-na pe-ru-na, Ves-ti-da de dol; Se ma-re la cri-da, Son pa - re no'u vol.

Mond, du immer in Trauer gekleidet, die Mutter ruft ihn, der Vater will es nicht.
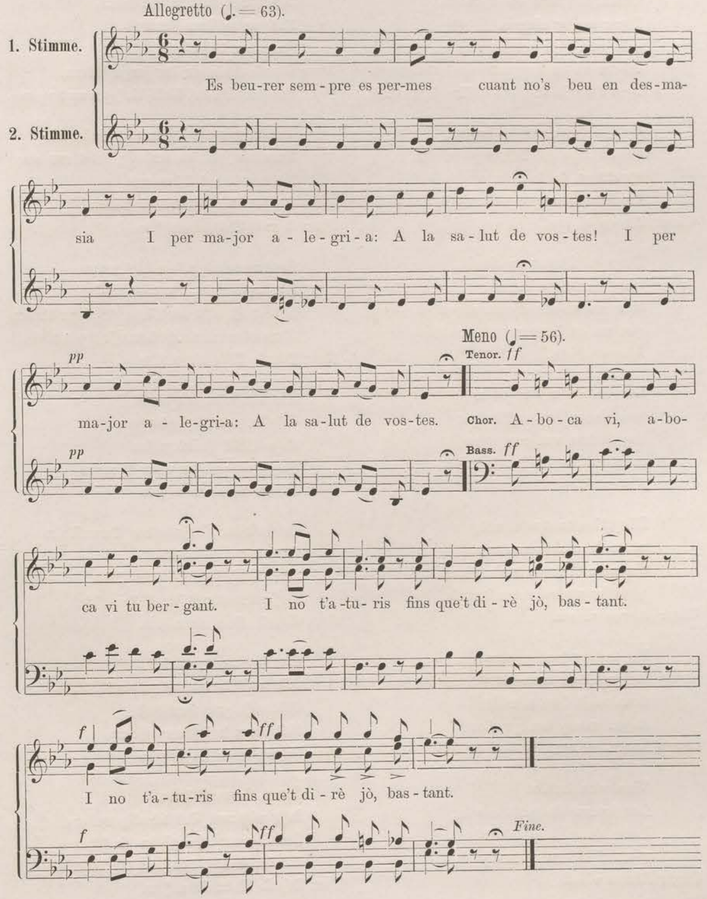
Die kleinen Mädchen pflegen dies auch allein zu singen, wenn sie den Mond im wachsenden Viertel oder voll sehen.

Auch unter den Trinkliedern sind einige hübsche; eins der ältesten und gebräuchlichsten mit zwei Stimmen und Chor ist das folgende, das man namentlich bei den heiteren Gelagen, welche die Handwerksgesellen (Menestrals) auf dem Lande an irgendeinem Festtage abhalten, ertönen hören kann:

Aboca vi!

Cansò per beurer.

Zweistimmig mit Chor. Begleitung beliebig.



Aboca vi!

Cansó per beurer.

Es beurer sempre es permes
Cuant no's beu en desmasia
I per major alegria
a la salud de vostés
Coro: Aboca vi tu bergant
I no t'aturis fins que 't dire jo bastant.

Bevem dons amigs, bevem,
qu'et temps qui futx nos convida,
aprofitem de la vida
En lo millor que podrem
Coro: Aboca vi etc.

Despues d'estar sepultads,
adios amor, adios vi,
dons no es cas d'estar aturads
que no en beurem sempre axi
Coro: Aboca vi etc.

Las vanidads y riquezas
mos donan los maldecaps;
nos dichas van compresas
en fer saltar molts de taps.
Coro: Aboca vi etc.

Disputian tontos a mils
sobre la dicha mundana
diu mon llibre a cada plana
que s'encontra entre barrils.
Coro: Aboca vi etc.

Un trabay tant generos
fent ufici de musquit
dona molt bon acudit
ab un xarop tan precios
Coro: Aboca vi etc.

Vina vina botilet
fem tornar de mort a viu
llevas de caló en' s' estiu
y en s' hivern matas es fret.
Coro: Aboca vi etc.

Schenke Wein ein!

Trinklied.

Das Trinken ist immer gestattet,
Wenn man nicht zu viel trinkt,
Und zur größeren Freude
Zu enerer Gesundheit.
Chor: Schenke Wein ein, du junger Mann,
Und höre nicht auf, bis ich dir sagen werde: genug.

Trinken wir also, Freunde, trinken wir,
Denn die Zeit, die verfließt, ladet uns ein;
Nutzen wir das Leben aus
So gut, wie wir werden können.
Chor: Schenke Wein ein u. s. w.

Nachdem wir begraben sein werden,
Lebe wohl Liebe, lebe wohl Wein;
Also es ist nicht am Platze, stehen zu bleiben,
Denn wir werden nicht immer so davon trinken.
Chor: Schenke Wein ein u. s. w.

Die Eitelkeiten und die Reichthümer
Schaffen uns Kopfzerbrechen;
Unser Glück ist inbegriffen
Im Springenlassen vieler Pfropfen.
Chor: Schenke Wein ein u. s. w.

Es streiteten Tausende von Dummköpfen
Ueber das irdische Glück;
Mein Buch sagt auf jeder Seite,
Daß man es zwischen Fässern findet.
Chor: Schenke Wein ein u. s. w.
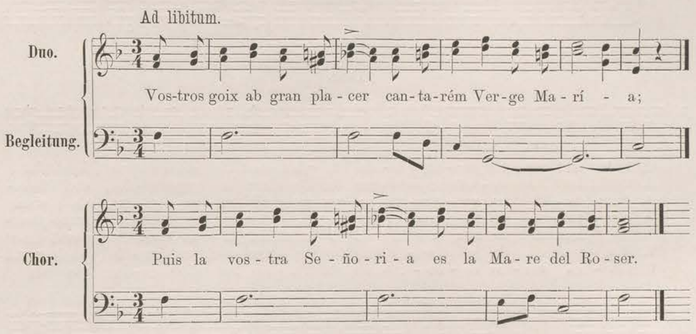
Eine so freigebige Arbeit,
Wie das Schenkenamt zu verrichten,
Gibt recht gute Kundschaft
Mit einem so kostbaren Syrup.
Chor: Schenke Wein ein u. s. w.

Komm, komm Fäßchen,
Lasse mich vom Tod lebendig werden;
Im Sommer beseitigst du die Hitze
Und im Winter tödtest du die Kälte.
Chor: Schenke Wein ein u. s. w.
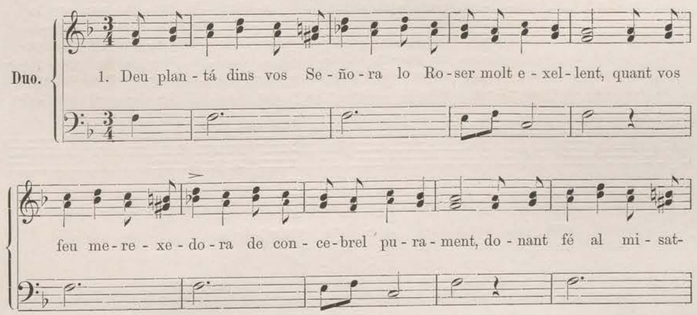
Gehen wir von den fröhlichen Gelagen der im Angesichte des blauen Meeres Schmausenden in die dunkeln Hallen einer Kirche oder in die Gänge eines Nonnenklosters und vertauschen wir den betäubenden Weingeruch mit Weihrauch und Blumenduft, so werden wir auch Lieder, Coblas, Goixos, ertönen hören, aber anderer Art, voll inbrünstiger religiöser Liebe, namentlich der Mutter Gottes geweiht. Wir lassen hier einige derselben als Proben mit der Uebersetzung des Textes folgen:
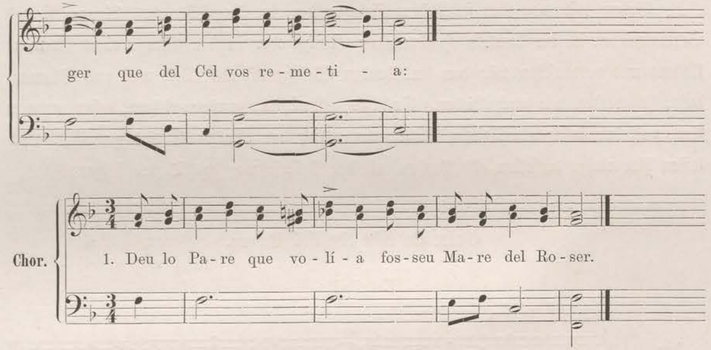
Goix de N^tra S^ra del Roser.

Estribillo.
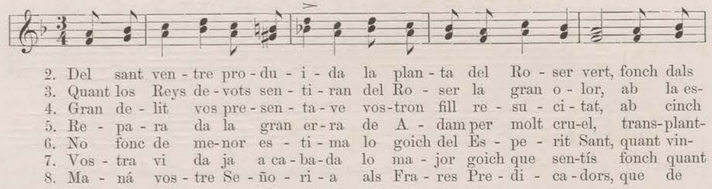


Coblas.

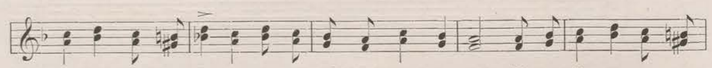




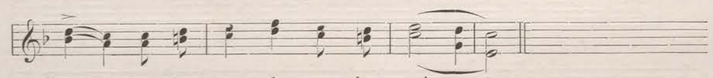
Duo.



2. Del sant ven-tre pro-du-i-da la plan-ta del Ro-ser vert, fonch dals
3. Quant los Reys de-vots sen-ti-ran del Ro-ser la gran o-lor, ab la es-
4. Gran de-lit vos pre-sen-ta-ve vos-tron fill re-su-ci-tat, ab cinch
5. Re-pa-ra da la gran er-ra de A-dam per molt cru-el, trans-plant-
6. No fonc de me-nor es-ti-ma lo goich del Es-pe-rit Sant, quant vin-
7. Vos-tra vi da ja a ca-ba-da lo ma-jor goich que sen-tís fonch quant
8. Ma-ná vos-tre Se-ño-ri-a als Fra-res Pre-di-ca-dors, que de



2. An-gels cir-cu-i-da, y ser-vida ab gran con-cert. Y res-tá pur y sen-
3. tre-lla junts par-ti-ren per a-do-rar lo se-ñor. Y tro-ba-ren ser lo
4. ro-ses que por-ta-ve en las mans peus y cos-tat: per las quals lo Llu-ci-
5. tat fonc de la ter-ra lo Ro-ser alt en lo Cel: Y pu-jant ab gran po-
6. gué de la alta cí-ma en vos-tro Col-le-gi Sant: Y re-gá a quell plan-
7. fo-reu pre-sen-ta-da tri-un-fant en Pa-ra-dis: Y Se-ño-ra os vol-gue
8. vos-tre Con-fra-ri-a fos-sen Yns-ti-tu-i-dors; y axi ells la han fun-
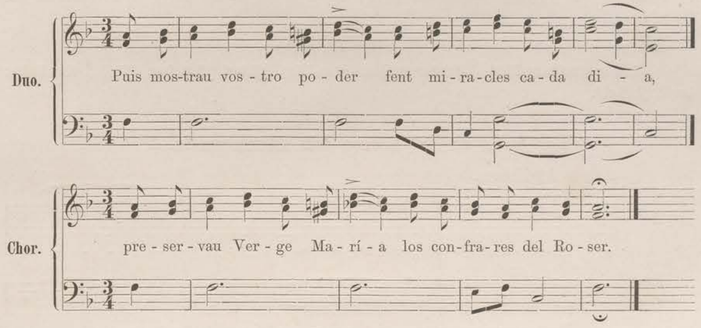


2. cer vos-tro cos ab a-le-gri-a,
3. ver de Ba-laam la pro-fe-ci-a,
4. fer que dels Sants lo in-fern um-pli-a
5. der lo par-tir nos en-tris-ti-a
6. ter que lo gran Deu e-le-gí-a
7. fer del gran Hort que po-se-i-a,
8. da-da o-be-int vos-tro vo-ler;

Chor.



2. quant pa-rint vos en la es-ta-bli-a lo Ce-les-ti-al Ro-ser.
3. te nint vos-tre Se-ño-rí-a en los bra-sos lo Ro-ser.
4. fonc-ro-bat en a-quell di-a que flo-ri lo gran Ro-ser.
5. con-tem-plant Deu com re-bi-a lo Ce-les-ti-al Ro-ser.
6. per es-tar en com-pa-ñi-a del Ce-les-ti-al Ro-ser.
7. co-lo-cant vos com de-ví-a baix la som-bra del Ro-ser.
8. dig-na-ment in-ti-tu-la-da Ver-ge y Ma-re del Ro-ser.

Letztes Estribillo.



Goix (Freude) von unserer lieben Frau des Rosenstockes.

Enere Freude werden wir mit viel Vergnügen singen, heilige Jungfrau Maria, da Enere Herrlichkeit die Mutter des Rosenstockes ist.

1) Gott pflanzte in Euch, Herrin, den trefflichen Rosenstock, als er Euch würdig machte, ihn rein zu empfangen, Glauben schenkend dem Boten, den vom Himmel er Euch sandte. Chor: Gott Vater, welcher wollte, Ihr wäret die Mutter des Rosenstockes.

2) Vom heiligen Leib geschaffen, wurde die Pflanze des grünen Rosenstockes von den Engeln umringt und bedient mit vielen Dingen, und es blieb rein und ganz Euer Herz in Heiterkeit, wenn niederkommend in Euch der himmlische Rosenstock sich festsetzte.

3) Als die andächtigen Könige rochen des Rosenstockes großen Geruch, reisten sie mit dem Stern zusammen ab, um den Herrn anzubeten, und fanden, daß die Prophezeiung von Balaam die Wahrheit war, Euere Herrlichkeit in den Armen den Rosenstock haltend.

4) Große Freude bot Euch Euer auferstandener Sohn mit fünf Rosen, die er trug an Händen, Füßen und Seite, durch welche Lucifer, der von Heiligen die Hölle füllte, wurde gestohlen an jenem Tag, an welchem der große Rosenstock blühte.

5) Gesühnt Adam's großer Fehler, wenn auch in so grausamer Weise, verpflanzt wurde von der Erde der Rosenstock hoch in den Himmel. Und mächtig emporwachsend machte uns das Wegziehen traurig, betrachtend Gott, wie er den himmlischen Rosenstock empfing.

6) Es war nicht von geringerem Werthe die Freude des heiligen Geistes, als er kam von der hohen Spitze in Euerem heiligen Collegium und begoß diese Pflanzschule, welche den großen Gott erwählte, um in Gesellschaft des himmlischen Rosenstockes zu bleiben.

7) Euer Leben schon vollendet, war die größte Freude, die Ihr hattet, als Ihr vorgestellt wurdet triumphirend im Paradies, und er wollte Euch machen zur Herrin des großen Gartens, den er besaß, stellend Euch, wie er sollte, unter den Schatten des Rosenstockes.
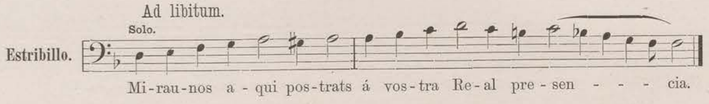
8) Euere Herrlichkeit befahl den Prediger-Mönchen, daß sie die Stifter Euerer Brüderschaft würden, und so haben sie diese gegründet, Eurem Willen gehorchend, würdig betitelt Jungfrau und Mutter des Rosenstockes.

Letztes Estribillo.
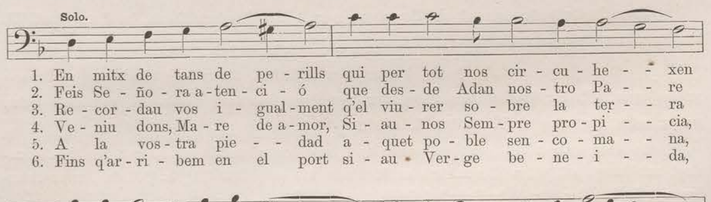
Also zeiget Euere Macht, Wunder machend jeden Tag, schützet, Jungfrau Maria, die Brüder des Rosenstockes.
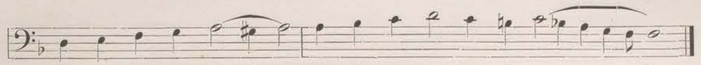
Goix de N^tra Señora dels Desemparats.

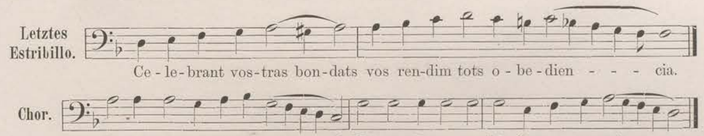
Ad libitum.



Coblas.







Freude von unserer lieben Frau der Verlassenen.

Sehet uns hier vor Euerer königlichen Gegenwart gebeugt, gewährt uns Eueren Beistand, Mutter der Verlassenen.

Coblas.

1) Inmitten so vieler Gefahren, die uns von allen Seiten umgeben, wenden wir uns zu Euch, große Königin, wir, Euere betrübten Kinder. In so vielen Bedürfnissen erflehen wir Euere Huld.

2) Bemerket, Herrin, daß seit Adam, unserem Vater, das, was diese Welt uns vorbereitet, alles Leiden ist, denn wir sind gleichsam verbannt von unserer ersten Erbschaft.

3) Erinnert Euch gleichfalls, daß das Leben auf Erden ein fortwährender Krieg gegen einen frechen Verräther ist, und daß wir sehr gefährdet sind, wenn uns nicht jemand vertheidigt.

4) Kommet also, Liebesmutter, seid uns immer günstig und zerstöret die List des versuchenden Feindes, von jenen, die uns belästigt halten, verwirret heute die Frechheit.

5) Euerem Mitleid empfiehlt sich dieses Volk an, sei es keine eitle Hoffnung, auf Euch vertraut zu haben, bessert unsere Schlechtigkeiten und heilet unsere Leiden.
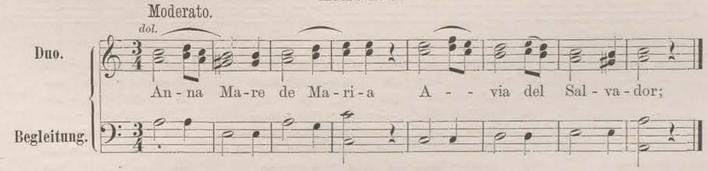
6) Bis wir im Hafen anlangen, seiet, gesegnete Jungfrau, unsere Leitung im Leben und unser Schutz im Tode. Machet, daß wir es verdienen, für alle Sünden Buße zu thun.
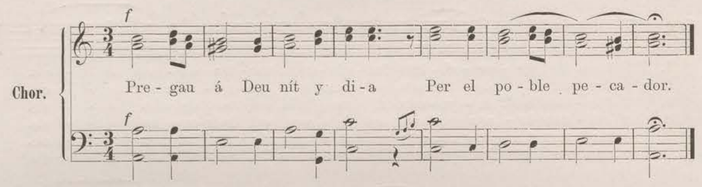
Folge. Feiernd alle Euere Güten, zollen wir Euch Gehorsam. Chor: Gewähret uns Euere Huld, unsere Herrin der Verlassenen.

Coblas de S^ta Ana.
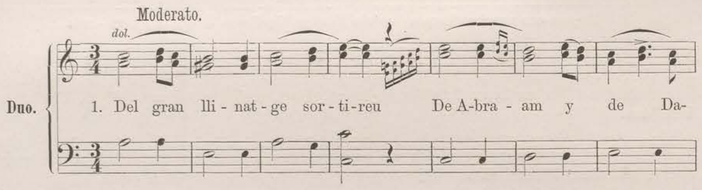
Mare de la SS^a Verge María.

Estribillo.
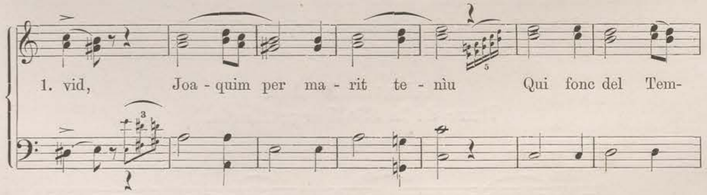




Coblas.
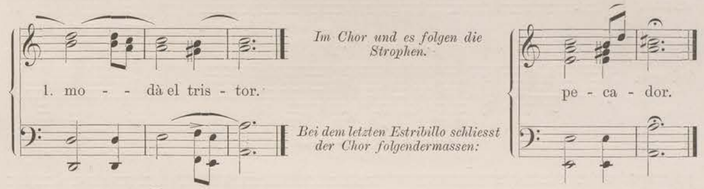


2.	Es - ta fi - lla el just Cél,	La te - ní - a pre - ser-
3.	Fonc na - da en vos-tre ve - llesa	Sens pe - cat o - ri - gi-
4.	De - di - cá - reu-la en el Temple	En la mon - ta-ña de
5.	Ja des de sun na - xa - ment	La in-cli - na - reu ab fer-
6.	Fe - reu molt ex - cel - lents obras	El ma - rit vostro y
7.	Las do - nas qui à vos a - clamen	Ab molt gran de - vo-
8.	O gran Ma - re de Ma - ria	Tot cuant vo - - leu al can-



2.	va - da,	Vos apor - tà la em - ba - xada	Lo Ar - can - gel
3.	nal,	U - na fi - lla qui ab cer - teza	Fonc re - mei del
4.	Siòn,	Vo - li - eu que fos ex - emple	A las don - se-
5.	vor,	A servir al Óm - ni - po - tent	Ab pu - re - sa
6.	vos.	Gas - tant los bens per los pobres	Per el Tem - ple y
7.	ciò,	Qui fills ò fi - llas de - manen	Los al - can - sau
8.	sau,	de la im - men - sa Se - ño - ría	El ri - gor vos



2.	Sant Ga - briel;	Sem - pre fonc la vos - tra guía	Far - vo-
3.	nos - tro mal;	Y te - nint per nom Ma - ria	Nos pa-
4.	llas del Mon;	Molt re - ti - ra - da vi - vía	A - la-
5.	y a - mor;	Al vos - tro ex-em - ple se - guía	Es - pe-
6.	per los dos;	Y - gual - ment se re - par-tía	Ab tres
7.	a - quest dò,	Y el part ab a - le - gria	Sens
8.	a - pla - cau;	Re - fre - nau la ti - ra - nía	Del Di-



2.	ro - sa	O - ra - ciò.	
3.	rí el	Re - dem - tor.	
4.	bant al	Cre - a - dor.	
5.	ràntel	Re - dem - tor.	
6.	parts ab	gran a - mor.	
7.	pena, dañ,	ni te - mor.	
8.	mo - ni y	sun fu - ror.	

Coblas von Sta. Ana.

Estribillo.

Anna, Mutter Mariä, Großmutter des Heilandes, betet Tag und Nacht für den armen Sünder.

Coblas.

1) Von der großen Sippe gingst Du hervor, von Abraham und von David, Joachim hast Du als Mann, der vom Tempel vertrieben wurde. Nachher verwandelte sich in große Freude die Trauer.

2) Diese Tochter hielt der geweihte Himmel aufbewahrt, es brachte Euch die Botschaft der heilige Erzengel Gabriel. Immer war Euere Führung inbrünstiges Gebet.

3) Es wurde geboren in Euerem Alter ohne Erbsünde eine Tochter, die mit Sicherheit das Heilmittel unseres Uebels war und, den Namen Maria führend, uns den Heiland gebar.

4) Ihr werdet sie widmen im Tempel, im Berge von Sion, Ihr wolltet, daß sie ein Beispiel wäre den Mädchen der Welt; sehr zurückgezogen lebte sie, den Schöpfer lobend.

5) Schon seit ihrer Geburt lenket Ihr sie dazu, mit Eifer den Allmächtigen zu bedienen, mit Reinheit und Liebe. Euerem Beispiel folgte sie, den Weltretter erwartend.
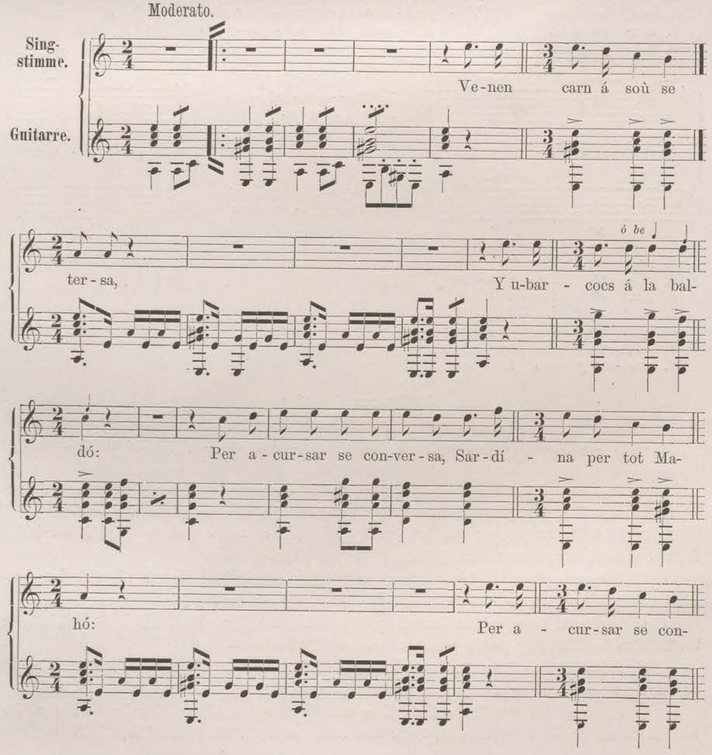
6) Ihr thatet sehr gute Werke, Euer Mann und Ihr, ausgebend Euere Güter für die Armen, für den Tempel und für beide. Gleichmäßig theilte man es in drei Theile mit gleicher Liebe.
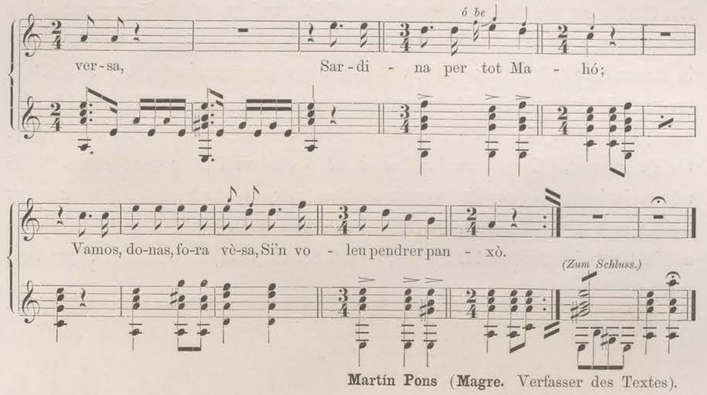
7) Die Frauen, welche sich zu Euch wenden mit sehr großer Andacht, welche Söhne oder Töchter bitten mögen, erreichet diese Gabe und die Geburt mit Freude ohne Leid, Schmerz und Furcht.

8) O große Mutter von Maria, alles, was Ihr wolltet, erreichet Ihr von der unendlichen Herrlichkeit, beruhiget Ihr die Strenge; zügelt die Tyrannei des Teufels und seine Wuth.

Auf dem Lande singt man menorquinische Glosas, die mehr oder minder alte spanische Aragonesas nachahmen. Wir haben von denselben gelegentlich der Charakterisirung der Sprache eine Reihe mitgetheilt und wollen hier nur eine der Melodie wegen einfügen:

Probe einer menorquinischen Glosa.





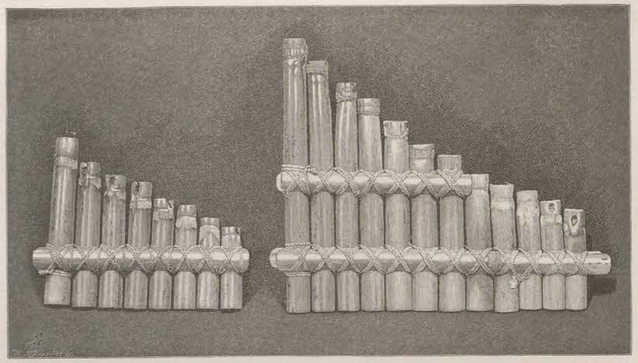
Martín Pons (**Magre.** Verfasser des Textes).

In wörtlicher Uebersetzung lautet die Glosa folgendermaßen:

Man verkauft das Fleisch um einen Sou die Tersa
Und Aprikosen in Unzahl,
Um kurz zu sprechen,
Sardine in ganz Mahon.
Sardine in ganz Mahon,
Gehen wir Frauen
Weg mit der Faulheit,
Wenn Ihr Euch damit den Magen füllen wollet.

Die Musikinstrumente Menorcas sind jetzt wohl die der ganzen Welt. Das Klavier ist das verbreitetste unter den wohlhabenden Klassen; die volksthümlichsten bleiben aber doch die Guitarre (Guiterra) und die Mandoline (Mandurria). Ehemals, und zwar noch im Anfang dieses Jahrhunderts, wurde ganz allgemein von den Knaben eine Art Flöte aus Pfahlrohr gebraucht, ähnlich der Flöte des Pan, der Syrinx der Griechen, Orgues de Cañas oder Bufa-Cañas genannt, wobei die Röhren mit im Kreuz gebundenen Bindfaden befestigt wurden. Dieselben hatten acht Röhren oder eine ganze Octave mit einem einzigen Querstück, die man namentlich im Inneren der Insel, in S^{n} Cristobal u. s. w., verwendete und noch heutzutage, wiewohl viel seltener, gebraucht; in Mahon gab es nicht viele von dieser Art, sondern solche von 12 Röhren, also von einer und einer halben Octave. Man benutzte auch derartige Instrumente von noch mehr Röhren

oder Musiknoten, die aber nur sehr wenige zu spielen wußten. Beide Formen und einige andere mittlere von 9 und 10 Röhren erhalten sich noch namentlich auf dem Lande und in kleinen Ortschaften. In Mahon sieht man sie jetzt kaum mehr, und während sie vor etwa 50 Jahren alljährlich in der entsprechenden Jahreszeit als Kinderspiel in Gebrauch waren, vergehen jetzt bisweilen zwei, drei und mehr Jahre, bevor man eine zu Gesicht bekommt. Es gab manchen Knaben, der sie, wiewohl selten, aus grünem Pfahlrohr verfertigte, und zwar im Sommer am Vorabende und am Tage von Sⁿ Juan, zu welcher Zeit man die grünen Pfahlrohre schneidet, sie an den Manequins (Bujots) anbringt und im Inneren der Ortschaften von den umherlaufenden Kindern tragen läßt.



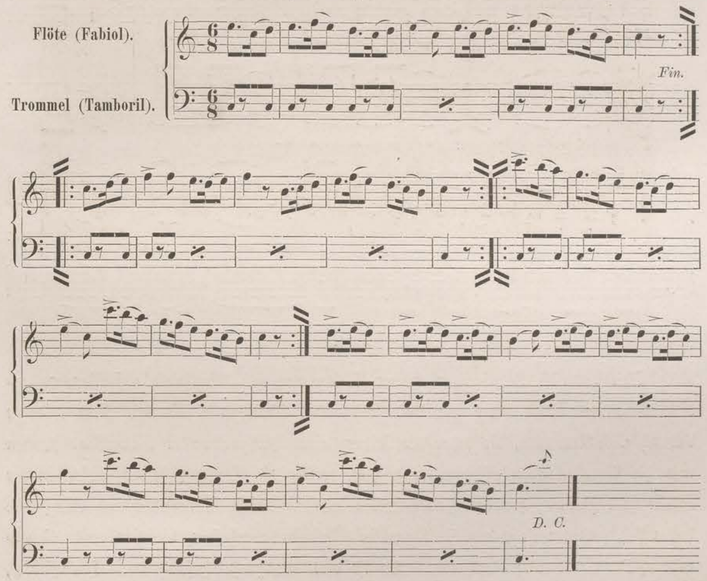
Busa-Cañas.

In derselben Weise, wie die modernen Blas- und Streichinstrumente die alte Flöte verdrängt haben, haben sich auch die verschiedenen europäischen Tänze auf Menorca eingebürgert und selbst bei den Tänzen auf den Straßen und Plätzen verallgemeinert. Auf der Gasse der kleinsten Ortschaft kann man heutzutage Polka und Walzer tanzen sehen. Früher waren es der Fandango und Bolero, welche bei öffentlichen Tänzen auf den Plätzen und Straßen, namentlich am Tage des Namenspatrons der Ortschaften und zur Zeit von Wettrennen, ausgenommen den Tag von Sⁿ Antonio, die Unterhaltung der Jugend beiderlei Geschlechter bildeten. Jeder Tanz wurde durch einen Pregonero ausgerufen und dem Meistbietenden gegeben, die einkommende Summe aber

zur Deckung der Auslagen des Festes verwendet, wie dies noch heutzutage auf Mallorca geschieht. In der Absicht, den Mädchen eine Aufmerksamkeit zu erweisen, wurde der Preis manchmal sehr stark emporgetrieben, indem der eine mit dem anderen wetteiferte. Die Mädchen, welche auf den Tanz warteten, saßen auf Bänken, welche den improvisirten Salon einschlossen. In Villa Carlos hat sich der Ball d'Escosil, eine Corruption von Escocia (Schottland), welchen die Engländer einführten, noch insoweit erhalten, daß er in der Regel einmal im Jahre getanzt wird. Er besteht aus mehreren Touren, welche Männer ausführen, die nach schottischer Art gekleidet sind und welche einen Stock in der Hand tragen. Gebildet wird er von drei Arien, die man Mudanzas nennt, welche ein Mann begleitet, der zu gleicher Zeit ein Tamburell (früher eine Trommel) und eine Querpfeife (Pifano) schlägt und bläst mit beistehender Melodie:

Ball d'Escosil.
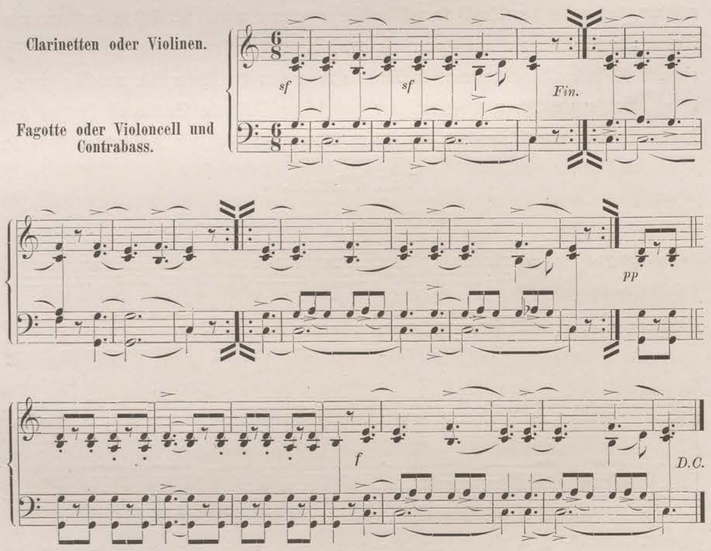
Moderato quasi Allegretto



Ball d'Escosil.

Harmonie mit Saiteninstrumenten, erste und zweite Violine, Violoncell und Contrabaß oder zwei Clarinetten und zwei Fagotte, wie auch alle Instrumente zusammen. Man füge keine anderen Instrumente hinzu; die letztgenannten allein sind vorzuziehen und dazu bestimmt, dem Dudelsack nachzuahmen.

Moderato quasi Allegretto.



Seit dem 15. Jahrhundert waren Wettrennen und Ringspiele auf Menorca gebräuchlich, was nicht wenig zur Verbesserung der Pferdezucht beitrug. Man erlangte dadurch auch Remonten, die unter der Leitung eines Inspector de Caballos standen und die Cavalerie-Abtheilungen versorgten, welche die Weisung hatten, rasch an der Stelle zu erscheinen, wo der Feind landen würde. Diese Wettrennen und Ringspiele haben sich noch am Tage von Sⁿ Juan in Ciudadela erhalten, wo eine große Cavalcade (Se Colcada) stattfindet. Es ist dies der große Festtag von Ciudadela,

und von weit und breit zieht das ganze Volk dahin, um demselben beizuwohnen. Wer Bekannte hat, ladet sie zu dem Tage aus anderen Ortschaften nach Ciudadela ein; wer Pferde hat, bereitet sich zu dem Tage vor und spricht schon Monate vorher davon. Ein jeder hat den Wunsch und das Streben, dabei die erste Rolle zu spielen. Die Wohlhabenden haben eigene Gärtchen mit Terrassen am Paseo de Sⁿ Juan, von wo sie mit ihren Bekannten dem Wettrennen zuschauen. Ich habe mit Vergnügen einigemal diesem Feste, das uns in vergangene Jahrhunderte zurückversetzt, beigewohnt.

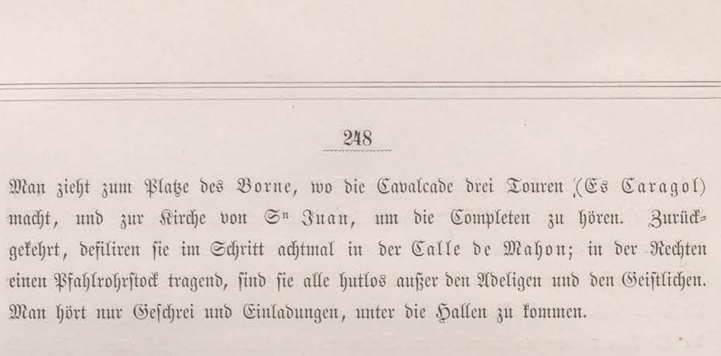
Aller 2 Jahre ernennt der Ayuntamiento zum Feste von Sⁿ Juan 6 Caxers; es sind 2 Handwerker (Menestrals), davon einer unverheirathet. Sie tragen schwarzen Frack, enge weiße, kurze Hosen mit Schnallen, weiße Weste, Cravatten, Handschuhe, hohe Stiefel mit silbernen Sporen, spitzen Hut und einen langen Dolch (Daga). Ferner 2 Bauern (Payesos), einer unverheirathet, die sich von dem Menestral durch schwarze Hosen, Weste und den Hut der spanischen Geistlichen unterscheiden. Der adelige Caxer Señor, unverheirathet, kleidet sich wie die Menestrals, nur reicher, und hat einen Degen, der Geistliche (Caxer Capellá oder Se Capellana) wird unter den Beneficirten der Domkirche dem Turnus nach gewählt; er trägt Frack, kurze schwarze Hosen, Weste, spitzen Hut, kurzen seidenen Mantel und Reitstiefel mit silbernen Sporen. Am Sonntag vor Sⁿ Juan gehen sie in dieser Ordnung, um in den Haupthäusern zu sammeln, voran ein Trommelspieler, der zugleich Trommel schlägt und Querpfeife bläst, wie die Caxers menestrals gekleidet, und einer, der den heiligen Johannes darstellt und ein mit Blumen geschmücktes lebendes Lamm mit einem rothen, auf den Rücken gemalten Kreuze trägt. Am Nachmittage des Vorabend von Sⁿ Juan begleitet der Trommelspieler, auf einem Esel reitend, der Reihe nach in derselben Ordnung alle Caxers, wobei viele Bauern den Caxers ihrer Klasse in gleicher Tracht folgen und eine Art Escorte von manchmal mehr als 30 Reitern bilden. Alle reiten Pferde mit einem mit Quästchen geschmückten Zaum, runden zierlichen Stirnrosetten, meist geschnittener Mähne, Maschen an dem festlich gebundenen Schweif und hohen, manche mit ganz neuen Sätteln; das Pferd des Caxer Señor zeichnet sich durch reiches Geschirr und Pistolentaschen aus. Der unverheirathete Caxer menestral oder Caxer payés trägt je nach dem Turnus die Standarte des Heiligen, ähnlich der des Maltheserordens, und folgt gleich auf den Trommelspieler.
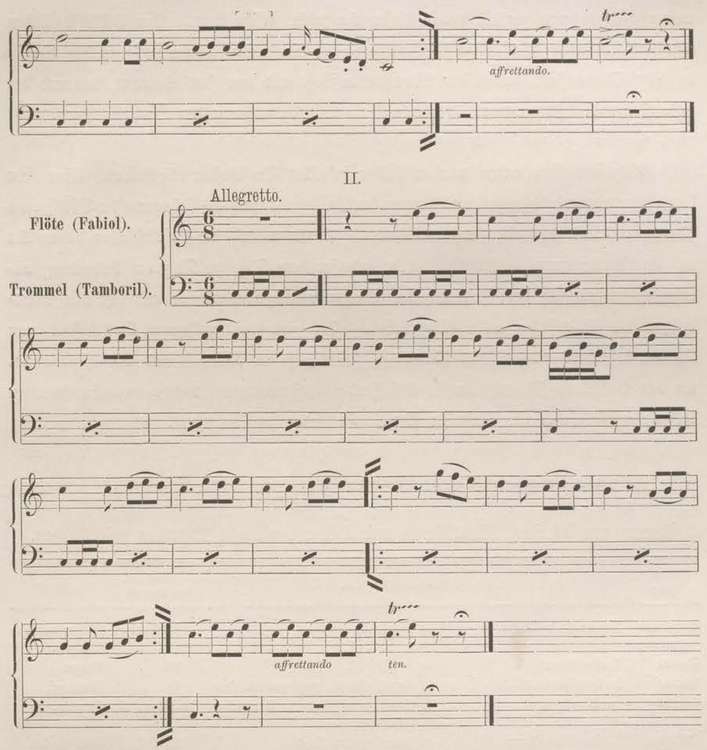
Man zieht zum Platze des Borne, wo die Cavalcade drei Touren (Es Caragol) macht, und zur Kirche von Sⁿ Juan, um die Completen zu hören. Zurückgekehrt, defiliren sie im Schritt achtmal in der Calle de Mahon; in der Rechten einen Pfahlrohrstock tragend, sind sie alle hutlos außer den Adeligen und den Geistlichen. Man hört nur Geschrei und Einladungen, unter die Hallen zu kommen.

Am Schlusse macht man den Caragol in der Calle de Sᵗᵃ Clara und geht in den Klosterhof, wo die Reiter den Eingang der Kirche grüßen, damit die Nonnen sie auch sehen. Alle gehen dann zu Fuß zu dem Hause des Caxer Señor, wo eine Erfrischung gereicht wird. Am Tage von Sⁿ Juan macht man in der Frühe einen anderen Caragol in der Calle de Sᵗᵃ Clara, während auf dem Plá de Sⁿ Juan die Bauern das Ringspiel versuchen; nachher werden dieselben Défilés und Caragol wiederholt und kurz darauf gehen alle nach der Rosario-Kirche, wo der Caxer Capellá sie zur Messe erwartet. Bei der Cavalcade wird, während die Mitglieder derselben stehend warten, bis der Sobreposad herauskommt, und wenn sie an den Häusern der Caxers vorbeigehen, um ihnen den Aigu Ros zu geben, eine wohlriechende Flüssigkeit, die sie in den „Marratxas“ genannten Flaschen tragen, folgende Musik, „S'Aigu Ros“ betitelt, gespielt:

S'Aigu-Ròs.

I.





Am Nachmittag geht die Cavalcade zum Plá de Sⁿ Juan, wo seitens der sie bildenden Bauern Spiele mit Lanzen, die einen Griff in der Mitte haben, folgen, mit welchen die Reiter nach dem Ring stoßen. Hat einer den Ring gefangen, so spielt darauf die Musik; dann laufen zwei zusammen einander umarmend oder der eine schlägt auf den Schild, während der andere wie im Kampf mit einem Stein stößt; man wirft auch Kugeln aus ungebranntem Thon. Eine Unzahl von Haselnüssen wird vertheilt und von allen gegessen. Nachher halten die Reiter inne, umarmen und küssen sich; jeder zieht sich dabei stets

weiter vom anderen zurück, damit dieser ihn nicht fassen kann. Am Schlusse finden acht Défilés in der Calle de Mahon und ein Ringreiten (Caragol) in der Calle de Sta Clara statt, wobei der Alcalde aufsteht und den Hut abnimmt, während der erste Reiter die Flagge von Sn Juan senkt und die anderen den Hut abnehmen.

Aehnliche Cavalcaden wurden früher in allen Ortschaften abgehalten. Eine sehr lange dauernde war diejenige von Alayor, welche sich bis nach Sn Llorens de Binixems hinzog; sie sind jetzt aber außer Gebrauch gekommen und die Festlichkeiten dieser Art auf die Pferderennen beschränkt, welche indessen von Tag zu Tag an Bedeutung abnehmen, seitdem sich der Gebrauch der Wagen verallgemeinert hat und fast alle Gutsbesitzer die Reitpferde aufgegeben haben. Es gibt bei mehreren Ortschaften zum Rennen besonders eingerichtete Rennwege (Cós), so in Alayor und Sn Clemente, wo das Publikum sich auf den sie einfassenden Seitenwänden, welche enge Bankmauern bilden, aufstellt und eine Tribüne für die Behörden zu sein pflegt.

Folgende Rennen finden auf Menorca statt:

Rennen von Pferden, Maulthieren und Eseln, sowie von Männern und Knaben.

Rennen im Jahre	Feste, an welchen sie stattfinden		Tag des Rennens	Ortschaft
Erstes und zweites	Johannes der Täufer	an seinem eigenen Tage	24. Juni	Mahon und Ciudadela.
Drittes	Apostel Petrus	„ „ „ „	29. „	Alayor.
Viertes	Heiliger Martin, Bischof v. Tours	1. oder 2. Sonnt. nach dem 29. Juni	im „	Mercadal.
Fünftes	„ Abt Antonius	1. Sonntag nach dem vorhergehenden Rennen	Juni oder Juli	Fornells.
Sechstes	„ Jacob der ältere	an seinem eigenen Tage	25. Juli	Villa Carlos.
Siebentes	„ Christoph der Märtyrer	1. Sonntag nach dem Rennen zu Fornells oder 1. Sonntag nach dem von Villa Carlos	im August	Sn Cristobal.
Achtes	„ Cajetan, der Ordensstifter	1. Sonntag nach seinem Feste (7. Aug.)	„ „	Llumesanes.
Neuntes	„ Laurentius	1. Sonntag nach seinem Feste (10. Aug.)	„ „	Alayor.
Zehntes	„ Clemens, Papst. u Märtyrer	1. Sonntag nach Mariä Himmelfahrt (15. Aug.)	„ „	Sn Clemente.
Elftes	„ Bartholomäus, der Apostel	an seinem eigenen Tage	24. „	Ferrerias.
Zwölftes	„ Ludwig, König von Frankreich	1. Sonntag nach seinem Feste (25. Aug.)	im „	San Luis.
Dreizehntes	Heilige Elisabeth	Sonntag nach dem vorhergehenden Rennen	im September	„ „
Vierzehntes	Mariä Geburt	an ihrem eigenen Tage	8. „	Mahon.
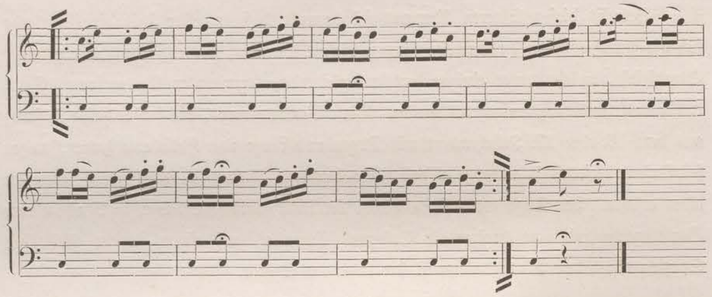
Betreffs dieses letzteren Rennens sei bemerkt, daß in alter Zeit die Cavalcade sich bis zur Hermita de Gracia hinzog, diese Sitte aber, wie es scheint, infolge einer Streitigkeit, welche unter einigen der sie begleitenden sogenannten Enturions (Centuriones) ausbrach, aufgegeben wurde. Diese Centuriones, die früher halbe Rüstung aus dem 16. oder 17. Jahrhundert mit Degen und Lanze oder Hellebarte hatten, tragen seit Anfang dieses Jahrhunderts absonderliche blecherne Rüstungen, durch welche man die alten ersetzte. Am Tage des heiligen Peter (29. Juni) veranstaltet man in Mahon eine Bootsregatte und eine horizontale Cosogne (Cucaña) auf einem in der Nähe des Spazierganges der Alameda vor Anker liegenden Schiffe.

Weiter sei bemerkt, daß in Ciudadela blos Pferde rennen und daß die Männer- und Knabenrennen schon seit einigen Jahren in Mahon nicht mehr stattfinden. Was noch üblich, namentlich bei Volksfesten im Inneren der Insel, ist das Laufen im Sack für einen Preis bis zu einem festgesetzten Zeitpunkte, bei welchem das viele Purzeln das Erheiternde ist. In fast allen Ortschaften finden die Rennen am Nachmittage statt, bei einigen kurz vor Mittag. Bei vielen Rennen spielt man mit Querpfeife und Trommel die alte einfache Tocata, die man Se Colcada nennt. In Ciudadela spielt man blos die Querpfeife und zwar mit verschiedenen Noten. In Villa Carlos spielte man am Renntage bis vor drei Jahren statt Se Colcada Es Ball d'Escosil mit Querpfeife und Trommel und manchmal harmonisirt, dessen Musik wir bereits mitgetheilt haben. Wir lassen hier die Musik zu Se Colcada folgen:

Se Colcada.



BIBLIOTECA



Am Tage von Sⁿ Juan Bautista war es früher Sitte, dem Publikum einige absonderlich gekleidete Manequins, Bujots genannt, zur Schau zu stellen, welche, nachdem sie die Kinder belustigt hatten, in den Johannisfeuern verbrannt wurden. Letztere, durch welche junge Leute häufig zu springen pflegen, sind noch in allen Ortschaften gebräuchlich, auch gelegentlich des Festes der Heiligen, nach welchen die Gasse den Namen führt.

Die Menorquiner sind in der Regel sehr vergnügungssüchtig und das Theater bildet eine ihrer Hauptunterhaltungen, was sich sowohl in der großen Zahl kleiner Localitäten (Casinos), wo lyrische und dramatische Vorstellungen den größten Theil des Jahres über gegeben werden, wie in dem starken Besuch derselben bekundet. Die gebildeten Klassen geben den Opern, das Volk aber den Lustspielen den Vorzug. Bis vor funfzig Jahren war die menorquinische Komödie in Aufnahme, jetzt hat man sie aber gänzlich vergessen. In Mahon ist das Haupttheater, Teatro principal, im Jahre 1829 erbaut und der Gemeinde gehörig, welche den Ertrag seiner jährlichen Verpachtung den Wohlthätigkeitsanstalten widmet. Es kann bequem 1100 Personen fassen, und man gibt in demselben gewöhnlich von October bis zum Ende des Carnevals italienische Opern. Selten erreicht man ein volles Haus; nichtsdestoweniger wohnten in der letzten Saison von 1887 bis 1888 über 30,000 Personen den 84 Vorstellungen, die gegeben wurden, bei. In den kleinen Theatern der Casinos, El Recreo, El Isleño und El Consey, in denen meistens spanische Zarzuelas gegeben werden, wohnten in der letzten Saison beziehentlich 18,000, 11,250, 12,000 Personen und im kleinen Theater des Circo Industrial 4200 Personen den Vorstellungen bei. In Ciudadela gibt es auch ein hübsches Theater, welches recht gut besucht wird, und mehrere kleine Liebhabertheater, wie in Alayor. Ja selbst in Sⁿ Luis und Sⁿ Clemente findet man Casinos mit kleinen Theatern, in welchen Carnevalsvorstellungen gegeben werden. In Ferrerias spielte man bei großen Festen das menorquinische Lustspiel im Freien. Am wenigsten besucht sind die Unterhaltungen der höheren Klassen, ja ihr Casino, Casino Mahones, zählt blos 89 Mitglieder, von denen 50 Gutsbesitzer und die übrigen vorübergehende Mitglieder sind, die einige Abendunterhaltungen und Bälle geben. Das Leben des Volkes entwickelt sich namentlich in den kleinen Casinos, wie wir auch aus der Theaterfrequenz ersehen konnten, leider aber auch zum Schaden desselben, denn viele Handwerker vergeuden darin das, was sie hätten ersparen und nach Hause bringen können. Bis zum ersten Drittel dieses Jahrhunderts gab es blos während des Fasching Theatervorstellungen, und man benutzte jede Gelegenheit, um sich zu unterhalten. Viele Maskenzüge gingen durch die Stadt Mahon und begaben sich in die Privathäuser, wo man Tänze improvisirte. In den letzten Carnevalstagen gingen, wenn das Wetter es gestattete, viele Familien aus dem Volke in das Arsenal zum Essen, wo man einen Tanz veranstaltete. Stiergefechte und Hahnenkämpfe sind auf Menorca unbekannt.

An dem Tage, an welchem man die allgemeine Communion in Alayor und Ciudadela feiert, gehen viele Leute in die Orangengärten, um Orangen zu kaufen, und früher war es Sitte, daß die Liebhaber ihre Geliebten mit Orangenzweigen beschenkten. Am Nachmittage des Allerseelentages geht man in die Obstgärten, um Granatäpfel zu essen. Wenn die Leute, namentlich Schuhmacher und andere Handwerker, von einer Vega (Landpartie), bei der sie meist heitere Gelage am Meeresufer oder in einer entlegenen Besitzung abhalten, zurückkehren, bringen sie grüne Pfahlröhren (Cañas) mit in die Stadt als Zeichen ihres vergnüglichen Ausfluges. Diese Vegas finden meist zu Pfingsten statt, zu welcher Zeit auch die Bootsfahrten im Hafen an der Tagesordnung sind.

Der Tag der Schafschur und der letzte des Schnittes bilden auf dem Lande auch ein Fest. Weit mehr als auf Mallorca hat sich die Wichtigkeit des Festes des Schweineschlachtens (Matanzas oder Porquetjades, wie man sie hierzulande nennt) erhalten. Sie werden um Weihnachten vorgenommen, zu welchem Feste alle Verwandten eingeladen werden, und wenn die Arbeit vollendet ist, bringt man die Nacht mit Guitarrespiel, Tanz und verschiedenen Belustigungen zu. Die alte Sapultru, die größte

Wurst des vorigen Jahres, wird am Feste der neuen Matanzas aufgeschnitten und lustig verzehrt. Freunden und Bekannten macht man bei dieser Gelegenheit Geschenke, namentlich aber denjenigen, welche in Trauer sind und mithin den Matanzas nicht beiwohnen und kein Schwein zu Hause schlachten konnten. Man hat allerdings bereits die Sitte aufgegeben, bei den Porquetjades Gegengeschenke von Schweinefleisch zu machen, wenn zwei oder mehrere bekannte Familien gleichzeitig Matanzas abhalten, da dies als eine beiderseitige Unbequemlichkeit empfunden wurde. Manchmal kam die eine Magd mit einer Schüssel Schweinefleisch von dem einen Hause und kreuzte sich mit der des anderen unterwegs. Ja, es gab Familien, die zwei bis drei Schweine schlachten mußten, um nur ihre Gegengeschenke machen zu können. Reichere Leute gehen in der Regel zu den Porquetjades auf eine ihrer Besitzungen, um sich die sonst unvermeidliche Verunreinigung des Hauses, welches sie bewohnen, zu ersparen. Alt und jung pflegt an der Veranstaltung theilzunehmen, namentlich aber für die Kinder ist der Tag ein wahres Fest. In den Ortschaften sieht man, wie sie voller Heiterkeit, mit weißen Schürzen und weißen Aermeln versehen, unter dem Gesang ihrer Kinderstimmen: Falderet de fora, Falderet de dins, obriu sa porta y entrarem dedins (Schürzchen nach außen, Schürzchen nach innen, öffnet die Thür und wir werden hineingehen), vor der Thür des Hauses sich versammeln, wo das Schweineschlachten stattfinden soll, und gern gestattet der Hausherr dieser Kinderschar, an der allgemeinen Freude theilzunehmen. Ueberhaupt läßt man freigebig jeden eintreten, indem man ihn mit den Worten einladet: si vol veure sa xuja (ob er das Schweinefett sehen will); man credenzt den Eingetretenen Wein und Liqueure nebst verschiedenartigen Süßigkeiten. Der ausgesottene Unterkiefer des Schweines wird bei den Matanzas von den Knaben mit einem Strick angebunden und so herumgeschleppt und mit Zweigen u. s. w. beladen. Man nennt sie Bous oder Cavall de ses barras.

Es ist Sitte, in der Roser-Kirche in Ciudadela an diesem Feste (ersten Mai- und ersten October-Sonntag) die Ensaimadas, Cocas, Pans d'en Pou u. s. w. zu weihen, was auch bei manchen anderen Kirchen Menorcas geschieht. Man bringt sie in die Sakristei, wo man geweihte kleine Stücke, die man den Kindern nach Hause zurückbringt, gibt. Die großen stellt man in der Kirche auf einem Holzgestell pyramidenartig aus. Diejenigen Leute, die sie zurückhaben wollen, befestigen darauf ein Zettelchen mit

ihrem Namen; die Stücke ohne Zettel werden nach 11½ Uhr, nachdem sie feierlich geweiht wurden, an den Meistbietenden verkauft, man bezahlt aber auch die anderen, und das Geld verbleibt zu Gunsten der Virgen. Aehnliches findet statt in Sⁿ Cristobal an denselben Festen und in Mercadal und Ferrerias an den Tagen ihrer Namenspatrone. Letztere Ortschaft zeichnet sich durch ihre geschmückten riesig großen Brote (Pans) aus, die am Tage von Sⁿ Josep del Goxos geweiht und den Meistbietenden verkauft werden.



Avias Cuaremas.

Eine eigenthümliche, auf Menorca sehr verbreitete Sitte ist die, zur Fastenzeit eine drollige Figur aus Papier mit sieben Füßen, so vielen als die Fastenzeit Wochen hat, die man Avias Cuaremas nennt, an der Wand aufzuhängen; jede Woche biegt man dann einen Fuß ab, wahrscheinlich um ein gegenwärtiges Bild von dem baldigen Vorübergehen dieser Enthaltungszeit zu haben. In Ferrerias habe ich derartige Figuren gesehen, welche statt von der Seite von vorn gezeichnet waren, und in Alayor solche wie Kalender mit beweglichen Zetteln.

Die junge Welt Menorcas unterhält sich mit einer ganzen Reihe von Spielen, von denen viele, wie begreiflich, in ganz Europa gemein sind. Auch von den anscheinend der Insel eigenthümlichen finden sich fast alle, wenn auch häufig unter verschiedenem Namen und mit kleinen Varianten, auf Mallorca wieder vor. Cardona hat sich der Mühe unterzogen, eine umfassende Zusammenstellung dieser Spiele zu machen, die ich hier folgen

lasse, aus denen ich mir jedoch zur näheren Beschreibung diejenigen herausgenommen habe, welche mir charakteristischer erschienen:

Um kleine Kinder zu unterhalten.

Agust es son pare . . .
Ma morta, ma morta . . .
Rapa, rapa moxet . . .
Uni, dori . . .
Pomereta . . .

Zur Unterhaltung kleiner Kinder.

Ansa per ansa. k. Md. *)
Bufogas de sabó. k. K.
Columeta, columeta. Md.
Fila, fila barba. K. Md.
Estira, amolla. K. M. Md.
Mara, andara. Md.
Mani, mani, mananer. K. Md.
Pexos (allotas). Md.

Spiele mit den Händen.

Escaufa mans. k. K. Md.
Caxeta, caxó. k. K. Md.

Nachahmungen und Parodien.

Colóms y falcóns. K. (Beschrieben.)
Cans y cunís. K. „
Escopetas de caña. K.
Fièlas. Md.
Fiets y fions. Md.
Fer cuinètas. Md.
Filar. Md.
Fanals de síndria. k. K. (Beschrieben.)
Granotas. K. „
Lladres y guarda-civils. K.
Molinets de paper. k. K. Md.
Puputs. k. K. Md.
Señoras. Md.
Soldads. K.
Sants y Santas. M. J. (Beschrieben.)
Trempar l'orgue. K.
Vendres. Md.

Toros. K.
Cavalls. K.
Bous. K. (Beschrieben.)
Bous de fava. K. k. K.
Cuniets (ametlóns y mocadors). K. k. K.
Iglesias, capellas, altars, misas. K. k. K.
Betlèms (pesebres). M. jeden Alters.
Monas (fer se mona). M.
Pexos (allòts). K.
Moros en terra. K. (Beschrieben.)
L'avi 'n Sirereta (Carrosseta). K.
Muxinas (muxinetas). k. K. Md. (Beschrieben.)
Sabateret. M. „
Bernad de ses cabras. K.

Ballspiele. K. M.

Plé comun.
Plé de moro.
Méua.
Ollas (al Clotet).
Tres y cabéssa.
Bull.
Ron.
Tèpel.

Mit großen und kleinen Bällen.

Bolla. Md.
Mervils, á dar mervils ó bollas. } k. K. K. (mit kleinen Glas- oder Thonkugeln).
„ „ botons
„ „ piñols.
„ „ diners, etc.
In. K.
Corra verí. K.
Out y pam. K.
Canaleta. K.

Kreiselspiele. K.

(Boxos y Raldufas.)
Saliveta.

*) K. = Knaben. J. = Jünglinge. M. = Männer. Md. = Mädchen. k. Md. = kleine Mädchen. k. K. = kleine Kinder.

Rol-lo.
Dads.
Matar póis.

Mit Spielzeug.

Ballesta. K. (Bogen.)
Cercols. K. (Reifen.)
Guimbán. K. (Brummeisen.)
Passetja. K. (Schleuder.) (Beschrieben.)
Caramella. Md. „
Milocas. K. (Papierdrachen.)

Lärmende Spiele.

Roncadors. K. (Racken.)
Bruñidors de varias clases. K. (Summscheiben.)

Mit Strick und Faden.

Juli. K. Md. (Seilspringen.)
Juan de las cadanillas. K. Md.
Anellèt. K. Md.
Filèt ó brès. Md.

Mittel, um ein Spiel zu beginnen und auszuzählen.

Marrequinca. Md. K.
Daus. K.
Ponent. K. Md.
Ponent figurad. K. Md.
Gall de cossa. K.
Tal roca rustit. k. K. Md.
Pito, pito . . . K. Md.
Pom d'or . . . Md.
Poma, pera . . . Md.
Bitin, betin, boy . . . K.
Coca rossa . . . K. Md.
Qui té mes alt-oro. K. Md.
Qui alsa se carta mes alta. K. Md.
A pinc (ab hinc). K.
Buscas. K. Md.

Errathe-Spiele.

Sac d'ossos. K.
Quina ma es? K. Md.
Cavallera 'm porta. K. Md.
Piu, xaliu etc. K. Md. (Beschrieben.)
Si 'm casaré, no 'm casaré. Md.
Que vols gall ó gallina? K. (Beschrieben.)
Qui té l'anell? Md.

Versteck-, Such- und Finde-Spiele.

Coniet amagad. K. Md.
Coniet á fer enssas. K.
Coniet á voltar l'illa. K.
Caramuxa em buxa. K. (Beschrieben.)
Quic. K.
Riumaga (Rey 'maga). K. (Beschrieben.)
Cistella. Md.
Pedra, corra. K.
Cuatre caps de cantóns. K.
Sò dé l'Ermitá. K.

Blindekuhspiele.

Veya sorda. K. Md. oder zusammen.
Clau. K. Md. „ „
Pedras. K. Md. „ „
Mèu. K. Md. „ „
Seg, y seg bé. K. Md. „ „ (Beschrieben.)
Gallineta cega. K. Md. „ „
Cambra, cambrera. Md. allein.

Mit Sacktuch oder Gurten.

Gat y la rata. K.
Pasa la rata. K.
Amaga la rata. K.
Amaga corretjas oder:
Corretja amaga furad. K. oder Md.
Barretina, barretèt. K.
Cuatre pilans. K. (Beschrieben.)

Bock- und ähnliche Springspiele.

Pam y gallet. K.
U, jo y tú . . . K.
U, pa dur . . . K.
Una, media mula. K. (Beschrieben.)
Xilla, xilla . . . K. „

Figas y bañas . . . K. (Beschrieben.)
Carrega la pobre. K.
Fava, venga. K. „
Jiorno (sabater, vols pastas)? K.

Spiele, um sich zu fassen oder anzurühren.

Cera, madona. K.
Estecu. K.
Cagarèy. K.
Madona 'nganxa un porro. K. (Beschrieben.)
Amaga esqueña. K.
Amaga peus. K. Md.
Cadireta borda. K. Md.
Treurer jurad. K.
Gall de la mettral. K.
Ball de la rossa. K.

Groteske Spiele und Spiele mit seltsamen Stellungen.

Aze. M. (Beschrieben.)
Borinòt. M. „
Ball d'aucas. M.
Cotorrita. M.
Escarabat. M. (Beschrieben.)
Calapet. M. „
Tortuga. M. „
Campana (tocar de mort). M.
Tauladetas. K. „
Cuatre posts. M. „
Truja. M. „
Verro. M. „
Teso (tieso). M. J. „
Llagosta. M.
Mòs. M. „
Muña, muña. M. „
Passa verdanc. K.
Bou. M. „
Tio de paper. M. „
Pendrer se clau. M. „
Caliuèt (braza). M.
Cuatre móssos. M.
Carretó. K.
Matar judíus (Fasos). (Beschrieben.)
Farnou, farnou. K. „

Stumme Spiele.

Muda. Md. (Beschrieben.)
Carotas. M. „
Tocar ferro. K.
No dir per, ni perque. Md.

Kraft- und Gleichgewichtsspiele.

Manuella, barra, perpal. M. (Beschrieben.)
Picòt, xada, escoda etc., còdul. M.
Cavaguell, xapó. M.
Cuatre capells. M.
Alsar un tabalet. M.
Encendrer un llum. M. (Beschrieben.)
Romana. M. „
Minxas, manxas. M. J.
Botar un garròt. M. J.

Zu öffentlicher Unterhaltung.

Paella. J. M. (Beschrieben.)
Gall. J. M. „

Mit Münzen.

Chapas. K.
Canari. K.
Fendi. K.
Fendi á matar. K.
Kiss (rabassell, tap). K.
Centim. K.
Paredo. K.
Retxeta. K.
Cabayet (estira-cabey). K.
Cara, ó creu. K. M.

Spiele mit auf dem Boden, auf Papier, Holz u. s. w. gezeichneten Figuren.

Marro. K.
Marro de dotze. K. (Beschrieben.)
Tira, valent. K. „
Peu de poll (solitario). K. M. (Einzelspiel.) „
Crema. K.
Charanga (Olla). K.
Caragol. K.
Sabatèta. K.
Mare. K.

Billo. K.
Billo portar. K.
Soli boli. K.

Mit Nadeln.

Encrèua. K. Md. (Beschrieben.)
Cap ó punta. Md.
Contras y brechas. Md.
Terrèta (2 Spielarten). Md. (Beschrieben.)

Mit Steinen.

Ferel-li. K.
Ferel-li 'm crema. K.

Coloms y falcons (Tauben und Falken). Wird von Knaben gespielt. Man loft, wer der Falcó oder Falke sein wird. Dieser macht Bewegungen, als ob er Flügel hätte; bald ruhig dahinfliegend, bald wie wenn er die Tauben nicht sehen möchte, bald gegen eine von diesen fliegend oder den Flügelschlag auf einer Stelle nachmachend, wirft er sich auf eine Taube und beißt sie scheinbar mit dem Schnabel, läßt sie als todt zurück und sucht immer wieder eine andere. Die Tauben stellen mit ihren ausgebreiteten Armen auch die Flügel dar und ahmen, indem sie sich erheben und niedriger stellen, die Höhenunterschiede der Luft nach, um dem Falken zu entgehen, bis unter dessen Flügeln, d. h. Armen, die kühnsten hindurchschlüpfen.

Ein ähnliches Knabenspiel ist Cans y Cunis (Hunde und Kaninchen), bei dem der Jäger gelost wird; von den anderen sind einige Hunde, andere Kaninchen, die vorerst weggebannt sind, um sich zu verstecken. Die Hunde suchen, und wenn sie ein Kaninchen finden, bringen sie es, wenn sie es fassen können, zum Jäger, der es zu tödten vorgibt und es an seine Seite stellt. Die Hauptsache ist dabei laufen, und wenn viele Kaninchen vorhanden sind, kann das Spiel lange dauern, da es blos endet, wenn alle gefangen sind.

Fanals de Sindria (Melonenlaternen) werden zur Zeit der Wassermelonen von kleinen Kindern und Mädchen gemacht. Man entleert hierzu eine Wassermelone, in deren Rinde man symmetrische Aushöhlungen, wie Thüren, Fenster, Kreise, Ovale, Kreuze und Sterne, macht. Manche setzen farbiges Papier als Transparent dahinter. Am Rande der oberen Oeffnung, durch welche man sie entleerte, bringt man drei Löcher an, durch die man je einen Faden zieht, die eine Spanne oder weniger darüber sich zu einem verbinden, den das Kind mit der Hand unmittelbar trägt oder am Ende eines kurzen Stockes oder Rohres befestigt. In die Wassermelonen legt man unten etwas Erde oder Sand

und darüber auf ein Stück Eisenblech oder Pflasterziegel eine angezündete Kerze; die Kinder gehen nun damit, wenn es Nacht wird, aus, zeigen einander den Fanal de Sindria und spazieren damit zusammen einher, solange die Kerzen andauern. Wie begreiflich, reichen sie nur ein paar Nächte aus, sie werden aber erneuert.

Aus einer halben Nußschale machen die Knaben Granotas de nou (Frösche aus Nußschalen). Auf der unteren Seite wird ein starker Faden an den Rand der Schale der Breite nach befestigt; im Centrum dieses Fadens befindet sich ein Stäbchen; welches der Länge nach an der Nußschale festgemacht ist. Dasselbe wird dann bis an sein anderes Ende umgebogen und an dieses wird die Nußschale mit Schuhwichse befestigt. Man stellt nun die Nußschale mit der Oeffnung nach unten, und da der Faden das Stäbchen am anderen Ende zieht und die Klebekraft der Schuhwichse sich verliert, springt die Nußschale (bota se grenota); man klebt dann abermals das Ende des Stäbchens auf die Schuhwichse und sie springt von neuem.

Sants y Santas (Heiligenstatuen). Wird von Männern und Weibern gespielt. Man lost den Meister und einen Käufer aus; ersterer fingirt, der Verkäufer von Heiligenstatuen zu sein, von denen er jede mit einem Schleier oder Tuch bedeckt hält. Die Heiligen sind lebende Knaben und Mädchen und jedes Geschlecht wird auf eine Seite des Zimmers gestellt; manchmal sind alle Knaben oder alle Mädchen. Der Käufer wendet sich zu dem Meister und fragt, ob er den Heiligen X habe; dieser antwortet stets mit ja und der Käufer wünscht ihn zu sehen. Da hebt der Meister den Schleier oder das Tuch, das wenigstens Kopf und Hals verdecken soll, auf und fängt an, nachdem der Käufer den Preis erfragt hat, alle guten Eigenschaften im allgemeinen und in den Details zu loben, Verhältnisse, Farbe, Kleidung u. s. w. Der Käufer dagegen spricht, so viel er kann, über Augen, Nase u. s. w. im entgegengesetzten Sinn, was oft allgemeines Gelächter verursacht. Der fingirte Heilige vermag schon nicht mehr dem Lachen zu widerstehen und ebenso wenig die Zuschauer. Man geht auf einen anderen Heiligen über. Zuweilen werden, um sich nicht zu lange bei dem ersten aufzuhalten, andere Bildnisse gleichen Namens gezeigt. Es ist ein Spiel, bei dem viel gelacht wird, da wenige von den fingirten Heiligen den herabsetzenden Tadel des Käufers und das übertriebene Lob des Verkäufers ruhig und ernst anhören können. Das meiste Gelächter

verursacht es, wenn der Verkäufer von der Eleganz und Schönheit einer Heiligen spricht, während die verdeckte Person ein Mann ist und manchmal vom garstigsten Typus.

Bous (Ochsen) wird von vielen kleinen Kindern gespielt. Sie fangen ein, zwei Ochsen, die durch kleine Kinder dargestellt werden, als von einem Bauer gekauft, nachdem sie tüchtig gehandelt hatten, und ahmen dann die Art und Weise, mit welcher die Fleischhauer ein Thier von der Tanca zum Schlachthause führen, nach; einer hält das Thier, mit einem Strick am Leib befestigt, manchmal sind es auch zwei oder drei Knaben, die den Ochsen führen, je nachdem er böse ist, der allerhand Purzelbäume zu machen pflegt, zieht, sich widersetzt, läuft u. s. w. Am Schlachthause angekommen, trifft man alle Anstalten, das Thier abzuhäuten, zu öffnen, aufzublasen, zu zerschneiden u. s. w. Manchmal sind es vier oder fünf Knaben, von denen jeder seinen Ochsen bringt, und viele Zuschauer, Knaben und Mädchen, welche schreien, aufjauchzen und vor den Ochsen fliehen.

An die ehemaligen Ueberfälle der Mauren erinnert das Spiel Moros en terra (gelandete Mauren). Hierzu vereinigen sich Knaben und bilden zwei Banden, Christen und Mauren; jede derselben wählt sich einen Führer, und man zieht in verschiedene Gassen oder die beiden Gruppen gehen jede für sich, um sich in anderen Gassen zu verstecken. Die Christen bereiten sich manchmal vor, um sich vor den Mauren zu vertheidigen, ein andermal, um sie anzugreifen. Sie fingiren, daß noch von dieser oder jener Richtung Mauren zu erwarten sind oder kommen und theilen einander die Nachricht durch die Worte mit: „Are venen“ (jetzt kommen sie), „Ja son prop“ (sie sind schon nahe), „Nos pendràn“ (sie werden uns fangen), „A ells“ (auf sie). Wenn sie die Feinde wahrnehmen, greifen sie dieselben an mit dem Geschrei: „Moros en terra“. Einige der Mauren werfen sich ausgestreckt zu Boden, andere entfliehen und werden verfolgt. Man fingirt, sie zu tödten. In früheren Jahren spielte man oft auf diese Weise, heutzutage nur noch selten.

Muxinas oder Muxinetas. Wird von Mädchen in beliebiger Zahl gespielt. Eine, die zuweilen früher ausgelost wurde, leitet das Spiel. Die Theilnehmerinnen befinden sich in einer Reihe am Fuße einer Wand, in einer Gasse kniebeugend nebeneinander;

jede bringt ihre Hand und einen Theil ihres Armes unterhalb des entsprechenden Knies, verbindet den Zeigefinger und Daumen jeder Hand, wodurch dazwischen eine Art Oeffnung entsteht, nähert jede dieser zwei Hände einander und die Mädchen bleiben so still. Jetzt kommt diejenige, welche das Spiel leitet, mit einer anderen, die als Käuferin gedacht wird und zu der sie sagt: dies ist der Laden, in welchem ich die Muxinas feilhalte. Sie fangen an, die Reihe zu mustern und beginnen mit einer. Die Käuferin will die Muxinas probiren und zu dem Zwecke steckt sie jeden ihrer Zeigefinger in jede der durch die Hände gebildeten Oeffnungen, dann führt sie den Finger an den Mund, als ob sie kosten wollte; sagt nun die Käuferin „amarga" (bitter), „esta pud" (diese stinkt), „agrio" (sauer), „no quiero esta" (ich will diese nicht), so läßt sie das Mädchen an seinem Platze; sagt die Käuferin dagegen bei der Probe „bueno" (gut), „dulce" (süß), „sabroso" (schmackhaft), so wird das betreffende Mädchen in gleicher Körperstellung unter den Armen auf beiden Seiten von der Verkäuferin und Käuferin auf die andere Seite der Gasse getragen. So getrennt, sagen die für gut Ausgesuchten, daß sie im Himmel (al cel) sind, und lachen die anderen aus, sagend, daß sie in der Hölle (Infern) sind.

Sabateret wird von Knaben und Männern namentlich in S" Clemente gespielt. Drei setzen sich auf den Boden oder auf Schemel oder Stühle; der mittlere fingirt, Schuster zu sein, und wenn er den gewichsten Faden zieht oder die Pfrieme gebraucht, schlägt er, wenn er kann, auf die Knie eines seiner Nachbarn, welche sich, so gut sie können, vertheidigen, indem sie ihn mit der Hand schlagen.

Passetja, eine Reminiscenz der alten Balearen, ist ein von Knaben, Jünglingen und Männern gespieltes Schleuderspiel, das jedoch fast gänzlich außer Gebrauch kommt. Vor funfzig Jahren wurde es auch von den Knaben von Mahon selbst gespielt, und auf dem Lande hatten fast alle Knaben ihre Schleuder. Jetzt wird sie nur noch von wenigen Missatjes auf dem Lande angewendet, um das Vieh von Gütern, die eine große Marina, escarpirte Plätze und große Ausdehnung haben, einzuschließen. Man spielte es zu dem, der den Stein am weitesten warf. Selten setzte man einen Zielgegenstand, gegen welchen man warf, ohne etwas zu gewinnen, wenn man ihn traf; manchmal gewann man Gegenstände, nie Münzen, ein andermal, wenn die Knaben eines Stadtviertels

von denjenigen eines anderen geärgert wurden, forderten sie sich aus mit ihren Schleudern auf der Esplanada oder in einer Tanca der Umgebung zu schlagen. Nie nahmen jedoch diese Kämpfe ein blutiges Ende, denn auf das Geschrei: „Es Satx vé" (der Gemeinde-Polizeiwächter — der damals sehr gefürchtet war — kommt) zerstreuten sich die Truppen und ein jeder trachtete nach Thunlichkeit seine Passetja zu verstecken.

Caramella wird von Mädchen und Knaben namentlich zur Charwoche gespielt. Beliebig viele Mädchen oder Knaben schneiden einen jeden Gerstestengel (Forratje) ab, welche einen Knoten haben, machen durch dieselben einen Längsschnitt gegen das Ende des Knotens und blasen durch das andere Ende, welches offen ist. Ein jeder versucht zu blasen, und wenn das selbstgefertigte Instrument den Dienst versagt, versucht es abermals ein jeder, berührt es mit dem Finger und hebt ihm diese Klappe, damit sie weicher gehe und spiele; inzwischen singen sie:

Sona Sona Caramella	Blase, blase, Caramella,
Anirem a Ciutadella	Wir werden nach Ciudadela gehen
Ab un bon botil de ví,	Mit einer guten Flasche Wein,
Tot lo beurem pés camí.	Alles werden wir unterwegs austrinken.
Sona sona fabiol,	Blase, blase, Flöte,
Que dema ferá un bon sol	Daß morgen guter Sonnenschein sein wird.

Man wiederholt das Lied dann vom Anfang an, bis die Flöte gut bläst, und wenn man dies nicht erreicht, so wirft man sie weg und nimmt eine andere und singt dasselbe. Manchmal sind viele derartige Bläser beisammen, und da fast immer des einen oder des anderen Instrument nicht gut geht, hört man immer das Lied. Früher auf ganz Menorca üblich, ist es jetzt nur noch im Inneren der Insel in Gebrauch.

Piu Xaliu zerfällt in drei Abtheilungen oder Acte: Piu xaliu, vola vola und tim tam. Im ersten Act vereinigen sich in einer Familie viele Knaben, Mädchen oder beide zusammen, ja selbst Männer oder Männer und Frauen um einen Tisch. Ein jeder setzt den Zeigefinger auf diesen und derjenige, welcher das Spiel leitet, sagt: „Piu"; ein jeder soll nun seinen Finger in die Höhe heben und ihn dann sinken lassen. Weiter sagt er: „xaliu, xaloc, Quí sta bé, Que no 's mog" (Wer sich gut befindet, der bewege sich nicht), stets

den Finger hebend; beim letzteren Worte sollen die anderen den Finger nicht heben, und derjenige, der es thut, darf nicht weiter spielen. Im zweiten Act legt der Spielmeister mit denen, welche nicht zu unrechter Zeit den Finger gehoben haben, den Zeigefinger auf den Tisch, den die Theilnehmer nur heben sollen, wenn der Meister Thiere nennt, welche fliegen; wenn er Sachen nennt, die nicht fliegen, so sollen sich die Finger der übrigen nicht bewegen, und wer den Zeigefinger erhebt, verliert und darf nicht weiter spielen. So sollen die Mitspielenden beispielsweise bei den Worten „Vola vola mocador“ (fliege, fliege, Sacktuch) den Finger nicht heben, dagegen soll man bei den Worten „vola vola usells“ (fliege, fliege, Vöglein) den Finger heben. Es verbleiben am Ende drei, fünf u. s. w. Spieler, die sich nicht geirrt haben, und diese sind die einzigen, die in den dritten Act eintreten können, welcher das eigentliche Spiel bildet, stets mit demselben Leiter als Meister. Auf den Rücken macht ihnen der Meister ein Zeichen und sagt:

Tim tam.	Tim tam.
Guerra dam (a la guerra anam).	Zum Kriege gehen wir.
Estisoretas.	Kleine Scheren.
Bon panxó.	Gut gespeist.
Ui de bou.	Ochsenaug.
Tayadó.	Geschnitten.
Ma plana.	Flache Hand.
Pota d'aze.	Esels Huf.
Que vols?	Was willst du?

Wenn der Angeredete das Zeichen nicht errathet, beginnt er wieder mit dem Zeichen und derjenige, der errathen sollte, sagt:

Estisoreta quesis dit:	Scherchen, was hast du gesagt:
San Pere hauria texid	St. Peter hätte gewebt
Emb es Cavallet a n'es did.	Mit dem Pferdchen am Finger.
Tim tam.	Tim tam.

u. s. w. bis zum Ende, was sich so oft wiederholt, bis einer nach dem anderen das Zeichen errathen hat, das ihnen der Meister auf den Rücken machte. Wenn man weiter spielen will, fängt man wieder mit dem „Piu xaliu“ an.

Que vols gall o gallina wird von Knaben und Mädchen gespielt. Wenn auf dem Lande die Mehrzahl der nicht eßbaren Gramineen trockene Aehren hat, wobei

namentlich die Cogula (Avena fatua) und die Xirada (Avena sativa) in Betracht kommt, nehmen sie eine der höchsten, und das kleine Rohr mit der linken Hand haltend, fassen sie es mit der Rechten und ziehen mit derselben nach oben, damit alle Körner und Bärte oben zusammenbleiben und das Rohr ganz nackt wird. Wenn die Aehre so unten nackt bleibt, so heißt, was erübrigt, Gall (Hahn), wenn dagegen einige Körner mit ihren Bärten am Rohr hängen bleiben oder viele auf den Boden fallen, heißt es Gallina (Henne). Bevor man die Arbeit verrichtet, fragt das Kind einen beliebigen anderen: „Que vols Gall o Gallina“ (Was willst du, Hahn oder Henne?); der betreffende antwortet entweder das eine oder das andere und gewinnt, wenn er es errathen hat. Manchmal dient das Spiel, um auszuzählen und derjenige, welcher richtig rieth, wird der Meister, der andere der Parirende, wenn in dem Spiele einer, welcher parirt, vorhanden sein soll.

Caramuxa em buxa wird von so vielen Knaben, als gewünscht werden, gespielt. Man bestimmt, wer Meister sein soll und wer parirt. Der Meister legt sich nieder; der, welcher parirt, setzt den Kopf auf die Knie des Meisters und hebt und streckt nach rückwärts den Fuß horizontal aus. Einer von den übrigen nimmt den Fuß desjenigen, der parirt. Jetzt sagt der Meister „Caramuxa em buxa“; derjenige, welcher den Fuß des Parirenden hält, antwortet: „Merda de Cá“, der Meister „Pegali un toc vesten a amagar devall sa coa des Cá“ (gib ihm einen Hieb und gehe, dich unter den Schweif des Hundes zu verstecken). Er geht hierauf fort, um sich zu verstecken; ein anderer kommt, faßt den Fuß und geht hinweg, um sich gleichfalls zu verstecken, und alle, einer nach dem anderen, machen dasselbe. Wenn alle so fertig sind, löst der Meister den Parirenden ab und dieser hat sie zu suchen; den ersten, den er fängt und führt, ist der, welcher parirt.

Riumaga (eigentlich von Rey amaga) wird von Knaben vorzüglich in Villa Carlos gespielt; 12, 20 u. s. w. Paare theilen sich in zwei Banden. Jede bestimmt durch das Los ihren König. Ein König führt die seinigen hinter eine Wand, ein Boot u. s. w., wo sie sich verstecken, und geht hierauf zur anderen Bande, welche ihren König in ihrer Mitte oder dahinter versteckt hält, und fragt sie: „Donde esta el Rey“ — „A se paissa“ antwortet man — „Que hace duerme“ — „despertarle“ — „no puedo no podemos, no podemos, no podemos“ wiederholt man dreimal. Jetzt sagt ihnen dieser

König: „Vamos con migo“; sie gehen mit ihm und er führt sie dorthin, wo er seine Truppen versteckt hält. Wenn er an der betreffenden Stelle anlangt, sagt er: „Cames rotjas descubertas“, und seine Leute kommen heraus und verfolgen die Ankommenden, welche mit ihrem König stets nach rückwärts entfliehen. Wenn sie jemand fangen, so führt dieser, auf der Schulter sitzend, denjenigen, welcher ihn gefangen hat, bis zur Stelle, wo die Bande ihren König versteckte. Das Spiel setzt sich in umgekehrter Richtung fort, d. h. die beiden Banden wechseln ihre Rolle. Wenn die Bande mit ihrem rückwärts versteckten König herabkommt, von dem anderen König geführt, der die seinigen sich verstecken ließ, singt sie: „Riumaga-Sentiga-Formiga“ und wiederholt dies fortwährend.

Seg y Seg bé wird gewöhnlich von Mädchen, aber auch von Knaben und Mädchen, selbst von Erwachsenen in den Familien zu Hause gespielt. Wenn eine Familie den Abend oder den Nachmittag im Hause einer anderen Familie zubringt und die erwachsenen Leute wichtigere Gegenstände besprechen, pflegen die jüngeren, im Kreis sitzend, zu bestimmen, wer pariren soll. Der auf diese Weise ausgewählten Person werden die Augen mit einem Sacktuch verbunden; man läßt sie so ein paarmal herumgehen, damit sie nicht wisse, wo ein jeder der anderen ist, und hierauf fängt das Spiel an. Derjenige, welcher parirt, sucht die Füße von einem der Sitzenden, und demselben den Rücken kehrend, setzt er sich auf die Knie desselben und sagt: „Seg y Seg Bé“ (ich sitze und sitze gut). Ein dritter fragt ihn: „Demunt qui seus?“ (Ueber wem sitzest du?), und er antwortet beispielsweise: auf dem Toni oder der Margalida u. s. w. Wenn er den Namen errathet, parirt der Errathene und macht seinerseits mit verbundenen Augen dasselbe; wenn er es nicht errathet, so steht er auf, sucht andere Füße, setzt sich und sagt das, was er dem anderen gesagt hatte. Errathet er auch diesmal nicht, steht er wieder auf und sagt es wieder zu einem anderen. Zuweilen muß er es bei fast allen versuchen, um einen zu errathen. Derjenige, welcher so auf den Knien sitzt, pflegt, um die Gesellschaft zu unterhalten, zu sagen: „Aquest es dona“ (dies ist eine Frau), „Que gras que esta aquest“ (wie fett ist dieser), „Axo es un allotet oder alloteta“ (dieser ist ein Knabe oder ein kleines Mädchen). Es ist verboten, mit den Händen die betreffenden Personen zu berühren.

Cuatre Pilans. Es nehmen daran 8, 10 und 12 Knaben in Paaren theil. Ein Paar wird ausgezählt. Die übrigen Paare bilden einen Kreis; das ausgelostе

Paar verbleibt außerhalb desselben. Die beiden, welche dieses Paar bilden, halten ein Sacktuch, und zwar der eine an einem Zipfel, der andere an einem Knoten; so geht das Paar um den von den anderen gebildeten Kreis herum. Der, welcher den Knoten hält, sagt: „Quine hora es“ (wieviel Uhr ist es); man antwortet ihm: „La una“ (ein Uhr); er fragt wieder: „Quine hora es“ (wieviel Uhr ist es), und die Antwort lautet: „Las dues“ (zwei Uhr) u. s. w. Wenn man las doce (zwölf Uhr) sagt, läßt der vordere den Knoten fahren und das Sacktuch bleibt in der Hand des anderen, welcher seinen Genossen stark zu schlagen anfängt, der jedoch schon um den Kreis zu laufen begonnen hatte. Wenn der, welcher läuft, ermüdet ist, geht er zwischen zwei Paaren in den Kreis hinein und stellt sich vor einen Knaben oder zwischen ein Paar. In diesem Falle bekommt die Schläge des Verfolgers der Rückwärtige dieses einen und einen halben Paares, welcher entflieht und Kreise macht, bis er sich vor ein anderes Paar stellen kann, wie es der andere gethan. Jetzt parirt abermals derjenige, der vorn läuft, und sucht sich vor ein Paar zu stellen.

Wenn ein jeder, der läuft, einen ganzen Umlauf um den Kreis machen kann, bis ihn der Verfolger erreicht, nimmt er diesem das Sacktuch aus der Hand und schlägt ihn, und dann wiederholt sich das Spiel, wie oben gesagt, auf unbestimmte Dauer.

A la U jo y tu, Una y media mula und U pa dur, welches letztere am meisten in den Ortschaften des Inneren gespielt wird, sind Varianten des Bockspieles, das man auf Mallorca A la una l'art nennt. Eins mag eine Corruption des anderen sein; vielleicht war das zuerst eingeführte Spiel jenes der Una media mula, wie die castillanischen Worte, die sich in der Bezeichnung noch erhalten haben, zu beweisen scheinen. Alle Spielweisen haben ihre eigenen, bei jedem Sprung zu wiederholenden eigenthümlichen Worte. Bei der Una y media mula werden zum Unterschiede von der U jo y tu bei der siebenten Bewegung alle Mützen der Knaben auf den, welcher parirt, aufgestellt; läßt irgendeiner eine Mütze fallen, so muß er mit allen übrigen Mützen pariren. Bei der achten nimmt ein jeder beim Springen seine Mütze.

Xilla xilla wird von Knaben in beliebiger Zahl gespielt. Man lost aus, wer pariren soll, und dieser macht den Bock wie bei u jo y tu. Es kommt nun einer,

springt über diesen und macht den Bock in einer Entfernung von etwa 2 Meter, dann kommt ein anderer, springt über die beiden und stellt sich in gleicher Entfernung auf u. s. w. Haben sich alle aufgestellt, so springt zunächst derjenige, welcher zuerst den Bock machte, und überspringt die sieben, zwölf oder zwanzig gebückt Stehenden, dann der, welcher zuerst sprang, und so der Reihe nach. Es ist ein Spiel, bei dem man immer weiter vorrückt. Jeder, der springt, sagt, wenn er es thut: „Xilla xilla, Caga pet val mes seurer qué está dret".

Figas y Bañas wird von Knaben zu zwei, drei, vier oder fünf Paaren und mit einem Director gespielt. Einer von jedem Paare stellt sich bücklings mit dem Kopf gegen die Wand, sodaß sie eine Reihe bilden, und der zweite von jedem Paare setzt sich reitend auf den Rücken eines jeden derselben; derjenige, welcher als Meister fungirt, nimmt eine Hand von einem der Reitenden, ergreift zwei, drei Finger oder einen allein und singt: „Figas y bañas"; der unter dem, dessen Hand er hält, Stehende: „Anous y Castañas". Der Meister erwidert: „Cuants de miñons" (d. h. Finger), der Daruntersstehende sagt je nach Befinden zwei, drei, vier u. s. w. Wenn dieser letztere die Zahl nicht errathet, geht der Director auf das andere Paar über, nimmt die Finger des Daraufsitzenden und fragt dasselbe den Daruntersstehenden, und so geht es fort, bis er einen findet, der es errathet. Dann sagt der Meister: „Demunt devall", und alle Paare wechseln unter sich, d. h. derjenige, der oben war, kommt nach unten und derjenige, der unten war, kommt nach oben zu stehen. Jetzt faßt abermals der Meister die Finger von einem und fängt von neuem an, bis wieder einer die Zahl der Finger errathet und die Paare von neuem unter sich wechseln. Der Meister wird von allen gewählt oder erhält die Zustimmung aller, wenn einer ihn freiwillig machen will.

Fava venga spielen beliebig viele Knaben mit einem durch Stimmenmehrheit gewählten Meister. Der Meister setzt sich auf eine Stufe oder einen Stuhl; derjenige, welcher parirt, stellt sich bücklings und mit verbundenen Augen hin, wobei er den Kopf auf die Schenkel des Meisters legt. Der Meister sagt: „Fava", der Parirende: „Venga". Der Meister gibt hierauf einem der anderen ein Zeichen, daß er kommen soll, ohne ihn zu nennen. Dieser kommt und in einem Sprung setzt er sich mit gespreizten Beinen auf den, welcher parirt. Nun fragt diesen der Meister: „Qui és" (Wer ist es) oder „Qui tens demunt" (Wen hast du auf dir) oder „Qui s'i ha posad" (Wer hat sich aufgesetzt).

Wenn der Daruntersstehende ihn errathet, parirt der Erkannte. Anderenfalls gibt der Meister einem zweiten Knaben ein Zeichen, dieser macht dasselbe und springt auf, sodaß deren zwei sind; die Sache wiederholt sich bis einer errathen wird, der dann parirt, oder es kommt wieder einer darauf, bis der Parirende Knaben tragen kann. Dann wird derselbe befreit, ein anderer ausgezählt und das Spiel von neuem begonnen.

Madona enganxa un porro. 10, 20 oder mehr Knaben spielen das Spiel ohne Meister und ohne einen, der parirt. Alle gehen auf der Straße, Esplanada u. s. w. kniebeugend, und so gehen sie alle, ein jeder für sich nach der Richtung, die ihm entsprechender scheint. Niemand darf aufstehen oder frei gehen; derjenige, der sich das erlaubt, wird von einem beliebigen Mitspieler bei der Ferse oder dem Bein gefangen und unter dem Geschrei gezogen: „Madona enganxa un porro" (Madona, hacke in einen Bauch), das ein- oder mehreremal wiederholt wird, worauf man ihn zu Boden wirft. Kaum steht einer auf, so wird ein anderer zu Boden geworfen, und da bisweilen 30—40 Knaben beisammen sind, so hört man fortwährend „Madona u. s. w.", und es gibt immer einen, der aufsteht, und einen, der fällt.

Aze (Esel) wird namentlich in S^{n} Cristobal bei Matanzas, jedoch nur selten, und zwar von Männern und Knaben gespielt. Es gibt dabei einen Meister und zwei andere Spieler. Diese stellen sich stehend Rücken gegen Rücken, beide in entgegengesetzter Richtung fast horizontal geneigt, mit den Händen auf den Knien ruhend; sie sind dabei aneinander mit einem Strick befestigt, damit sie sich nicht trennen. Man bedeckt beide mit einem Leinentuch, welches bis auf den Boden herabhängt; der eine trägt auf dem Kopfe etwas, was wie Ohren aussieht, der andere eine Art Schweif. Der Meister reitet nun darauf und läßt den Esel gehen, indem er sagt: „Qui m'el compra" (wer kauft ihn mir ab). Darauf sagt einer der Zuschauer: „Ich, aber ich will ihn probiren", und der Esel springt und versucht alles, um den Reiter abzuwerfen, während dieser zuweilen auch absichtlich herabfällt, um das Gelächter der Zuschauer zu erregen; dann schimpft er auf den Esel und ein anderer reitet auf ihm u. s. w.

Burinot wird von Jünglingen und Männern gespielt. Man spielt es gewöhnlich in der Nacht, bei Familienfesten, Schweineschlachten, Acabayas u. s. w. Es sind drei in einer Reihe stehende Theilnehmer; der, welcher vorträgt, ist der Burinot, er steht

in der Mitte und ist mit einem alten Cylinderhut bedeckt; die beiden anderen auf jeder Seite sind, ganz wie sie wollen, entweder ohne Kopfbedeckung oder mit Mütze versehen. Der in der Mitte legt die Hände zusammen, ohne sie zu schließen, und indem er sie an den Mund führt, ahmt er den von der Sphinxart Macroglossa stellatorum, vom Volke Burinot genannt, beim Fliegen gemachten Lärm nach, woher sich der Name schreibt. Mit großen Crescendos verneigt er sich bald vor dem einen, bald vor dem anderen von denen, die er an der Seite hält, und gibt ihnen, wenn er kann, Ohrfeigen; zu diesem Ende setzt er sich dann kniebeugend nieder und hebt sich, ohne sich zu bewegen. Jeder von den zweien hält die entsprechende Wange mit der äußeren Hand bedeckt, um sie vor den Schlägen des Burinot zu schützen, während ihnen die andere Hand frei bleibt, um auf den Hut des anderen zu schlagen und ihn herabzuwerfen. Keiner der zwei kann jedoch auf den Hut schlagen, ohne einen Hieb bekommen zu haben, und sie können ihm blos einen Schlag geben. Wenn der Hut nicht fällt, geht es weiter, und der, welcher ihn herabwirft, macht dann den Burinot.

Escarabat oder Escarabatet wird von zwei Männern oder Jünglingen gespielt. Einer, am Boden sitzend, legt einen Stock unterhalb der Knie und bringt seine Arme unter das Ende des Stockes, die Hände an den Gelenken befestigt, sodaß sie auf die Schienbeine zu liegen kommen; die Füße bleiben zusammen unbekleidet am Boden. Der andere thut dasselbe, aber gegenüber, sodaß sie sich mit den Zehen berühren können. Das Spiel besteht nun darin, wer von den beiden mit den Zehen die Zehen des anderen heben wird, sodaß dieser das Gleichgewicht verliert und auf den Rücken fällt, in welcher Stellung er nicht allein aufzustehen vermag.

Calapat wird namentlich in Sn Cristobal von Männern und Jünglingen gespielt. Es spielen zwei, die sich auf allen Vieren auf den Boden stellen, einer nach Westen, der andere nach Osten, d. h. Rücken und Füße gegen Rücken und Füße und den Kopf der beiden an beiden Enden. Sie legen sich jeder einen fortlaufenden oder zusammengeknoteten Strick um den Hals, der schließen kann, aber nicht schließt, da beide auf jeder Seite ziehen und der Strick unterhalb der Füße der beiden kommt. In dieser Stellung geht das Spiel vor sich, welches darin besteht, daß einer in der Richtung, die er verfolgt, gehen kann und somit den anderen nachzuziehen vermag. Derjenige, welcher

den Gegner, wohin er will, schleppen kann, siegt. Namentlich ist es unterhaltend auf einem mit Ziegeln gepflasterten Boden, wo sich keiner festhalten kann und bald der eine, bald der andere fällt.

Tortuga wird von Männern und Jünglingen gespielt. Man bindet sich ganz auf dieselbe Weise, wie wenn man den Escarabat oder Escarabatet spielen wollte, mit einem Stück Holz unterhalb des Knies und befestigt die Hände an diesem. Hierauf stellt man hinter den Gefesselten ein ziemlich breites Bret, welches die Schultern je mehr desto besser deckt. Man legt ihn dann derart auf den Boden, daß das Bret auf diesem flach liegt und daß er mit Gesicht und Knien nach oben kommt und die Hände am Stocke befestigt bleiben. Ein anderer begießt ihn mit einem Krug (Cantir) Wasser und jener muß sich, um nicht naß zu werden, nach vorn umbiegen und Gesicht und Knie nach unten, den Boden berührend, stellen, wobei das Bret auf seinen Schultern horizontal zu stehen kommt; ein Stellungswechsel, der sehr schwer ist und bei dem man meistens nach der einen oder anderen Seite fällt. Hat der Spielende die gewünschte Stellung eingenommen, so ist das Spiel zu Ende und der Wasserguß hört auf. Wie begreiflich, werden aber alle naß, bevor sie dies erreichen.

Tauladetes werden von zwei Knaben vorzüglich in Villa Carlos gespielt. Während einer auf dem anderen ausgestreckt liegt, findet folgender Dialog statt:

Der untere: Ahont estas? (Wo bist du?)
Der obere: D'alt ses tauladetes. (Oben auf dem Dache.)
Der untere: Que menjas? (Was ißt du?)
Der obere: Pa y sopetas. (Brot und Süppchen.)
Der untere: Que beus? (Was trinkst du?)
Der obere: Aigu de la ma. (Meerwasser.)
Der untere: Idó torna girar. (Also drehe dich wieder um.)

Hierauf wechseln sie sich ab; der obere kommt unten zu liegen und fragt den anderen das, um was er früher befragt worden war, und so fort, bis sie der Sache müde werden und zwei andere an die Reihe kommen.

Cuatre posts wird von Männern und jungen Leuten vorzüglich in Sn Cristobal gespielt. Zwei knien, den Leib horizontal gehalten, mit den Händen am Boden

und zwar in entgegengesetzter Richtung, d. h. wo der eine die Füße hat, hat der andere den Kopf. Einer von den übrigen legt sich auf den Rücken jener zwei und hebt senkrecht die Füße in die Höhe; ein anderer stellt den Kopf zwischen die Füße dieses dritten, führt ihn weg und hebt ihn ganz hinauf, wobei die beiden anderen Bauch gegen Bauch verbleiben, während der eine den Kopf nach oben, der andere den Kopf nach unten hält. Jetzt wirft sich der vierte, eben jener, welcher den dritten fing, auf den Rücken und legt sich auf die beiden ersteren (die sich nicht bewegen, bis man es ihnen sagt) und bleibt daher jetzt in der Luft, von den anderen gehoben; eine successive Bewegung, die sich wiederholt, bis diese zwei das Gleichgewicht verlieren oder müde werden, fallen und sich auf dem Boden an den Platz der beiden anderen jungen Leute stellen.

Truja wird von jungen Leuten und Männern namentlich in Sn Cristobal gespielt. Man befestigt an einem Haken oder starken Nagel, sei es in einem Balken, sei es in einer Wölbung, einen starken Strick, welcher etwa drei Spannen weit vom Boden zu Ende geht. An dieses Ende werden die Füße des als Truja Fungirenden befestigt, der natürlich halb hängend bleibt und blos mit seinen Händen sich auf den Boden stützt. Das Spiel besteht darin, daß der Spielende mit seinem Leib und Strick so viel als möglich den Radius, dessen Centrum der Haken ist, erweitert oder den größtmöglichen Umkreis um denselben beschreibt, wobei es ohne Ueberschlagen nicht abgeht.

Verro wird nur selten gespielt, da es gefährlich ist, am meisten noch in Sn Cristobal und zwar von Männern und Jünglingen, welche glauben, kräftig und geschickt zu sein. Hierzu wird an einer Wand ein Nagel befestigt, wenn ein solcher nicht bereits vorhanden ist, stark genug, einen oder zwei Männer zu tragen, und daran ein Strick, der einen Meter weiter auf den Boden reicht. Der Spielende streckt sich am Boden aus, die Füße gegen die Wand gerichtet, nimmt den Strick in die Hand und sucht so stets hinaufzusteigen, die Füße gegen die Wand und den Strick in der Hand, ohne je die horizontale Stellung seines Körpers zu verlieren, oder er trachtet, die Füße am nächsten dem Nagel zu stellen und den Kopf am meisten nach unten zu halten. Vor halber Höhe schwankt er aber schon, und wenn er nicht ausrutscht, schlägt er rechts

oder links mehr oder minder stark gegen die Wand und fällt zu Boden oder schlägt nach vorn gegen dieselbe. Das meiste Geschick erfordert es, sich mit den Füßen oben und mit dem Kopf nach unten, mit dem Rücken an die Wand zu stellen, in derselben Lage, in welcher man sich vor dem Beginn des Spiels am Boden befand; fast keiner vermag jedoch dies zu erreichen, da die Spielenden vorher schon viele gefährliche Stöße erlitten haben.

Teso wird von Knaben, jungen Leuten und auch Männern namentlich in Sn Clemente gespielt. So und so viel setzen sich im Kreis, Füße gegen Füße und Gesicht gegen Gesicht; in die Mitte so vieler Füße stellt sich stehend und so gerade als möglich ein anderer senkrecht. Dieser, seine Füße auf den Boden stützend, läßt sich sonst unbeweglich auf irgendeinem seines Umkreises nieder; da wird er von einem durch die Arme gegriffen, von diesem geht er auf einen anderen über u. s. w., im allgemeinen von einem Arm zum anderen sich drehend, manchmal nach verschiedenen Richtungen geschlagen. Wenn einer müde ist, kommt ein anderer an die Reihe. Um sich nicht wehe zu thun, gehen alle barfuß.

In einem großen Zimmer eines Hauses am Lande oder in einer Ortschaft wird von Jünglingen und Männern Mös gespielt. An den Wänden befinden sich sitzend oder stehend die Zuschauer. In dem freien Raume setzen sich die Spieler (8, 10, 15) auf den Boden, einen Kreis bildend, innerhalb dessen sie mit beiden Händen einen starken Strick halten, an einem Ende geknotet oder, was besser ist, fortlaufend ohne Knoten. Hierauf steckt man in den Mund zwischen die Zähne von irgendeinem derselben ein starkes Sacktuch oder ein beliebiges, starkes Tuch mit einigen Knoten. Jetzt besteht das Spiel von seiten desjenigen, der das Tuch hat, darin, sich dieses nicht wegnehmen zu lassen; von seiten seiner beiden Nachbarn, ihm das Tuch mit dem Munde ohne Beihülfe der Hände wegzunehmen, und der darauffolgenden, ihnen dieses wiederum zu entziehen. Wenn der Kreis der Spieler ruhig bleiben würde, wäre es eine leichte Arbeit, diese sind aber, jeder für sich, stets den Strick ohne Unterbrechung so stark als möglich zu ziehen verpflichtet. Dadurch wird die Arbeit erschwert und statt des Tuches häufig der Bart oder die Nase gefaßt. Nach einer kleinen Weile schwitzen schon alle Spieler inmitten des Gelächters der Zuschauer.

Muña muña wird jetzt schon nicht mehr viel gespielt; es ist bei Knaben und Jünglingen in S^{n} Cristobal üblich. Der Spieler sind drei, ein Meister und zwei Gesellen. Der Meister sitzt am Boden mit ausgestreckten Füßen, die nebeneinander gestellt sind, und hat einen dünnen Strick mit einem Knoten zwischen den zwei Schuhen oder Aubarcas, während er das andere Ende in den Händen hält. Auf beiden Seiten sind die Gesellen in gleicher Stellung, aber ohne Faden, die Hosen bis zum Knie aufgestreift; jeder von diesen hält eine Aubarca; einer in der rechten, der andere in der linken Hand. Das Spiel besteht nun darin, daß der Meister die Finger durch den Faden zieht, von den Schuhen bis zu den Händen, inzwischen Muña, Muña, Muña sagend. Jeden Augenblick, wo es ihm gefällt, schlägt er mit einer seiner Hände auf die Wade von dem einen oder dem anderen, Muña, Muña fortsagend. Jeder von diesen hat das Recht, mit einer Aubarca auf die Hand des Meisters zu schlagen, sobald dieser den Faden losgelassen und die Hand erhoben hat, um zu schlagen. Derjenige, welcher die Hand des Meisters mit der Aubarca trifft, kommt an die Stelle desselben.

Bou wird von Knaben und Männern gespielt und zwar zu zweien; einer, auf allen Vieren gehend, stellt den Ochsen (Bou) dar, an seinem Halse ist ein Strick mit einer jedoch nicht laufenden Schlinge befestigt, welcher ihm unter Bauch und Füße kommt und vom Führer gehalten wird. Dieser muß den Bou zurückhalten, dessen Bestreben es ist, stärker zu ziehen als sein Führer und ihn nachzuschleppen, in welchem Falle er gewinnt. Wenn ein Paar müde ist, kommt ein anderes an die Reihe; manchmal machen zur größeren Unterhaltung auch gleichzeitig zwei oder drei Paare den Bou.

Tio de papé wird von Männern und Jünglingen zu zweien bei Familienabenden und Festen gespielt. Einer geht voraus, und zwar in einer mehr oder minder mit Zuschauern gefüllten Wohnung sehr langsam, aber sich stets putzend und von einer zur anderen Seite bewegend, wobei er in der Gürtellinie nach rückwärts einen Papierschweif an einem Bindfaden befestigt hält. Hinter diesem geht der zweite mit einer brennenden Küchenfackel in der Hand, der alles mögliche thut, um den Schweif anzuzünden, was er jedoch nur selten vermag, da der andere sich thunlichst bewegt und tausenderlei Linien und Biegungen beschreibt. Der eingestreute Dialog ist der folgende; der erste sagt, wenn das Spiel anfängt: „No me encendras el tio de detrás“ (du wirst mir nicht anzünden den rückwärtigen Onkel), worauf der andere antwortet: „Si te lo encendré el tio de papé“ (ja ich werde dir ihn anzünden den papiernen Onkel), was fortdauert, bis der papierene Schweif angezündet ist; dann wechseln sie, der Rückwärtige geht nach vorn und der Vordere nach rückwärts.

Pendre se Clau wird von Männern und Jünglingen namentlich in Alayor gespielt. Es sind der Theilnehmer zwei außer den Zuschauern. Einer nimmt einen mittellangen oder kurzen Schlüssel, setzt an ein Ende ein angezündetes Wachskerzchen und nimmt den Schlüssel zwischen die Zähne. Der andere stellt sich vor ihm etwa eine Spanne weit hin und macht alle möglichen Versuche, um mit den Zähnen den Schlüssel, den der andere hält, zu fassen. Hierbei muß er aber auch das brennende Kerzchen nehmen, das er nicht auslöschen darf. Nach vergeblichen Versuchen trachtet er danach, durch allerhand Grimassen den anderen zum Lachen zu bringen und zu bewegen, daß er den Schlüssel ausläßt, was namentlich geschieht, wenn der, welcher den Schlüssel hält, von der Wärme des Kerzchens und vom Festhalten des Schlüssels schon ermüdet ist.

Eine Reminiscenz an die alten Judenverfolgungen ist das von kleinen Knaben noch fleißig gespielte Matar judius (Juden tödten). In der Charwoche schneiden die Gemüsegärtner außer den Palmen für den Palmsonntag noch eine Menge Palmwedel, denen man die Blätter wegnahm und die als Fasos zu 2, 4, 6 bis 8 Centimos verkauft werden. Jeder Knabe nimmt einen und processionsmäßig gehen sie durch die Straßen, bis sie einen schwarzen Stein im Pflaster finden, den größten und flachsten, den sie auftreiben können. Sie reihen sich nun um denselben und beginnen nach rückwärts den Fas zu heben und ihn mit voller Kraft gegen jenen Stein fallen zu lassen, einer hinter dem anderen, bis sie müde sind. Wenn jener Stein durch die Feuchtigkeit, welche die Fasos ausdünsten, fast schwarz ist, gibt es einen todten Juden, und dann suchen sie einen anderen großen Stein aus und machen dasselbe. Durch das andauernde Fasar werden die Wedel zu förmlichen Besen; schon geben sie keinen Saft mehr und es ist schwieriger, den Stein schwarz zu machen. Dann suchen die Knaben Wasser oder was immer für eine schmutzige Flüssigkeit auf, befeuchten damit die Wedel und beginnen auf einem anderen großen Stein Matar judius, bis sie dessen müde sind, in die Schule oder zur Arbeit gehen müssen oder von der Mutter gerufen werden. Wenn sie

Zeit haben, fasan die Knaben, um auszuruhen, langsam, sodaß ihre gemessenen Schläge an eine Todtenglocke gemahnen. Man schlägt nie auf den rocas blancas aus Kalkstein, denn das wäre Matar el Bon Jesus (Jesus tödten), sondern immer auf die rocas negras (Steine des mittleren Devonian), was Matar judius (Juden tödten) ist.

Bevor das Spiel beginnt, versuchen die Knaben, wenn sie einen neuen Fas haben, ob er männlich oder weiblich ist. Sie stellen ihn zu dem Zwecke mit der Spitze auf den Fuß, das Breite der Wedel (Pala) nach oben und die Biegung nach vorn, und wenn er im Fallen einen runden Kreis am Boden beschreibt, ist er männlich, anderenfalls weiblich. Mit den Fasos spielen sie auch a Soldats, wie wenn sie Gewehre wären, und a Cavalls, darauf reitend, mit dem breiten Ende der Wedel nach rückwärts und das dünne Ende vorn mit der linken Hand fassend, während sie mit der rechten ein altes abgenutztes Fas-Stück als Peitsche halten. Von dem Griff eines Fas, welcher zu lang ist, wird ein Stück von zwei Spannen abgeschnitten und daraus Castañolas auf folgende Weise gefertigt: Man macht der Länge nach drei dünne Schnitte fast bis nach unten und steckt in jeden Einschnitt einen Splitter Fas, damit sich dieser nicht schließt, und gegen den vorderen Theil schlagend, bläst jeder Knabe auf seine Rechnung.

Farnou Farnou oder Fang nou fang nou wurde namentlich vor Jahren von vielen Knaben gespielt. Wenn man zur Zeit der Weinlese die Fässer dazu vorbereitet, den neuen Most aufzunehmen, beseitigten bei der Reinigung derselben in den Straßen Mahons die Arbeiter den Weinsatz (Fel de bota) und ließen ihn am Boden liegen. Die Knaben bemächtigten sich dessen und kneteten ihn zusammen, denselben mit was immer für ein Wasser anfeuchtend, wenn er zu trocken war, und machten daraus dieselbe Form wie die Weiber den unteren Theil der Formatjadas machen. Wenn dies fertig war, legten sie es auf die rechte Hand, und darauf sagte

der betreffende Knabe: Farnou, Farnou (neuer Lehm, neuer Lehm),
ein anderer Knabe: Baña de Bou (Ochsenhorn),
der frühere: Emb qui m' o tapa? (mit was deckst du es mir?),
der zweite: Emb una fua d'espinach (mit einem Spinatblatt),
der frühere: Que i ha forad? (hat es ein Loch?)
No Plam (nein plam).

Darauf warf er mit seiner ganzen Kraft seine leere Formatjada mit der Mündung nach unten gegen den Boden. Wenn sie in ihrem Grund durchlöchert war, gab ihm der andere den ganzen Teig (Fang), den er zum Ausbessern des Loches benöthigte; wenn sie weder durchlöchert noch abgebrochen wurde, gewann sie der zweite gänzlich. Damit sich immer ein Loch ergab, ließ ein jedes sie am Grunde sehr dünn, jedoch ohne Loch; sobald einer die seinige fertig hatte, schrie er „Farnou, Farnou" u. s. w.

Muda oder a la Muda wird von beiden Geschlechtern gespielt. Der Meister, welcher gelost wird, sagt zu den in einer Reihe aufgestellten Spielern: „Esculliu s'oficio de que voleu fer" (wählet das Handwerk, das ihr machen wollt). Ein jeder sagt ein Handwerk: Ich bin Schmied, ich Schneider u. s. w. Hierauf müssen die Gesellen alle mit Aufmerksamkeit den Meister ansehen und ein jeder die Bewegungen, die derselbe macht, nachmachen, ohne je zu lachen. Macht beispielsweise der Meister den Schuster, so muß derjenige, der sich das Schusterhandwerk erwählt hatte, alle Bewegungen des Meisters nachmachen; wenn er dies nicht thut oder spricht oder lacht, gibt er ein Pfandstück (Peñora): ein Sacktuch, einen Schlüssel, Münzen u. s. w., die er an sich trägt. Der Meister wechselt nun sein Handwerk und der andere Geselle, der sich dieses Handwerk erwählte, muß das thun, was der vorige that. Die Tour vollendet man nach der Ordnung, die der Meister wollte; manchmal läßt er ein Handwerk aus und manches macht er zweimal. Dann nimmt er alle Pfandstücke, die ihm übergeben wurden, ruft die Eigenthümer auf und gibt dieselben zurück. In dem Maße, wie er sie vertheilt, legt er einem jeden eine Strafe auf, z. B. gehe den Thürschlägel küssen, knie und thue Buße, kreuze die Arme u. s. w. Es ist ein Spiel, welches gewöhnlich nicht wiederholt wird, da es, wenn der Spieler mehrere sind, infolge des Lachens, des Sprechens und des nicht genügend raschen Nachahmens des Meisters von seiten der Gesellen sehr lange Zeit beansprucht.

Manchmal nimmt der Meister, wenn man die Pfandstücke gibt, ohne jemand es zu zeigen, eines derselben in die Hand und fragt einen aus dem Kreise: „De qui es aquesta peñora?" (Wem gehört dieses Pfandstück?); dieser antwortet: „Meua y de vosté (Mein und von Ihnen), wiewohl noch niemand weiß, von wem es ist. Der Meister sagt weiter: „Que fará vosté per ella?" (Was werden Sie für dasselbe machen?); der

andere antwortet: „Tot lo que em manéra“ (Alles, was Sie mir befehlen werden). Der Meister fährt fort: „Quin castig mereix?“ (Welche Strafe verdienen Sie?) Der andere bezeichnet die Strafe und geht fort, um sie abzubüßen; wenn er dies gethan hat und zurückkehrt, gibt ihm dann der Meister das Pfandstück.

Carotas wird vorzüglich an Schweineschlachtnächten von fröhlichen Männern und Jünglingen in den Familien gespielt. Wenn es schon spät ist, erscheinen sie in dem Zimmer oder rufen die Leute in das Zimmer, wo sie sind. Bei ausgelöschtem Lichte zünden sie einen Teller voll Weingeist an und stellen sich vor von oben bis unten in ein Leinentuch gehüllt, das bei ihnen alles, mit Ausnahme des Gesichtes, verdeckt. Dieses haben sie stückweise mit Mehl, Eisenocker (Ocmangre) und Kohl beschmiert; als Zähne tragen sie große Knoblauch- oder Orangeschalenstücke, die in der Form von Zähnen zugeschnitten sind. Eine jede dieser maskirten Personen macht allerhand Bewegungen und Grimassen, wobei sie vor der Alkoholflamme phantastische Farben und Schatten annimmt.

Manuella (oder bei ähnlichen eisernen Stangen Parpal, Palanca) wird von Männern und Jünglingen gespielt; eigentlich sind es blos Kraftbezeugungen. Man versucht sich darin, wer die Manuella weiter zu werfen vermag, sie im Boden stecken lassend oder wenigstens so, daß Spitze oder Schneide nach unten falle. Man wirft diese auf dreierlei Art:

Erstens: Man nimmt die Manuella, indem man sie im Centrum derselben vertical mit der Rechten oder Linken, Schneide nach unten, hält, hebt sie bis zur Höhe des Armes, und wirft sie mit einem einzigen kräftigen Stoß horizontal; sie fällt dann jedoch nicht weit (Caiga de punta), auf die Spitze.

Zweitens: Man nimmt die Manuella wie vorher, jedoch Kraft gewinnend, indem man den Arm rechts und links bewegt, und wirft sie möglichst weit auf die Spitze.

Drittens: Sie im Centrum fassend, wirft man sie horizontal zwischen den Füßen hindurch, indem man den Arm nach vorn und rückwärts bewegt, um Kraft zu gewinnen, und läßt sie in der größtmöglichsten Entfernung auf die Spitze fallen.

In ganz derselben Weise wie mit einer Manuella, nur daß es gleichgültig ist, wie sie auch fallen, wirft man auch mit einer Pflugschar (Reya), mit Picots,

Axadas, Escodas und Cavegs, jedoch ohne Holzgriff; selbige fallen nun wie es der Zufall will. Mit den Clavaguells und Chapons, diese aber mit dem Griff und allem, macht man dasselbe Spiel, sie von rückwärts nach vorn unterhalb der Füße werfend, wobei der Mann, wie begreiflich, eine gebückte Stellung einnimmt.

Encendrer und Llum wird von Jünglingen und Männern gespielt. Es sind zwei Theilnehmer, deren jeder auf einem Knie kniet, während der freie Fuß nach rückwärts in die Luft gehoben und mit der freien Hand gefaßt wird. Die andere Hand eines jeden hält ein Küchenlicht (Llum de Cuina); einer hat es angezündet, der andere ausgelöscht. Das Spiel besteht darin, das andere Licht anzuzünden, ohne Oel zu vergießen und ohne daß einer von den Spielern das Gleichgewicht verliert. Es ist ein Spiel, welches in hohem Grade das Gelächter der Zuschauer erregt und namentlich bei Acabayes, Matanzas de porc, Hochzeiten, in den letzten Carnevalstagen u. s. w. gespielt wird.

Romana ist eine Kraft- und Geschicklichkeitsprobe, die von Jünglingen und Männern abgelegt wird. Man setzt einen Stock auf den Boden, auf welchen sich die etwas getrennten Füße des einen transversal setzen; hierauf bringt man den Haken einer großen Wage (Romana) unterhalb des Stockes in den freien Raum, den die Füße lassen. Der Spieler nimmt mit einer Hand den anderen Haken der Romana, indem er das Gewicht derselben bis zum Ende der Romana schiebt, und, nach oben senkrecht ziehend, läßt er das Ende derselben, sagen wir 2, 3, 4 u. s. w. Quintás steigen; derjenige, welcher mehr Gewicht hebt, gewinnt.

Paella wird namentlich bei Ortschaftsfesten gespielt und zwar von Knaben und Männern. Man spannt von einem Fenster zum anderen gegenüberliegenden einer breiten Gasse oder eines Platzes einen Strick, von dessen Mitte ein anderer herabhängt, an dem der Griff einer Pfanne (Paella) befestigt wird, welche auf ihrer unteren Seite ganz verrußt ist. Derjenige, welcher mit 3 oder 4 Pesetas das Publikum unterhalten will, klebt mit Wachs oder auf irgendeine andere Weise eine halbe Peseta oder eine andere dünne Münze auf die untere Seite der Pfanne. Jetzt kommen nun die spielenden Knaben, die Hände nach rückwärts zusammenhaltend, und suchen mit dem Munde

die Münze wegzunehmen. Da sich aber die Pfanne beim leichtesten Druck herumdreht, dauert die Sache lange und wird das Gesicht von Ruß ganz geschwärzt. Wenn die eine Münze endlich weggenommen ist, wird sie durch eine andere ersetzt und weiter gespielt.

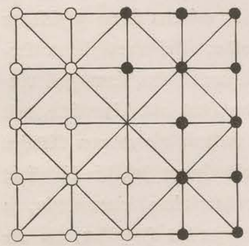
Gall (a ferir Gall uis tapads) wird von Knaben und Männern an den Festen der heiligen Ortschaftspatrone am Nachmittag gespielt. Auf dieselbe Weise wie bei der Paella wird ein Bret mit einem schlecht gemalten Hahn an einen Faden gehängt. Die Spieler stellen sich mit verbundenen Augen und einem genügend langen Stock in der Hand einer hinter den anderen an einen bestimmten Platz, 30—50 Schritte vom Bret entfernt. Man läßt die Verbundenen drei Touren machen, um sie irre zu führen, und dann sollen sie, mit dem Stock hochgehend, auf das Bret schlagen, um den Hahn zu gewinnen. Manchmal wird statt eines Hahnes ½ oder 1 Peseta an den oder die, welche auf das Bret geschlagen haben, gegeben.

Marro de dotze wird von Knaben gespielt. Zwei Spieler mit zwölf Stücken (Holz-, Teller- oder Pappendeckel-Stücke, manchmal auch Steinchen oder Hülsenfrüchte), jedes von verschiedener Farbe, stellen dieselben einzeln auf, bevor sie zu spielen anfangen, wie die Zeichnung zeigt, den mittleren Punkt auslassend. Man spielt es fast so wie Damespiel, nur daß hier blos ein Stück oder Doppelstück den Vorzug der Dame hat, wiewohl es nicht springen kann, wenn nicht ein Stück oder Stücke des Gegners dazwischenliegen, d. h. es kann nicht von einem Ende einer Reihe zum anderen springen, wenn mehr als ein fortgesetzter freier Punkt des Gegners vorhanden ist. Man hat keine eigenen Tafeln dazu, sondern markirt das Spiel auf Ziegeln mit Gyps oder am Boden mittelst eines Striches.

Tira valent wird von Knaben und Jünglingen gespielt. Zwei spielen mit je 9 Steinchen oder Holzstücken von verschiedener Farbe und Größe. Vorausgesetzt, daß beide gute Spieler sind und daß ein jeder abwechselnd seinen Stein setzt, stellt der erste a, der zweite a′, der erste b, der zweite b′ u. s. w., bis ein jeder aufgehört hat, seine neun Steine zu setzen. Es ist jedoch schwer, dies zu erreichen, denn vorher haben Auslassungen (descuidos) stattgefunden und infolge dessen sind so und so viel Steine vom geschickteren Spieler genommen. Die Geschicklichkeit besteht darin, daß ein jeder eine Reihe

von eigenen Steinen auf einer halben Linie oder noch besser zwei Reihen hat. Sowie ein Spieler eine Reihe hat, kann er schon dem anderen Steine von der ganzen Reihe wegnehmen, auf welcher dieser zweite keine Reihe von seinen hat. Eine Reihe (Tira) besteht aus 3 gleichen Steinen, d. h. von ein und demselben Spieler.

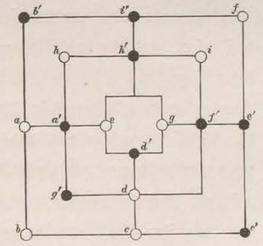
Peu de poll o polla wird von Knaben und Jünglingen gespielt. Man zieht eine Figur, ähnlich der, welche durch das Darauflegen eines gleichseitigen Dreiecks auf ein gleiches Dreieck sich ergeben würde, jedoch lediglich von 5 Ecken und 5 Intersectionsstellen, also ein sogenanntes Pentagramm. Das Spiel wird von einem einzigen gespielt. Man muß 9 Steine auf 9 Ecken und Intersectionsstellen legen, sodaß



Marro de doze.



Peu de poll.



Tira valent.

lediglich eine Ecke ohne Stein bleibt. Das Spiel besteht nun darin, daß man diese Steine auf folgende Weise setzt: Ecken und Durchschnittspunkte rechnet man gleich, und wir wollen sie daher alle als Ecken bezeichnen. Stets fängt man eins, zwei und drei bei einer Ecke zu zählen an, die keinen Stein hat und die man blanco nennt. Stets soll man die Ecke, die wir drei nennen, leer finden und in diese einen Stein setzen, außerdem soll man immer da drei finden, wo wir in der vorigen Bewegung eins zählten. Der obere Stern ist numerirt, jede drei Steine tragen eine Zahl, d. h. der erste Stein, den man setzt, heißt eins, der zweite zwei u. s. w. Im Grunde kann aber die Ecke ohne Nummer sein, was immer für eine von den zehn Ecken, welche der Stern hat. Man muß sehr sorgfältig sein, im Anfange eins, zwei, drei zu zählen, sonst kann man nicht alle Steine setzen.

Encrenas wird von Mädchen in den Ortschaften und auf dem Lande gespielt. Es sind deren zwei, vier, sechs, zwölf u. s. w., stets in Paaren. Eine jede wirft auf einen Tisch oder auf den Boden eine Nadel, welche so bleibt, wie sie hinfällt; nur sieht die pfiffigste derselben, daß sie so liege, damit sie gewinnen kann. Jede schiebt mit dem Finger die ihrige in derselben Reihenfolge, wie sie begonnen hatten; wenn keine Nadel sich mit einer anderen kreuzte, fängt man an, mit einem raschen Stoß von neuem die Nadel zu schieben. Wenn eine Nadel die einer anderen kreuzt, wird diese gewonnen. Hierauf folgt ein anderes Mädchen; wenn sie eine Nadel kreuzt, nimmt sie wieder deren zwei, die ihrige und die untere; anderenfalls kommt ein anderes Mädchen an die Reihe u. s. w., bis keine Nadeln mehr vorhanden sind. Damit endigt das Spiel und wird von neuem begonnen.

Terreta wird von Mädchen in den Ortschaften und auf dem Lande gespielt, zu drei, vier, fünf oder mehr in geraden oder ungeraden Zahlen. Auf einen glatten Erdboden setzt jedes Mädchen eine Nadel parallel oder fast parallel etwa einen Zoll voneinander entfernt. Irgendein Mädchen nimmt hierauf eine Hand voll feiner Erde, deckt alle Nadeln damit zu und drückt die Erde zusammen, während die anderen Mädchen zusehen und sagen: „pitja pitja“ (drücke, drücke) und dafür sorgen, daß kein Nadelstück unbedeckt bleibt. Dieselbe, welche die Nadeln zugedeckt hat, nimmt einen Stein, so groß wie ihre Faust oder etwas größer, und wirft ihn gegen das Hügelchen, um alle oder einen Theil der Nadeln bloßzulegen. Die Nadeln, die dies gänzlich oder zum Theil werden, gehören diesem Mädchen. Den Wurf mit dem Stein macht jedes Mädchen in der Ordnung, in der sie sich aufstellten, und die Nadeln, die es entdeckt, gehören ihm. Wenn ein Mädchen keine Nadel bloßlegt, so gibt es den Stein der nächsten, und so geht es von einer zur anderen, bis keine Nadel mehr bedeckt ist, worauf das Spiel von neuem begonnen wird.

Leider ist die Vorliebe für Gewinnspiele auf Menorca sehr verbreitet und vergeblich verfolgt die Behörde die vielen Hazardspiele, welche durch die zahlreichen Casinos begünstigt werden; man kann sagen, daß Leute aus allen Klassen daran theilnehmen.

Die Kartenspiele sind auf Menorca sehr verbreitet. Da wir gelegentlich der Schilderung Mallorcas die für Spanien charakteristischen bereits beschrieben haben,

wollen wir uns auf eine einfache Namensanführung derselben beschränken, um so mehr, da verschiedene von ihnen aus fremden Ländern eingeführt wurden. Das Tresillo ist das Spiel der guten Gesellschaft und das Solo jenes der Damen. Die Marrilla ist das Spiel der Handwerker und der Truc das der Bauern. Tresèti, Cau, Basiga, Túti, Trenta ú y pareyas sind unschuldige Spiele, welche meist von den Frauen gespielt werden. Ein sehr volksthümliches Spiel ist der Cuc. Man zeichnet hierbei auf den Tisch eine gewisse Anzahl concentrischer Kreise, gibt jedem Spieler eine Karte, und derjenige, welcher den kleinsten Punkt hat, schreitet im Kreis vor und kommt aus dem Spiel, wenn er das Centrum erreicht. Der letzte, der übrigbleibt, gewinnt.

Namen der auf Menorca üblichen Kartenspiele.

Amores.	Monte (Banca). (Verboten.)
Ase.	Montèt.
Bacarrá. (Verboten.)	Nasèt.
Básiga.	Pares y nones.
Burro.	Pecád.
Cacho. „	Pic.
Cauèt. „	Pirris.
Cau.	Pitxolí.
Cavallèt.	Qui té més alt oro. (Verboten.)
Comèrs.	Set y mitx. „
Cublis.	Simbèrg.
Cuc.	Sòlo.
Cuca.	Tenderèt robad.
Dèu.	Tòrt.
Dèu, onse y rey.	Trenta ú y pareyas.
Dosillo.	Tresèti tapad.
Embúy (Qui no'n té n'axeca).	Tresèti destapad.
Escambríls llis.	Tresillo.
Escambríls de cent.	Truc de frare.
Escambríls destapads.	Truc de matxer.
Escambríls á las foscas.	Truc y flò.
Golfo.	Truc d'una carta.
Jog qui may acaba.	Túti.
Marrilla.	Túti bòtx.
Mona.	

In Kaffeehäusern, Casinos und bei Abendgesellschaften werden von den verschiedenen überall üblichen Stückspielen die folgenden gespielt:

Spiele mit Stücken.

Aduana (Zoll).	Dáus (Würfel).
Ajedrez (Schach).	Domino (Domino).
Asalto (Angriff).	Jaquèt (Tric Trac).
L'Autón, o Quina (Lotterie).	Mono (Affe).
Billar (Billard).	Oca (Gans).
Damas (Dame).	Tocadillo (Bretspiel).

Der Burot (oder Roulette) ist ein verbotenes Spiel wie alle Hazardspiele; es wird blos zu Weihnachten und am Vorabende geduldet und selbst auf der Gasse gespielt. Außerdem werden namentlich von jungen Damen verschiedene Patience-Spiele (Solitarios) gespielt.

Es gibt auf Menorca in Kaffeehäusern, Casinos und Gesellschaftsräumen 27 Billards, die sich folgendermaßen vertheilen:

Mahon	12
Sⁿ Luis	1
Sⁿ Clemente	1
Villa Carlos	3
Alayor	3
Mercadal	1
Ferrerias	1
Ciudadela	5
Zusammen:	27

In Privathäusern sind nur einige wenige vorhanden.

Im allgemeinen lassen die Leute aus dem Volke ihren Kindern in der Wahl ihrer Braut vollständige Freiheit, und lediglich unter den reicheren Klassen ruft sie manchmal Zwistigkeiten in den Familien hervor. Diese Wahl ist gewöhnlich reiflich überlegt, und häufig dauern Liebesverhältnisse Jahre hindurch, bevor die Ehe geschlossen wird. Um diese Liebesverhältnisse zu beginnen, fängt der junge Mann damit an, in der Straße seiner Erkorenen auf und ab zu spazieren, und wenn durch lange Ausdauer seine Aufmerksamkeiten gute Aufnahme finden, erhält er die Erlaubniß, einige Besprechungen

mit seiner Geliebten von der Straße aus vorzunehmen, während sie sich hinter die Jalousien der ebenerdigen Fenster stellt. Es ist ganz unglaublich, welche Ausdauer und Geduld manche Liebhaber haben, die bei jedem Wetter, gleichviel ob es stürmt oder gießt, wie eine Schildwache vor dem Fenster ihrer Geliebten stundenlang zu sehen sind, und der Aufenthalt hinter den Jalousien an kalten Tramontana-Tagen mag ebenso wenig zuträglich für das Mädchen sein, wie der Aufenthalt auf der Straße für den Liebhaber. Dieses Gassenverhältniß ist indessen wohl blos auf die Dauer der Fall, wenn die Beziehungen nicht beiden Familien entsprechend erscheinen. Denn sonst geht der Vater des Geliebten oder in Ermangelung eines solchen der nächste Verwandte zu dem Vater oder der Familie der Geliebten, um ihre Hand für den Liebhaber zu erbitten. Diese Bitte findet immer mit einem gewissen Pomp statt und dabei wird die folgende Formel: „Ich erbitte mir Ihre Tochter A. für meinen Sohn B.“, gebraucht, worauf der Vater der Geliebten immer antwortet: „Lassen Sie mir acht Tage zum Ueberlegen“. Sind diese vorbei und hat man der Bitte willfahrt, so faßt man die Verträge ab, worauf der Vater des Bräutigams sagt: „Ich lasse Ihnen meinen Sohn als Schwiegersohn, wollen Sie mir ihn corrigiren, wenn er es braucht.“ Manchmal kommt der Vater statt nach acht Tagen schon am folgenden Tage wieder, um die Antwort zu erhalten. Fällt diese günstig aus, so geht der Liebhaber in das Haus, um den ersten officiellen Besuch zu machen, Prendrer vistas, wie man sagt, und die Stunden zu bestimmen, an welchen er in Gegenwart der künftigen Schwiegermutter oder einer anderen Vertrauensperson neue Besuche abstatten kann. Unter dem Volke war es in früherer Zeit Sitte, zwischen die sitzenden Liebenden eine Bank oder einen Tisch zu setzen, was jedoch schon seit langer Zeit aufgegeben worden ist. Von dem Augenblicke an, wo die Ehe geregelt ist, nimmt die Braut nie mehr theil an irgendeiner Vergnügung ohne von ihrem Bräutigam begleitet zu sein, und beide wohnen den Festen, welche ihre Familien feiern, bei. Diese besuchen sich gegenseitig, einige Tage nachdem die officielle Begegnung stattgefunden hat, und setzen sich eine Erfrischung (Refresc) vor. Gewöhnlich findet die Vermählung kurz nach der Regelung der Verträge statt, manchmal vergehen jedoch Jahre bis zu ihrer Vollziehung.

Auf dem Lande wird wohl dies alles nicht so formell eingehalten und die Freier übernachten häufig im Lloch, wenn es weit abliegt; namentlich ist dies auf der Seite

von Ciudadela der Fall. Sie essen abends mit der Geliebten und schlafen bei den Missatjes; selbstverständlich gestattet man es blos, wenn Aussicht auf eine spätere Verehelichung vorhanden ist.

An dem zur Vermählung bestimmten Tage geht der Bräutigam zwischen zwei unvermählten Verwandten oder Freunden, falls erstere fehlen, und von seiner Familie nebst den eingeladenen Personen begleitet in das Haus der Braut, die ihm zur Kirche folgt, gleichfalls zwischen zwei unvermählten Verwandten oder Freundinnen. Nach der Vermählung und Brautmesse verlassen die Neuvermählten zusammen die Kirche, von allen Personen, die sie begleitet hatten, umgeben, und gehen zu ihrem Hause. Bis zum ersten Drittel dieses Jahrhunderts wurde mit Erlaubniß des Diöcesan die Vermählung des Abends im Hause der Braut abgehalten. Es war auch Sitte, die Vermählung während eines Zeitraumes von acht oder zehn Tagen mit Gelagen und Unterhaltungen zu feiern; jetzt beschränkt man sich darauf, ein stilles Essen oder Frühstück zu veranstalten, zu dem alle Verwandten und auch die Freunde eingeladen werden. Jeder zeigt sich dabei eher traurig und nachdenkend als lustig. Nach dem Essen entfernen sich alle, und wenn die Neuvermählten den höheren Klassen angehören, fahren sie gleich fort, um den Honigmond in irgendeiner ihrer Besitzungen zuzubringen.

In manchen Ortschaften der Insel bringen die Kinder, wenn die Neuvermählten von der Kirche gehen, Hochrufe auf sie aus, indem sie gleichzeitig Töpfe brechen, worauf sie ihnen bis zu ihrem Hause folgen, von dessen Fenstern man ihnen Confect und Mandeln zuwirft; abends wird das junge Paar mit Serenaden gefeiert. Wenn die Neuvermählten auf dem Lande wohnen, gehen sie ein jeder für sich nach dem Hause, das sie in der Ortschaft als Posada haben. Sie ziehen dahin reitend mit dem Bräutigam oder der Braut zwischen zwei unvermählten Verwandten oder Freunden und einem zu Fuß, der den Zaum des Reitthieres hält, von der Familie und eingeladenen Personen gefolgt. Nachdem sie abgestiegen sind, gehen sie zur Kirche und nach vollzogener Vermählung begeben sie sich in der vorerwähnten Ordnung zum Hause des Neuvermählten. Da reiten sie wieder alle und ziehen mit den Neuvermählten in Front der Colonne zu dem Hause, wo diese leben sollen. Um dazu zu gelangen, muß man über unvorhergesehene Hindernisse hinwegkommen, denn die Freunde haben sich unbemerkt inzwischen den Spaß

gemacht, alle Eingangsöffnungen (Portells) in den trockenen Wänden der Grundeinfassungen zuzuschließen und große Loderfeuer inmitten des Weges anzuzünden. Nachdem man endlich zu Hause angelangt ist, wird ein großes Festessen servirt, bei welchem die alten traditionellen Speisen zu erscheinen pflegen; auf dem Lande ist bei Hochzeitsessen die Freude an der Tagesordnung, und es fehlt auch nicht das Gesundheitstrinken, während man sich durch die Geschenke erheitert, welche mit einem Teller verdeckt nach und nach den Neuvermählten dargebracht werden. Das Gelächter wird allgemein, wenn beim Aufdecken derselben irgendein Vogel wegfliegt oder man irgendeinen seltsamen Gegenstand vorfindet. Das Abendessen zieht sich bis zu sehr später Stunde hin und man tanzt bis zum anderen Morgen.

Die Taufe wird gewöhnlich fünf bis zehn Tage nach der Geburt des Kindes gefeiert. Die Verwandten und Eingeladenen gehen vom Hause weg, mit dem Vater des Kindes voran, der zur Rechten denjenigen, welcher Pathe sein soll, und zur Linken den nächsten Verwandten führt, und begeben sich zur Kirche, wo der Taufschein ausgefüllt und die entsprechende Eintragung in das Pfarrbuch gemacht wird. Kurz darauf kommen die Frauen, die Hebamme voran, welche das Kind trägt; diejenige Person, welche Taufpathin sein soll, geht zur Rechten und die angesehenste Verwandte zur Linken; nach der Taufe kehren sie in umgekehrter Ordnung in das Haus des Getauften zurück. Die Männer warten bis der Geistliche, der die Taufe vollführte, sich seines Ornates entkleidet hat, stellen ihn dann zwischen den Vater und den Taufpathen und alle brechen auf, um der Mutter die Enhorabuena, d. h. die Beglückwünschung, abzustatten und eine Erfrischung zu nehmen. Nur in Ausnahmsfällen fährt man mit Wagen zur Taufe. Wie begreiflich, wird je nach den Mitteln der Familie die Taufe mit mehr oder minder großem Luxus gefeiert. Die Armen reichen den Verwandten und Eingeladenen Confect, inländischen Marasquin und andere Liqueure, welche mit Maß getrunken zu werden pflegen. Der Geistliche, der die Taufe abhielt, wird stets zum Essen eingeladen und er verfehlt nie, daran theilzunehmen und Süßigkeiten u. s. w. für seine Verwandten und Freunde zu empfangen. Auch die Hebamme nimmt theil an den Freuden der Familie und macht alle Mahlzeiten des Tauftages in deren Gesellschaft mit. In den kleinen Ortschaften pflegen sich die müßigen Knaben unter den Fenstern des Neugeborenen, namentlich aber bei der Hausthür, lärmend zu versammeln,

und von den Fenstern wirft man ihnen Confect und Mandeln zu, damit sie zu schreien aufhören, was aber das Gegentheil bewirkt.

Wenn jemand zu leben aufhört, so verkündet es die Pfarrglocke, damit die Gläubigen für ihn beten können. Die Leiche wird 24 Stunden vor dem Begräbniß im Saale des Trauerhauses mit Kerzen ringsum auf einem schwarz behängten Tische ausgestellt und während dieser Zeit halten die Dienerschaft des Hauses und die Halbpächter, wenn es sich um eine wohlhabende Persönlichkeit handelt, Tag und Nacht Wache bei dem Sarg. Alle Leichen werden in einen Sarg verschlossen, in Festkleider oder in Sudarium gehüllt. Vor der Aufhebung der Klöster wurden viele Personen unbedeckt, in Franziscaneranzug gekleidet zu Grabe getragen. Wenn die Stunde des Begräbnisses naht, sind die Familie und die Verwandten in dem Saale versammelt, wo die Leiche steht, und empfangen still sitzend die Freunde, Bekannten und Dependenten, welche sich ebenfalls niedersetzen und die Stunde des Begräbnisses erwarten; die Frauen sind gewöhnlich in einem anderen Salon unter der Leitung der Frau des Familienoberhauptes. Die Pfarrglocke ertönt abermals und verkündet das Abgehen des Leichenzuges. Vor dem pflichtmäßigen Gebrauch des Leichenwagens waren es vier Beamte der Ruhestätte, welche die Leiche auf den Schultern trugen; handelte es sich um einen Gutsbesitzer, so waren es vier seiner Halbpächter, die ihn in großem Traueranzug trugen, wobei sie sich je nach ihrer Zahl abwechselten; und war es ein Handwerker, so wurde er von seinen Freunden, welche dasselbe Handwerk betrieben, getragen. Jetzt läßt man hinterdrein eine Procession von Geistlichen mit ausgelöschten Kerzen, manchmal Personen mit Fackeln und Arme mit Kerzen folgen, welche letztere ein ausgiebiges Almosen erhalten. Dahinter gehen zu Fuß die Freunde des Verblichenen und auch viele Personen, welche, ohne eine Beziehung zu der Familie zu haben, demselben dieses Zeichen der Werthschätzung geben wollen. Der ganze Zug begleitet den Verblichenen bis zum Ende der Stadt oder bis zur Ruhestätte. Dieses gesammte Trauergefolge kehrt zu dem Hause des Verblichenen zurück, wo die Verwandten noch immer versammelt sind. Beim Herannahen des Leichengefolges stehen diese auf und sehen einer nach dem anderen alle Begleiter vorübergehen, welche bei der Salonthür ein stummes Kopfnicken ausführen. Die geschilderte Sitte, welche verlangt, daß die Kinder und nächsten Verwandten des Verblichenen gegenwärtig seien, ist für diese sehr schmerzlich und gibt häufig zu herz-

zerreißenden Scenen Anlaß. Während eines Zeitraumes von drei, statt wie früher acht Tagen gehen dieselben Personen und andere, welche der Leichenfeier nicht beiwohnen konnten, zu den Besuchsstunden in das Trauerhaus, um der Familie ihr Beileid auszusprechen, wobei sie die Hand drücken, ohne zu reden. Außer den Besuchsstunden kommen die am nächsten stehenden Personen, um die Familie zu zerstreuen und zu trösten.

Wenn ein Landbewohner begraben werden soll, bringt man ihn zuerst zu seiner Posada, wo ihn der Leichenzug abholt, zur Stadt oder zur Ortschaft, schon in den Sarg gelegt, auf dem Rücken eines Maulthieres unter Vortritt eines Mannes mit einem Glöcklein und einer Laterne und begleitet von seinen Verwandten und Freunden, welche reiten, in ihre langen schwarzen Mäntel gehüllt, was dem Zuge ein feierliches und wirklich trauriges Gepräge verleiht.

Im vorigen Jahrhundert begrub man die Verblichenen in den Kirchen, was zu wiederholten malen verboten wurde, bis alle Gemeinden Landruheſtätten errichteten. Man hielt eine Trauermahlzeit, die jetzt jedoch außer Gebrauch ist, ebenso wie zum Theil auch die Sitte, sich während der Trauerzeit gewisser Nahrungsmittel zu enthalten, sodaß man in den Häusern eigene Trauerbacköfen aus Thon hatte, um im geheimen sie doch essen zu können. Immer mehr in Abnahme begriffen ist ferner der Gebrauch, nach dem Hinscheiden von Vater, Mutter oder Bruder ein Jahr lang sich nicht zu scheren und den Bart nicht zu rasiren und in ähnlichen Fällen das Weißen der Hausfront während dieser Zeit auszusetzen. Letztere Sitte hat sich noch am meisten erhalten, sowie bei reichen Familien die des Nichtausgehens und des Schließens aller Jalousien nach der Straße zu, sodaß man nur die auf den Hof und Garten gehenden aufmacht, was nur noch mehr die Trauer der Zurückgebliebenen in Gegenwart aller Gegenstände, die sie an den erlittenen Verlust erinnern, erhöht. In neuerer Zeit machen einige in solchen Fällen eine Reise, sehen aber noch sehr darauf, in der Stadt bei Tag auszugehen. Im allgemeinen lassen die Familien der Verblichenen stille Messen abhalten, die sich während einer Reihe von Jahren an dem Todestage wiederholen. Eine ziemlich verbreitete Sitte ist die, am Jahressterbetage des Familienoberhauptes wohlhabender Häuser gleichzeitig an sieben verschiedenen Altären derselben Kirche sieben Messen lesen zu lassen, denen die ganze Familie des Verblichenen beiwohnt.

Es gibt auf Menorca keine Markttage und keine Jahrmärkte. Man hatte versucht, einen Markt in Mercadal zu schaffen, um den Verkauf der Landprodukte zu erleichtern, aber der Versuch scheiterte trotz der Aneiferung von seiten der Behörden.

Die größten Vermögen der Insel dürften kaum eine Million Duros überschreiten, es gibt aber auf Menorca eine beträchtliche Zahl von begüterten Familien, die eine Art Adel bilden, ohne jedoch außer wenigen Ausnahmen wirklich einen solchen auszumachen; auch brachte die Zerstörung der Archive während der Einnahme von Mahon und Ciudadela durch die Türken mit sich, daß die Erinnerung an viele Begebenheiten, die sich auf die Familien Menorcas bezogen, verloren ging. In der Folge beschränkten sich die wenigen Gelegenheiten, die sie hatten, sich auszuzeichnen, darauf, die häufigen Einfälle der algerischen Piraten zurückzuweisen und mit Eifer und Selbstlosigkeit Municipalämter zu bekleiden. Bis in die erste Hälfte dieses Jahrhunderts gab man in Mahon den Namen Señó den Mossons, d. h. reicheren begüterten Leuten, den Namen Dn X. dagegen blos drei oder vier Familien, die aus der Aristokratie von Ciudadela stammten, wie Olivas, Sintas, Olivar u. s. w. Die bisher menorquinischen Familien verliehenen Titel mit Angabe ihrer jetzigen Träger sind dem Alter nach die folgenden:

Baron de Lluriach, im Jahre 1683 an die menorquinische Familie von Cardona Fernandez de Cordoba verliehen, Träger seit 1862 Dn Simon de Olivar y Desvalls.

Marquez de Albranca, im Jahre 1789 an die menorquinische Familie Martorell verliehen, Träger seit 1887 Dn Gabino de Martorell y de Fivaller.

Conde de Torre Saura, im Jahre 1819 an die menorquinische Familie Olives verliehen, Träger seit 1877 Dn Gabriel de Olives y Saura.

Baron de las Arenas, im Jahre 1844 der menorquinischen Familie Olivar verliehen, Träger seit 1864 Dn José de Olivar y Bidal.

Marquez de Casa Vinent, im Jahre 1868 der menorquinischen Familie Vinent verliehen; der letzte Besitzer war Dn Antonio Vinent y Vives, der 1887 starb und zwei Söhne hinterließ.

Conde de Sn Juan de Violada, im Jahre 1883 der menorquinischen Familie Oliver und zwar an Dn Lorenzo Oliver y Soler verliehen.

Den Söhnen des Marquez Dn José Oliver y Mendez d'Albranca (seit 1877) wurde die Nachfolge in den Titeln ihres mütterlichen Großvaters, welcher der catalanischen Familie de Fivaller angehörte, zugestanden, und zwar Namen der Titel:

Marquez de Monesterio, gegründet im Jahre 1632, an Dn José de Martorell y Fivaller im Jahre 1864, während seit 1887 Dn Gabino de Martorell y de Fivaller diesen Titel führt;

Duque de Almenara Alta, an denselben im Jahre 1875 mit dem Range einer Grandeza de España erster Klasse, während seit 1886 gleichfalls Dn Gabino de Martorell y de Fivaller diesen Titel führt.

Marquez de Villel, 1680 gegründet, 1876 an Dn Gabino de Martorell y de Fivaller,

Marquez de Paredes, 1692 gegründet, 1876 an Dn Ricardo de Martorell y Fivaller, und endlich der Titel eines

Conde de Darnius, im Jahre 1879 an Dn Bernardino de Martorell y de Fivaller.

Unter den auf Menorca häufig Aufenthalt nehmenden Adelichen mag der Baron de Binimuslem aus Valencia erwähnt werden, der die Erbtochter von Spiridion Ladico heirathete.

Die reicheren Häuser haben nachstehende Reihenfolge: Marquez de Albranca, Conde de Torre Saura, Esquellas, Bernat Olivas, Vigo, Gaspar Saura, Baron de Lluriac, Simon Sintas. Der beliebteste ist Dn Bernat Olivas, Es Señor devant l'Yglesia, nach seiner Wohnung genannt, welcher gelegentlich des Regierungswechsels, 1868, sein Thor offen ließ, während die anderen Wache hielten und ihre Thore zuschlossen. Mehrere der alten Familien haben in ihren Häusern und in ihrem Wesen die Allüren von Grand-Seigneurs; ihre vielen Güter und das einfache zurückgezogene Leben, welches sie führen, gestattet dies ihnen auch. Es gibt wenig Geselligkeit, wozu namentlich die politischen Wechselfälle viel beigetragen haben, denn in früherer Zeit war dem nicht so, und jede Woche hielten die größeren Häuser einigemal Gesellschaften ab. Auch mag die geringe Zahl von Individuen dazu beitragen, wie mir denn ein hiesiger Aristokrat schelmisch bemerkte: „Es langweilt uns gegenseitig, uns immer und immer wieder zu sehen". Auf ähnliche Weise geht es übrigens auch in Palma zu, wo die Zurückgezogenheit in der Familie die allgemeine Regel ist.

Der Klerus ist auf Menorca im allgemeinen gut und tolerant und wird infolge dessen auch geachtet und geliebt. Ebenso mangelt es ihm seit dem 16. Jahrhundert nicht an Bildung, und er hat der Kirche fünf Bischöfe, viele Generalvicare und weit gebildete Geistliche geliefert, welche die Theologie und andere Wissenschaften lehrten und über dieselben Abhandlungen schrieben. Auch gegenwärtig wird er durch viele Doctoren der Theologie und des kanonischen Rechtes vertreten, welche mit großem Eifer ihre Mission erfüllen.

Der Einfluß des Klerus auf die Bevölkerung, der einst sehr bedeutend war, hat übrigens in neuerer Zeit und namentlich in Mahon abgenommen; größer ist er auf dem Lande, am meisten hat er sich aber in Ciudadela erhalten, wo der Bischof und der hohe Klerus weilen, letzterer häufig vom spanischen Festlande stammend. Es werden den Geistlichen nämlich hier Kanonikate gegeben, welche sie in Ermangelung besserer annehmen, wenngleich sie sich meistens nach ihren Heimatsplätzen zurücksehnen.

Aus der folgenden Zusammenstellung zeigt sich, daß der Klerus auf Menorca durch 129 Personen vertreten ist, von denen die Mehrzahl auf Ciudadela entfällt.

Klerus in der Diöcese von Menorca nach Ortschaften und Pfarreien (Stand vom 12. April 1888).

			Personen
Ciudadela	Bischöflicher Palast	Der Herr Bischof	1
		Geheim- und Verwaltungssecretär (ist zugleich Domherr).	
		Vice-Secretär (dieser ein geistlicher Pfründenbesitzer nach dem Concordat).	
	Kathedrale	Würdenträger (Dechant, Erzpriester, Archidiaconus, Lehrer der Theologie und Chorsänger)	5
		Domherren im Amte (Pönitentiar, Doctoral, Docter und Lehrer der Theologie)	4
		Domherr mit Ernennung zu einem priesterlichen Amte	1
		„ im Ehrenamt	2
		Pfründenbesitzer nach dem Concordate: als Ehrenamt 6, im Amte 4	10
		Pfarrei-Pfründenbesitzer	18
	Pfarrei von Rosario	Vorsteher (ist parochialer Pfründenbesitzer der Kathedralkirche).	
		Vicare 3 (sind parochiale Pfründenbesitzer der Kathedralkirche).	
	Pfarrei von S. Francisco	Verweser 1, Vicare 2 (diese 3 gleichfalls parochiale Pfründenbesitzer der Kathedralkirche).	
	Sonstige Geistliche	Weltpriester, die nicht in den vorigen Abtheilungen inbegriffen sind 6; Ordensgeistliche, gleichfalls nicht inbegriffen 1	7
	Seminar	Ungeweihte und Ordinirte	26

			Personen
Ferrerias		Verweser und Vicar	2
Sⁿ Cristobal		Pfarrer, Vicar und ein dritter Geistlicher	3
Mercadal		Verweser und Vicar	2
Sⁿ Juan dels Horts		Nur ein Verweser	1
Fornells		„ „ „	1
Sⁿ Clemente		„ „ „	1
Sⁿ Luis		Verweser und Vicar	2
Villa Carlos		Pfarrer, 2 Vicare und noch ein Geistlicher	4
Alayor		Verweser 1, Vicare 3, Sonstige Geistliche 3	7
Mahon	Pfarrei von Sta Maria	Verweser 1, Vicare 2, Pfründenbesitzer und Stellvertreter 12, Sonstige beiwohnende Geistliche 3	18
	Hülfsgeistlicher für dieselbe Pfarrei	Vicar	1
	Pfarrei del Carmen	Pfarrer, Vicare 2	3
	Pfarrei von Sⁿ Francisco	Verweser 1, Vicare 2, Gewöhnl. zugewiesener Geistlicher 1	4
	Militär-Geistliche (wovon 5 nicht Menorquiner)	Pfarr- und Feldprediger der Artillerie; „ „ „ des 1. Infanterie-Bataillons; „ „ „ „ 2. „ „; „ „ „ „ Militärhospitals; „ „ „ der Festung von Isabel II.; „ „ „ des Platz-Commandos (ist Pfründenbesitzer von Sta Maria)	6
	Kirchenämter, welche Geistliche der Pfarrei von Sta Maria ausüben	Pfarrer des Bürgerhospitals (ist Pfründenbesitzer von Sta Maria).	
		„ des „Lazareto súcio“ (Assistent von Sta Maria).	
		„ der „Cárceles Nacionales“ (Stellvertreter von Sta Maria).	
		„ des Gottesackers (Stellvertreter von Sta Maria).	
		„ des „Asilo de Huerfanas“ (Assistent von Sta Maria).	
		„ der „Religiosas Concepcionistas“ (Stellvertreter von Sta Maria).	

Gesammtzahl des Klerus auf Menorca 129.

Zu seiner Heranbildung hat der Klerus von Menorca zwei Anstalten, das Seminario Conciliar de Sⁿ Ildefonso in Ciudadela und das Seminario de Menores del Sagrado Corazon de Jesus in Mahon. Ersteres wurde im Jahre 1858 durch den damaligen Bischof von Menorca, Dⁿ Mateo Jaume y Garau, den nachmaligen Bischof von Mallorca, gegründet. Es erhält sich durch eine jährliche Consignation von 4000 Duros, welche ihm das Concordat von 1851 zuwies und die es regelmäßig bezieht. Außerdem erhält diese Anstalt 7½ Duros von jedem Seminaristen, der nicht

gänzlich arm ist. Letztere genießen mittels Opposition $^1/_4$, $^1/_2$, $^3/_4$ Beca oder eine ganze Beca als Stipendium, d. h. sie zahlen lediglich für Kleider und Bücher den Antheil der Beca, welchen sie nicht genießen. Gegenwärtig umfaßt das Seminar folgende Unterrichtsfächer: Latein in 4 Cursen, Rhetorik in 1 Curs, Poetik in 1 Curs, scholastische Philosophie in 3 Cursen, Arithmetik und Algebra in 1 Curs, Geometrie in 1 Curs, Französisch in 2 Cursen, Physik und Chemie in 1 Curs, dogmatische Theologie in 4 Cursen, Hebräisch in 2 Cursen und Moraltheologie in 1 Curs. Der Bischof hat das Recht, Seminaristen von dem Studium mehrerer Curse zu befreien, was er auch häufig thut. Die folgende Zusammenstellung gibt uns für das letzte Jahrzehnt Aufschluß über die Zahl der Beamten und Lehrer, sowie der Schüler mit der Angabe, ob diese Inländer oder Auswärtige sind.

Uebersicht über die während der letzten zehn Jahre mit der Leitung, Aufsicht und Ertheilung des Fachunterrichts beauftragten Personen und Zahl der während dieses Zeitraums eingeschriebenen verschiedenen Classen von Zöglingen.

Schuljahre	Leitung und Aufsicht.		Unterricht.	Eingeschriebene Zöglinge.						
	Verwaltungsämter	Zahl der Vorsteher	Zahl der Lehrer	Innerhalb wohnende Zöglinge			Außerhalb wohnende Zöglinge			Gesammtzahl
				Menorquiner	Auswärtige	Zusammen	Menorquiner	Auswärtige	Zusammen	
1877—1878	Rector, Vice-Rector, Aufsicht führender Geistlicher, (Mayordomo Secretario)	3	5	15	9	24	17	5	22	46
1878—1879	Rector, Vice-Rector, Aufsicht führender Geistlicher	3	5	15	12	27	14	2	16	43
1879—1880	„ „ „ „	3	6	12	11	23	37	3	40	63
1880—1881	„ „ Geistlicher Leiter, Aufsicht führender Lehrer	4	8	17	15	32	40	3	43	75
1881—1882	Rector, Vice-Rector, Geistlicher Leiter, Aufsicht führender Geistlicher	4	8	16	17	33	41	6	47	80
1882—1883	Rector, Vice-Rector, Geistlicher Leiter, Aufsicht führender Geistlicher, Präfect	5	8	23	17	40	27	18	45	85
1883—1884	Rector, Vice-Rector, Geistlicher Leiter, Aufsicht führender Geistlicher	4	7	19	21	40	31	8	39	79
1884—1885	Rector, Geistlicher Leiter, Vice-Rector, Aufsicht führender Geistlicher, Vorsteher	4	9	23	23	46	41	6	47	93
1885—1886	Rector, Vice-Rector, Geistlicher Leiter, Aufsicht führender Geistlicher, Vorsteher	4	8	32	20	52	31	7	38	90
1886—1887	Rector, Vice-Rector, Geistlicher Leiter, Aufsicht führender Geistlicher, Vorsteher	4	8	34	18	52	38	2	40	92

Das Seminario de Menores del Sagrado Corazon de Jesus wurde im Jahre 1886 von dem jetzigen Bischof in einem Hause in der Calle del Puente del

Castillo in Mahon gegründet. Es hatte 1887 15 Zöglinge im Alter von 9—15 Jahren, welche alle interne sind und mithin täglich dem Unterrichte beiwohnen. Sie studiren Latein, lateinische Prosodie und Rhetorik. Diese kleine Anstalt, in welcher der Unterricht unentgeltlich ist, erhält sich durch Subventionen des Bischofs und einige Privat-Subscriptionen.



Hof des Seminario von Ciudadela.

Von den 14 Pfarreien der Diöcese haben 10 Pfarrhäuser; es sind meistens schlichte, einfache, häufig an die Kirche anstoßende Gebäude, die jedoch in der Regel im Inneren recht wohnlich eingerichtet sind. Eine genauere Angabe derselben finden wir in nachstehender Tabelle dargethan:

Pfarrhäuser auf Menorca.

In eigenem Besitze der Pfarreien.

Mahon	Pfarrei von Sta Maria.
	Die Pfarreien von N. Sra. del Carmen und von Sn Francisco de Asis haben, als verhältnißmäßig spät entstanden, kein eigenes Haus; daher wohnen ihre Pfarrer in Privathäusern, welche sie miethen und bezahlen.
Villa Carlos	Pfarrei von N. Sra. del Rosario.
Sn Luis	„ „ Sn Luis.
Sn Clemente	„ „ Sn Clemente.
Alayor	„ „ Sta Eulalia.
Mercadal	„ „ Sn Martin.
Sn Cristobal	„ „ Sn Cristobal.
Sn Juan dels Horts*) . .	„ „ Sn Juan dels Horts.
Fornells	„ „ Sn Antonio.
Ferrerias	„ „ Sn Bartolomé.
Ciudadela	Bischöflicher Palast.
	Die Stammpfarrei von der Sta Iglesia Catedral (Kathedralkirche) und diejenige von Sn Francisco de Asis haben kein Pfarrhaus.

Insgesammt besitzen von den 14 Pfarreien der Diöcese 10 ein Pfarrhaus, 4 nicht.

*) Nach anderer Bezeichnung „Sn Juan de Carbonell". Der Pfarrer wohnt gegenwärtig in dem frühern Kloster von N. Sra. del Toro.

Die Zahl der Klöster war auf Menorca im Verhältniß zur Bevölkerung sehr groß. Sicher wurden gleich anfangs von den aragonesischen Königen Klöster in der Absicht gegründet, die auf der Insel zurückgebliebenen Muselmänner, ungefähr 20,000 an Zahl, zu bekehren. Die Anzahl der Klöster wuchs in der Folge unter dem Schutze der Gemeinden und dadurch, daß sie von Privaten begünstigt wurden, welche zu ihrer Erhaltung ansehnliche Güter vermachten. Die Mönche lehrten mehrere Wissenschaften, ernährten Arme und besorgten ihnen Arbeit. Auf Befehl der Regierung wurden die Klöster im Jahre 1835 geschlossen, mit Ausnahme derjenigen der Nonnen von Sta Clara in Ciudadela und der Purisima Concepcion in Mahon. Als die Aufhebung der Klöster stattfand, ist die Zahl der Mönche auf Menorca aus nachstehender Tabelle ersichtlich.

In Ciudadela befand sich auch ein Kloster von regulären Domherren von Sn Antonio, welches im Jahre 1786 1 Comendador, 3 professe Domherren, 1 Novizen und 5 Laienbrüder zählte. Der letzte Ordensgeistliche starb im Jahre 1829.

Mönche, welche es auf Menorca zur Zeit der Aufhebung ihrer Klöster im Jahre 1835 gab.

	Priester	Novizen	Laien
Mahon.			
Kloster der Minoriten-Observanten von Sta Maria de Jesus de Nazaret	24	8	7
Kloster der Karmelitermönche	10	2	6
Ciudadela.			
Kloster der Karmeliter von Nra. Sra. del Socorro	21	6	9
Franciscanerkloster	19	5	8
Alayor.			
Kloster der Franciscaner von Sn Diego	12	0	8
Mercadal.			
Kloster der Karmeliter von Nra. Sra. del Toro	11	6	6
	97	27	44
		168	

Nachstehende Zusammenstellung gibt uns eine Uebersicht über die auf Menorca Ende 1887 in Clausur vorhandenen Nonnen und über die Barmherzigen Schwestern;

Clausur-Nonnen.

Mahon: Convento de N. N. Concepcionistas. Sehr alt; hatte am 31. December 1887 20 Nonnen, dem Gebet und dem contemplativen Leben gewidmet. Es erhält sich durch die Mitgift, welche die Nonnen beim Eintritt mitbringen, durch Almosen und manche Geschenke, welche ihre Familien machen.

Mahon: Asilo de Huerfanas de la N. N. Esclavas del Sagrado Corazon de Maria, gegründet im Jahre 1887 von Dña Maria Taltavull, hatte am 31. December 1887 8 Nonnen. Sie widmen sich der Belehrung und Erziehung von Waisenmädchen sowie solchen, die schutzlos und dem ausgesetzt sind, auf Irrwege zu gelangen. Außerdem führen sie ein Gebet- und Bußleben. Sie erhalten sich ausschließlich durch das Ergebniß einer freiwilligen Subscription und die Almosen, die sie zufälligerweise bekommen. Die Nonnen haben 26 Waisen als Interne, welche sie belehren, erziehen, ernähren und kleiden, und 11 externe Waisen, denen sie lediglich Unterricht ertheilen.

Ciudadela: Convento de R. R. de Sta Clara, sehr alt; am 31. December 1887 hatte es 24 Nonnen, welche sich dem contemplativen Leben widmen. Es erhält sich durch dieselben Mittel wie das Kloster der Concepcionistas von Mahon.

Barmherzige Schwestern (ohne Clausur).

Hermanas de Sn Vicente de Paul.

Mahon: Casa de Misericordia e Inclusa, 9 Schwestern, welche die Findlinge pflegen. Zwei dieser Nonnen leiten eine Mädchenschule.

Mahon: Hospital Civil, 8 Schwestern, welche die Kranken beider Geschlechter und einige dort aufgenommene alte Leute pflegen und die Casa de Baños verwalten, welche Eigenthum des Spitals ist.

Mahon: Escuela de las Obreras de Sn José, 5 Schwestern. Sie beschäftigen sich mit der Leitung genannter Schule. Diese Nonnen pflegen auch Kranke in ihrem Hause, wenn ihre Zahl und Gesundheit es gestattet.

Hermanas Terciarias Carmelitas.

Mahon: Casa de las Hermanas Terciarias Carmelitas, 10 Schwestern. Sie beschäftigen sich außer ihren Betstunden mit der Erziehung von Kindern beiderlei Geschlechts und leiten zwei Schulen.

Villa Carlos: Casa Escuela de las Terciarias Carmelitas, 4 Schwestern. Sie leiten 2 Schulen.

Alayor: Hospital Civil, 3 Schwestern. Sie pflegen die dort beherbergten Kranken und Greise.

Ciudadela: Hospital Civil y Expositos de la Inclusa, 5 Schwestern. Sie pflegen in ihrer Anstalt Greise und Findlinge und leiten die Escuela dominical de Niñas y Jovenes.

Unter den reicheren Leuten Menorcas ist wenig Vorliebe für den Ackerbau vorhanden und fast kein Besitzer wohnt jahraus jahrein auf seinen Besitzungen, mit Ausnahme von Mercadal im Hort des Lleó bei Addaya, sowie von Oliver in Sta Rita bei Mercadal. Die folgende Zusammenstellung gibt uns eine Uebersicht über die auf ihren Gründen oder außerhalb derselben lebenden Landeigenthümer.

Zahl der Besitzungen Menorcas mit Angabe der Zahl der Besitzer, die auf ihrem Grundeigenthum oder außerhalb desselben leben.

District	Zahl der Besitzungen	Zahl der Eigenthümer,			Orte, wo diejenigen leben, welche nicht auf ihren Besitzungen wohnen.								
		die auf den Besitzungen leben	die außerhalb derselben leben	Gesammtzahl	Mahon	Ciudadela	Alayor	Mercadal	Villa Carlos	Ferrerias	Madrid	Barcelona	Havana
Mahon	148	43	27	70	25	—	—	—	—	—	1	1	—
Ciudadela	214	5	71	76	30	33	3	—	—	—	1	1	1
Alayor	140	20	76	90	32	8	32	—	3	—	1	—	—
Mercadal	131	2	48	50	37	6	4	—	—	—	1	—	—
Villa Carlos . .	75	6	64	70	64	—	—	—	—	—	—	—	—
Ferrerias	75	6	28	34	15	8	4	—	—	—	1	—	—

Man geht auf die Besitzungen nur kurze Zeit, und zwar weilt man infolge des Umstandes, daß sie in der Regel klein und zerstückelt sind, bald auf der einen, bald auf der anderen und mehr des Vergnügens halber, als um sich der eigenen Ländereien anzunehmen, welche einzig und allein von dem Halbpächter (Amitjé) verwaltet werden. Ja, es gibt Herren, die jahrelang nicht auf ihre Besitzungen kommen, trotz der geringen Ausdehnung der Insel. Es ist eine verbreitete Sitte, einen Apoderat oder Stellvertreter zu halten, welcher 5 Procent von den Renten erhält und dafür sorgt, daß dieselben einlaufen. Er versieht häufig diesen Dienst gleichzeitig für mehrere Besitzer, die ruhig in Ciudadela oder Mahon weilen und sich dadurch alle Laufereien und Streitigkeiten mit den Halbpächtern ersparen.

In den Gemeinden von Mahon und Alayor gibt es allerdings viele Bauern, die ihren Grundbesitz haben, in der Regel intelligente, arbeitsame Leute; in der Gegend von Ciudadela ist dagegen der Grundbesitz so gut wie ausschließlich in den Händen der Städter, die ihre Halbpächter haben, denn nur fünf wohnen hier auf ihren Grundbesitzungen. Auch bei Sn Cristobal gibt es mehrere Bauern, welche Besitzungen haben, darunter eine, Algendar vey benannt, die eine der bestgepflegten der Insel und deren Haus mit allerhand ländlichen Bequemlichkeiten versehen ist.

Sicher bringt das Halbpachtsystem viele Nachtheile, namentlich hinsichtlich der Anpflanzung von Bäumen. Die Amitjés haben das größte Interesse am Boden, den

sie ausnutzen, um einen augenblicklichen und nicht einen zukünftigen Vortheil zu ziehen, in der Furcht, daß man andere Pächter an ihre Stelle setze, was nicht selten geschieht; daher bauen sie Cerealien und züchten Vieh. Letzteres beeinträchtigt auch nicht wenig das Wachsthum der etwa angepflanzten Bäume, und es bleibt in der Regel nichts anderes übrig, als zu den steinernen Einfassungen, Corrals (von denen wir noch sprechen werden), seine Zuflucht zu nehmen, um Bäume aufzuziehen, die aber jeder 1—5 Duros kosten. Auch kann man die menorquinischen Landleute betreffs der Bäume von ihren Gepflogenheiten nicht abbringen, und sie wollen die Vortheile nicht einsehen, welche ihnen das Stutzen und Reinigen der Bäume gewähren würde. Freilich mögen sie zum Theil in Rücksicht auf die heftigen dort herrschenden Winde recht haben, welchen die dichteren Kronen einen größeren Widerstand leisten. Wenn das Halbpachtsystem seine Nachtheile hat, so bietet es auch andererseits Vortheile, namentlich, wie wir später des Näheren sehen werden, hinsichtlich der Erhaltung der vielen trockenen Wände, welche die Gründe einschließen und als Tancas für das Vieh dienen. Auch das Reinhalten der Kanäle (Siquis), wenn es sich nicht um stärkere Torrenten der Besitzungen der Nordseite handelt, fällt dem Halbpächter zu, was namentlich in den hügeligen, von den Gewässern häufig sehr beschädigten Gründen der Tramontana von Wichtigkeit ist. Bei großen Avengudas (Ueberschwemmungen) macht man wohl eine Ausnahme, ebenso bei Besitzungen, wo die Siquis sehr zahlreich sind.

Trotz der geringen Ausdehnung der Insel gibt es mehrere Unterschiede betreffs der Landarbeit. So arbeiten in Ciudadela die Weiber nicht auf dem Felde, und wenn sie es thun, lacht man sie aus; ja, sie wollen nicht einmal Aehren sammeln, und solche, die auf dem Lande wohnen, thun es nur ausnahmsweise. Die Tagelöhner haben ihre Weiber in Ciudadela, die blos die Hausarbeiten verrichten; und dem menorquiner Städter, der nach Mallorca kommt, erscheint es als etwas Besonderes, die Feldarbeiten von den Weibern verrichten zu sehen. In Mercadal und Ferrerias arbeiten dagegen die Weiber allgemein auf dem Felde. Eine wahre Frauenarbeit und eine ihrer größten Sorgen ist auf Menorca das Weißen; mindestens verdienen sie dabei 1 Peseta, und wenn sie anstreichen 1 Columnari. Die folgende Uebersicht zeigt uns die Höhe des Tagelohnes auf Menorca nach den verschiedenen Arbeiten, der viel höher als auf Mallorca zu stehen kommt, wodurch sich die bedeutende Einwanderung von

mallorquinischen Arbeitern, namentlich zur Erntezeit, erklärt. Zunächst geben wir eine Zusammenstellung des Männertagelohnes auf Menorca und zwar nicht blos betreffs der Feldarbeit, sondern mit Berücksichtigung aller dort vorkommenden Arbeitsleistungen.

Löhne der männlichen Personen (hauptsächlich in Mahon).

Arbeiter zum Umgraben des steinigen Bodens (Cavador de Rocas)	Von Michaelis bis Weihnachten essen sie mit dem Pächter und seiner Familie, schlafen in guten Betten und erhalten 20 Pesetas in Baar, 5 Cuarteras Getreide und ein Viertel von einem Hammel nebst einem großen Brot am Weihnachts-Heiligenabend; es gibt auch manchen Pächter (früher waren es viele), welcher ein Ferkel anstatt des Hammelviertels und Brot schenkt; ebenso schenkt man ihnen Anvarcas.
Barbiere	Einen ständigen Barbier hält hier keine Barbierstube, sondern nur Lehrlinge. Der Barbier hält sie von Sonnabend Mittag und vom Vorabend eines Festtages bis zum Mittag des folgenden Tages und gibt ihnen 2'50 Pesetas nebst Abendessen und Frühstück.
Bootsleute (Berguiner)	Leute, die ein Boot bauen oder Führer eines Bootes sind, 2'50 den ganzen Tag nebst Beköstigung; eine einzelne Fahrt je nachdem 0'25, 0'50, 1 Peseta, bis zum Lazareth oder der Quarantäne-Insel ebenso viel; 2 Pesetas bis zur Mola; zur Zeit des Ankerns von Geschwadern 0'15 Peseta für jede Person, welche die Schiffe besichtigen will u. s. w.
Briefträger	0'05 Peseta für jeden Brief aus Spanien und den Colonien; nichts für Drucksachen, Zeitungen und Briefe aus dem Ausland.
Brotkneter	20 Pesetas wöchentlich für gute Arbeiter nebst 3 Brötchen und 2 Glas Liqueur täglich; sonstige Arbeiter 1'50 Peseta Tagelohn.
Chocoladenmacher	2 Pesetas. Die Arbeiter, welche hier gehalten werden, sind meistentheils gute Lehrlinge.
Dienstboten	30, 25, 20 bis herab zu 15 Pesetas monatlich, je nach Tüchtigkeit und der ihnen auferlegten Arbeit; einige von unbedingter Zuverlässigkeit erhalten 40 Pesetas u. s. w.
Drucker	2'50 Pesetas für einen Durchschnittsarbeiter; ein besserer Arbeiter pflegt monatlich 80, 85 und 90 Pesetas zu verdienen.
Feldtagelöhner	1'75 Peseta; es ist ihnen aber gestattet, Gemüse, Kartoffeln und Grünwaaren auf eigene Rechnung und in ihrem Nutzen zu bauen und umsonst einige Bündel Brennholz für ihr Haus mitzunehmen; auch ist es ihnen erlaubt, wenn sie weit entfernt zu arbeiten haben und einen Esel mitnehmen, daß dieser den ganzen Tag über auf dem betreffenden Berge oder Felde frei weidet.
Fischer	Ersichtlich aus der Zusammenstellung in dem Abschnitt über die Fischerbarken.
Fleischer	Leute des Fleischers (der Fleischer ist der Herr) 75 Pesetas monatlich; bei Reisen in das Innere 1 Peseta für jede Wegstunde.
Grubenräumer	5 Pesetas für jede Nacht (die Arbeit findet in der Nacht statt), dazu Beleuchtung und Branntwein oder Wein in gehöriger Menge.
Herrschaftliche Kutscher	Monatlich 35 Pesetas und darüber, mit Wohnung und Beköstigung; in den Stunden, welche durch Wagen und Pferde nicht in Anspruch genommen sind, haben sie zu bedienen.
Hufschmiede	2'25 Pesetas.
Hutmacher	2'75 Pesetas.
Kalfaterer	3'50 Pesetas in Mahon und 6 Pesetas, wenn die Arbeiter nach Fornells oder Ciudadela zu gehen haben; jeder Arbeiter sorgt selbst für sein Arbeitswerkzeug.
Klempner	2 Pesetas.

Krempelarbeiter	Bei Hanf oder Flachs 2 Pesetas täglich; im Accord so viel per Arroba, die sie liefern, von 2'50 bis 3 Pesetas.
Lastträger	6 Pesetas für einen ganzen Arbeitstag von schwerer Arbeit, für die Stunde 1 Peseta; Tragen verschiedenen Reisegeräthes 1'50 Peseta, eines Koffers oder Mantelsacks allein 1 Peseta u. s. w.
Lohgerber	2 Pesetas; ein einziger verdient 3 Pesetas.
Maulthiertreiber	Ein Weg von dem Hafen nach der Stadt oder umgekehrt 2 Pesetas; bei größeren Entfernungen 2'50 Pesetas, ein ganzer Tag 12 Pesetas. Ein Erwerbszweig, der durch die zahlreichen Wagen und Fahrstraßen fast vollständig vernichtet worden ist.
Matrosen	Auf Küstenfahrern wie die Fischer im Antheil.
Maurer	3 Pesetas für gute Arbeiter, deren jeder sein Handwerkszeug und die Herstellung desselben bezahlt; Handlanger 2 Pesetas.
Misatjés	Für ein ganzes Jahr 330 Pesetas (100 menorquinische Lliures), gute Beköstigung am Tische des Pächters und seiner Familie, ein Bett, Auvarcas, Geschenke, bestehend in Hammelfleisch und Brot zu Ostern und Weihnachten, genügende Zeit, sich im Sommer Grünzeug anzubauen, Brennholz nach Hause tragen zu dürfen u. s. w. Im Inneren beläuft sich dieser Gehalt mit allen eben angeführten Einnahmen auf 500 Pesetas.
Müller bei Dampfmühlen	2'50 Pesetas.
Müller bei Windmühlen	2 Pesetas; man nennt sie Criad de Moliner (Müllerdiener).
Nachtwächter (Serenos)	20 Pesetas monatlich vom Ayuntamiento und was ihnen die Bewohner ihres Stadtviertels wöchentlich geben, 0'05 bis 0'25 Peseta (letzteres nur wenige).
Paredador (Handwerker zur Aufführung der Parets)	2'25 Pesetas für Meister; Gehülfen und Handlanger 1'75 und 1'50 Peseta. Es ist ihnen gestattet, trockenes Holz für ihre Familien mitzunehmen.
Pflugtischler	3 Pesetas; wenn sie zur Arbeit auf die Güter hinausgehen müssen 3'50. Der Lohn ist hoch, weil der Arbeiter die Kosten für seine Arbeitswerkzeuge bestreitet.
Reiniger der Torrenten	4 Pesetas. Man reinigt die Bäche namentlich, um den Gefahren des Fiebers vorzubeugen.
Schlosser	2'50 Pesetas.
Schmiede für den Seehafen	2'50 Pesetas; beim Arsenal 3'50 Pesetas.
Schneider	2'50 Pesetas für einen guten Arbeiter; bald arbeitet er aber im eigenen Hause außer Tagelohn.
Schnitter	2'50 Pesetas nebst 3 Mahlzeiten täglich, von denen die zwei letzten aus Fleisch bestehen; im Accord, ohne Beköstigung, erhalten sie 4, 4'50 und 5 Pesetas.
Schuhmacher	2'25 Pesetas; heutzutage im Accord so viel nach Paaren, abzüglich der Kosten für Licht u. s. w. verdienen sie nicht mehr.
Steinmetzen (Canteros)	3'50 Pesetas; die Werkzeuge und ihre Abnutzung auf Kosten des Arbeiters.
Tischler	2'75 Pesetas; bei Arbeiten im Hafen oder im Arsenal 3'50 Pesetas.
Töpfer	1'75 Peseta; die besseren Arbeiter liefern in Accord, und unter Beihülfe eines Knaben mit geringem Tagelohn gelingt es ihnen, zusammen 4 Pesetas zu verdienen.
Weber	2 Pesetas solche für Tischzeug; 2'25 Pesetas solche für Sommerbeinkleider und Aehnliches, 2'50 Pesetas solche für Segeltuch. Alle arbeiten im Accord nach Meter.
Winzer	1'75 Peseta und außerdem können sie Gemüse, Kartoffeln u. s. w. in dem Weinberg säen, wenn sie dem Eigenthümer die Hälfte geben oder den ganzen Weinberg um die Hälfte in Pacht nehmen.
Zimmerleute	3 Pesetas im Hafen für gewöhnlich; zur Zeit von Schiffshavarien 4 Pesetas; bei einer Arbeit an der Küste in Fornells oder Ciudadela 5, auch zuweilen 6 Pesetas.
Zucker- und Pastetenbäcker	3 Pesetas.

Wenn sich diese Lohnangaben auch hauptsächlich auf Mahon beziehen, so ist doch der Unterschied in den anderen Ortschaften heutzutage sehr gering; nur in wenigen Gewerben, insbesondere in der Schuhmacherei, verdienen die Arbeiter mehr in Ciudadela, weil sie bessere Arbeit liefern, die sich in Amerika recht gut bezahlt macht, während man in Mahon die Sache aus Gewinnsucht verdorben hat.

Die Löhne der Weiber, welche wie begreiflich niedriger, enthält die folgende Tabelle:

Tagelöhne und Gehalte der weiblichen Personen auf Menorca nach ihren Gewerben und Beschäftigungen.

Aehrenleserinnen	Die erste oder die ersten, welche unmittelbar hinter den Schnittern hergehen, erhalten Beköstigung und die Hälfte des von ihnen gesammelten Getreides; die übrigen, welche auf diese folgen, bekommen das ganze, von ihnen gesammelte Getreide, aber keine Beköstigung; Bezahlung gibt es nicht.
Arbeiterinnen für gestrickte und gehäkelte Waaren	0'25 oder 0'50 Peseta täglich für Lernende; fertige Arbeiterinnen im Mittel 1 Peseta.
Arbeiterinnen, welche Geldtäschchen aus Silber verfertigen (Boseras)	0'50 oder 0'75 Peseta täglich für Lernende; fertige Arbeiterinnen nur nach Stück.
Bettdecknäherinnen (für den Winter)	7'50 Pesetas im Mittel für eine gewöhnliche durchstickte Bettdecke; je nach Stoff, Muster und Näherei zahlt man bis 25 Pesetas.
Botenfrauen (zum Einkaufen und für Bestellungen)	3'50 Pesetas monatlich im Mittel.
Büglerinnen	1 Peseta täglich und volle Beköstigung oder 1'50 Peseta ohne Beköstigung; in ihren Häusern so und so viel für das Stück.
Cigarettenmacherinnen	0'75 Peseta im Mittel für jedes verarbeitete Pfund Tabak.
Dienstmädchen	12'50 Pesetas monatlich; diejenigen, welche außerdem kochen und plätten, 20 bis 25 Pesetas.
Flickschneiderinnen	0'75 Peseta täglich nebst Vesperbrot.
Friseusen	0'15 „ für einmaliges Frisiren in der Woche; 1'50 Peseta monatlich, einen Tag um den anderen, und 3 Pesetas monatlich alle Tage.
Garnirerinnen von Damenhüten	Ein Gewisses für jedes Stück, nach Uebereinkunft oder Herkommen.
„ „ Herrenmützen	1 Peseta täglich im Mittel.
Hebammen	5 bis 40 Pesetas, um bei der Geburt Hülfe zu leisten, das neugeborene Kind zu waschen und zu kleiden, und zweimal am Tage während eines Zeitraums von 4, 6, 10, 20 oder 40 Tagen zu kommen, bis die Mutter mit dem Kinde zur Messe geht, wohin sie die Hebamme stets begleitet.
Jäterinnen (zum Entfernen des Unkrauts aus dem Getreide)	0'75 Peseta im Mittel täglich.
Kinderwärterinnen	0'40 „ „ „ „ bei jedem Festtag, für jedes Kind, welches die Wärterin trägt, wartet oder begleitet.
Kleinkinderlehrerinnen (Costureras)	1 Peseta monatlich im Mittel für jedes Kind (Knabe oder Mädchen), welches sie 5 oder 6 Stunden täglich unterrichtet.
Köchinnen im festen Lohne	20 Pesetas monatlich im Mittel; es gibt deren noch solche für Festtage und Gastereien, die in verschiedener Weise bezahlt werden.
Leserinnen für Fisolen (welche dieses Gemüse einsammeln)	0'80 Peseta täglich oder ein Maß (Almud) dieses Gemüses.

Leserinnen für Mais (welche dieses Getreide einsammeln)	1 Peseta täglich oder das Maisstroh, welches sie jeden Tag einsammelt und abschält.
Matratzenmacherinnen	0'50 Peseta für eine kleine, 0'75 für eine mittlere und 1 Peseta für eine große Matratze.
Näherinnen (welche neue Sachen nähen)	1 Peseta täglich mit Frühstück und Vesperbrot oder 1'30 Peseta ohne Kost.
Personen, welche beim Schweineschlachten aufwarten (Perquetjadoras)	1 Peseta täglich und volle Beköstigung, sowie als Geschenk ein Stück des frischen Schweins.
Putzmacherinnen	0'75 Peseta täglich im Mittel.
Säerinnen von Clover	0'75 Peseta täglich im Mittel.
„ von Taback	1 Peseta täglich im Mittel.
Säugammen	40 Pesetas monatlich im Mittel, gute Beköstigung im Hause des Säuglings; im Hause der Amme 25 Pesetas im Mittel, in welchem Falle man ihr die Kleider für das Kind gibt. Ist dieses jedoch ein Findelkind der Inclusa (des Findelhauses), so erhalten sie nur 15 Pesetas und keine Kleider.
Scheuerfrauen (fegen und weißen aus)	1 Peseta täglich nebst einem Frühstück am Morgen und einem Vesperbrot.
Schneiderinnen	1 „ „ im Mittel.
Seemuschelarbeiterinnen (Floristas de Marisc)	1'25 Peseta täglich im Mittel.
Spinnerinnen	0'75 „ im Mittel für das Pfund Hanf, 1 Peseta für das Pfund Flachs.
Stickerinnen (für Zwirn, Seide, Golddraht)	1'50 „ täglich nebst Frühstück und Vesperbrot oder nach Stück in ihrer Behausung.
Stiefelnäherinnen	1'25 Peseta täglich, wenn sie mit der Maschine, 1 Peseta, wenn sie mit der Hand nähen.
Wäscherinnen mit Lauge	1 Peseta täglich nebst voller Beköstigung.
Wäscherin im offenen Wasser und im Meere	Sie erhalten ein Gewisses für das Stück, je nachdem sie am Brunnen, im Bach oder am Meere waschen.

Dabei ist zu bemerken, daß die einzelnen hier angegebenen Tagelöhne für die verschiedenen Feldarbeiten diejenigen der Ortschaften des Inneren, Mercadal, Sⁿ Cristobal und Ferrerias, sind, wo heutzutage die Weiber arbeiten wenn auch nicht viele. Wenn wir einige dieser Gewerbe ausnehmen, die blos in Mahon ausgeübt werden, wie beispielsweise die Boferas und Floristas de Marisc, sind die Löhne der übrigen je nach der Ortschaft mehr oder weniger niedriger; z. B. erhalten die Mägde, Köchinnen und Kindermädchen weniger in Ciudadela, noch weniger in Alayor, einen noch geringeren Lohn in den kleineren Ortschaften und die schlechteste Bezahlung, wenn sie auf dem Lande in den Llocs dienen.

Die Ausdehnung der Grundbesitzungen ist auf Menorca gering, wie dies aus nachstehender Zusammenstellung ersichtlich wird. Die größte Besitzung ist diejenige der Bufera, dem Conde de Torre Saura gehörig, welche 800 Hektare mißt. Der größte, einem einzigen Eigenthümer gehörige Landcomplex, der aber in sieben verschiedene Besitzungen getheilt, d. h. an sieben verschiedene Halbpächter gegeben ist, ist derjenige von Ses Coves, Dⁿ Juan Saura aus Mahon gehörig.

Angabe der zehn größeren Besitzungen in jedem der sechs Municipal-Districte Menorcas.

Name der Besitzung	Name des Eigenthümers	Aufenthaltsort des Eigenthümers	Umfang der Besitzung	Entfernung von der Ortschaft, zu welcher sie gehört
	Mahon.		Hektare	Kilometer
San Antonio	José Carreras antes de Vigo	Barcelona	397	3
Capifort	Guillermo J. Olives	Mahon	395	15
Binisermeña	José Carreras antes de Vigo	Barcelona	368	2'5
Cudia	Juan Mercadal Portella	Mahon	325	6
Mongofre vell	Derselbe	„	285	12
„ nou	„	„	263	15
Alcaufar nou	Magdalena Soler Vinent	„	234	8
„ vell	Juan Mercadal Portella	„	204	8
Se Torre	Juan Vidal Febrer	„	201	9
Morell	Erben von Rafael Febrer	„	201	10
	Ciudadela.			
Algaharens	Gabriel Esquella Martorell	Ciudadela	736	10
Font Santa	Derselbe	„	360	10
Tres Alquerias	Conde de Torre Saura	„	350	2
Torre del Ram	Baron de Lluriach	„	334	2
Almudayna	Bernardo José Olives	„	304	10
Furi de dalt	Conde de Torre Saura	„	300	14
Arenas	Baron de las Arenas	Mahon	273	4
Furinet	Gabriel Esquella Martorell	Ciudadela	248	12
Marjal vella	Erben von D. Gaspar Esquella	„	245	9
Santa Ana	Conde de Torre Saura	„	244	11
	Alayor.			
Puigmenor nou	Guillermo J. Olives	Mahon	201	6
Torre vella	Gabriel Esquella Martorell	Ciudadela	185	9
Son Puig gran	Pedro Segui Michel	Mahon	162	6
Llocasalbent major	Erben von Juan Villalonga	„	152	6
Binixemps de devant	„ „ Juana Olivar	„	152	8
Torroben nou	Maria Mercadal Quintana	„	151	10
Son Bou	Lorenzo Villalonga Puig	Alayor	147	10
Son Gall	Juan Vidal Febrer	Mahon	147	4
San Vicent	Joaquin Alberti Segui	„	136	10
Dayá	Erben des Marqués de Albranca	Madrid	132	10
	Mercadal.			
Albufera	Conde de Torre Saura	Ciudadela	800	7'5
Lucaitx	Juan Saura Font	Mahon	294	7'5
Albaida	Pedro Montañez Mascaró	„	350	12
Santa Teresa	Bernardo José Olives	Ciudadela	340	14
Covas novas	Juan Saura Font	Mahon	340	13
Son Saura	Derselbe	„	310	9
La Roca	Juan Salort Salort	Alayor	300	7'5
Binifabini	Teodoro Ladico Font	Mahon	298	11
Son Ladico	Derselbe	„	282	11
Carbonell	Juan Salort Salort	Alayor	280	5

Name der Besitzung	Name des Eigenthümers	Aufenthaltsort des Eigenthümers	Umfang der Besitzung	Entfernung von der Ortschaft, zu welcher sie gehört
	Villa Carlos.		Hektare	Kilometer
Torre del Rey nova	Gabriel Orfila Mercadal	Besitzung	56	1'2
„ „ „ vella	Gabriel Carreras Orfila	Sⁿ Clemente	52	1'4
Se creueta	José Vidal Rubi	Mahon	52	3
Son Vidal	Derselbe	„	50	3'5
Binisaide de devant	Juana Mercadal Escudero	„	31	3
„ de se torre . . .	Juan Mir Febrer	„	30	3
Aubertonas	Antonio Orfila Carreras	Besitzung	26	2
Trepuconet	Juan Sintes Segui	„	25	2
Trebaluger	Vicente Vidal Carreras	„	18	2
San Juan	Gabriel Segui Oliver	Mahon	18	3
	Ferrerias.			
Bini Deusá	Jaime Moncada Triay	Mahon	503	9
Son Ermitá	Jaime Marqués Subirats	„	235	11
Son Pere	Jaime Moncada Triay	„	188	4
Calafat	Juan Pons Soler	„	179	5
Santa Ponsa	Derselbe	„	176	5
Son Marsé de dalt	Erben von Rafael Febrer	„	167	3
Bini sait	Juan Pons Soler	„	166	5
Binimoti	Erben von Spiridion Ladico	„	166	5
Alqueria blanca	Juan Saura Font	„	185	6
Son Patricio	Pedro Martorell	Ciudadela	110	2

Von Besitzungen über 100 Hektare gibt es auf der Insel lediglich 220, die sich folgendermaßen nach den verschiedenen Districten vertheilen:

Mahon	Ciudadela	Alayor	Mercadal	Villa Carlos	Ferrerias	Insgesammt
27	61	29	81	—	22	220

Viele Besitzungen wurden durch Erbschaften getheilt. Wenn aus einer größeren Besitzung mehrere gemacht werden, so benennt man sie mit dem Diminutivum der ursprünglichen Bezeichnung; so sagt man statt Sᵗᵃ Eulalia, Sᵗᵃ Eulalieta, statt Torre Trencada, Torre Trencadeta, statt Las Arenas, Las Arenetas, oder man fügt ein neu (nou) hinzu, so Lluriach nou, Tyrant nou u. s. w., wobei dann gewöhnlich der andere Theil des Grundstückes zum Unterschiede mit dem Beinamen alt (vey) belegt wird. Viele Besitzungen tragen noch den alten arabischen Namen, wie schon die zahllosen Bini als Anfangswort bekunden. Der Werth der Grundbesitzungen ist selbstverständlich ein sehr veränderlicher. Die höchsten Preise erzielen die Regadio-Gründe in den

üppigen Thalsohlen oder in den tiefen Furchen der Barrancs, die niedrigsten dagegen die blos mit Carrity bewachsenen Gründe des nördlichen Centrums der Insel. Folgende Zusammenstellung zeigt uns den annähernden Bodenwerth auf Menorca:

Annähernder Werth des Bodens auf Menorca.

Bodenart	Nähere Bezeichnung	Bodenklasse	Für die menorquinische Cuartera	
			Duros	Pesetas
Secano-Gründe		1. Klasse	350	1'750
		2. „	250	1'250
		3. „	150	750
Bewässerte (Regadio-) Gründe	Gärten (Vergers) mit fließendem Wasser	1. „	2'000	10'000
		2. „	1'600	8'000
		3. „	1'000	5'000
	Gärten (Vergers) mit Wasser aus Drehbrunnen	1. „	1'200	6'000
		2. „	1'000	5'000
		3. „	800	4'000
Baumgartenboden für Birn- und Apfelbäume (Frutales blancos)	in Regadio-Land mit fließendem Wasser	1. „	1'600	8'000
		2. „	1'400	7'000
		3. „	1'200	6'000
	in Regadio-Land mit Drehbrunnen	1. „	1'400	7'000
		2. „	1'200	6'000
		3. „	1'000	5'000
	in feuchtem oder frischem Secano-Boden	1. „	1'200	6'000
		2. „	1'000	5'000
		3. „	700	3'500
Waldboden	Hochwald mit immergrünen Eichenbeständen	1. „	300	1'500
		2. „	150	750
		3. „	75	375
	Hochwald mit Kieferbeständen	1. „	50	250
		2. „	40	200
	Niederwald mit wilden Oelbäumen u. Mastixsträuchern bewachsen	1. „	40	200
		2. „	30	150
		3. „	20	100
	Niederwald ohne diese Sträucher (schlechtes und niedriges Gestrüpp)		10	50
Weingelände*)	Man rechnet auf eine Cuartera 9000 Weinstöcke in einem gegenseitigen Abstand von ungefähr 0'90 Meter.			
	1. Sehr gute Weinberge in Boden erster Klasse		900	4'500
	2. Weinberge von geringerem Ertrag in trefflichem Boden		700	3'500
	3. Bodenverhältnisse, Weinstöcke, Alter derselben, Lage des Weinberges u. s. w. können bedingen, daß der Werth sinkt und zwar von 600, 500, 400, 300 bis zu		200	1'000

*) Vor kurzem wurde in Malbuge für einen Weinberg von der Größe einer Cuartera, zu 9000 Weinstöcken gerechnet, für den Stock 0,50 Peseta, im ganzen also 4500 Pesetas bezahlt.

Diese Preise bleiben bei den Ankäufen und Schätzungen in den Gründen von Mahon, Sⁿ Clemente, Sⁿ Luis und Villa Carlos bestehen, betreffs der anderen Districte wird man sie ungefähr folgendermaßen herabsetzen müssen: Um $^1/_7$ in dem District von Alayor, um $^3/_8$ in demjenigen von Ciudadela und in dem von Mercadal und Ferrerias, wenn die Gründe in ihrer Art Boden erster Klasse haben, während man sie um $^3/_8$ bis $^1/_2$ herabsetzen soll, wenn sie der zweiten und dritten Bodenklasse angehören. Selbstverständlich gelten diese Preise nur für den Kauf eines ganzen Gutes, gleichviel, ob es groß oder klein ist, da Parcellen, wie überall, wenn sie aus irgendeinem Grunde besonders günstig gelegen sind, den zwei- und dreifachen Betrag des höchsten hier angegebenen Preises erreichen. Unlängst wurden einige Cuarteras von Secano-Boden bei Sⁿ Clemente, allerdings von erster Klasse, für 1000 Duros die Cuartera verkauft.

Betreffs des Verhältnisses der Cuarteras zum Hektar dient in der Praxis als Regel:

Bei Secano-Boden erster Qualität, Regadio-
Boden und Frutales blancos . . . 1 Hektar = $1^1/_3$ Cuart. 8 Barcill.
Bei Secano-Boden zweiter Klasse . . . . 1 „ = $1^1/_6$ „ 7 „
„ „ „ dritter „ . . . . . 1 „ = 1 „ 6 „
„ Hoch- und Niederwaldboden ungefähr . . 1 „ = 1 „ 6 „
„ Weinbergen, wo man nach der allgemeinen Praxis 9000 Stöcke auf die Cuartera in der ungefähren Entfernung von 0'90 Meter voneinander rechnet, gilt 1 Hektar = $1^1/_6$ Cuart. 7 Barcill.

Die auf Menorca vorhandene große Menge Steine hat nicht blos zur Aufführung von gewöhnlich runden, ringsum gemauerten Steinhaufen, Clapers genannt, sondern auch zu einer eigenthümlichen Cultur des Bodens geführt; man hat nämlich die ganze Insel in lauter eingeschlossene Räume (Tancas) mittelst trockener Wände eingetheilt, welche sie mit einem Schachbret vergleichen lassen. Anfangs nur wenige und in der Absicht erbaut, die cultivirten Gründe vor dem Vieh zu schützen, vermehrten sie sich immer stärker, namentlich infolge des Mangels an Arbeitskräften in dem Maße, wie die Bodencultur zunahm, da man mit Hülfe derselben auch die Hirten ersparte. Namentlich

in den flachen Gegenden der Umgebung von Mahon und Ciudadela sind die Unterabtheilungen zahllos. Etwas Oederes und Einförmigeres als diese Tancas läßt sich nicht denken, denn von der Tiefe gesehen, deckt sich Wand mit Wand und selbst das Grün der Felder verschwindet hinter der öden Steinwüstenei. Kleine Tancas tragen in der Regel mehr ein, weil nicht so viel Gras von dem Vieh zusammengetreten und dadurch vergeudet wird. In der Gegend von Ciudadela sind sie im allgemeinen größer.

Für diese Parets, welche von eigenen Handwerkern, Paredadors genannt, aufgeführt werden, liefert der Myocän-Kalkstein des ganzen Südens der Insel ein treffliches Material, da er infolge seiner rauhen Oberfläche fest zusammenhält und auch lange Dauer hat; anders verhält es sich aber mit dem Devon der Nordküste, der ein schlechtes Material zum Mauerbau abgibt, wie auch die aus ihm aufgeführten Parets im Verhältniß zu den anderen von nur sehr geringer Dauerhaftigkeit sind. Die Parets werden geböscht construirt, d. h. unten breiter als oben, mit einer Reihe von großen Steinen oben, Cubertoras, oder dünneren Steinplatten, Llosas genannt. Die gewöhnlichsten Maße sind die folgenden:

Höhe	Breite an der Basis	Breite am Carnis
8 Palms = 1'50 Meter	$6^1/_2$ Palms = 1'30 Meter	3 Palms = 60 Centimeter
$7^1/_2$ „ = 1'50 „	6 „ = 1'20 „	$2^1/_2$ „ = 50 „
7 „ = 1'40 „	$5^1/_2$ „ = 1'10 „	$2^1/_2$ „ = 50 „

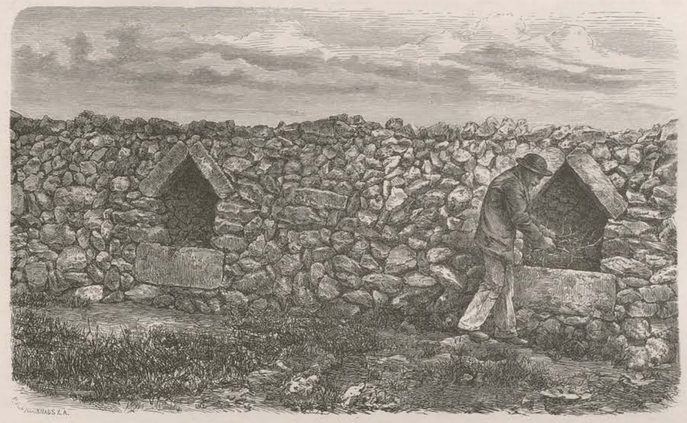
Die beiden ersteren Größenverhältnisse werden im Süden und Centrum der Insel, die letzteren im Norden, wo der Stein sehr schwer ist, angewendet. Die Höhe mißt man von den Grundmauern, wiewohl diese unterhalb des Bodens sind, und bei derselben werden die Cubertoras und Llosas nicht mitgezählt. Die Wände werden gewöhnlich in Contractarbeit mit einem bestimmten Preissatz für die Cana (1'60 Meter) gebaut. Der Preis wechselt je nach den Bodenverhältnissen, der Härte und dem Gewicht des Steines, sowie nach der Entfernung, in welcher das Material von der auszuführenden Arbeit liegt. Wenn die Grundmauern offen sind, ferner die Steine nur so weit entfernt liegen, daß ein Mann mit einem Handkarren, a tir de Carretó, wie man sagt, sie herbeischaffen kann, was 15—20 Meter Entfernung berechnet wird, oder wenn zwei

Mann mit einer Sivera, was man a de tir de Sivera nennt, die Steine etwa 12 Meter weit herbeischaffen, so zahlt man im Mittel für eine Mauer von:

8 Palms 1 Peseta für die Cana oder 62 Centimos für das Meter,
7½ Palms 50 oder 83 Centimos für die Cana oder 52 Centimos für das Meter,
7 im nördlichen Theil 50 Centimos für die Cana oder 52 Centimos für das Meter,
7 im südlichen und centralen Theil 42—75 für die Cana, resp. 47 Centimos für das Meter.

Bei Parets, wo der Boden schieferig ist, was namentlich im Norden der Insel der Fall ist, werden die Cubertoras und Llosas mit Mörtel gemauert, nebst einem mit Kalk geweißten Saum an beiden Seiten, damit sich die Wand länger erhalte. Manchmal treten diese Cubertoras etwas vor, damit das Vieh nicht so leicht die Wand überspringen kann; in diesem Falle werden sie Cubertoras de Cantell genannt. Namentlich ist dies bei den Parets Amidjeras üblich, welche die Grundbesitzungen voneinander trennen; letztere werden von jedem Besitzer zur Hälfte erbaut, und zwar bis zu 8 Palms Höhe. An vielen Stellen der Insel ziehen sich die Amidjeras-Wände über die Kuppen der Hügel, die Cucuyas, wie man sie nennt, hin, weil ein jeder ein Stück Thalsohle und ein Stück Abhang haben wollte, was zuweilen recht eigenthümlich aussieht. Am Ende größerer Tancas findet man sehr oft kleine Corrals, um das Vieh leichter einzufangen. In den Parets sieht man häufig kleine Nischen, Menjadoras genannt, zumeist oben zugespitzt, bei Ciudadela auch oben wie unten flach, mit einem größeren Stein unten, die als eine Art Krippe dienen, um dem Rindvieh Stroh zu geben; zuweilen ist eine ganze Reihe derselben nebeneinander angebracht. In der Gegend von Ciudadela sind häufig Tancas von Midjans umgeben. In Gegenden, wo der Boden sehr fruchtbar ist und man den Raum, welchen die Parets einnehmen, ausnutzen möchte, haben sich in neuerer Zeit Eisendrahteinfassungen verallgemeinert; dies wohl in Gegenden, wo die Steine nicht in übergroßer Menge vorhanden sind, da anderenfalls die Errichtung der Parets gleichzeitig auch dazu dient, die Steine zu entfernen. Manchmal werden, wenn man die Steine nicht zu entfernen wünscht, auf den Feldern größere Steine aufrecht gestellt, damit sie weniger Raum einnehmen. Die Drahteinfassungen sind in manchen Besitzungen der Nordküste mit Sivinenholzpflöcken, zumeist aber, wie in den Cañesias in der Gegend der Lluriachs und auch in der sogenannten Tanca des Sabatés von Sⁿ Isidro bei Mahon,

mit gemauerten Pfeilern aus Marés versehen, in welche in verschiedenen Höhen ein Stück Pfahlrohr eingemauert ist, um den eisernen Draht leicht durchziehen zu können. Diese Einfassungen werden aber leicht vom Vieh durchbrochen oder sonst verdorben, und die meisten Leute sind daher noch für die alten Parets eingenommen. Bei Ciudadela namentlich sieht man auch manche Staketumzäunungen.



Paret mit Menjadoras.

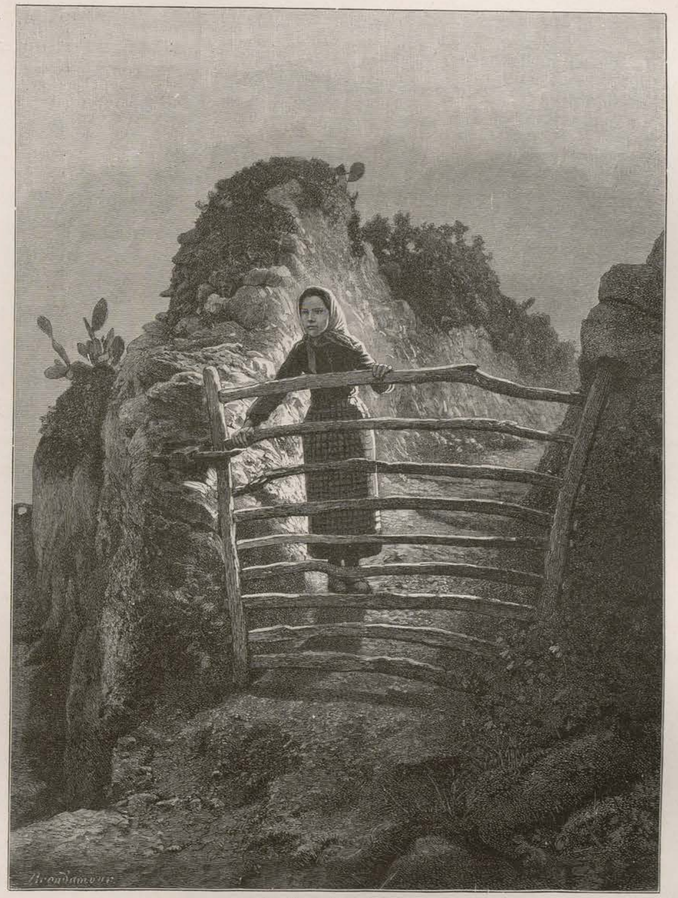
Die herabfallenden Wände gehen, wie wir schon früher bemerkten, auf Rechnung des Amitgé; ist aber der herabgefallene Theil (Enderrosay) über 5 Canas lang, dann fällt die Wiederherstellung dem Grundeigenthümer zu, was wohl begreiflich ist. Dieses System bewirkt, daß, sobald sich ein kleiner Enderrosay bildet, er augenblicklich vom Amitgé ausgebessert und somit ein Weitergreifen desselben vermieden wird. Manchmal kommt man an einem Enderrosay vorbei und nach wenigen Stunden findet man ihn schon ausgebessert; ja bisweilen sieht man, wenn es sich darum handelt, Tancas, welche Vieh enthalten, zu schützen, die Amitgés mit ihren Missatgés selbst bei Regenwetter thätig.

Um einen Zusammenhang miteinander zu haben, sind diese Tancas theils durch hervortretende Stufen von etwa 50 Centimeter, die wohl blos für Leute zu Fuß dienen,

theils mittelst kleiner Thüren, Barreras, miteinander in Verbindung gesetzt, und es ist eine allgemeine Gewohnheit, die Barreras, wenn man sie passirt hat, des Viehes wegen gleich zuzuschließen, was von einem jeden pünktlich ausgeführt wird. Auch gibt es kleine Portells, welche blos die Schafe und Schweine hindurchlassen. Portellada nennt man den Eingang zu den Seitenfahrwegen der Besitzungen, welchen man auf Mallorca auch schlechtweg Barrera zu nennen pflegt. Auf den mehr oder minder plumpen Pfeilern der Portelladas vieler Besitzungen sind einfache pyramidale Aufsätze, bei anderen eine Kugel oder eine Idria aus Thon angebracht. Bei den Barreras sind häufig die Köpfe der trockenen Wand an die Seiten angemauert und weiß getüncht; bei dem Cami de Cavalls, der längs der Küste der ganzen Insel hinführt, sollen einer Militärverordnung gemäß alle auf diese Weise gebaut sein. Immer ist dies auch der Fall da, wo der obere Theil der Parets gemauert ist, wie beispielsweise bei der Font Santa und bei solchen Parets, bei welchen gemauerte und ebenfalls weiß getünchte Verstärkungen dazwischen in gleichen Abständen angebracht sind.

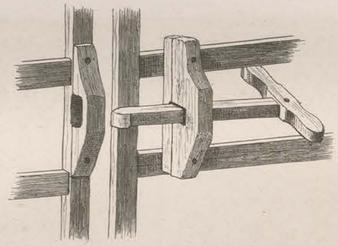
Die Barreras sind stets dem Portell entsprechend, oben breiter und nach unten verengt; sie bestehen aus nach oben gebogenen Stäben, die gewöhnlich aus wildem Oelbaum (Ullastre) gefertigt werden, und zwar sind sie, statt platt gehobelt, wie auf Mallorca üblich, rund, wodurch sie leichter zu machen und zugleich stärker sind. Das Breiterwerden des Portell nach oben hat eine doppelte Begründung, erstens, weil die Mauerecke durch den Fuß, den sie dadurch erhält, stärker wird, zweitens, weil für die Füße der Saumthiere nicht so viel Raum nothwendig ist wie für ihren häufig breitbeladenen Rücken. Bei Barreras bringt man unten, damit der Stein, auf dem die Barrera ruht, Sa Pollinguera im Gegensatze zu der oberen Encassa genannt, sich nicht abnutzt, ein Stück Sohle oder eine Espardeña an. Auch gibt es Barreras, namentlich bei Ciudadela, deren Stange in dem unteren Theil einer Flasche (Cul de Botil) ruht. Bei einer großen Barrera nimmt man eine Flasche de Midj Cuarté, bei einer kleineren einen Cul de Botil de un Litre, worin sie sich beim Oeffnen sehr leicht drehen. Wenn die Barreras doppelt sind, werden sie auch auf jeder Seite doppelt gebogen gemacht; auch pflegen sie sich in der Gegend von Ciudadela ein Stück einander zu decken und haben eine schräge Verstärkung. In der Gegend von Ferrerias und Mercadal sind die Barreras in den Tancas meist breiter und haben häufig

eine kreuzförmige Verstärkung dahinter, viele sind auch für Fuhrwerke zugänglich und mit Doppelthür versehen.



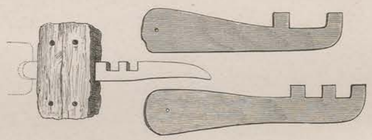
Eine Barrera bei Sn Clemente.

Der Verschluß der Barreras ist ein verschiedener, meistens aber sehr einfach. Bei vielen ist lediglich ein hölzerner Schieber angebracht; auch gibt es Barreras de Pastell de Cap al revés, damit die Hufthiere sie nicht mit den Zähnen aufmachen, was sie bei den anderen leicht erlernen. Bei Alayor findet man krückenartige Schieber



Pastell de Barrera bei Alayor.

(Pastells de Barrera). Viele der moderneren Barreras haben oben eiserne Ringe zum Zuschließen und mehrere sind mit eisernen Haken und Ketten versehen, sodaß man sie mit einem Schloß abschließen kann. Bei manchen Barreras, namentlich in der Gegend von Mahon, insbesondere in jener von S^{n} Luis u. s. w., findet man

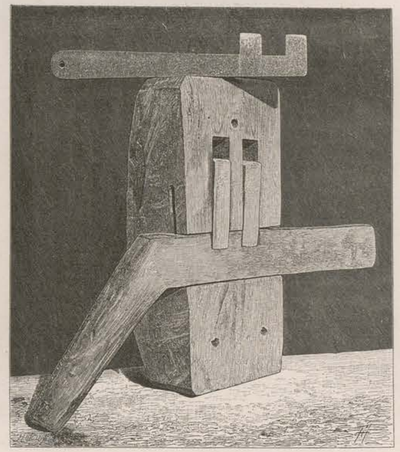


Claus de Barrera.

einen hölzernen Verschluß mit Doppelzahn und Fuge, durch welche man ein schmales Eisen, Clau genannt, steckt, um den Zahn oder Zähne zu heben und die Barrera aufzumachen. Dieser Verschluß, noch ganz gleich jenem der Araber, hat den Vortheil, daß man den Rost nicht zu fürchten braucht; ob er von den Arabern ererbt oder von Algerien eingeführt wurde, erscheint fraglich.

Die Barreras werden heutzutage manchmal zu ihrer besseren Erhaltung getheert, von denen bei Portellad'as-Eingängen sind viele grün angestrichen. Endlich sei der

Barreras de Torrent Erwähnung gethan, die aus vertical gestellten Stangen bestehen, durch welche das Wasser fließt, während das Vieh doch nicht hindurchkommen kann. Bei den Horts d'en Salort in Carbonell sind solche aus der Länge nach gestellten Cañas gemacht.

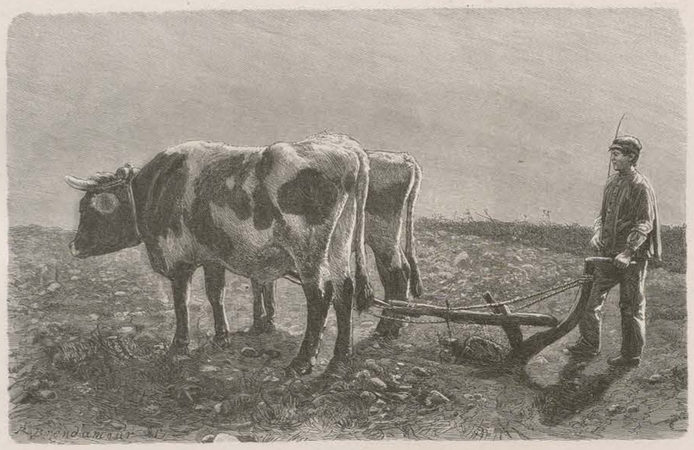


Clau und Pastell de Barrera.

Es werden auch Marjes-Mauern, aus einer Front, und Encadenats, aus doppelter Reihe gebildet, erbaut, um den abschüssigen Boden zu unterstützen; man hat deren jedoch im Verhältniß zu Mallorca nur sehr wenige und vergibt sie meistens in Tagelohn.

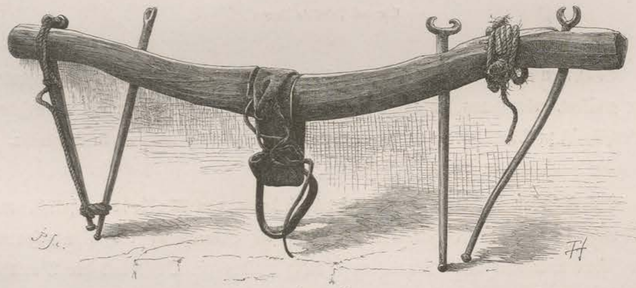
Die Ackerbaugeräthe sind selbstverständlich denen von Mallorca ähnlich, wiewohl nicht ganz gleich. Gehen wir zuerst auf die Betrachtung des Pfluggespannes über. Man verwendet meist Maulthiere; häufig werden ein Ochse und ein Maulthier gleichzeitig zum Pflügen verwendet, vielfach auch Ochsen allein. Beim Maulthier-Joch (Bistis Jou) mit eisernen oder hölzernen Cametas ist dieser weniger gebogen als auf Mallorca; auch gibt es Jous mit einer Cavilla de Ferro (aus Eisen) und einer

de fusta (aus Holz), die nicht so schwer sind wie die anderen, wo beide aus Eisen bestehen. Man hat Cadenas mit einfacher Nasenplatte oder Nasenkette. Die Zügel sind unten



Pfluggespann.

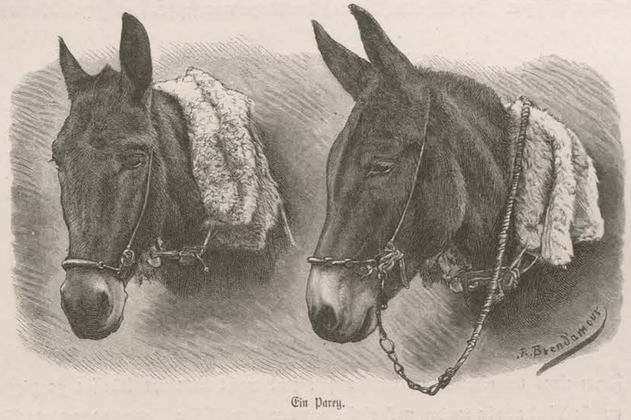
mit Leder umwunden, Avarguera genannt; die Pells der Collars sind meistens braun, damit sie nicht so leicht schmutzen. Sa Scinguera heißt das Stück Leder, in



Jou de Bou.

welches man den Pflug hineinsteckt. Der Jou de Bou hat manchmal hölzerne, in der Regel aber eiserne Cametas und ist in der Mitte einschnittartig vertieft; die Scingué

ist verschieden, jedoch mit gleichem Ring; denn statt sie an die Estacas mit dem Travessé festzustecken, bewerkstelligt man die Befestigung einfach durch ein um das Joch



Ein Parey.

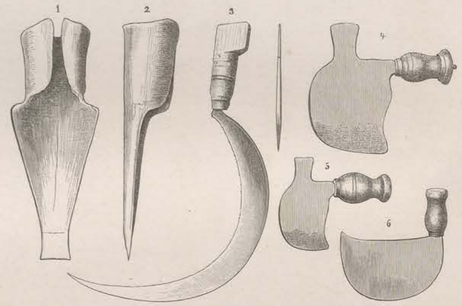
herumgewundenes Lederstück. Auch macht man Ascingués aus Eisen. Einspännerpflüge mit Gabel, sowie manche, und zwar fast die meisten neueren, mit einer eisernen Spindel



Pflug (Arada).

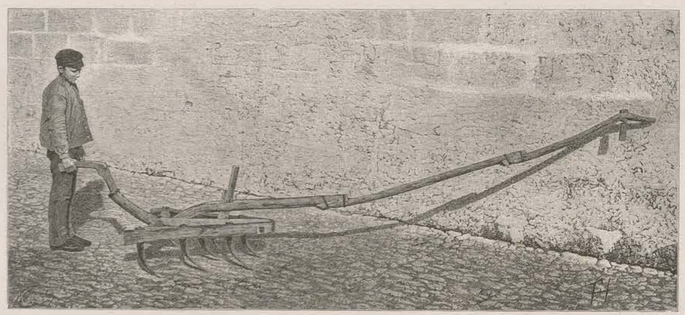
drehbar, werden vielfach verwendet. Die Pflüge (Aradas) sind ähnlich den auf Mallorca gebräuchlichen, nur in der Regel etwas weniger kräftig gebaut und leichter, was bei dem

ewigen Aufheben derselben in steinigem Boden wohl nothwendig ist. Man hat verschiedene Pflugschare (Reyas), kürzere zum Säen (de sembrar) und längere zum gewöhnlichen Pflügen. Der Schnitt (Acero) der Reya war früher stark gegabelt, etwa in



Reya (1, 2), Sichel (3) und Podadoras (4—6).

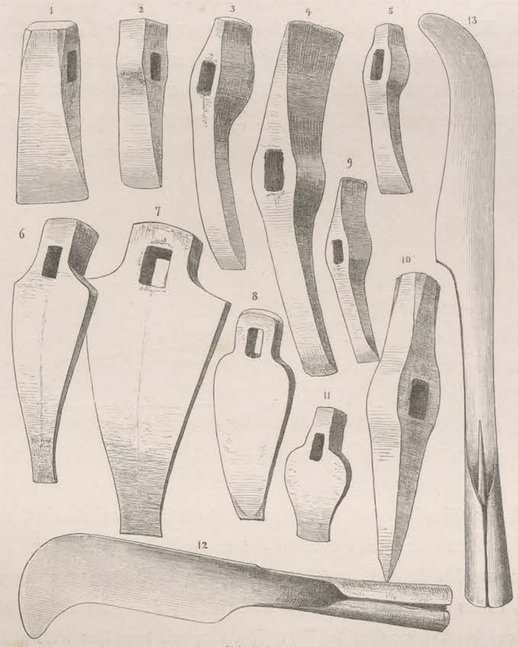
der Form eines umgekehrten lateinischen N; jetzt macht man ihn indessen ganz gerade und nur in Ciudadela werden noch einige von den altmodischen Reyas verwendet. Wenn man weiter ins Feld pflügen geht, ladet man häufig auf die eine Seite des Maulthieres das



Hersa.

Joch und auf die andere den Pflug, sodaß sie sich das Gegengewicht halten. Hersas mit gebogenen eisernen Spitzen werden mehrfach sowohl in Mahon wie auch in Ferrerias u. s. w. verfertigt; diejenigen mit hölzernen Spitzen verwendet man nicht mehr.

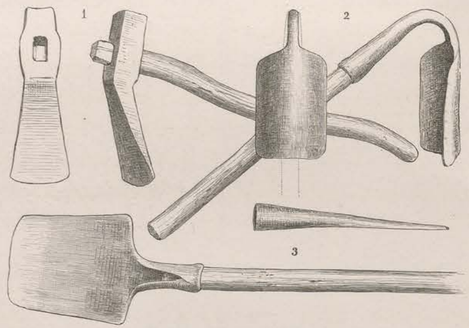
Desterrozadors, dazu bestimmt, die gepflügte Erde zu ebnen und darum mit Nägeln und Schneiden versehen, werden zuweilen bei Ciudadela verwendet. Gewöhnlich haben aber die Desterrozadors lediglich 7—8 Barras und zwei oder drei Ringe vorn, um das Thier zu befestigen; man legt darauf einen Stein, wenn man sitzen will, sonst steht der



Ackerbaugeräthe.

Mann, der das Gespann führt; einige haben einen Griff wie ein Pflug nach rückwärts, um sie zu lenken. Manche ältere Desterrozadors sind wie ein Stück Barrera gestaltet, mit einem einzigen eisernen Ring. Einst benutzte man zum Ebnen der Erde (desterrosar) einfach eine beliebige Barrera. Rastells oder Rechen werden außer von den Caminés nie benutzt. Das Hauptwerkzeug zur Feldarbeit ist der Cavich (Fig. 6, 7),

ähnlich dem mallorquinischen; bei Ciudadela sind breitschneidige Cavichs üblich. Kleinere werden Xapas oder Xapós (Fig. 8, 11) genannt, die namentlich zum Durcharbeiten des Gemüses, zum Reinigen des Getreides von Unkraut u. s. w. verwendet werden, und Clavaquells (Fig. 5), die länger und mehr gebogen sind wie die mallorquinische Xepeta. Man verwendet mehr den Xapó als den Clavaquell. Noch wenig verbreitet ist eine breite Hacke, Xapa francesa genannt und der Megay aus S^{n} Cristobal. Schaufeln (Palas), um den Schlamm aus den Bächen zu entfernen, und Tirás, um sie zu reinigen, sind in den Cañesias üblich. Die gewöhnliche Axaida (Fig. 4, 9) und die Axaida mit hammerartigem Ende ohne Rastell (Fig. 3), sowie der Picot (Fig. 10), der, wenn sehr



Megay (1), Tirás (2) und Pala (3).

groß, den Namen Picassa erhält, werden, um härteren Boden aufzubrechen, vielfach verwendet. Von Aexten kennt man zweierlei Arten: die Destral d'estellar (Fig. 1), um Holzstämme zu zerstückeln, größer und schwerer, und die Destral de coronar zum Köpfen der Bäume, kleiner und mit kürzerem Hammertheil (Fig. 2). Zum Stutzen aber ist das Hauptwerkzeug der Menorquiner der Day (Fig. 12); mit demselben werden die Uastres gekappt, das Buschwerk geschlagen und unter ihrem kräftigen Hiebe fallen die Seitenäste der Strandkiefer, welche, um Rama (Zweigholz) für Backöfen zu gewinnen, gestutzt werden; namentlich unweit S^{n} Juan bei Ciudadela habe ich schwere dickwandige Days gesehen; manche ältere bei Mahon sind dagegen auffallend langgezogen (Fig. 13). Sie werden mit Hülfe eines Uastre-Hakens an der Hüfte hängend getragen und stets ohne Griff, blos mit dem eigenen aus den zusammengerollten Eisen gebildeten, verwendet.

Wiewohl man sehr auf Dünger hält und solchen sorgfältig auf den Fahrstraßen mit Sanayas sammelt, wird auf die Ländereien, die Gemüsegärten ausgenommen, wenig Dünger gebraucht; man begnügt sich vielmehr mit der natürlichen Düngung, welche das in die Tancas gesperrte Vieh verursacht, und da man in diesen, nachdem man das Huf-, Woll- oder Rindvieh entfernt hat, meistens noch Schweine eingesperrt hält, so ist die Düngung auch eine genügende. In früherer Zeit verwendete man mehrfach Guano, dieser ist aber jetzt fast außer Gebrauch gekommen.

Für Menorca noch wichtiger als die Düngung ist aber die Entwässerung und Bewässerung der Gründe, in welcher Hinsicht sich noch vieles thun ließe. Was zunächst die erstere anlangt, welche allerdings blos für den nördlichen Theil der Insel eine größere Bedeutung hat, da im Süden die Barrancs die natürlichen Entwässerungsrinnen bilden, so sind hierfür einfach Siquias oder Kanäle angebracht; sie bestehen aus einem kleinen Graben unterhalb einer Terrassenmauer, der in einen mittleren Torrent mündet. Manchmal führen rechts und links die Gräben in den Torrent einander unmittelbar gegenüber, zumeist aber abwechselnd; zuweilen sind sie auf breiteren Lehnen V-artig gestaltet, um das Reißen der Gewässer zu verhindern.

Wiewohl Menorca, wie wir schon früher bemerkten, mehrere Bäche besitzt, welche Wasser in ziemlicher Menge führen, erschweren doch ihr geringer Lauf und ihre Lage im Grunde der Barrancs die Anlage von Tomas (Wasserableitungen), die außerdem während der auf Menorca so häufigen Ueberschwemmungen großen Schaden in den angrenzenden Gründen verursachen würden, sodaß man sich einfach auf die Benutzung der Quellen beschränkt.

Die Mehrzahl der Quellen ist Privateigenthum; nichtsdestoweniger gehören einige dem Real Patrimonio an, welches sich in dem Establecimiento de baldios, das am 24. October 1300 abgefaßt wurde, die Albuferas (Sümpfe) und süßen Wasser vorbehielt. Diesen Vorbehalt erweiternd, entzog er den Privaten die Benutzung des Wassers und vertheilte sie nach Wochen, Tagen und Stunden. Im Jahre 1569 war das Wasser der Font de S^{n} Juan und im folgenden Jahrhundert dasjenige der Font d'en Simon verkauft. In den Jahren 1762 und 1763 wurde das Wasser der Font des

Barranc de Biniay und noch weiterer Quellen entäußert, unter denen sich jene von Sta Catalina befand. Die übertriebenen Unterabtheilungen des Wassers, die von seiten des Real Patrimonio in der Absicht vorgenommen wurden, sich dadurch eine größere Einnahmequelle zu schaffen, sodaß selbst die Filtrationen, Escurrantins genannt, verkauft wurden, brachte es mit sich, daß niemand Wasser in genügender Menge hatte. Auch behielten einige habgierige Personen das Wasser für längere Zeit, als sie ein Recht dazu hatten, zum Nachtheile ihrer Nachbarn. Begreiflicherweise gab dies Anlaß zu fortwährenden Streitigkeiten, und um diese zu schlichten, wurde das Amt eines Bayle de la Huerta (Balle de la Orta) geschaffen. Dieser entschied, von Prohombres (Prohoms) unterstützt, alle Streitigkeiten und übte eine gewisse Jurisdiction über die Bewässernden. Heutzutage ernennen noch immer die Ayuntamientos Balles de la Orta, ihre Befugnisse sind aber äußerst beschränkte; sie bestehen in der Aufsicht darüber, daß die Wege der Huertas gut erhalten und die öffentlichen Quellen und Kanäle gereinigt werden, auch haben sie zu verbieten, daß die Bewässernden das Wasser länger behalten, als sie dazu berechtigt sind, bei Unfällen oder Diebstählen in den Huertas die Untersuchung zu führen und dem Alcaldes davon Mittheilung zu machen. Infolge ihres vermittelnden Einflusses werden häufig Processe vermieden.

Zur Bewässerung hat man zumeist nur kleine Rinnen in dem Boden der Gemüsegärten, in welche man namentlich in den Barrancs die benachbarten Quellen rieseln läßt. In manchen Horts, namentlich in denen der Culursega, werden vielfach Acequias (Canales) aus Marés verwendet, von welchen manche beweglich sind, sodaß man sie verschiedenartig legen kann. Sie haben Oeffnungen, die der Reihe nach entpfropft werden und das Wasser in einen parallelen Graben bringen, welcher es an andere ihm transversal geöffnete Gräben vertheilt. Wenn die zu bewässernde Bodenstrecke sehr breit ist, so werden mehrere Canales-Reihen gelegt, damit die Erde nicht unnützerweise zu viel Wasser auffaugt.

In Thalsohlen, wo das Wasser nicht in Quellen fließt, sondern unterirdisch liegt, werden manchmal sehr tiefe Brunnen gegraben. Man richtet sie zu Norias (Sinis) ein, die ähnlich den auf Mallorca üblichen zum Wasserheben und zum Füllen der Sefareixos verwendet werden; es gibt deren modernisirtere mit cylindrischen



Barranc de Biniay und noch weiterer Quellen entäussert, unter denen sich jene von Sta Catalina befand. Die übertriebenen Unterabtheilungen des Wassers, die von seiten des Real Patrimonio in der Absicht vorgenommen wurden, sich dadurch eine grössere Einnahmequelle zu schaffen, sodass selbst die Filtrationen, Escurrantins genannt, verkauft wurden, brachte es mit sich, daß niemand Wasser in genügender Menge [illegible] Nach beiden Seiten hatten Personen das Wasser für längere Zeit, als sie [illegible] zum Nachtheile ihrer Nachbarn. Begreiflicherweise gab dies [illegible] und um diese zu schlichten, wurde das Amt eines [illegible] (Huerta, Horta de la Orta) geschaffen. Dieser entschied, von Pro[illegible] (Prohoms) unterstützt, alle Streitigkeiten und übte eine gewisse Juris[illegible] über die Bewässernden. Heutzutage ernennen noch immer die Ayuntamientos Valles de la Orta, ihre Befugnisse sind aber äußerst beschränkte; sie bestehen in der Aufsicht darüber, daß die Wege der Huertas gut erhalten und die öffentlichen Quellen und Kanäle gereinigt werden, auch haben sie zu verbieten, daß die Bewässernden das Wasser länger behalten, als sie dazu berechtigt sind, bei Unfällen oder Diebstählen in den Huertas die Untersuchung zu führen und dem Alcaldes davon Mittheilung zu machen. Infolge ihres vermittelnden Einflusses werden häufig Processe vermieden.

Zur Bewässerung hat man zumeist nur kleine Rinnen in dem Boden der Gemüsegärten, in welche man namentlich in den Barrancs die benachbarten Quellen rieseln läßt. In manchen Horts, namentlich in denen der Cullarsega, werden vielfach Acequias (Canales) aus Marés verwendet, von welchen manche beweglich sind, sodaß man [illegible] Sie haben Oeffnungen, die der Reihe nach entpfropft [illegible] andere [illegible] Bodenstrecke [illegible] die Oede nicht un[illegible]

In Thallagen, wo das Wasser nicht zu Quellen fließt, sondern unterirdisch liegt, werden manchmal sehr tiefe Brunnen gegraben. Man richtet sie zu Norias (Sinis) ein, die ähnlich den auf Mallorca üblichen zum Wasserheben und zum Füllen der Sefareixos verwendet werden; es gibt deren modernisirtere mit cylindrischen



EINE NORIA BEI ALGENDAR

Cadufs durch Eisendraht befestigt, ja bei manchen ist das ganze Werk, die Räder und auch selbst die Cadufs, aus Eisen. Ihre Zahl beläuft sich auf 303, die sich folgendermaßen vertheilen:

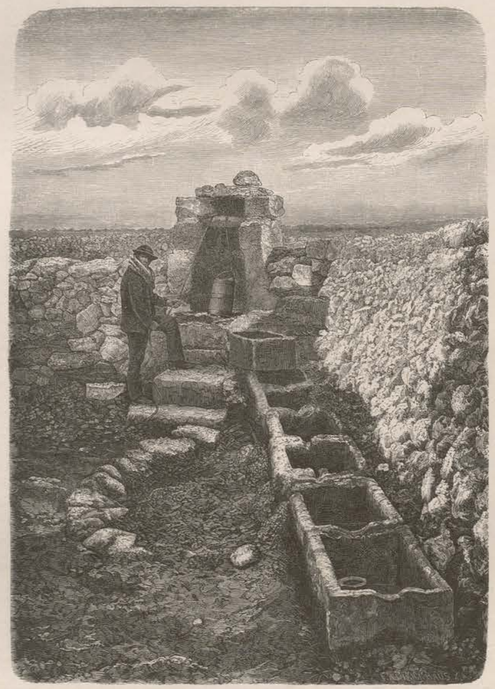
Norias (Drehbrunnen).

Ort	Anzahl
Mahon	129
Villa Carlos	28
Sn Luis	7
Sn Clemente	3
Alayor	46
Mercadal	2
Sn Cristobal	6
Fornells	1
Ferrerias	1
Ciudadela	80
Menorca:	303

Alle sind außerhalb der Ortschaften gelegen, ausgenommen 12 innerhalb Mahons befindliche Brunnen, wiewohl einige, in Villa Carlos, Alayor u. s. w., fast die Ortschaft berühren.

Als den Norias zunächststehend und in ihrer Einrichtung auf einem ähnlichen Princip beruhend, sind die für Menorca charakteristischen Pous de Torn zu erwähnen. In der Gegend von Ciudadela haben sie meistens einen Bogenaufbau mit Hohlziegeln oben und eine Kugel oder einen steinernen spitzen Auffatz (Billo) in der Mitte. Auf der Seite von Mahon sind sie häufig lediglich zwischen zwei rohen steinernen Pfeilern aufgestellt, einige wenige sind unter Vordächern angebracht. Da das Thier, das sie dreht, eine größere Stärke anwenden kann, sind die dafür verwendeten Kübel (Ponals) sehr groß. Im nördlichen Centrum der Insel sind konisch gemauerte und oben bedachte Brunnenmündungen üblich. Die Brunnen von Cisternen oder Aujubs auf dem Lande haben eine hölzerne Winde mit drei Riefen; durch die mittlere läßt man das Tau (Liban, noch arabisch genannt) des hohen konischen, hölzernen, eisenumgürteten Ponal hinab, durch die seitlichen hebt man ihn und zwar abwechselnd bald auf der einen,

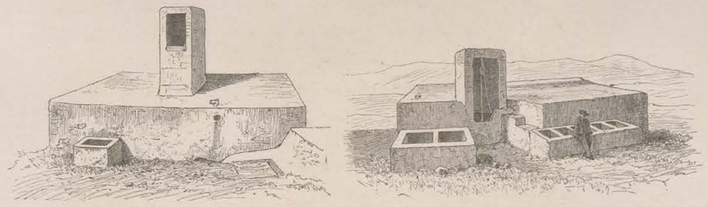
bald auf der anderen Seite, damit das Holz sich nicht erhitzt. Mehrere der neueren Brunnen haben eiserne Rollen, manche tragen oben auf dem Coll einen kleinen Bogen, andere lediglich einen flach gelegten Stein. Neben diesen Brunnen befinden sich stets kleine steinerne Tränken (Picas) in einer Reihe nebeneinander gestellt, aus deren erster,



Pou d'Aberada.

wenn sie voll ist, das Wasser durch einen halbrunden Einschnitt in die benachbarte Pica und, je nachdem sie voll ist, auch in die darauffolgenden fließt. Sie sind in größerer oder geringerer Zahl je nach der Viehmenge vorhanden, sodaß man von der Größe der Aberada auf jene des Gutes schließen kann. Es ist eine tägliche Arbeit der Missatges,

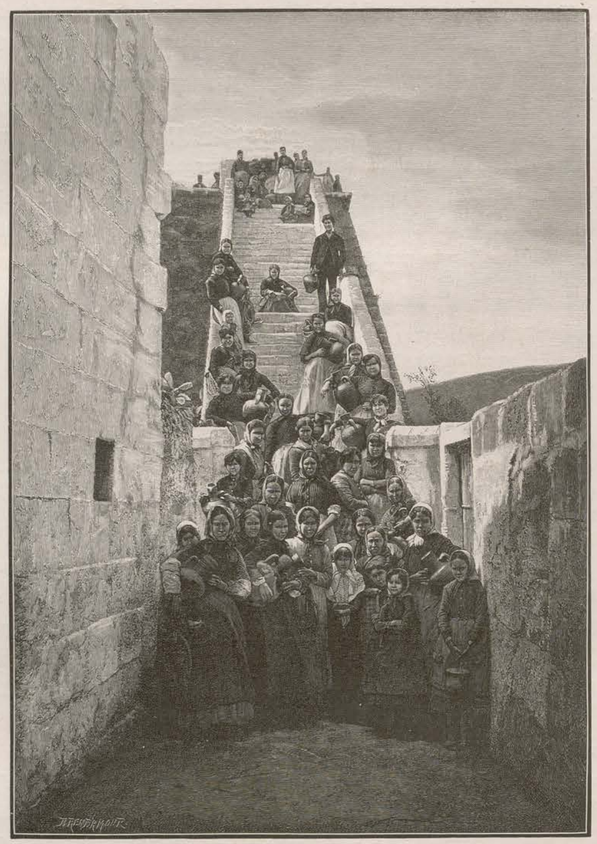
die Picas anzufüllen, um das heimkehrende Vieh zu tränken. Fast nie liegen Privattränken an den Fahrstraßen; der leitende Gedanke ist hierbei, daß anderweitiges Vieh nicht das häufig karg bemessene Wasser trinken soll, auch will man dadurch die Gefahr einer Ansteckung durch fremdes Vieh fernhalten. Die Aberadas sind manchmal Cisternen, häufiger aber Aujubs (oder Arjups); um mehr Wasser zu gewinnen, sucht man einen felsigen geneigten Platz aus, den man sorgfältig von aller Erde entblößt und den man den Rost nennt; er dient zum Zuführen von Wasser zu dem Aujub. Manchmal sind diese Rosts sehr groß, in anderen Fällen ist es blos die Terrasse des Aujubs, welche das Wasser auffängt; einige male habe ich auch recht sinnig die mit Ziegeln gepflasterten Tennen zum Auffangen von Wasser für Aujubs verwendet gesehen.



Aujubs bei Alayor.

Die Aujubs auf dem Lande sind gewölbte Behälter, um die Verdunstung des Regenwassers zu vermeiden und es besser zu erhalten; meistens werden sie sehr einfach gebaut und bilden eine viereckige Terrasse, zu der ein paar Stufen führen. Sehr selten ist diese Terasse, mit Brunnenöffnung in der Mitte, zumeist aber an der Seite und mit Picas daneben, rund, wie bei jenem unweit der Cavalleria. Es gibt Aujubs mit einem einfachen Loch zum Füllen und einem Pfropfen, und wenn sie voll sind, wird das Wasser abgedreht; die meisten haben aber ein Loch für das Füllen mit einem Seitenloch, wenn ersteres das Wasser nicht auffangen kann, und unten ein Loch, um sich nicht zu überfüllen. Es gibt auch Aujubs mit einem rundlichen Loch oben im Rost und einem durch die Wand gehenden Loch, durch welches das viele Wasser auf der Terrasse, welches in ersteres nicht hineinzukommen vermag, hinausfließt, von wo es in ein anderes Loch fällt, welches wiederum in das Aujub hineinführt. Eins der größten Aujubs der Insel ist dasjenige von Mercadal. Die

Sefareixos macht man in vielen Fällen auf eine sehr einfache Weise, ohne daß die



Treppe des Anjub von Mercadal.

Wände mit Mörtel gebaut sind, vielmehr werden sie trocken, blos nach innen beworfen und mit Trispol-Boden hergestellt.

Wasserhebewindmühlen gibt es blos zwei in Torre Saura im Süden von Ciudadela, welche den dortigen großen Orangen- und Gemüsegarten des Conde bewässern. Interessant dürfte folgende Zusammenstellung der auf Menorca bestehenden Brunnen (Pous), Cisternen (Cisternas) und Algibes (Anjubs) sein:

Brunnen (Pous).

Ort	Innerhalb	Außerhalb	Zusammen
Mahon	4	514 [1]	518
Villa Carlos	366 [2]	105	471
Sⁿ Luis [3]	5	99	104
Sⁿ Clemente [4]	2	76	78
Alayor	6 [5]	48 [6]	54
Mercadal	146 [7]	53 [8]	199
Sⁿ Cristobal	1 [9]	52 [10]	53
Fornells	2 [11]	0	2
Ferrerias	67 [12]	39 [13]	106
Ciudadela	800 [14]	250 [15]	1050
Menorca:	1399	1236	2635

1) Es sind alle Brunnen des Südens und etwa die Hälfte von denen des Nordens trinkbar; untrinkbar dagegen sind die übrigen des Nordens und einige der Hafenmagazine.

2) Brakig sind die Brunnen derjenigen Gassen, welche dem Hafen parallel laufen, und einige unmittelbar bei Cala Corp gelegene, man trinkt aber dennoch davon. Alle Brunnen auf dem Lande sind gut und einige vorzüglich, wie Es Ponet beim alten Castillo de Sⁿ Felipe.

3) und 4) Alle sehr gut, fern vom Meere und im Miocänboden.

5) Drei trinkbar und drei nicht.

6) Alle des Südens von vorzüglichen Eigenschaften; von denen des Nordens sind einige nicht viel werth. Der Brunnen von Sⁿ Josep, gewöhnlich Ses Rambas genannt, ist der bemerkenswertheste; über 30 Meter oberhalb des Meeres und 2 Meter unterhalb der Bodenfläche gelegen, ist er selbst in den trockensten Jahren so ergiebig, daß man aus ihm das Vieh von so vielen Gütern, als solche es wünschen, zu tränken vermag, ohne daß man eine Wasserabnahme bemerkt.

7) Blos fünf sind trinkbar, die öffentlich sind, der andere öffentliche, sowie die 140 übrigen, welche den Hausbesitzern gehören, sind schlecht.

8) Auf dem Lande von Mercadal gibt es wenige künstliche Brunnen wegen der großen Zahl von Quellen, welche, wie wir schon früher sahen, in diesem District zahlreicher als in irgendeinem anderen vorhanden sind; infolge der alten geologischen Formation seines Bodens ist ein großer Theil der Gewässer des Districtes nicht trinkbar, ebenso wenig das Wasser von mehreren seiner Brunnen.

9) Oeffentlich und gut.

10) Der eine öffentliche Brunnen ist gut, die anderen, Privaten gehörig, sind gleichfalls gut.
11) Oeffentlich und gut.
12) Vier sind öffentlich und gut, die anderen sind Privatbrunnen und nicht trinkbar.
13) Mehrere, die des Nordens namentlich, sind nicht trinkbar.
14) Gewöhnlich trinkt man nicht davon; man benutzt die Cisternen oder die gute und ergiebige Font des Plá.
15) Die des Südens im Miocänboden sind fast alle trinkbar, während mehrere im Norden es nicht sind.

Cisternen und Aujubs.

Ort	Innerhalb	Außerhalb	Zusammen
Mahon	2620 [1]	523	3143
Villa Carlos	156	42	198
Sⁿ Luis	54	256	310
Sⁿ Clemente	29	198	227
Alayor	836 [2]	370	1206
Mercadal	11	60 [3]	71
Sⁿ Cristobal	171	83	254
Fornells	10	2 [4]	12
Ferrerias	10	59 [5]	69
Ciudadela	500	200	700
	4397	1793	6190

1) Es werden 80 Proc. für bewohnte Häuser genommen, da, wenn auch manche Häuser keine Cisternen haben, es deren viele gibt, die zwei davon besitzen, während nicht wenige drei und manche vier bis fünf aufweisen.

2) Acht davon sind große öffentliche Aujubs, keiner davon ist trinkbar.

3) Auf dem Lande hat Mercadal infolge der vielen guten Quellen und der schlechten, die immerhin für das Vieh verwendbar sind, verhältnißmäßig wenige Cisternen.

4) Diese zwei Cisternen sind öffentlich und liegen im Castell und Torre dieser Ortschaft.

5) Von Ferrerias gilt dasselbe wie von Mercadal; die meisten Cisternen liegen im Süden des Districtes, da im Norden desselben die Quellen in großer Anzahl vorhanden sind.

Die Oberflächenbeschaffenheit Menorcas nach den Katastralaufnahmen zeigen uns folgende fünf Tabellen, wobei Mahon und Villa Carlos, die damals einen einzigen District bildeten, ungetrennt erscheinen. Wenn wohl darin bis zum heutigen Tage manche Aenderung vorgenommen wurde, so geben sie dennoch ein ziemlich getreues Bild von der Bodenverwendung der Insel.

Uebersicht über die Gattungen und Sorten der in den zusammengefaßten Districten von Mahon und Villa Carlos angebauten Culturgewächse, mit Angabe der Zahl der bebauten Hektare und des steuerbaren Reinertrags für den Hektar.

Boden	Gattungen der Culturgewächse	Sorte	Bodenfläche in Hektaren	Reinertrag in Pesetas
Regadio-Land mit Quellenwasser	Feldfrüchte	1	18	104
		2	26	66
		3	14	50
	Gemüse und andere Sämereien	1	7	690
		2	13	560
		3	7	437
Regadio-Land mit Drehbrunnen	Gemüse und andere Sämereien in den Obstgärten	1	7	490
		2	7	413
		3	12	315
	„ „ „ „ außerhalb der „	1	5	355
		2	10	239
		3	19	96
Regadio-Land mit Quellenwasser	Obstbäume verschiedener Art	1	4	455
		2	13	290
Secano-Land	Feldfrüchte	1	473	64
		2	1905	48
		3	3432	22
		4	3971	11
	Cactusfeigen	1	31	98
		2	58	70
		3	12	30
	Feigenbäume	1	26	130
		2	17	107
		3	3	58
	Mandelbäume	1	2	90
		2	8	59
		3	3	40
	Obstbäume verschiedener Art	1	22	182
		2	13	110
	Hochwald-Immergrüneneichen-Bestände	1	23	48
		2	100	29
	Hochwald-Kiefernbestände	1	4	30
		2	50	13
	Niederwaldbestände	1	673	8
		2	997	5'50
	Weideland (Yermo)	1	990	1'23
		2	1692	0'62
	Natürliche Wiesen	1	27	1'55
		2	4	1'03
	Weinstöcke	1	10	153
		2	16	104
		3	20	36
	Hierzu kommen noch:			
	Albufera	—	81	17
	Salinen (Mongofre neu)	—	2	332
	Ertragloser Boden	—	1540	—

Uebersicht über die Gattungen und Sorten der in dem Districte von Alayor angebauten Culturgewächse, mit Angabe der Zahl der bebauten Hektare und des steuerbaren Reinertrags für den Hektar.

Boden	Gattungen der Culturgewächse	Sorte	Bodenfläche in Hektaren	Reinertrag in Pesetas
Regadio-Land.	Pomeranzen in Anpflanzungen mit Quellenwasser	1	0'75	573
		2	0'42	298
		3	0'36	167
	„ „ „ „ Drehbrunnen	1	1	478
		2	1	250
		3	1	135
	Obstbäume „ „ „ Quellenwasser	1	7	378
		2	10	283
		3	8	105
	„ „ „ „ Drehbrunnen	1	6	273
		2	10	200
		3	10	76
	Feldfrüchte auf Boden mit Quellenwasser	1	7	99'30
		2	10	68'50
Secano-Land.	Feigenbäume	1	12	83
		2	21	59
		3	20	37
		4	18	24'50
	Mandelbäume	1	0'56	74'65
		2	0'86	52
		3	2'50	24'25
	Cactusfeigen	1	8	70'50
		2	10	36
		3	10	20'20
	Weinstöcke	1	18	220
		2	50	122
		3	95	46'50
	Feldfrüchte	1	171	66'20
		2	700	50
		3	3800	24 30
		4	2830	7'20
	Hochwald-Immergrünereichen-Bestände	1	29	47'25
		2	92	28
		3	109	10'60
	Hochwald-Kiefernbestände	1	5	28'40
		2	17	14'75
		3	38	6'50
	Niederwaldbestände	1	343	7'90
		2	1215	4'50
	Natürliche Wiesen	—	54	12
	Weideland (Yermo)	—	227	1'70
	Ertragloser Boden	—	582	—

Uebersicht über die Gattungen und Sorten der in dem Districte von Mercadal angebauten Culturgewächse, mit Angabe der Zahl der bebauten Hektare und des steuerbaren Reinertrags für den Hektar.

Boden	Gattungen der Culturgewächse	Sorte	Bodenfläche in Hektaren	Reinertrag in Pesetas
Regadio-Land.	Obstbäume in Anpflanzungen mit Quellenwasser	1	2'50	329
		2	2	223
		3	3	164
	„ „ „ „ Drehbrunnen	3	2	132
Secano-Land.	Feldfrüchte	1	705	30'50
		2	2350	21'50
		3	2359	13'25
		4	3170	5'80
	Weinstöcke	1	—	—
		2	5	147
		3	—	—
	Feigenbäume	1	2	52
		2	2	40
		3	1	28'50
	Cactusfeigen	1	2	42'50
		2	7	24'30
		3	3	17'50
		4	6	5'75
	Hochwald-Immergrünereichen-Bestände	1	28	22'50
		2	250	17'50
	Hochwald-Kiefernbestände	1	12	5
		2	67	2'50
	Niederwaldbestände	1	171	2
		2	992	1'75
		3	1440	1'60
		4	3000	0'50
	Natürliche Wiesen	1	50	11'25
		2	97	6'75
		3	2	4
	Brach-Land (Erial comun)	4	520	0'50
	Salinen	—	5	480
	Ertragloser Boden	—	830	—

Uebersicht über die Gattungen und Sorten der in dem Districte von Ferrerias angebauten Culturgewächse, mit Angabe der Zahl der bebauten Hektare und des steuerbaren Reinertrags für den Hektar.

Boden	Gattungen der Culturgewächse	Sorte	Bodenfläche in Hektaren	Reinertrag in Pesetas
Regadio-Land	Pomeranzen in Anpflanzungen mit Quellenwasser	1	0'71	554'34
		2	0'44	298'87
	Obstbäume „ „ „ „	1	6	380'12
		2	6	381'92
Secano-Land	Obstbäume	1	3	161'55
		2	4	91'51
	Feldfrüchte	1	65	56'87
		2	247	49'27
		3	770	22'52
		4	1087	10'56
	Feigenbäume	1	2	80'60
		2	2	56'67
		3	1	38'01
	Cactusfeigen	1	7	73'91
		2	4	36'96
		3	1	17'60
	Mandelbäume	1	1	69'34
		2	2	20'41
	Weinstöcke	1	2	120
		2	6	90
		3	8	30
	Hochwald-Immergrünereichen-Bestände	1	24	47'87
		2	96	28'16
	Hochwald-Kiefernbestände	1	4	14
		2	9	9'50
	Niederwaldbestände	1	375	5'25
		2	1270	3'17
	Weideland (Yermo)	1	962	1'40
		2	1074	0'70
	Ertragloser Boden	—	729	—

Uebersicht über die Gattungen und Sorten der in dem Districte von Ciudadela angebauten Culturgewächse, mit Angabe der Zahl der bebauten Hektare und des steuerbaren Reinertrags für den Hektar.

Boden	Gattungen der Culturgewächse	Sorte	Bodenfläche in Hektaren	Reinertrag in Pesetas
Regadio-Land mit Drehbrunnen	Gemüse und andere Sämereien	1	20	390
		2	15	250
		3	5	118
	Pomeranzen	1	2	579
		2	2	310
		3	1	138

Boden	Gattungen der Culturgewächse	Sorte	Bodenfläche in Hectaren	Reinertrag in Pesetas
Land mit Quellenwasser	Obstbäume verschiedener Art	1	2	405
		2	2	293
		3	1	116
Secano-Land	„ „ „	1	25	175
		2	26	103
	Feigenbäume	1	10	105
		2	18	75
		3	5	52
		4	5	20
	Mandelbäume	1	8	97
		2	9	60
		3	6	39
		4	3	17
	Feldfrüchte	1	443	68
		2	934	47
		3	2400	23
		4	7480	11
	Cactus-Feigen	1	44	85
		2	17	65
		3	6	24
	Weinstöcke	1	2	220
		2	12	162
		3	20	85
	Hochwald-Immergrünereichen-Bestände	1	45	47
		2	57	28
		3	55	11
	Hochwald-Kiefernbestände	1	19	20
		2	473	12
	Niederwaldbestände	1	790	7
		2	845	4'50
	Weideland (Yermo)	1	594	1'25
		2	1100	0'70
	Boden ohne Zinsertrag	—	—	—

Wie wir sehen, stehen in allen Districten die Cerealien obenan. Felder und wieder Felder oder niedriger Buschwald nehmen die Hauptoberfläche der Insel ein. Menorca ist für die Baumcultur nicht geeignet, während die benachbarte Insel Mallorca es in sehr hohem Maße ist; dies hängt nicht blos mit dem Umstande zusammen, daß Menorca ohne Berge gegen Norden und darum mehr den Winden ausgesetzt ist, sondern auch mit der vorgerückteren Lage der Insel im Golfe von Lyon. Zudem verbrennt

das von den Nordwinden aufgewirbelte Seesalz infolge der geringen Tiefe des Meeres an der Nordküste und der zahlreichen Riffe beim Ufer bei der geringen Höhe der Insel, auf der die Winde frei wehen, die aufkeimenden Bäume. Sie zerstören in wenigen Stunden jede frische Vegetation und werden zu einer wahren Plage, namentlich wenn sie im Frühjahre auftreten. Andererseits sind sie aber gewissen Weidepflanzen zuträglich und machen die Weiden schmackhafter. Fast alle Bäume sind auf Menorca gegen Süden geneigt und zwar zumeist vom Nordost-, während sie auf manchen Abhängen von Ferrerias die Neigung vom Nordwestwind, der im Westen der Insel fühlbarer ist, bekommen haben.

Während auf Mallorca der Oelbaum eine sehr wichtige Rolle spielt, ist die Cultur desselben auf Menorca eine sehr beschränkte, wiewohl der wilde Oelbaum oder Uastre, von dem wir später gelegentlich der Schilderung der Waldbäume sprechen werden, sozusagen die Hauptvegetation der Insel bildet. Die Oelbaumcultur war allerdings einst auf Menorca eine viel verbreitetere, wie noch die Olivenbaumreste und Tafonas in mehreren Gütern von S^n Clemente, beispielsweise in Binimaimut, Binicalaf, Binixica u. s. w., sowie am Rafal des Conde von Ciudadela u. a. m. beweisen. Was wahrscheinlich die Olivencultur auf Menorca erschwert, ist die geringe Meereshöhe der meisten Gegenden der Insel, denn auch auf Mallorca liefert sie in ähnlichen Höhen nur schlechte Ergebnisse. Zudem waren die starken, mit Salzgehalt beladenen Tramontanadas und vor allem der Corc d'Oliva (Dacus oleae) schädlich; eine Fliege, welche auf die wenigen vom Winde verschonten Oliven ihre Eier legt, sodaß bald die von Larven durchlöcherte Frucht auf den Boden fällt, die dann meist nur als Schweinefutter verwendbar ist. Bisweilen setzt sich auch das Oidium (Cenrada) auf die Blätter, was jedoch heutzutage niemanden erschreckt. In der Gegend von Ciudadela sagte man mir, daß das Olivensammeln sich nicht bezahlt mache, da die Bäume mit schlechten Sorten gepfropft sind und, wie man behauptet, auch die guten hier degeneriren, während die dortigen Weiber sich gern putzen, aber keine Feldarbeiten verrichten wollen und das Einsammeln der Oliven durch Männer zu kostspielig wird, sodaß es besser ist, sie von den Schweinen fressen zu lassen.

Die meisten Oelbäume sind jetzt in Alcaufar vey, wo man deren an 1500 zählt, also fast so viel, wie sonst im ganzen District vorhanden sind, und diese Besitzung

liefert allein mehr Oel als das ganze übrige Menorca. Außerdem wird auch Oel producirt in Ses Tavernas (Ciudadela), wo, nebenbei bemerkt, wie im Rafal des Conde, die hübschesten Oelbäume zu sehen sind, sowie in Son Gall (Alayor) und Morell (Mahon). Das Oel von Menorca kann, namentlich das von Alcaufar, mit jenem von Mallorca die Competenz halten. Man kennt mehrere Olivensorten; die verbreitetsten sind de Mallorca, die gegessen und zur Oelbereitung verwendet werden, de Menorca oder de la Terra, die gegessen werden, aber fast lauter Knochen sind, und Serranescas oder redonas, auch petitas genannt, diese werden gegessen und zur Oelbereitung verwendet, sind klein und fast rund. Es gibt auch einige Bäume von Sevillanas, beispielsweise in Morell, deren Früchte sämmtlich gegessen werden, und in Alcaufar vey viele Alberquinias, reichtragend, gut zum Essen und zur Oelbereitung, sowie de pinjol, mehr zum Essen geeignet.

Im October, spätestens November, werden die Oliven auf einmal eingesammelt. Sie werden theilweise vom Boden aufgelesen, wohin sie entweder vorzeitig, weil sie von der Larve des Dacus ergriffen sind oder weil sie schon reif waren, fielen, theilweise von Weibern vom Baume selbst gepflückt. Die Olive verbleibt ein paar Tage in den Magazinen, worauf sie von den Stengeln, Blättern, der Erde und anderen fremden Körpern, die mit ins Magazin kamen, gereinigt wird. In Alcaufar vey benutzt man hierzu eine Drill-(Aventadora-)Maschine, welche für die Getreidereinigung gekauft, aber nicht hierzu benutzt wurde. Die reinen Oliven werden unter die Quetschmühle (Truy) von ein oder zwei Rädern gesetzt; in Alcaufar gibt es eine von jeder Sorte. Einst hatte man einfache hölzerne, sehr primitive Quetschwalzen dazu, wie man deren eine noch jetzt im Hort des Rafal des Conde sehen kann. Mit dem gequetschten Teig werden die auch auf Mallorca üblichen Preßkörbe (Esportins) angefüllt. Die Presse in Alcaufar wird mit 36 solchen aufeinander stehenden Körben versorgt, sie wird von einem einzigen Mann gedreht und die Körbe soweit als möglich ausgepreßt, wobei das Oel in einen hierzu bestimmten Behälter (Pica) fließt. Nun wird die Presse entleert und der Oliventeig kommt abermals unter die Quetschmühle, wo derselbe, weil er zu trocken ist, nach und nach, wie er gemahlen wird, mit siedendem Wasser begossen wird. Man stellt ihn nun zum zweiten male in die Körbe und unter die Presse wie das erste mal, nur gießt man jetzt auf jeden Korb, wenn

man ihn aufstellt, etwa zwei Liter siedendes Wasser. Das ausgepreßte Oel fließt in denselben Behälter, aus dem man jedoch das zuerst gewonnene Oel entfernt hatte, das die erste Qualität bildet und als Tisch- und Küchenöl dient, während die zweite Qualität meist nur für Lichter, Maschinen und zur Seifenbereitung verwendet wird. Das Oel beider Qualitäten wird in große Gefäße (Alfabias) gebracht, in welchen alle fremden Körper sich zu Boden setzen und das Oel klarer wird; nach wenigen Tagen wird es in andere Alfabias umgegossen. Nach etwa einem Monat kommt es in diejenigen Alfabias, in welchen es in den Magazinen verbleiben soll, bis es verbraucht wird.

Die Ueberreste der ersten Umfüllung werden mit dem Teig der zweiten Quetschung vermischt. Den Satz am Boden der Alfabias, die Baxos, wie man sie gewöhnlich nennt, siedet man mit Lauge von kaustischer Soda (Soda caustica), wobei das Oel oben bleibt, und diese Sorte ist es, welche man gewöhnlich zur Seifenbereitung benutzt. Die nach der zweiten Pressung in den Esportins verbliebenen Reste dienen getrocknet als Brennmaterial für den Kamin, wo man die Seife bereitet, und als Düngemittel für die Oelbäume, indem man sie mit dem Wasser vermischt, welches in den Behältern (Picas) verblieben ist, nachdem man das Oel erster und zweiter Qualität weggenommen hat.

Die mittlere Jahresrente eines Oelbaums wird auf blos 0'50 Peseta berechnet. Die Oliven gelten 2 Libras 0'25—0'50 Peseta. Das Oelbaumholz, compact und fein, wird von Tischlern und Wagnern verwendet; man verkauft es zu 1'25—1'50 Peseta das Quintal.

Der Feigenbaum ist auf der Insel stark verbreitet und seine Cultur nimmt von Jahr zu Jahr zu; im Districte von Mahon ist er am stärksten vertreten. Es sind aber meist wenige Pflanzen in der Nähe der Häuser und größere Pflanzungen sind nur vereinzelt zu sehen; die größten sind jene der Font Redones de baix bei Sn Cristobal und eine unterhalb der Forodada am Wege nach Ferrerias. Bei Mercadal sind auch viele gepflanzt worden. Wenn man Feigenbäume pflanzt, pflegt man um sie eine kleine runde Einfassung aus trockenen Steinen zu machen, die man Redondell nennt, damit sie vor dem Vieh geschützt werden; manche derselben haben hervortretende Schmatzen,

wie die Treppen der trockenen Wände, damit man leichter in denselben hinaufsteigen kann. Ausnahmsweise werden Feigenbaumeinfassungen aus Marés-Quadern errichtet und statt kreisförmig viereckig angelegt. Bisweilen werden um weitverzweigte Feigenbäume mit herabhängenden Zweigen große Redondells gebaut, und man macht darin eine Claveguera, damit junge Schweine hineinkönnen; auch bei anderen Baumsorten findet sich oft zuweilen eine derartige Einrichtung. Diese großen Einfassungen sind in der Gegend von Sn Clemente bei Torraubet zu sehen. Manchmal sind Feigenbäume in Vortritte der Einfassungsmauern gepflanzt. Feigenbaummäste werden häufig mit Marés-Stücken gestützt, die manchmal pfeilerartig aufgestellt sind. Von Feigen kennt man auf Menorca die folgenden 27 verschiedenen Sorten:

	Landläufiger Name der Sorten	Allgemein angebaut	Hauptsächliche Anbaugebiete	Wenig angebaut, jedoch beispielsweise in
Feigenbäume und Feigen (Figueras, Figas), 27 Sorten	blancas	allgemein	Mahon	—
	blanquetas	„	„	—
	catalanas	„	„	—
	bordissot blancas	„	„	—
	bordissot negras	„	„	—
	de carabasseta (retxadas)	—	—	Ciudadela
	de coll de Dama blancas	allgemein	Mahon	—
	de coll de Dama negras	—	—	Sn Cristobal
	de la Reina (melares)	allgemein	Mahon	—
	de ne Bona	—	—	Sn Cristobal
	de Sta. Catalina	—	—	„
	de Sta. Cecilia	—	—	Ciudadela
	de set selis	—	—	Mahon (Alumesanes)
	d'Esmirna	—	—	Mahon (Favaritx)
	flors	allgemein	Mahon	—
	francesas	„	„	—
	grisas de 1a cuita	—	—	Mahon
	grisas de 2a cuita	—	—	„
	martinencas	allgemein	Mahon	—
	negrètas (agostencas)	„	„	—
	peretjals	„	„	—
	patronetas	„	„	—
	rectoras	—	—	Sn Cristobal
	verdals (oder verdalètas)	—	—	Mahon (Alumesanes)
	xerècas de blanquetas	allgemein	Mahon	—
	xerècas de francesas	„	„	—
	xerècas de peretjals	„	„	—

Die größten Feigen sind die rectoras, xerecas, francesas und de ne Bona, die kleinsten und gleichzeitig die häufigsten die blanquetas und die patronetas. Am wässerigsten sind die flors und xerecas, am nahrhaftesten die coll de Dama, catalanas, francesas und negretas, am süßesten die Sorten de la Reina, d'Esmirna negretas und francesas; die frühzeitigsten Feigen sind die blanquetas, flors und grisas de 1ª, die spätesten de Stª Catalina und martinencas. Häufig werden verschiedene Sorten auf einen Baum gepfropft, wodurch man bei nur wenigen Bäumen lange Zeit hindurch Feigen essen kann. Sie werden frisch genossen, vielfach auch als Schweinefutter verwendet; die mittlere Jahresrente eines Feigenbaumes wird auf 1 Peseta geschätzt. Die Blumenfeigen (Figas flors) gelten 0'05—0'30 Peseta, die Feigen 0'025—0'10 Peseta das Dutzend, wobei der mittlere Werth der ersteren 0'10, der letzteren 0'05 beträgt; die bordissots blancas kosten 0'10, die negretas 0'025, die blanquetas 0'02 Peseta.

Zwar kann man nicht sagen, daß auf Menorca eine eigentliche Industrie des Feigentrocknens bestehe, nichtsdestoweniger werden ihrer zum gewöhnlichen Hausgebrauch genügend viele bereitet; ausgeführt werden keine trockenen Feigen, eingeführt nur jährlich in geringer Menge schlechtere, billigere Sorten als die einheimischen oder ganz erlesene Sorten, die dann in Luxuskästchen verpackt sind. Fast alle Besitzungen haben Feigenbäume und diejenigen, die deren viele aufweisen, verkaufen trockene Feigen, die sie als überflüssig betrachten; solcher Besitzungen gibt es jedoch nur wenige, in erster Linie stehen hier Ses Fonts Redones de baix in Sn Cristobal und Torrelló de se Talaya in Mahon.

Außer den Blumenfeigen (Figas flors) und den schlechteren (Xerecas) von allen Abarten kann man alle Feigen, abgesehen von den sehr wässerigen, trocknen; die hierzu besonders geeigneten und darum gesuchteren sind jedoch die folgenden: negretas, peretjals, francesas, catalanas, coll de Dama, burdissots und martinencas. Sie werden überall an der Sonne auf Cañizos (Rohrgeflecht) getrocknet; gewöhnlich drückt man sie etwas der Länge nach mit den Fingern zusammen, selten von oben nach unten. Man macht dies das erste mal, wenn man sie auf die Cañizos bringt, und wiederholt es jeden Tag, wenn man sie auf die andere Seite legt, bis sie genügend trocken sind, um aufbewahrt zu werden. Diejenigen Feigen, welche nicht gut austrocknen, sei es infolge der feuchten Winde, welche gerade herrschten, sei es infolge Mangels an Sonne

oder infolge zu häufigen Regens, werden als Schweinefutter verwendet. Die trockenen Feigen werden hierauf schichtweise in Körbe oder hölzerne Kübel zusammengedrückt, bei denen die inneren Wände und die obere Fläche mit grünen Feigenblättern bedeckt sind. Man bewahrt sie dann an einer weder feuchten noch der Sonne oder zu starkem Luftzuge ausgesetzten Stelle auf. Einige streuen zwischen jede Schicht eine geringe Menge von Anissörnern, andere tauchen die trockenen Feigen drei- oder viermal für wenige Augenblicke in einen Kessel siedenden Wassers, worauf sie dann vollständig austrocknen und mit oder ohne Anis aufbewahrt werden. Man ist der Meinung, daß sie sich bei diesem Verfahren, welches man escaldar figas nennt, länger erhalten und sogar der Hitze des nächsten Sommers widerstehen können. In den Font Redones de baix hat man einen Backofen mit mehreren Lagern, in welchen die Feigen, wenn es nicht möglich ist, sie im Freien zu trocknen, ausgedörrt werden; es ist der einzige auf Menorca. Die so getrockneten Feigen werden jedoch blos als Schweinefutter verwendet.

Die Blätter des Feigenbaumes sind von St. Michael bis Weihnachten eins der besten Rindviehfuttermittel; die Thiere fressen die halb trockenen Blätter, die man in einem Magazin aufbewahrt und mit Stroh mischt. Einige Viehbesitzer halten sie einige Stunden oder ein bis zwei Tage unter einem schattigen Baum und geben sie dann den Ochsen. Das feinkörnige, weiße Feigenbaumholz wird, wenn große gesunde Stämme vorhanden, für Holzbildnisse verwendet und dient den Tischlern als Material für Tische und Thüren; man macht daraus auch Capitells d'escaleta de garbe Ejar, den Boden von Carros, die Rippen von Reitsatteln ꝛc. Als Brennholz ist es zwar schlecht, noch schlechter zur Kohlenbereitung; die dortigen Bäuerinnen glauben aber, daß sie eine größere Brosád-Menge gewinnen, wenn sie die Molke (Xerigot) mit Feigenbaumholz sieden lassen; man verkauft sie zu 1—1'25 Peseta das Quintal. In sehr trockenen Gründen bekommen die Feigenbäume gelbe Blätter, da aber dadurch der Baum nicht eingeht und doch Früchte trägt, so beachtet man es nicht. Besondere Krankheiten des Feigenbaumes sind noch unbekannt.

Der Mandelbaum (Amellé, Mellas) ist einer der verbreitetsten Culturbäume Menorcas; nicht nur findet er sich in allen Districten, sondern auch mit wenigen Ausnahmen fast in allen Llochs, Estancias, Weinbergen, Obst- und Blumengärten. Die meisten Mandelbäume gibt es im Districte von Mahon und hier wieder in den Häusergruppen von Llumesanes und in Alcanfar vey, nach welchen in abnehmender Linie Cinda-

dela und Sⁿ Cristobal folgen. Man unterscheidet bei seinen Früchten Mellas, mollassas, fortas, redonas, llargas, en punta und petitas, von denen die letztgenannte Sorte, fast so klein wie Haselnüsse, blos in Llumesanes vorkommt. Die Mandeln reifen von Mitte Juli bis Ende August. Die Cultur des Mandelbaumes nimmt seit der Traubenkrankheit auf Menorca zu, sodaß keine Einfuhr und an manchen Jahren sogar eine Ausfuhr von Mandeln stattfindet. Die Mandeln werden, im Backofen gedörrt, in Saucen und in der Füllung von Geflügel gegessen; die Confitürenbäcker brauchen sie sehr viel. Die mittlere Rente eines jeden Baumes wird auf 0'25 Peseta geschätzt; die Mandeln gelten 0'30—0'50 Peseta je 2 Liter (1 Almud), der mittlere Werth im großen ist 14 Pesetas (1 Cuartera), entsprechend 72 Litern, der mittlere Werth 0'40 Peseta je 2 Liter. Die redonas sind immer die theuersten, weil sie doppelt sind und wenig Schale haben, die llargas sind aus dem entgegengesetzten Grunde die billigsten. Das Holz spaltet sich leicht, es wird daher blos und auch nur selten für Barreras-Stücke oder Baumpfähle, sonst als Brennholz verwendet und ausnahmsweise zu 1—1'25 Peseta das Quintal, in der Regel aber zu 0'75—1 Peseta verkauft.

Der Johannisbrotbaum (Garrové, Garrova) wird auf Menorca wenig cultivirt, obwohl er in geringer Menge in allen Districten vorkommt. Am häufigsten ist er in Sobaida im Districte von Mercadal, wo der jetzige Besitzer Pedro Montañez deren über 2000 gepflanzt hat. Sonst ist es die Gegend von Mahon, wo die Johannisbrotbäume am zahlreichsten sind, namentlich in den Besitzungen von Alcaufar vey mit etwa 400 Bäumen, von Binisefuá d'en Orfila und Morell, deren jede einige hundert Stück zählt; sie geben jedoch meist nur wenige Früchte, die man von September bis October erntet, aber noch nicht verkauft. Die dortigen Bauern sind diesem Baume wenig hold, wiewohl er auf Menorca ziemlich productiv ist; aber sie sagen, daß sie Johannisbrot nicht brauchen, sodaß es statt ausgeführt, eingeführt werden muß, und in noch viel größerem Maße würde dies der Fall sein, wenn die Sitte, die Frucht dem Vieh zu geben, auf Menorca so verbreitet wäre, wie auf Mallorca. Das dunkelröthliche, harte Holz wird zuweilen für Möbel, Bilderrahmen und Büchsenkisten, meist aber als Brennholz verwendet; es kommt jedoch selten zum Verkauf, weil es nur wenige alte Bäume gibt.

Die Insel Menorca ist mit ihren zahllosen windgeschützten und wasserberieselten, mit dem abgewaschenen Boden aller benachbarten Anhöhen gefüllten Barrancs zur

Obstcultur besonders geeignet. Die Barrancs gehören in der Regel zu den angrenzenden Gütern, deren jedes ein Stück davon besitzt, weshalb Scheidewände (Amidjeras) sie durchschneiden und selbstständige Wege von dem Gute nach dem dazu gehörigen Theil führen. Dies erschwert nun sehr beträchtlich ihre Durchwanderung, da man die verschiedenen Scheidewände überspringen muß und man nur zu Fuß gehen kann. Es wäre dagegen von sehr großem Vortheil für die Ausbeutung des Obstes, wenn Längswege sie durchziehen würden, wodurch die Communication derselben, sei es mit dem Meeresufer, sei es mit dem inneren Lande, bedeutend erleichtert werden würde. Diesem Mangel werden zum Theil die beiden projectirten Wege von Cala en Porter und Sta Galdana abhelfen. Beim Barranc d'Algendar war einmal geplant, auch eine Brücke darüber anzulegen, um das Obst mittelst Winden von dem unteren Wege auf die Plateauhöhen hinaufzuführen. Leider haben diese bevorzugten Erdenwinkel viel durch die reißenden Gewässer zu leiden, namentlich infolge der Sucht, möglichst viel Boden zu gewinnen und den Torrenten nicht das genügende Bett zu lassen, welche die Einfassungsmauern insbesondere bei Windungen oder an Stellen, wo jene nicht genügend stark waren, einreißen und in wenigen Stunden das Werk von Jahrzehnten zerstören. So hat man der Reihe nach in den letzten Jahren, wo heftige Gewitter die Insel besonders heimsuchten, eine ganze Anzahl von Obstgärten in Alcaufar, Cala en Porter, Es Puntarró, Carbonell u. s. w. zerstören sehen. Die beiden letzterwähnten gehören zu den größten Obstgärten des Nordens der Insel. Wohl vor diesen Gefahren geschützt, aber meistens wasserlos, sind die Obstpflanzungen, die man an vielen Stellen des südlichen Miocänbodens in alten Kalkmergelsteinbrüchen angebracht sieht, wo sie ganz windgeschützt stehen.

Es ist auf Menorca wie auf Mallorca Sitte, Obstbäume, damit sie mehr Früchte tragen, mit Steinen zu belasten. Vielleicht ist die beabsichtigte Wirkung möglich, weil sie dadurch leiden und leidende Bäume stets anfangs mehr Obst zu tragen pflegen. Zu den verbreitetsten Obstsorten gehören Apfel-, Birn- und Pflaumenbäume; man kennt von ihnen eine Menge Sorten, die wir in den folgenden Tabellen mit Angabe ihrer Verbreitung und der Eigenschaften ihres Obstes folgen lassen. Bei den Pflaumenbäumen namentlich werden auf einen einzigen Baum mehrere Zweige von verschiedenen Sorten gepfropft, was, wie wir sahen, auch vielfach bei dem Feigenbaum geschieht.

Der Apfelbaum (Pomera, Pomas) gedeiht auf Menorca namentlich in den Barrancs recht gut; diejenigen Stellen, wo es die meisten Apfelbäume beisammen gibt, sind Cala en Porter (Alayor) und Es Puntarró von Mahon. Man kennt sehr viele Sorten, die wir hier folgen lassen:

Apfelbäume.

Landläufiger Name der Sorten	Allgemein angebaut	Hauptsächliche Anbaugebiete	Wenig angebaut, jedoch beispielsweise in	Eigenschaften und Verwendung des Obstes
Brutas oder de ne bruta . . .	—	—	Sⁿ Cristobal	Hart, wenig süß.
camosas	—	—	Mahon	Gut, faulen auf dem Baume, ihre Cultur nimmt ab.
catsanas	allgemein	Mahon	—	Groß, hart, gut, halten sich lange.
de caray deurád	—	—	Mahon (Llumesanes)	Mittelgroß, reichtragend, nicht sehr gut, ihre Cultur nimmt ab.
de courer agre	allgemein	Mahon	—	Spätreifend, gut, halten sich lange.
de courer dols	„	„	—	Gut, reichtragend, halten sich wenig, ihre Cultur nimmt ab.
de cul de matxo	—	—	Mahon (Llumesanes)	Gut, faulen auf dem Baume, wenn man sie nicht zeitig pflückt.
d'escorxa groga	allgemein	Mahon	—	Gut, ziemlich hoch, reichtragend.
del Bon Jesús	„	„	—	Sehr süß und geschätzt, spätreifend.
del ciri	„	„	—	Gut, schön von Farbe und Gestalt.
de massanilla (massanillas) .	„	„	—	Von Wildlingen, nicht viel werth.
de ne polida	—	—	Mahon	Mehr schön als gut, ihre Cultur nimmt ab.
d'en Kèn (Kane)	allgemein	Mahon	—	Sehr süß und reichtragend.
de piñól	„	„	—	Sauer, hart, ihre Cultur nimmt ab.
de randa dolsa	„	„	—	Sehr süß, reichtragend.
de Sta. Catalina	„	„	—	Die spätreifendsten süß.
de Sta. Catalina blaua . . .	—	—	Mahon (Puntarró)	Süß, reichtragend und spätreifend.
de vidre	—	—	Mahon (Exegutás)	Halten sich gepflückt am besten.
fogassas	allgemein	Mahon	—	Faulen vielfach am Baum.
massanas	„	„	—	Frühzeitig, sauer.
massanas negras	„	„	—	Wie die vorigen, nur dunkler in der Farbe.
olivaras	—	—	Ferrerias (Barr. d'Algendar)	Hart, glänzend, gut.
reals	allgemein	Mahon	—	Schlank, groß, sehr gut.
real dols	„	„	—	Wie die vorigen, jedoch noch süßer.
reinétas oder francesas	„	„	—	Ziemlich hart, süß, ausgesprochener Geschmack.
reinétas	—	—	Mahon	Wie die vorigen, jedoch kleiner und weich.
retxadas	allgemein	Mahon	—	Sauer, ziemlich groß, weiß mit röthlichen Streifen.
robertas	—	—	Mahon (Llumesanes)	Sehr feiner Geschmack.
servasas, d'en Servá oder del diable fort	—	—	Sⁿ Cristobal	Spätreifend, hart, sehr sauer.
vermeyas d'ivern oder nobles	allgemein	Mahon	—	Röthlich, groß, sehr gut, einige faulen am Baume.
xirgas	—	—	Mahon (Llumesanes)	Gut, ziemlich groß, niedrig.

Das Holz des Apfelbaumes, welches leicht modert, dient fast nur als Brennholz. Die Apfelbäume auf Menorca werden von keiner besonderen Krankheit heimgesucht.

Wie beim Apfelbaum, so sind auch beim Birnbaum (Perera, Peras) die großen Centren auf Menorca, wo deren am meisten vereinigt sind, in Mahon: Es Puntarró und in Alayor: Cala en Porter. Man kennt folgende Sorten:

Birnbäume.

Landläufiger Name der Sorten	Allgemein angebaut	Hauptsächliche Anbaugebiete	Wenig angebaut, jedoch beispielsweise in	Eigenschaften und Verwendung des Obstes
aspres	—	—	Mahon	Hart, sauer, ihre Anpflanzung hört auf.
bellisimas	allgemein	Mahon	—	Schön, klein, fast wie die Sorte de la nau, nur nicht so gut.
de courer oder rossas	„	„	—	Roh gekocht im Backofen mit Zucker und wenig Wasser.
de cuxa de dona	„	„	—	Groß, unregelmäßige Form, nicht sehr gut.
de ferro	„	„	—	Hart, reichtragend, wenig schmackhaft, man pflanzt sie immer weniger an.
de fogasseta	„	„	—	Klein, roh wenig gut, im Backofen mit Zucker gut.
de la nau	„	„	—	Sehr feiner Geschmack, klein, reichtragend.
del bon Cristiá d'istiu	„	„	—	Groß, fleischig, süß, Reifezeit fängt August an.
del bon Cristiá d'ivern	„	„	—	Wie die vorigen, fangen im September an zu reifen.
de ne bruta	—	—	Mahon (Sⁿ Luis)	Häßlich, schlecht geformt, gefallen wenig, man gibt daher ihre Zucht auf.
de ne polida	allgemein	Mahon	—	Frühzeitig, gut, aber wenig tragend.
d'en Cuc oder de Desembre .	—	—	Mercadal (Hort d'es Leó)	Sehr gut, wenn zur Zeit gepflückt, fangen im December an zu reifen.
de San Juanico (oder de la nau francès)	—	—	Ferrerias (Barr. d'Algendar)	Aehnlich in allem denen de la nau.
de San Juan de piñol	allgemein	Mahon	—	Saftig, süß, reichtragend, mit holzigen Kernchen im Fleisch.
de San Juan vert	„	„	—	Ebenso, ohne Holzkernchen.
d'espineta	—	—	Mahon	Ziemlich schlecht, man gibt ihre Zucht auf.
d'oberginia d'istiu	allgemein	Mahon	—	Groß, saftig, süß, Beginn der Reifezeit August beziehentlich Ende September.
d'oberginia d'ivern	„	„	—	
de segó	—	—	Mahon (Sⁿ Luis)	Klein, gefallen wenig, man gibt die Zucht auf.
llisas	allgemein	Mahon	—	Zum Essen wenig geeignet, spätreifend, man verwendet sie als Confitüre.
mantegosas	„	„	—	Sehr schmackhaft.
marquesas d'istiu	„	„	—	Fein, gefallen sehr, Reifezeit von August an.
marquesas d'ivern	„	„	—	Gleich diesen, kommen Ende September und October zur Reife.
micas	—	—	Mercadal (Horts de Carbonell)	Groß, saftig, sehr süß.
moscatellas oder xinxósas . .	—	—	Sⁿ Cristobal	Klein und unschön, vom Geschmack der Muskattrauben.
peróts	—	—	Mahon	Sehr groß, kommen zu Allerheiligen (Ende October) zur Reife.
torronas	allgemein	Mahon	—	Ziemlich saftig, aber wenig süß.

Das feste, feine, harte und schöne Holz wird von den Tischlern, Drechslern und Rollenmachern verwendet. Man kennt keine dem Birnbaum eigenen Krankheiten.

Der Pflaumenbaum (Prunera, Prunas) wird hauptsächlich bei Mahon im Bergerá, Llumesanes und Sⁿ Luis in großer Menge cultivirt.

Pflaumenbäume.

Landläufiger Name der Sorten	Allgemein angebaut	Hauptsächliche Anbaugebiete	Wenig angebaut, jedoch beispielsweise in	Eigenschaften und Verwendung des Obstes
africanas oder arabicas. . . .	—	—	Mahon	Schön, von Gestalt und Farbe eines Paradiesapfels, wenig schmackhaft.
atacadas	—	—	Ciudadela	Gut, mittelgroß.
aubercocas	—	—	Sⁿ Cristobal	Gestalt und Kern wie eine Aprikose.
d'Agost	—	—	Mahon (Cudia Cremada)	Klein, wenig schmackhaft.
de bordissot	—	—	Mahon (Llumesanes)	Ertragreich, mittelgroß, wenig schmackhaft.
de cor de colóm	allgemein	Mahon	—	Sehr gut und groß, aber wenig weich.
de Frá roitx	,,	,,	—	Reichtragend und gut.
de Frá vert	,,	,,	—	Reichtragend, groß, lang und gut.
de Jan oder de porc	,,	,,	—	Sehr reichtragend und gut, man mästet vielfach die Schweine damit.
de la Cova.	—	—	Mahon	Gut, aber wenige Bäume.
de la reina Claudia.	allgemein	Mahon	—	Sehr gut, klein.
de Maitx	,,	,,	—	Frühreifend, reichtragend und gut.
de mamalleta	—	—	Mahon (Llumesanes)	Zahlreich, klein und gut.
d'en Cortó	—	—	Mahon (Llumesanes)	Wenige Bäume, geringwerthig.
de ne bona.	allgemein	Mahon	—	Reichtragend, saftig und süß.
de ne grossa.	—	—	Sⁿ Cristobal	Spätreifend, gut, jedoch fast immer mit Larven darin.
de neversó (I never saw) . .	allgemein	Mahon	—	Spätreifend, reichtragend, gut.
d'engana lladres.	,,	,,	—	Immer grün, gut.
de pañ d'or	—	—	Mahon (Puntarró)	Die besten, groß, schön.
de revellet	allgemein	Mahon	—	Reichtragend, klein, gut.
de San Jaume	,,	,,	—	Ziemlich groß, gut, mit Larven.
de San Juan.	,,	,,	—	Weißlich, fast rund, wenig süß und verhältnißmäßig wenig tragend.
de San Juan polid	—	—	Alayor (Cala en Porter)	Aehnlich diesen, nur hübscher von Farbe.
de San Pere.	—	—	Mahon (Sⁿ Luis)	Farbe und Geschmack mittelmäßig, sehr ertragreich.
d'escaldar oder de malalt . .	allgemein	Mahon	—	Sehr ertragreich, sehr süß.
de señal de boc.	—	—	Mahon (Llumesanes)	Sehr groß, violettblau, wenig schmackhaft und von geringem Ertrag.
d'or val oder de Son Puitx .	allgemein	Mahon	—	Sehr gut, wenige Früchte gebend.
guindas.	,,	,,	—	Frühzeitig, gut, reichtragend.
jeruvinas	—	—	Ciudadela	Ertragreich, gut.
verdes	—	—	Mahon	Hübsch, rund, reichtragend, wenig geschätzt.
sense nom	—	—	Mahon (Hort de D. Benito Mercadal)	Die größten, süß bis zum Kern.

Man kennt keine dem Pflaumenbaum eigene Krankheit. Das Holz ist schlecht und wird bald durchlöchert, man verwendet es daher lediglich als Brennholz.

Die Aepfel reifen von Juni bis Januar, die mittlere Rente eines Baumes ist 1'50 Peseta, der niedrigere Preis des Obstes 400 Gramm 0'25, 0'05 der niedrigste, im großen 10'5 Kilogramm, der mittlere Werth 400 Gramm 0'075; die catsanas kosten 0'15, die massanas 0'05, das Holz in gutem Zustande 1'25—1'50 Peseta das Quintal. Die Birnen reifen von Mitte Juni bis November, die mittlere Rente eines Baumes ist 1 Peseta, der höchste Werth 0'300 für 400 Gramm, der niedrigste 0'075, im großen 0'060, der mittlere 0'10 Peseta; die Marquesas kosten 0'15, die de fogasseta 0'075, das Holz 1'25—1'50 Peseta das Quintal. Die Pflaumen reifen von Mai bis October. Die mittlere Rente des Baumes wird auf 1 Peseta geschätzt, das Obst geht zu 0'30 das Dutzend, 0'025 im großen ab, die de pañ d'or kosten 0'15 und die d'escaldar 0'025; die für die Schweine bestimmten Pflaumen bezahlt man mit 0'50 die Arroba (10'5 Liter), das Holz, welches blos zum Brennen verwendet wird, hat einen Werth von 0'75 Peseta. Die Pflaumen, welche keine Würmer zu haben pflegen, werden gegessen, die überflüssigen und beschädigten gibt man den Schweinen, die davon sehr fett werden; die besseren benutzt man zu Conserven. Sie sind mit den Zinseln das einzige Obst, welches auf Menorca getrocknet wird. Von den Pflaumen werden hierzu die fleischigsten und diejenigen, welche weniger Würmer im Inneren zu haben pflegen, verwendet, namentlich die d'escaldar, de ne bona und de neversó. Man bewahrt sie nach viererlei Art auf. Erstens setzt man sie, wenn sie reif, aber noch nicht überreif sind, ganz in einen Korb und taucht sie mehrere Augenblicke in siedendes Wasser, hierauf bringt man sie auf Cañisos und trocknet sie an der Sonne wie die Feigen. Wenn sie trocken sind, legt man sie zusammengedrückt in Thongefäße, die stets zugestöpselt sind, und bewahrt sie so den ganzen Winter über auf, in welchem sie gegessen werden. Zweitens nimmt man aus den Pflaumen, wenn man sie gepflückt hat, den Kern und stellt sie an die Sonne, wo sie ausgetrocknet und in der vorigen Weise aufbewahrt werden. Drittens öffnet man die Pflaumen, entfernt den Kern, trocknet sie mit dem Fleisch nach oben an der Sonne, zieht sie hierauf durch eine Schüssel mit gutem Anisbranntwein und steckt sie so benetzt leicht zusammengepreßt in Glas- oder gefirnißte Thongefäße, in denen man sie zugestöpselt aufbewahrt; man ißt sie dann entweder roh oder in Zuckersahne gekocht. Viertens endlich legt man die gepflückten Pflaumen, ohne sie zu öffnen, in ein halbes Pfund (Libra) Wasser und ein halbes Pfund Zucker für jedes Pfund Pflaumen und bewahrt sie dann in Glas- oder gefirnißten Thongefäßen auf.

Der Zinselbaum (Zinjoler) wird allgemein, am meisten aber in der Gegend von Mahon angebaut; er liefert große und süße Früchte (Zinjols), die von September bis October reifen. Die mittlere Rente der Bäume wird auf 0'75 Peseta geschätzt, und es kosten 2 Liter 0'30, im großen 0'15, im Mittel 0'25 Peseta. Die Früchte werden nur wenig an der Sonne getrocknet, um aus ihnen eine hier sehr viel gebrauchte Sahne gegen Husten u. s. w. zu bereiten. Um die Zinseln aufzubewahren, ohne daß sie verfaulen oder zu sehr austrocknen, setzt man sie in eine Holzkiste in Schichten mit starkem Papier, verschließt die Kiste und schützt sie vor Feuchtigkeit, zu großer Hitze und starken Luftzügen. Das compacte, schwere, feine Holz wird von den Tischlern verwendet und zu 1'25 und 1'50 Peseta verkauft.

In den Obstgärten Menorcas cultivirt man noch so manche andere Obstart, die in unserer Schilderung nicht fehlen darf. Der Adzerolenbaum (Etzeroler, Etzerolas), von dem nur sehr wenige Bäume, beispielsweise bei Mahon und Sⁿ Cristobal, vorhanden sind, ist sehr ertragreich; die Früchte reifen von Mitte Juni bis Anfang Juli; das schöne, feine, harte Holz wird für Tischlereizwecke verwendet. Die Quitte (Codoñer, Codoñs), von der man zwei Abarten unterscheidet: die Codoñs und die Codoñas, erstere runzelig, unschön und klein, letztere glatt, groß und fleischig, wird roh gekocht und in Confitüren gegessen. Der Quittenbaum wird allgemein, aber namentlich bei Mahon cultivirt. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'50 Peseta geschätzt, die von Mitte August bis Mitte October reifende Frucht kommt im Dutzend auf höchstens 1'50 und mindestens 0'15 Peseta zu stehen; für die Codoñas ist der mittlere Werth 0'40 und für die Codoñs 0'30 Peseta. Das Holz, welches rasch wurmstichig wird, verwendet man lediglich zum Brennen.

Der Aprikosenbaum (Albercoquer, Albercocs) ist namentlich in Sⁿ Luis und Umgebung verbreitet, welche als das Emporium der Aprikosen von ganz Menorca angesehen werden kann. Die Aprikosensorten sind:

Aumerquins,	Alayor (Ne Rotjera),	mittelgroß, saftig und süß.
d'en Binimaymut,	Mahon,	ähnlich denen d'en lluent, nur feiner.
d'en blanc,	Allgemein besonders in Mahon,	mittelgroß, gut.
d'en blau,	Mahon (Llumesanes),	frühzeitig, rund.

d'en calvo,	Mahon (Sⁿ Luis),	ziemlich groß, ertragreich.
d'en llimona,	Mahon (Molinet de Favaritx)	größer als diese, mittelmäßig im Geschmack.
d'en lluent,	Allgemein besonders in Mahon,	fleischig, hart, ertragreich.
d'en pudent,	„ „ „ „	klein, ziemlich schlecht, kommen in Verfall.
d'en taronja,	Mahon,	gut, die größten, geben nur wenige Früchte.
d'en vermey,	Allgemein in Mahon,	klein, ertragreich.
de piñols dols,	„ „ „	sehr gut, ziemlich groß, eßbarer Kern.
de San Pera,	„ „ „	groß, sehr gut, wenig tragend.
francesos,	Mahon (Biniarroya)	gut, von geringem Ertrag.
primerencs,	„	frühzeitig, ertragreich, wenig schmackhaft.

Die Aprikosen reifen von Mitte Mai bis Anfang August. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'75 Peseta geschätzt. Der höchste Werth für das Dutzend ist 0'50, der niedrigste 0'075. Im großen kosten sie 0'10 und der mittlere allgemeine Werth ist 0'125, die Sorten d'en taronja und de Sⁿ Pera gelten 0'30, die d'en pudent 0'05 Peseta. Nicht blos die Confiseure, sondern auch viele Private und Landleute machen auf Menorca treffliche Aprikosen-Compots und -Confitüren. Das schlechte Holz, welches rasch wurmstichig wird, dient meist als Brennholz; einzelne gut erhaltene große Stämme werden von Tischlern verwendet. Die Landleute benutzen sie, um damit andere Bäume zu stützen. Wiewohl man eine bestimmte Krankheit des Aprikosenbaumes nicht kennt, wissen doch alle menorquinischen Landleute, daß seit etwa 30 Jahren mehr Bäume abgestorben sind als gewöhnlich, sodaß die Aprikosen, obgleich viele nachgepflanzt werden, an Zahl abnehmen. Vielleicht werden einige von der Larve des Cerambyx Scopoli getödtet.

Der Pfirsichbaum, Preseguer (oder Preseg blanc), wird überall, am meisten aber in der Gegend von Mahon cultivirt und trägt Früchte von Mitte August bis Mitte October, die süß, aber wenig geschätzt sind, sodaß er in Abnahme begriffen ist. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'50 Peseta geschätzt. Der höchste Werth ist 0'25 das Dutzend, der geringste 0'10, der mittlere allgemeine Werth 0'15, der mittlere Werth im großen 0'125. Der harte Pfirsichbaum mit festsitzendem Fleisch (Melicotoner, Melicotons) wird allgemein cultivirt, am meisten in Mahon; man unterscheidet drei Arten: blaus o gavatxos, die besten, saftigsten und größten, grocs, die bald gegessen werden, klein, aber gleich gut sind, und die vermeys, klein, aber gut,

die nicht zu Confitüren verwendet werden. Krankheiten dieses Baumes kennt man nicht; jene Pfirsichen werden von Mitte August bis Mitte October reif. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'75 Peseta geschätzt, der höchste Preis ist 0'60 das Dutzend, der niedrigste 0'15, der mittlere Werth im großen 2 Pesetas für 10'5 Kilogr., der mittlere allgemeine Werth 0'30 das Dutzend; die blaus oder gavatxos kosten 0'40, die grocs 0'15 Peseta. Das Holz wird nur äußerst selten bearbeitet und blos als Brennholz verwendet. Von der Alberge, Aubergera, Auberja sind überall nur wenige Bäume zu finden, die meisten noch im Districte von Mahon; die Früchte reifen von Ende August bis October. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'50 Peseta geschätzt, der höchste Preis ist 0'30 Peseta das Dutzend, der niedrigste 0'20, der allgemeine mittlere 0'15; er gibt wenig Obst, welches von hübscher Farbe ist, festes Fleisch hat und schmackhaft ist. Das Holz wird blos als Brennholz verwendet und kommt wie dasjenige der Aprikosen- und Pfirsichbäume auf 0'75—1 Peseta das Quintal zu stehen.

Der Kirschbaum (Cirerer, Cirera) wird allgemein, namentlich aber im Districte von Mahon cultivirt; von den verschiedenen Sorten kennt man die ordinarias und de figura de cor, letztere in den Font Redonas bei S^n Cristobal. Sie liefern viel und süßes Obst, welches von Anfang Mai bis Ende Juni reift. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 1 Peseta geschätzt, der höchste Werth ist 1 Peseta für 400 Gramm, der niedrigste 0'15, der mittlere Werth im großen 0'175, der mittlere allgemeine Werth 0'20 Peseta. Das compacte, harte und schwere Holz wird für Tischlereizwecke verwendet und zu 1'50—2 Pesetas das Quintal verkauft.

Von sauern Früchten hat man auf Menorca eine ganze Anzahl. Die Ceder (Aranjer oder Aranjera, Aranjas) wird allgemein, namentlich aber in dem Districte von Mahon cultivirt. Von der Frucht, welche von Ende December bis April reift, wird nämlich die Rinde vielfach zu Confitüren (Aranjat) verwendet. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'50 Peseta geschätzt, die Frucht kostet höchstens 1 Peseta, mindestens 0'30 Peseta das Dutzend, der mittlere allgemeine Werth ist 0'30. Das elastische Holz wird von Tischlern, Drechslern und Wagnern verwendet. Die Citrone (Llimonera a secas oder Llimonera de tot l'añ, Llimonas) wird überall, insbesondere aber im Districte von Mahon cultivirt; sie trägt von Februar bis Ende

des Jahres Früchte. Die Varietät de tot l'añ hat fast immer gelbe und grüne Citronen und Blüten zu gleicher Zeit. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'75 Peseta geschätzt. Die Früchte, die man für Limonaden und die Küche verwendet, kommen auf höchstens 1'50 Peseta das Dutzend, mindestens 0'25 und im großen auf 0'20 Peseta zu stehen. Das Holz nimmt eine gute Politur an und wird von Tischlern, Drechslern und Wagnern verwendet. Die süße Citrone (Llimonera de S^n Jaume oder dolsa) ist selten, einige Bäume sind im Barranc d'Algendar zu sehen. Die Früchte reifen von März bis Juli, man ißt sie nach Entfernung der Schale; da deren nur sehr wenige sind, verkauft man sie nicht.

Der Orangenbaum (Taronjer, Taronjes), der früher nur wenig cultivirt wurde, hat auf Menorca eine gewisse Wichtigkeit erlangt, sodaß Orangen nicht blos in genügender Menge zum Bedarf der Insel producirt werden, sondern daß man auch eine ziemliche Anzahl derselben auszuführen vermag. Die größeren Centren von Orangen sind der Barranc de Cala en Porter (Alayor), der Barranc d'Algendar (Ferrerias) und die herrlichen Gärten von Torre Saura und Hort des Rafal (Ciudadela), letzterer wohl gegenwärtig der schönste Orangengarten der Balearen. Der District von Mahon hat mehr Orangenbäume als jeder andere, aber in einer Unzahl kleiner Gärten und Besitzungen zerstreut. Man kennt die saure Orange, Taronjer agre, von der nur wenige namentlich im Barranc d'Algendar zu sehen sind, die Blutorange, Taronjer de sang, die süße Orange, Taronjer, und die Mandarine, Taronjer Mandarí. Die süßen Orangen reifen von Februar bis Juli, die sauern bis August, die Mandarinen von Ende December bis April; die mittlere Rente eines Orangenbaumes wird auf 1 Peseta für die saure Sorte und die Mandarine, auf 2 Pesetas für die anderen geschätzt. Man verkauft die süßen Orangen höchstens zu 0'75 Peseta das Dutzend und zu 0'15 als Mindestpreis oder zu 1'25 für das Hundert im großen, während der mittlere allgemeine Werth 0'30 für das Dutzend ist, was auch für die Mandarinen gilt. Die sauern Orangen werden blos zum Reinigen der Schweineeingeweide und anderer verwendet; man fängt daher schon im October an, sie zu pflücken, und fährt damit fort, solange die Matanza dauert, bis gegen Ende Februar, d. h. man sammelt diese Orange nicht reif. Die süßen Orangen ißt man frisch, womit man schon im Januar anfängt, und in Limonaden. Man benutzt Orangeschalen, um ein Stück davon den Conserven beizugeben.

Das elastische feine Holz wird von Tischlern und Drechslern verwendet und wie das der Citronen und Cedern zu 2—2'50 Peſetas das Quintal verkauft. Bis vor kurzem hatte man keine Krankheit unter den Orangebäumen beobachtet. Leider iſt in den letzten Jahren an den Wurzeln dieſelbe verheerende Krankheit, welche die herrlichen Gärten Mallorcas verwüſtete, aufgetreten, zuerſt im Barranc de Cala en Porter; auch in dem von Algendar und in Torre Saura ſah ich nur einige Bäume davon ergriffen. In Cala en Porter hat man verſucht, und zwar bisher mit Erfolg, dieſelbe durch Iſolirung der Seitenwurzeln und durch Abſchneiden der mittleren Wurzel zu bekämpfen. Der Baum, der dabei ſtark beſchnitten werden muß, trägt aber verhältnißmäßig wenig, auch iſt die Erhaltung der Aushöhlung unterhalb eines jeden Baumes, die ſich bei jedem ſtarken Regenguß wieder mit Erde anfüllt, mühſam und koſtſpielig.

Der Granatapfelbaum (Magraner, Magranas) iſt ſehr verbreitet, namentlich im Diſtricte von Mahon. Man unterſcheidet davon fünf Abarten: die agras, die ſauerſten und häufigſten, die dolſas, die ſüßeſten, aber mit viel Kern, auch ſehr verbreitet, die d'uba agre, mittelſauer, die d'uba dols, ſchon ſüßer, und die Umerſiencas, weniger ſauer und die geſchätzteſten, ebenfalls ſehr verbreitet. Sie reifen von Mitte September bis Ende December; die Früchte der nicht gepfropften werden, da ſie ſehr zahlreich ſind, meiſt nicht eingeſammelt und man kann ſie noch im Spätherbſt auf dem Baume verdorren ſehen. Die mittlere Rente eines guten Baumes wird auf 1 Peſeta geſchätzt, die Frucht zu 1'50 bis 0'15, im großen zu 0'25 Peſeta das Dutzend verkauft; der mittlere allgemeine Werth iſt 0'35. Die Sorte d'uba dols koſtet 0'60, die d'uba agre 0'15 Peſeta. Das elaſtiſche ſtarke Holz, namentlich der ſauern Art, wird manchmal vom Wagner verwendet; einige machen daraus Stöcke, die Landleute Baumſtützen, das meiſte wird aber zum Brennen verwendet. Die Granatapfelrinde wird von den Gewerbefärbern als adſtringirendes Mittel benutzt.

Der Ebereſchenbaum (Server, Servas) wird wenig cultivirt, früher war er es mehr; man ſieht deren einige in Ses Tavernas (Ciudadela), Alcaufar vey (Mahon) und in den Covas veyas (Mercadal). Sein Obſt, welches Ende September und im October reift, wird auf Menorca nicht viel geſchätzt, ſodaß die Früchte auf nur 0'05 Peſeta das Dutzend zu ſtehen kommen. Das ſehr feine Holz wird für Tiſche

und Tiſchlerhobel verwendet und zu 2 Peſetas das Quintal verkauft. Bei der Mispel (Nespler, Nesplas) unterſcheidet man zwei Abarten, die groſſas und die petitas, erſtere werden nur ſelten, beiſpielsweiſe in der Font d'en Simon bei Mahon cultivirt, die anderen ſind allgemeiner und beſſer; ſie reifen im October. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'50 Peſeta geſchätzt. Der höchſte Werth der Frucht beträgt 0'50 Peſeta für 2 Liter, der kleinſte 0'20, der mittlere allgemeine 0'30. Das Holz wird blos zum Brennen verwendet. Die japaniſche Mispel wird überall, aber nur in wenigen Bäumen angepflanzt, wiewohl ſie gut trägt, am meiſten noch bei Mahon und Ciudadela. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 1 Peſeta geſchätzt. Das Obſt, welches im Mai reift, wird höchſtens zu 0'20 das Dutzend, mindeſtens zu 0'10 verkauft, der mittlere allgemeine Preis iſt 0'15 Peſeta. Bisher wurde das Holz nicht verwerthet. Die gepfropfte Myrte (Murtonera de floquet, Murtons) wird nur ſehr wenig, namentlich bei Mahon, in Sⁿ Luis, Llumeſanes und etwas bei Sⁿ Criſtobal cultivirt. Die namentlich bei Kindern beliebte Frucht, welche von Mitte October bis Mitte November reift, wird nur ſelten verkauft, da die meiſten derartigen Früchte aus Mallorca kommen; 2 Liter koſten 0'25 Peſeta. Die mittlere Rente eines Baumes wird auf 0'75 Peſeta geſchätzt.

Endlich ſei als Fruchtbaum noch der Maulbeerbaum erwähnt, auf den wir ſpäter gelegentlich der Schilderung der Seidenzucht zurückkommen werden. Man unterſcheidet zwei Arten, den Morer, Moras de taca oder de ſang negras, von dem nur ſehr wenige Bäume überall, am meiſten noch im Diſtricte von Mahon, vorhanden ſind, und die Morera, Moras blancas, von der das eben Geſagte auch gilt; von ihr kennt man die Sorten de Mora groſſa blanca und de Mora petita blanca. Die mittlere Rente eines Baumes wird bei der ſchwarzen Art auf 2, bei der weißen auf 1'50 Peſetas geſchätzt. Die Früchte der erſteren reifen von Mitte Juli bis Mitte Auguſt und werden zu 0'05 Peſeta für ein Maß von der Größe einer kleinen Kaffeeſchale verkauft; bei denen der zweiten, welche von Ende Mai bis Ende Juni reifen, koſtet daſſelbe Maß 0'025 Peſeta. Friſch werden die weißen mehr als die ſchwarzen gegeſſen; alle drei Abarten pflegt man mit Wein und Zucker zu genießen. Das Holz, hart und nicht dem Wurmſtiche ausgeſetzt, wird von Tiſchlern, Wagnern, Schiffbauern und Rollenverfertigern verwendet und zu 1—1'50 Peſeta das Quintal verkauft. Haſelnüſſe (Bellaner,

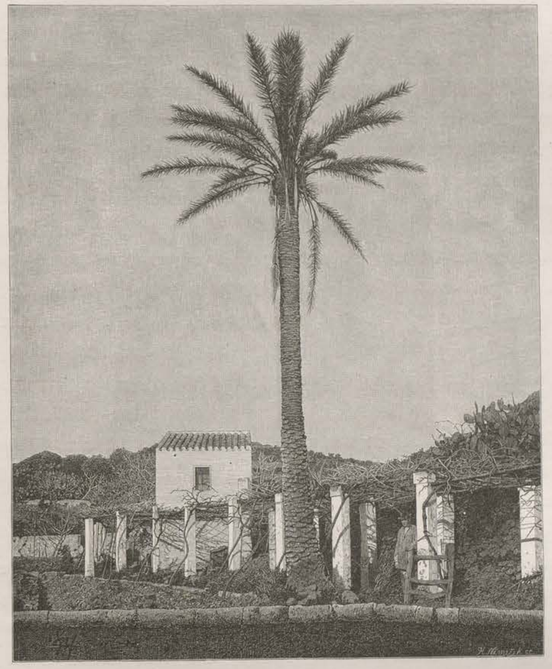
Bellanas) werden im September reif; es gibt deren nur sehr wenige Bäume in Mahon und Sⁿ Cristobal, etwa 5—6 auf der Insel; sie tragen wenig und man verkauft die Frucht nicht. Der Nußbaum (Nogué Anous) ist wenig verbreitet, am meisten noch in Alayor, und gibt hier wenig Frucht. Die Nüsse, die Ende September und October reifen, haben meist eine dicke, harte Schale. Man schätzt die Rente eines Baumes auf 1'50 Peseta; die Nüsse sind 0'60 Peseta je 2 Liter werth. Das Holz, 1—1'50 Peseta das Quintal im Preis, wird von den Tischlern und Wagnern verwendet. Von Kastanien (Castañer, Castañas) gibt es nur sehr wenige Bäume, etwa 4 in Mahon und Sⁿ Cristobal, und selten bringen sie ihre Frucht zur Reife.

Aus allen diesen Obstsorten werden auf Menorca 1) Compots (Almibares), 2) Confitüren (Conservas), 3) Gelatinen (Gelatinas) verfertigt:

1) Almibares	Aprikosen	Aubercocs de San Pere.
	Weiße Pfirsiche	Presegs blancs oder blanquillos.
	Grüne Mandeln	Ametlóns tendres.
	Cidern	Sidros.
	Cedern (die Schale)	Aranjas.
	Pflaumen	Prunas de Frá Roitx und de Frá Vert.
	Citronen (die Schale)	Llimonas.
	Aepfel	Pomas del Bon Jesús.
	Orangen (die Schale)	Taronjas.
	Birnen	Peras Marquesas und de la Nau.
2) Conservas	Aprikosen	Aubercocs primerencs und d'en taronja.
	Pflaumen	Prunas de Maitx, de Frá Roitx und de Neversó.
	Aepfel	Pomas fogassas.
	Gelbe Pfirsiche (alle Sorten)	Melicotons.
	Quitten	Codoñas und codoñs.
	Birnen	Perras rossas oder de courer.
3) Gelatinas	Arzerolen	Etzerolas.
	Pflaumen	Prunas de Frá Roitx und de Frá Vert.
	Erdbeerbaumfrüchte (wild)	Arbossas.
	Aepfel	Pomas fogassas.
	Quitten	Codoñas und codoñs.

Gelatinen macht man hier auch aus vielen anderen Obstsorten, jedoch auf die Weise, daß man Fischleim hinzufügt; die oben angeführten sind aber auf natürlichem Wege hergestellt.

Von semitropischen eingeführten Gewächsen sei vor allem die Palme (Fasser Datiler) erwähnt, die trefflich in der Cularsega bei Mahon und in der Nähe von Ciudadela gedeiht, ja in letzterer Stadt selbst sind einige herrliche Bäume vorhanden. Weder das Holz, welches zu Taburets (Tabálets) für Gemüsegärten verwendet wird,



Dattelpalme in einem Hort der Cularsega.

noch die Datteln, die nie recht süß sind, werden verkauft, sondern blos die Wedel für den Palmsonntag und die Stengel der Wedel (Fasos), mit welchen die Kinder a Matar Judius spielen. Die Früchte der Banane (Platano de America) aus Cuba, die im Mai und Juni reifen, aber wenig schmackhaft sind, die namentlich bei Cin-

dadela, bei Mahon, in Sta Ponsa von Alayor u. s. w. vorkommen, werden blos von dem Eigenthümer gegessen; dasselbe gilt von dem Platomino, von dem in Alcaufar vey 5—6 gute Bäume vorhanden sind. Die Früchte, die jedermann frisch ißt, reifen im November und December; auch macht man daraus Confitüren. Der Guayabo aus Puerto Rico, der Ayucate aus Cuba und der Hanon Chirimoyo sind als Pflanzen in den Gärten von Sta Ponsa von Taltavull, bei Alayor, zu sehen, haben jedoch bisher an den drei Bäumen keine Früchte getragen. Ersterer, in Alcaufar vey, im October Früchte tragend, die aber schlecht reifen, verliert im Winter die Blätter; bei dem zweiten werden sie lediglich gelber. Die afrikanische Pistazie (Pistacho) gedeiht recht gut aus Samen und kann leicht auf den Mastixstrauch (Mata) gepfropft werden. In Alcaufar sind einige so gepfropfte Exemplare zu sehen.

Die Weincultur, welche in früherer Zeit ziemlich verbreitet war, hat sich nach der Entwickelung des Oïdium sehr verringert und erst neuerdings wieder etwas zugenommen. Es gibt sechs größere Weinberge, die, wenn nicht an Zahl der Stöcke, doch an Wichtigkeit nachstehende Reihenfolge haben: Ses Coves veyes von Dn Juan Saura mit 42,000 Stöcken, Son Belloch von Dn Juan Febrer mit 40,000 Stöcken, Sta Eulalieta des Barons de Binimuslem (Ladico) mit 48,000 Stöcken, La Vitoria bei Sant Antoni Martí unweit Ciudadela von Francisco Carrío mit 54,000 Stöcken, Alcaufar vey von Dn Juan Mercadal mit 30,000 Stöcken und Son Gall von Dn Juan Vidal mit 15,000 Stöcken, theils zum Behacken, theils zum Pflügen, während die anderen alle zum Pflügen sind. Man hat in Son Belloch schon moderne Pflüge, welche von einem Thier gezogen werden und etwas seitwärts gebogen sind, damit sie den Weinstock nicht berühren. Bei Mercadal sind Weinbergstückchen auf dem Wege nach den Lluriachs; in Alayor baut man etwas weißen Wein und hat mehr Uebung in der Weinbereitung als in Sn Cristobal, wo man meist dunkeln Rothwein gewinnt. Die besten Weinberge, wohl lauter Parcellen, sind aber die von Sn Luis, Sn Clemente und Llumesanes. Bei Torre Saura und Son Bey bei Ciudadela sind auch hübsche Weingartenstücke.

Der District von Alayor ist der, welcher die meisten Weinberge besitzt und mehr Rothwein producirt; derjenige von Mahon weist jedoch fünffach so viel Weinanbauer auf. Die Weißweine sind in der folgenden Tabelle mit B, die Rothweine mit N bezeichnet.

Außer diesen größeren Weinbergen gibt es namentlich in der Nähe von Mahon, aber auch in den Districten von Ciudadela und Alayor kleinere Weinberge, Viñas, von welchen viele fast mehr zur Unterhaltung als zum eigentlichen Weinbau dienen, wiewohl sie, wollte man sie in ein Ganzes zusammenfassen, einen ziemlich großen Weinbergcomplex bilden würden. Sie sind meistens ummauert und häufig sind die Mauern an den Ecken erhöht, damit man sie nicht so leicht übersteigen kann. Mancher Viña-Eingang hat einen brückenartigen Aufsatz mit hinaufführender Treppe, von dem aus man auf die benachbarte Fahrstraße so hinaussehen kann. Im übrigen enthalten die Weinberge meist ein kleines Häuschen, gewöhnlich mit einer Terrasse oben, auf welche die Treppe mit einem gedeckten schilderhausartigen Aufbau mündet. Bei manchen sind in den Ecken Pflasterziegel eingemauert, damit die Ratten nicht hinaufkriechen.

Weinstöcke.

Landläufiger Name der Sorten	Allgemein angebaut	Hauptsächliche Anbaugebiete	Wenig angebaut, jedoch beispielsweise in	Eigenschaften und Verwendung der Trauben
baberrès blanc . . . . . B.	allgemein	Mahon	—	Sehr süße Trauben, weißer Wein.
baberrès negre . . . . . N.	—	—	Mahon (Llumesanes)	„ „ „ „ „
barbarrossa . . . . . N.	—	—	Mahon (Alcaufar vey)	Süße Trauben, Rothwein.
calop oder imperial . . . B.	allgemein	Mahon	—	Dicke Schale, festes Fleisch, süß.
calòp mollás. . . . . B.	—	—	Mahon (Llumesanes)	„ „ weiches Fleisch.
calòps negre. . . . . N.	—	—	Mahon (Cudia Eremada)	„ „ hartes Fleisch, Rothwein.
cartuxá. . . . . N.	allgemein	Mahon	—	Süß, dünne Schale, Rothwein.
criñana oder coriñana, font, vinatera . . . . . N.	„	„	—	Gut, reichtragend, Rothwein.
criñana mollassa . . . . . N.	—	—	Mahon (Llumesanes)	„ „ weiches Fleisch.
cruxó oder may blanc . . N.	allgemein	Mahon	—	Zum Essen sehr geschätzt.
de Jerusalem . . . . . N.	„	„	—	Gut, rothe Kerne, wenig tragend.
d'en Pretus oder de s'encadenad . . . . . B.	—	—	Mahon (Alcaufar vey)	Sehr gut, treffliche Traube für Rothwein.
d'en valent . . . . . N.	allgemein	Mahon	—	Sehr viele Trauben, sehr dunkler Rothwein.
d'en vermey . . . . . N.	„	„	—	Wenige Trauben und wenig süß.
d'esperó de gall . . . . . B.	—	—	Mahon (Font d'en Simon)	Wenige Stöcke, producirt wenig, nur einige Jahre, seine Cultur hört auf.
de señal de gall . . . . . B.	—	—	Ciudadela	Gut, Rothwein.
esturell oder calderer . . N.	allgemein	Mahon	—	Süß, sehr dunkler und starker Wein.
esturell de piñeta . . . . N.	—	—	Mahon (Alcaufar vey)	„ „ „ „ „ „

Landläufiger Name der Sorten		Allgemein angebaut	Hauptsächliche Anbaugebiete	Wenig angebaut, jedoch beispielsweise in	Eigenschaften und Verwendung der Trauben
esturell lluent	N.	—	—	Mahon (Llumesanes)	Süß, sehr dunkler und starker Wein, wenig tragend.
fogoneu	N.	—	—	Ciudadela	Noch sehr wenig verbreitet.
giró	N.	allgemein	Mahon	—	Trauben und Wein sehr süß.
gorgollassa	N.	—	—	Sn Cristobal	Süße Trauben, sehr dunkler Wein.
granatxa blanca	B.	—	—	Ciudadela	Sehr süß, trefflicher Weißwein.
granatxa negre	N.	—	—	Mahon	„ „ trefflicher Rothwein.
grassera	N.	allgemein	Mahon	—	Spätreifend, sehr große Kerne, wird fast nie ganz reif.
grumé negre	N.	„	„	—	Wenig süß, besser für Penjois.
grumé vermey	N.	„	„	—	„ „ „ „ „
Juanillos	B.	—	—	Mahon (Sn Luis)	Gute Trauben, frühzeitig reifend.
llora oder marsellerès	N.	allgemein	Alayor	—	Die schwarze Traube, die mehr Gewicht für jeden Stock ergibt.
llora forastera	N.	—	—	Mahon (Llumesanes)	Trägt nicht so viel, gut wie jene, leichter Rothwein.
macabeo	B.	—	—	Mahon (Alcaufarvey)	Reichtragend, guter Weißwein.
maimó	N.	—	—	Mahon (Llumesanes)	Hört auf, angebaut zu werden.
malvasia	B.	—	—	Sn Cristobal	Sehr süß, guter Weißwein.
mamella de vaca	N.	—	—	Mahon (Llumesanes)	Gut und besser für Penjois; es gibt davon nur wenige Stöcke.
manduxer	N.	allgemein	Mahon	—	Wenig angenehme Trauben für Rothwein.
manestrell	N.	—	—	Sn Cristobal	Trauben und Rothwein mittelmäßig.
massanèt	B.	—	—	„ „	Wenig angenehme Trauben.
montona blanca	B.	allgemein	Mahon	—	Sehr gute Tafeltrauben.
montona negre	N.	—	—	Mahon (Llumesanes)	„ „ „ sehr selten.
moret bambol	B.	—	—	Mahon (Llumesanes)	Trauben wenig schmackhaft, Rothwein.
moret trobad	B.	allgemein	Mahon	—	Gut wie die Calops.
moscatell oder xinxós	B.	„	„	—	Sehr süße Trauben und Wein von eigenartigem Geschmack.
palomino	B.	—	—	Mahon (Alcaufarvey)	Sehr gut für Weißwein; man braucht ihn viel für den Jerez.
Pedro Jimenez	B.	—	—	Mahon (Alcaufarvey)	Ebenso, für den Wein seines Namens.
perricos	N.	—	—	Mahon (Llumesanes)	Reichtragend, gute Trauben.
planta blanca (nebst Unterarten)	B.	allgemein	Mahon	—	Die weiße Traube, die mehr Gewicht für jeden Stock ergibt.
planta negra	N.	—	—	Sn Cristobal	Sehr selten, sehr süß, wie die vorigen.
sensa piñol	B.	—	—	Mahon	Gut, äußerst selten.
somöll	N.	—	—	Mahon (Sn Luis)	Wenig angenehm als Traube.
vernassa	N.	allgemein	Mahon	—	Gut als Tafeltraube, für Wein wenig verwendet.

Die Weinstöcke mit größeren Kernen sind die grasseras, die mit den größten Trauben die calops und die plantas. Diejenigen weißen Trauben, die mehr Gewicht für den Stock ergeben, sind die plantas blancas, wiewohl es einige alte calops-Stöcke gibt, die ebenso viel oder noch mehr Traubengewicht als die plantas haben. Diejenigen schwarzen Trauben, welche mehr Gewicht für den Stock abgeben, sind die lloras. Die frühzeitigsten Trauben sind die Juanillos, die Anfang Juli reifen, die am spätesten reifenden die grasseras, welche um Allerheiligen und in manchen Jahren stellenweise selbst um diese Zeit noch nicht reif sind. Diejenigen Trauben, die sich am längsten auf dem Stock halten, sind die calops, was sich durch ihre dicke Schale erklärt. Diejenigen, welche vom Stock abgeschnitten und in Penjois aufgehängt sich am besten erhalten, sind die baberrés, die calops, die grumés, die montonas, die plantas und die vernassas.

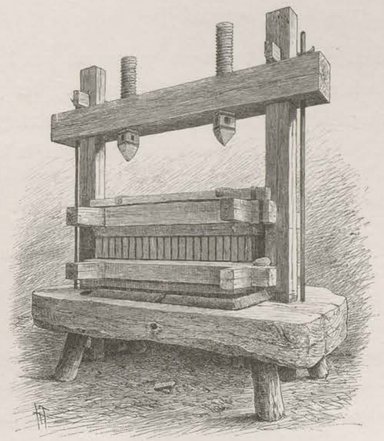
Die Trauben, welche Rem d'en Pretus oder de s'encadenad heißen, stammen von Setzlingen, welche die Gebrüder Prieto für Mercadal, Eigenthümer von Alcaufar, aus Frankreich kommen ließen.

Die Trauben reifen von Ende Juli bis November, man berechnet die Rente eines Stockes auf 0'0375 Peseta. Im Verkauf beträgt der Höchstpreis 400 Gr. zu 0'25, der Mindestpreis zu 0'05 Peseta; im großen ist der mittlere Werth 7'50 Peseta für 41'6 Kilogr.

Um Weinberge anzulegen, nimmt man in dem steinigen Norden von Ciudadela die Steine nicht weg, sondern pflanzt ganz einfach die Reben dazwischen. Man pflegt sowohl dort wie auch bei Mahon Saubohnen in den Weinbergen zu pflanzen, welche angeblich dem Weinstock zuträglich sein sollen, wohl einfach infolge des den Anbau der Saubohnen fördernden Düngers. Man hält gewöhnlich die Weinstöcke niedrig mit Ausnahme einiger Rebendächer in der Nähe von Häusern oder in manchen Obst- und Gemüsegärten, die meist von gemauertem, weiß getünchtem Pfeiler getragen werden. Zum Stutzen der Weinstöcke hatte man früher altmodische Podadoras (Fig. 4, 5 und 6 auf S. 318) mit krummem Messerschnitt und meistens oberer Schneide, während man sie jetzt alle mit der Schere stutzt.

Die Weinlese (Vermar) findet in zwei Absätzen statt: die erste Lese erstreckt sich auf alle Trauben, die früher reif werden, was bei den besseren Arten wie planta blanca, esturell, baberrès, giró u. s. w. der Fall zu sein pflegt, und liefert auch den besseren Wein. Die zweite Weinlese betrifft die reiferen Trauben von criñana calop, llora u. s. w., wobei man einzelne Trauben und sogar einige Abarten gänzlich beiseite läßt, wenn sie noch nicht reif sind; um indessen nicht viele Trauben auf den Stöcken zu lassen, werden viele geschnitten, die noch nicht vollkommen reif sind. Der Wein dieser zweiten Weinlese fällt nicht so gut und nicht so stark aus, wie jener der ersten. Die wenigen Trauben, welche im Weinberg bleiben, und die ganz kleinen, die man Singlons nennt, schneidet man später, da sie zum Essen dienen; man nennt dies Singlonar. Der von jeder Weinlese stammende Wein kommt in verschiedene Fässer als Wein erster und zweiter Qualität von Vino tinto. Nichtsdestoweniger gibt es Leute, welche sorgloser hinsichtlich der Art des Weines beide zusammenmischen. Die Trauben werden mit den Portadoras an den Ort der Pressung geschafft; sie sind in derselben Weise wie auf Mallorca verfertigt, aber mit eisernen Reifen und Henkeln versehen. In der Montaña veya bei Ciudadela sah ich deren mit Henkeln aus Holz, wie auf Mallorca. Das Pressen (Trapidjar) findet mit Fußschlagen in einem Kübel oder einer hölzernen Kiste mit durchlöchertem oder der Länge nach gespaltenem Boden statt, durch dessen Oeffnungen der Most herabläuft, während oben der Teig (Pastas) und die Stengel (Rapas) bleiben. Diejenigen, welche guten Wein bereiten wollen, setzen die Rapas beiseite, lassen die Flüssigkeit, die sie noch haben, herabsickern und beseitigen sie dann für die Essigbereitung; jene, welche die Trauben nicht so sorgfältig behandeln und mehr auf die Menge als auf die Sorte des Weines sehen, pressen die Rapas, deren unangenehm schmeckender Saft mit dem guten Most vermengt wird. Sowohl die einen wie die anderen setzen dann den Most und die Pastas in stehende, oben offene Fässer, die bis 8 Centimeter unter den Rand damit angefüllt werden. Nach etwa zwei Tagen steigt schon das Ganze zum oberen Niveau des Fasses. Man läßt es so 18—20 Tage stehen und fängt dann das Umsetzen (Trascolar) an; inzwischen werden aber die Fässer, welche zur Aufnahme des Weines bestimmt sind, vorbereitet. In früherer Zeit, ja noch jetzt thun es manche, warf man in das an beiden Enden zugestopfte Faß durch die große Oeffnung seines größten Durchmessers ein reines, mit brennendem, gepulvertem Schwefel versehenes Tuch und ließ hierauf das ganz

zugestopfte Faß bis an die Stelle, wo es stehen bleiben sollte, um sich herumrollen. Heutzutage gießt man statt dessen ein paar Liter desselben Weines, den es aufnehmen soll, jedoch gewärmt, hinein, der sich allmählich abkühlt, bis das Faß an den Ort seiner Bestimmung gelangt, und der darin auch dann verbleibt. Nachdem man die Fässer auf das steinerne Fußgestell der Länge nach mit der Oeffnung nach oben gelegt und darin einen großen blechernen Trichter angebracht hat, fängt man das Umsetzen des Weines in diese ersten Fässer (Trascolar 1ª Vegada) an. Man beseitigt die Stengel



Weinpresse.

(Rapas), falls man dieselben dazusetzte, und den Teig (Pastas) etwa in der Dicke einer halben Spanne und bringt beides in einen anderen Behälter, um damit später Essig zu bereiten. Hierauf steckt man den Zapfen (Grifó) in das untere Loch des stehenden Fasses (posan xéta), durch welches der Wein herausfließt, der in Krüge aufgenommen wird, die in den vorerwähnten Trichter entleert werden, bis das eine liegende Faß voll ist. Dieses wird dann oben mit Kork zugestopft, jedoch in der Weise, daß ein Fuß Luftraum verbleibt, da die Gärung noch andauert. Das stehende Faß, aus welchem dieser Wein genommen wurde, wird dann niedergelegt und durch das offene

Ende werden die noch darin verbliebenen Pastas beseitigt. Indem man diese nachträglich mit der Presse zusammendrückt, entsteht der sogenannte Vi de premuda, ein Wein, der schlechter ist als der bisjetzt gewonnene und bald verkauft wird. Aus den zweiten (den ersten liegenden) Fässern sollte der Inhalt, um besseren Wein zu gewinnen, im Winter im Januar oder Februar in andere liegende Fässer zum dritten male umgesetzt werden (Trascolar 2ª Vegada); auf Menorca thun es jedoch nur die, welche in dem Rufe stehen, gute Weine zu haben, die meisten nehmen es aber nur einmal vor, niemand thut es dreimal.

Um zu erkennen, ob der Most genügend gegoren und zum Umsetzen geeignet ist, machen einige die Probe mit dem Mostmesser (Pesa mostos); das sind jedoch blos die großen Traubenkäufer oder die Eigenthümer der größeren Weinberge, welche sich schon nicht mehr der alten Holzpresse, sondern moderner eiserner Pressen bedienen.

Esportins werden zur Weinbereitung nicht gebraucht, da alle Weinpressen, wie die hier abgebildete, welche das auf Menorca übliche alte System darstellt, hölzerne Barreras, d. h. Holzleisten, durch welche der Most herausströmt, haben.

Manche werfen, wenn sie den Wein pressen, erst mehrere Hände voll Kalk-Sulphat (Parrell oder Enyesado de España) hinein, in der Meinung, daß der Wein dadurch tonischer werde; die Mehrzahl leugnet dieses aber und behauptet, daß jener blos den Wein saurer macht. Chemische Mischungen werden auf Menorca nicht vorgenommen, wenn nicht von irgendeinem Gutsbesitzer; dagegen mischt man häufig die leichten Weine mit den starken, die helleren mit den gefärbteren, z. B. die von Sn Cristobal und einige von Alayor mit denen von Llumesanes und Sn Luis, die von Ferrerias mit denen von Ciudadela, sowie manchmal die von Mallorca und Catalonien mit denen von Menorca.

Diejenigen, welche den Wein gut aufbewahren wollen, entleeren ein Faß, sowie sie es anzapfen, gänzlich und füllen ihn in Garrafas, auf welche man ein Duro Stärke von starkem Alkohol oder, was hier allgemeiner ist, von gutem Olivenöl gießt;

dann kommt ein einfacher Korkstöpsel darauf, auf welche Weise sich der Wein, wenn er in einem geeigneten Raume aufbewahrt wird, jahrelang hält.

Außer dem Rothwein (Vino tinto) macht man noch drei andere Sorten: den blanco dulce (dols o cuit), den blanco seco (crud, sec crú) und den blanco virgen (blanc verg). Zur Bereitung des blanco dulce nimmt man den bei dem Stampfen der Trauben sich ergebenden Most und setzt ihn in einen Kessel, wo man ihn am besten über Holzfeuer sieden läßt und abschäumt, bis er ungefähr ein Drittel seines Volumens verloren hat, dann nimmt man den Kessel vom Feuer weg, und wenn der Wein ganz abgekühlt ist, wird er in die Barrils, Garrafas u. s. w. umgesetzt. Da er indessen bei diesem Verfahren noch trübe bleibt, wird er im Winter wieder umgesetzt und zwar zum letzten Male in Garrafas, Botellas oder andere Glasgefäße, in denen er sich jahrelang hält. Der blanco seco wird, wenn man einen besseren Wein haben will, aus Trauben gewonnen, welche ein, zwei oder mehr Tage an der Sonne getrocknet sind und die dann mit den Füßen getreten oder mit den Händen gepreßt werden; der Most wird mit dem Teig in ein stehendes Faß gebracht, worin er drei bis vier Wochen verbleibt, endlich wird er wie der Rothwein ein- oder zweimal umgesetzt. Um den blanco virgen zu erhalten, verfährt man in derselben Weise, wie bei dem blanco seco, nur daß man bei dem virgen blos den Most ohne den Teig gären läßt. Bei diesem wie bei jedem Weißwein werden die Stengel (Rapas) nicht verwendet. Der blanco virgen, der recht stark sein kann, ist sehr klar; er wird für Reconvalescenten und für die Messe, wenn man ihn käuflich bekommen kann, gebraucht.

Der Vino tinto wird in allen Ortschaften, Häusergruppen und vielen Besitzungen bereitet, der blanco dulce und seco blos in den Ortschaften und zwar vorzüglich in Sn Luis und Llumesanes, der blanco virgen an wenigen Plätzen und selten, meist nur von einigen Personen zu ihrem eigenen Gebrauch. Auf ähnliche Weise werden Weine aus bestimmten Traubensorten erzeugt, z. B. aus baberrés allein, aus esturell, aus den beiden genannten Sorten zusammen, wobei die erstere überwiegt, aus esturell negre und llora zusammen, aus llora und giró zusammen, aus Planta blanca und crinaña u. s. w.; dies alles jedoch blos von einigen wenigen Besitzern und nie zum Verkauf.

MISSIONERS DELS SAGRATS COSS BIBLIOTECA BALEAR

Der Wein wird auf Menorca zur Bereitung von Alkohol, Arrop und Carabassad verwendet. Man benutzt ihn auch in der Küche bei geröstetem oder gedünstetem Fleisch und um damit die Erdbeeren (Menduxas) und die schwarzen Maulbeeren (Moras de taca) mit Zucker gemischt zu beträufeln. In diesen Fällen verwendet man immer den weißen Wein, seco oder dulce. In der Pharmacie verwendet man auf Menorca folgende Weine: Wein von Absinth und Chinarinde als tonisch, von Scylla als diuretisch, von Salsaparilla als schweißbefördernd, von Sydenham als stillend, von Emethik und Antimonium als Brechmittel, aromatisch als astringirendes Mittel und von Colchicum gegen die Gicht. Man benutzt zu allen diesen die guten inländischen Weißweine oder den Jerez und den Malaga secos. Für den Gentiana-Wein pflegt man den besten inländischen Rothwein zu verwenden.

In älterer Zeit war es sehr in Gebrauch, den Wintertrank, Sengri genannt, den man noch heutzutage in geringem Umfange verwendet, zu bereiten, der vom Volke außerdem als schweißbefördernd gebraucht wurde. Man mischt hierzu zwei Drittel guten Rothwein mit einem Drittel Wasser; wenn er für Frauen bestimmt ist, nimmt man gleiche Theile, unter gewissen Männern war das Verhältniß 3 zu 1. Hierzu thut man die gewünschte Zuckermenge, ein Stück trockene Orangenschale und eine sehr geringe Menge von Muskatnuß. Das ganze wird ans Feuer gesetzt und in dem Augenblick, wo es zu sieden beginnt, vom Feuer entfernt und getrunken.

Trockene Trauben (Pansas) werden auf Menorca in nur unbedeutender Menge bereitet. Während deren in früherer Zeit viele Familien auf dem Lande herzustellen pflegten, gibt es jetzt nur noch wenige Häuser, wo man die besten Trauben zum Hausgebrauch trocknet. Man nimmt hierfür mit Vorliebe die Planta blanca mit ihren verschiedenen Varietäten, wobei man die größere Kerne und dünnere Haut besitzenden Sorten auswählt. Aus Moscatell werden keine Pansas gemacht, weil deren nur wenige Stöcke bestehen; in Sn Cristobal bereitet man noch die meisten getrockneten Trauben. Man macht eine starke Lauge, welche filtrirt wird, und taucht, wenn dieselbe wieder den Siedepunkt erreicht hat, mehrmals die Trauben hinein, die dann an die Sonne gehängt werden, bis sie vollständig trocken sind; hierauf drückt man

sie zusammen in zugedeckte Thongefäße und bewahrt sie in einem kühlen, aber nicht feuchten Raume auf. Man verkauft die Trauben nicht und alle die im Handel stehenden sind eingeführte.

Außer einigen Spazierstöcken, die einzelne für ihren Privatgebrauch herrichten, dient der Weinstock blos als Brennholz. Seit 1846 werden die Weinberge Menorcas von der Graptodera ampelophaga und ihrer Larve (Cuca), von 1848—49 an vom Oïdium Tuckeri (Cenrada) und seit 1885 von der Pernospora (Mildew) verfolgt. Diese letztere läßt infolge der großen Ausdehnung, die sie von Jahr zu Jahr gewinnt, fast die beiden früheren Rebenplagen vergessen, welche dank dem sorgfältigen Schwefeln sehr abnehmen, namentlich das Oïdium.

Der Escarabatet de Viña (Graptodera ampelophaga) tritt alljährlich in außerordentlichen Mengen auf Menorca auf und dessen Larve frißt die Weinblätter trocken und läßt die Trauben nicht zur Reife gelangen. Mit Vortheil wird er von geduldigen und eifrigen Weinbergbesitzern mittelst Blechtrichter, die vorher gut mit Petroleum geölt worden sind, gejagt; hierbei wird das Ende des Trichters mit der linken Hand in einem Sack festgehalten, während mit der Rechten die Rebenäste oberhalb der Trichteröffnung geschüttelt werden. Zu Tausenden fallen die kleinen Käfer in diese und aus ihr in den Sack, während auch viele am Petroleum festkleben bleiben, das sie bald tödtet. Würden dies alle Weinbergbesitzer einige Tage lang im Frühjahre vornehmen, so könnte man bald der Plage Einhalt thun. Die Larve wird gewöhnlich mit Schwefel bekämpft; einige berieseln die Weinblätter mit Kalkwasser, wodurch die jungen Larven gleich eingehen. Ein großer Feind der Graptodera ist die Forficula, welche zuerst die Eier und dann die Larven frißt. Die Trauben haben, wenn sie reif werden, auch viel von den Wespen zu leiden, insbesondere die frühzeitigen und süßeren; namentlich werden sie von ihnen, wenn das Wasser mangelt und nicht genügend reife Feigen vorhanden sind, beschädigt.

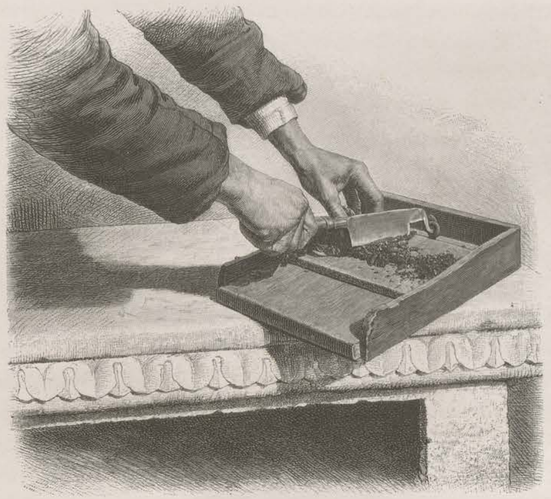
Von Taback wurden auf Menorca drei Sorten cultivirt. Der Havannataback, Tabac de l'Havana (Nicotiana tabacum), dessen Anbau heutzutage verboten ist, vor Jahren jedoch gestattet war und der in großer Menge cultivirt wurde und gut

producirte, fiel nur etwas zu leicht aus. Jetzt halten blos einige Bauern zwei oder drei Pflanzen, welche schon das meiste sind, was man haben darf. Dasselbe gilt von dem brasilianischen Taback, Tabac d'Espaseta (Nicotiana glauca), welcher jahrelang ausdauert und auf Menorca, wo er sehr gut ausfällt, zu einem stämmigen Baum heranwächst.

Der grüne oder einheimische Taback, Tabac pelud oder de Pota (Nicotiana rustica), dessen Cultur auf der Insel von altersher sehr allgemein ist und bei dem man nicht eigentlich weiß, woher die Pflanze stamme, ist namentlich in Ciudadela und Ferrerias häufig, sodaß einige hundert Quintales davon eingeerntet werden. Man weiß nicht, wann diese Pflanze auf Menorca eingeführt wurde, und es gibt keine alten Documente, welche davon sprechen; erst im Jahre 1702 wurde ihre Anpflanzung verboten, wobei die Universidades von Mahon, Alayor und Mercadal baten, daß man sie ihnen gestatte. Infolge dessen wurde auf einem allgemeinen Congreß von Menorca, der am 13. October 1703 abgehalten wurde, vorgeschlagen, daß jedermann Taback pflanzen und dessen Ertrag verkaufen könne, ohne in Geldstrafe zu gerathen. Am 23. Juni 1778 wurde die Ausfuhr dieses Tabacks nach Gibraltar verboten und im Jahre 1803 gestattete wieder der König dessen Cultur. In einer Bekanntmachung des Delegado de Rentas vom 5. October 1803 werden die Menorquiner ermächtigt, den Tabac de Pota ungehindert zu bauen, weil nach statistischen Daten ein Verbot desselben statt die Rente zu vermehren, dieselbe verminderte. Im Jahre 1862 am 15. Februar wurde zum letzten male durch königliche Verordnung diese Cultur verboten und befohlen, die Anpflanzungen zu zerstören. Dagegen wurde im Jahre 1867 durch königliche Verordnung vom 20. März die Anpflanzung und der Verkauf des Tabac de Pota wiederum gestattet und nur das Verbot, ihn nach spanischen Ländern auszuführen, erneuert; gleichzeitig wurde eine Abhandlung über diesen Taback von Dn José Maria Fivaller veröffentlicht. Seit jener Zeit sind diese Bestimmungen in Geltung geblieben; nichtsdestoweniger werden als Contrebande jährlich einige mit Taback beladene Barken nach Mallorca expedirt, welches der einzige Punkt ist, wo er in größerer Menge ausgeführt wird, wobei manche ertappt und die Leute nach dem Gesetz bestraft werden. Die Cultur des Tabac de Pota ermüdet sehr den Boden, wenn man nicht die ganze Pflanze auf einmal ausreißt. Bei vielen Häusern auf dem Lande findet man Plantés

von Tabac de Pota an einer geschützten Stelle, häufig wie die übrigen Pflanzschulen mit einem Stück altem Netz verdeckt, damit die Vögel nicht die Samen wegfressen.

Tabackschneidebreter (Tayadors de Tabac) sind sehr verbreitet, sowohl auf dem Lande wie in der Stadt, um Tabac de Pota zu schneiden; in der Clota von Mahon hat man solche, auf denen man Taback für Landleute in Menge schneidet, mit einem sehr



Tayador de Tabac.

großen Tayant (Messer). Sie bestehen aus einem einfachen Bret mit Bretrand, nach drei Seiten hin mit einem eisernen Haken, in welchen der Tayant eingehakt wird; mit diesem wird der auf ein Stück Bret gestellte Taback sowohl in gerader Linie wie in den Diagonalen geschnitten. Auf dem Lande wird der Tabac de Pota meist in einem hohlen, rohrartig gestalteten, zweitheiligen Holz, das eiserne Ringe festhalten, mit einem rundlichen oder länglichen Holzschlägel und einem hineinpassenden Holzkolben festgestoßen und dann wie eine Melone mit vier Binsen aufgehängt; manchmal setzt man ihn in Aufabias.

Von Oelpflanzen wird außer dem Oelbaum, von dem bereits die Rede war, und dem Mastixstrauch, auf den wir später zurückkommen werden, blos der Ricinus cultivirt. Er ist vielfach, aber nur in je ein oder zwei Pflanzen vertreten, vorzüglich in den Hausgärten der Ortschaften, jedoch allein als Schmuck- oder Seltenheitspflanze. Vor etwa 30 Jahren machte der Pharmaceut Oleo in Ciudadela, wo viel Ricinus vorhanden war, das Ricinusöl, dessen er bedurfte; nach seinem Tode hörte diese Fabrikation jedoch



Tabackstoßer zusammengesteckt.



Tabackstoßer auseinandergenommen.

auf, weil sein Nachfolger es wie die übrigen Apotheker der Insel vom Continent kommen läßt, was sich viel billiger stellt.

Bittermandelöl wird von einigen Apothekern aus den Kernen von verschiedenen Aprikosenarten, mit Ausnahme derjenigen von Piñols dols, welche Kerne gegessen werden, in der kleinen Menge, die sie für ihren Laden im Jahre benöthigen, bereitet. Bittere Mandeln sind auf Menorca nicht vorhanden und werden auch nicht eingeführt.

Von Hollunder (Sauc) sind wenige Exemplare überall vorhanden, die meisten noch in Mahon; aus seinem leichten Holze macht man kurze Griffe für Tischlerwerkzeuge.

Von den zu textilen Zwecken verwendeten Pflanzen cultivirt man deren auf Menorca fünf: die Baumwolle, den Hanf, den Lein, das Spartgras und die Ramie-Nessel. Was zunächst die Baumwolle betrifft, so wurde selbige von Dⁿ Narciso Mercadal, dem Vater des jetzigen Besitzers von Alcaufar vey, daselbst und auf zwei anderen seiner Besitzungen, der Bufera und Mongofre vey, cultivirt und zwar in bedeutender Menge, die ihm eine immer recht gut bezahlte Baumwolle von sehr feinem Faden lieferte. Der jetzige Besitzer hat jedoch des verhältnißmäßig theueren Tagelohnes wegen die Cultur der Baumwolle, welche infolge dessen nur einen unbedeutenden Reinertrag abwarf, aufgegeben. Die Baumwolle wurde außerdem mehr als Curiosum als zu dem Gewinne von einigen anderen Besitzern in geringen Mengen angebaut. Heutzutage hat man blos einige Pflanzen in den Font Redonas de baix und in Binicuadrellet von Sⁿ Cristobal, die jedoch trefflich gedeihen, wodurch der Beweis zu Tage tritt, daß nicht blos die meist sumpfigen Gründe der Bufera, sondern auch die Kalksteingründe des Centrums und Südens der Insel zur Cultur der Baumwolle geeignet sind.

Der Hanf wird lediglich im Districte von Mahon cultivirt, in den Bergers der Cularsega, de Sⁿ Juan, de se Font d'en Simon und d'Exegutás, und zwar nur in geringem Maße, da man im Mittel lediglich 110 Quintales jährlich ernten kann, die einen mittleren Werth von 45 Pesetas das Quintal (42 Kilogr.) haben. Diese Menge deckt jedoch bei weitem den inländischen Bedarf nicht, sodaß man große Quantitäten davon direct aus Genua oder indirect über Barcelona bezieht. Er gedeiht auf Menorca sehr gut, und ich habe manche Hanfstengel (Lluquets) von wirklich riesiger Größe gesehen, er ist jedoch weniger fein und weniger zähe in den Fasern als der italienische Hanf, sodaß man ihn für gröbere Hanfstoffe und Seilerarbeiten verwendet, während man die feineren Stoffe aus dem ausländischen macht. Man benutzt in der Horta von Mahon zum Hanfquetschen Trencadórs aus wildem Oelbaum; es sind dies grob gearbeitete Stämme mit groben Füßen versehen, und mancher dieser Füße ist häufig ein Ast desselben Baumes. Der Trencador d'esclafar hat blos einen mittleren Zahn und daher nur eine Riefung im oberen Theil mit einem Endgriff, mit welchem man quetscht; der Trencador de fer net hat zwei Zähne und mithin zwei Riefungen. Man beseitigt zuerst den unteren harten Stengel, welchen

man mit dem Knie abbricht und der herabfällt, und bringt die oberen Theile gleich unter den Trencador. Mehrere haben Pentinadors mit eisernen Spitzen auf einem Bret, um den Hanf weiter zu reinigen.

Der Lein wird in noch geringerem Maßstabe angebaut, aber in fast allen Vergers des Districtes von Mahon und im Secano-Boden einiger Besitzungen auf der ganzen Insel. Man kennt zwei Abarten davon, den Lli de passol auf Secano-Boden und den Lli de la terra auf bewässertem oder Regadio-Boden, welches die häufigste Sorte ist. Wiewohl kürzer, erhält sich dieser ganz, wenn er gekämmt wird, während der andere bricht. Infolge dessen wird er besser bezahlt; er kostet im Mittel 52 Pesetas das Quintal und man erntet davon im Mittel etwa 20 Quintales im Jahre, von dem anderen viel weniger. Beide Arten werden weder aus- noch eingeführt. Man verwendet den Lli de la terra für feinere Stoffe zu dem inneren Gebrauch, also für Tischtücher, Servietten, Leintücher u. s. w., den Lli de passol für gröbere Stoffe zu dem äußeren Gebrauch, wie Hosen, Blousen u. s. w.

Die Cultur des Spartgrases hat sich heutzutage auf der südlichen Hälfte Menorcas verallgemeinert, sehr wenig verbreitet ist sie aber auf der nördlichen, wo der Boden und die starken Nordwinde ihm nicht zuträglich zu sein scheinen. Sie fing zuerst in Alcaufar vey an, wo man schon beträchtliche Mengen einerntete, die nach Mallorca und Palamós von Catalonien ausgeführt wurden. Im Mittel ist das Quintal 7½ Pesetas werth. Außer Alcaufar sind es die Umgebungen von Sⁿ Luis und Sⁿ Clemente, welche am meisten davon produciren, dann kommen Alayor und Ciudadela. Es gibt in diesen Gegenden schon viele Besitzungen, die, abgesehen von dem eigenen Bedarf für Sanayas, Stricke u. s. w. jede 2, 3, ja bis 4 Quintal jährlich verkaufen. Der menorquinische Spart ist stärker und meist auch länger als der ausländische; zwei Eigenschaften, die ihn sehr gesucht machen. In Alcaufar wirft er mehr Rente ab als die besten Getreidegründe.

Der Spart wird am besten gegen Ende Februar gepflanzt und zwar aus der Pflanzschule (Planté), auf die wir weiter unten noch zurückkommen. Die kleinen Pflänzchen werden etwas über 50 Centimeter im Viereck voneinander nicht tief in den Boden

gesetzt, sondern so, wie sie im Planté standen. Drei bis vier Jahre werden sie durchhackt, dann behackt man sie nur oberflächlich, um das Unkraut zu entfernen. Begossen werden sie nicht, man sucht vielmehr feuchte Tage zum Pflanzen aus; werden sie zu frühzeitig gepflanzt, so tödtet sie die Kälte. Nachdem sie Wurzel gefaßt haben, werden das zweite Jahr schon einige Blätter entfernt; sie werden im Mai, am besten aber im August gepflückt, bevor sie unten austrocknen. Wenn man dies nun begonnen hat, nimmt man davon jedes Jahr weg, und zwar, wenn eine Espartera schwach ist, nur wenige Blätter. Wenn sie das zweite Jahr Samen ansetzen wollen, entfernt man diese, weil sie dann mehr Spart ergeben. Die Fayas (Blüten) werden auch später immer entfernt, mit Ausnahme derjenigen, welche man zur Samengewinnung braucht; man beseitigt sie im Februar, weil sie sonst bei dem Einsammeln des Spartes stören. Die Samen des Vorjahres säet man im März, die Saat erntet man Ende Mai und Anfang Juni, sie muß rechtzeitig gepflückt werden; als Regel gilt hierfür der Zeitpunkt, wo die Faya gelb ist, weil sie sonst sehr rasch abfällt. Es ist schwer, eine Pflanzschule zu machen, und nur wenige vermochten es in Menorca zu thun. Den Boden aus Terra de Mata bereitet man sehr glatt zu, wirft darauf den Samen und bedeckt diesen mit sehr leichter Erde. Man begießt ihn nun täglich und in 20 Tagen wird er aufgehen; wenn es kalt ist, braucht er ein paar Tage mehr. Die Pflanzschule wird nun den Sommer über nur dann begossen, wenn es trockener wird, da die Pflänzchen, wenn zu häufig begossen, zu stark wachsen und dann, wenn sie groß sind, zu schwer zu verpflanzen sind, denn je kleiner sie sind, desto besser fassen sie Wurzel. Wenn ein Frost über sie kommt, gehen sie alle ein; man macht die Pflanzschule auf offenem Felde. Besser ist es bei Spartpflanzen, wenn man die Seitensprößlinge beseitigt. Wenn die Pflanzen sehr alt sind, werden sie abgebrannt und nach zwei bis drei Jahren schießen sie von neuem auf; in dem Zeitraume von etwa 20 Jahren hat man bisher in Alcaufar keine entwurzelt. Manchmal zieht man sie, ohne zu wollen, ab; die alten Pflanzen tragen jedoch weniger. Es gibt dickere und dünnere Spartpflanzen, letztere sind geschätzter, und es werden daher bei dem Samen immer die dünneren gewählt.

Die Ramie-Nessel wurde vor Jahren in Alcaufar versuchsweise cultivirt, wo sie trefflich gedieh, sie wurde dann aber vernachlässigt, weil man ihre Filamente nicht herauszubringen vermochte, besteht aber noch daselbst verwildert, wo sie sich spontan vermehrt.

Die Rente der Textilpflanzen Menorcas ist folgende:

Name	Zeit der Ernte	Mittlere Jahresrente berechnet für den Hektar in Pesetas	Mittlerer Gesammtwerth	Mittlerer Sonderwerth einer Sorte in Pesetas	Durchschnittspreis des Samens oder der Pflanzen in Pesetas	Bemerkungen
Cotó (Baumwollenstaude) . . .	—	—	—	—	—	Wird seit Jahren nicht cultivirt.
Cáñom (Hanf) .	Ende Juli und Anfang August	225	160 Pesetas 41'6 Kilogr.	—	5 je 12 Liter	—
Lli (Lein)	Mitte Juni	225	25 Pesetas 41'6 Kilogr.	Auf Secano-Boden 17'50 Peset. 41'6 Kilogr.	3 je 12 „	—
Espart (Spartgras)	Juli	150	8'50 Pesetas 41'6 Kilogr.	—	25 je 1000 Stück	—
Ortiga-Ramie (Ramie-Nessel)	—	—	—	—	—	Man hat sie nie verarbeitet, nur weiß man, daß sie trefflich gedeiht und sich leicht vermehrt.

Die vorzüglich auf Menorca gebauten Getreidesorten sind die folgenden: Blat d'en Cañot, Blat hordi, Blat de serra negra, Blat fort und Blat ros, ferner Blat sensa serra, Blat d'en menud und Blat d'en menud blanc und endlich Blat Xexa blanca und Blat Xexa de caña blana blanca, d. h. acht Arten und zwei Unterarten. Die drei erstgenannten werden schon in den letzten Jahren nirgends mehr auf der Insel gesäet; sie waren auch nie sehr allgemein gebraucht und wurden, wiewohl sie einen guten Ertrag gaben, wegen der schlechten Resultate ihres Mehles und Brotes aufgegeben. Die vierte und die fünfte Sorte werden sehr wenig und nur an einzelnen Stellen gesäet; sie tragen zwar genügend, da aber die besten Weizensorten so sehr im Preise herabgesetzt wurden, ist der Preis von diesen auf ein Minimum reducirt. Von den fünf übrigen Getreidearten ist der Blat sensa serra die jetzt am wenigsten angebaute, am meisten noch bei Mercadal und Ciudadela. Weder das Mehl noch das Brot dieses Getreides gefallen sehr, aber man behauptet, daß es weniger vom Wurm (Cuc) angegriffen wird und daß auch die Ratten weniger Schaden in seinen Saaten anrichten. Der Blat d'en menud und seine Unterart d'en menud blanc sind jetzt in allen Municipaldistricten noch einigermaßen cultivirt, wiewohl ihr Anbau infolge der herabgehenden Preise abnimmt. Auch diese Sorten sollen aber nach Angabe ihrer Befürworter dem Cuc weniger ausgesetzt sein und sich nicht so sehr mit den

Winden zusammenwerfen; auch sind sie weicher für die Hand, wenn man sie mäht, und endlich wiegt die Cuartera, da die Körner klein sind, viel. Ihre Gegner, die Brotkneter von Gewerbe und die Besitzer, die das Getreide für sich aufbewahren, sagen, daß das Mehl dieser Weizenarten nicht gut bindet und das aus ihnen gebackene Brot zerbricht und in Stückchen zerfällt. Sicher ist, daß die Blats menuds nie so gut bezahlt werden wie die Xexas, deren Concurrenz sie mit der Zeit nicht widerstehen werden können. Es spricht nur zu ihren Gunsten, daß sie in einigen Gründen mehr als irgendeine andere Getreideart produciren. Es bleiben somit als die einzigen Menorca beherrschenden Sorten Xexa blanca und die Unterart Xexa de caña blana blanca, welche in jeder Hinsicht die besten der hier bekannten sind; die letztere wird mehr im Norden, die erstere mehr im Süden der Insel angebaut. Beide sind gleich productiv, schmackhaft und weiß, erzielen erhöhte Preise und werden ohne Unterschied ausgeführt, sie sind aber leider auch die am meisten dem Cuc ausgesetzten Sorten. Mit den beiden Xexas und zwar in größerer Menge mit der Xexa blanca werden neun Zehntel der Felder Menorcas besäet, während das übrige Zehntel auf die beiden Blats menuds entfällt. Von diesen vier Sorten geben wir wegen der sehr geringen Unterschiede der Jahrespreise deren Rente nach den amtlichen Angaben des Einkommensteuer-Katasters, das 1864 genehmigt wurde und noch heutzutage gilt:

Rente einer Cuarterada (7'13 Acres) von Secano-Boden, bestimmt für Weizen, Brache und neuen Anbau.

Classe	Gesammtertrag	Anbau-Auslagen	Reinertrag
1.	108'25	60'75	47'50
2.	82'832	47'832	35'00
3.	49'332	32'832	16'50
4.	26'415	18'415	8'00

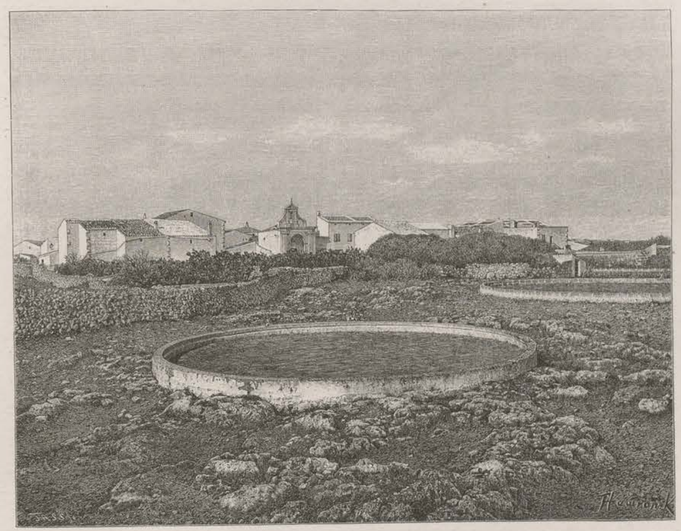
Das gesammte Mittel würde 26'25 Pesetas für die Cuartera betragen, wenn die vier Klassen in gleichem Verhältniß stünden, da aber auf Menorca nur wenige Hektare von wirklich erster Klasse vorhanden sind, während es deren sehr viele von den anderen gibt, so würde man sich nicht viel von der Wahrheit entfernen, wenn man das Mittel der drei unteren Klassen nehmen würde; auf Hektare reducirt, wäre

ungefähr die Rente der ersten Klasse 66'612, die der zweiten Klasse 49'088, die der dritten Klasse 23'141 und die der vierten Klasse 11'220 Pesetas.

Die auf Menorca eingeführten und verwendeten Stroharten sind drei, Stroh von Hafer (Xivada), von Gerste (Hordi) und von Weizen (Blat). Das Haferstroh wird wenig gesammelt, da heutzutage wenig Getreide von dieser Art gesäet und der meiste Hafer als Grünfutter benutzt wird. Auch wird dieses Stroh beim Dreschen zu sehr zerstückelt; es schmeckt jedoch dem Vieh gut, und man gibt es ihm mit Weizenstroh gemischt, bisweilen auch als Erfrischungsmittel. Zu anderen Zwecken benutzt man es nicht, ebenso wenig verkauft man es, da, wer es hat, es für das eigene Vieh verwendet. Gerstenstroh wird noch ziemlich viel auf Menorca eingeführt, wiewohl die Einfuhrmenge gegenwärtig nicht das Drittel von dem erreicht, was sie vor Jahren war; man füllte mit ihm namentlich Strohsäcke und Kopfpolster, heutzutage wird es fast ausschließlich für die Besatzung eingeführt. Das Vieh hat es nicht so gern wie das vorige und liebt es weniger als Weizenstroh; es pflegt daher nur dann Gerstenstroh zu fressen, wenn jenes aufhört; man führt es nie aus. Da die Sitte, die Strohsäcke mit Maisblättern zu füllen statt mit Gerstenstroh, in den Ortschaften sehr zugenommen hat, weist letzteres bei weitem nicht die Verwendung auf, die es früher besaß; auch werden die Kopfpolster fast alle, mit Ausnahme derjenigen der Truppen, mit Wolle angefüllt. Weizenstroh ist das häufigste Stroh und wird in den Paisas sorgfältigst aufbewahrt; es dient als Futter für Rindvieh und Hufthiere. Nach der Ansicht der menorquinischen Bauern ist das nahrhafteste Stroh das Weizenstroh, weniger nahrhaft, aber erfrischend ist nach ihnen das Gerstenstroh, sehr wenig nahrhaft, aber dafür sehr erfrischend das Haferstroh.

Die Tenne trägt gewissermaßen das charakteristische Gepräge aller Gegenden Menorcas, denn man sieht deren an allen Stellen in der Nähe aller Häuser, da die Getreidecultur die wichtigste der Insel ist. Sie sind recht sorgfältig und nett gebaut, meist ganz kreisförmig, mit einer etwas erhöhten, sorgfältig aus Marés-Quadern gearbeiteten Randeinfassung umgeben; die meisten haben einen R-artigen Einschnitt nach innen, um zu verhindern, daß die Ameisen das Getreide nicht wegtragen, andere dagegen haben einen einfach geweißten Rand. Manche sind sehr groß, bis 26 Meter im Durchmesser haltend, so beispielsweise eine in Sobaida; die Mehrzahl hat im Mittel 17 Meter, bei den

kleinen, von denen aber nur sehr wenige vorhanden sind, beträgt der Durchmesser 8 Meter. Die alten Tennen waren mit Steinen gepflastert, in neuerer Zeit pflastert man sie jedoch durchweg mit Ziegeln, stark und groß, die eigens zu diesem Zwecke angefertigt werden. Bei den meisten größeren Besitzungen trifft man immer zwei Tennen, die eine aus Ziegelpflaster, die andere aus Stein. Im nördlichen Centrum der Insel verwendet man mehrfach meist rothe Pizarras-Stücken zum Pflastern der Tennen; sie sind



Eras bei Sⁿ Clemente.

aber schlechter als die aus Ziegeln, weil die Fugen nicht gut zusammengefügt werden können. Damit diese besser zusammenbleiben, werden die mit Ziegeln gepflasterten Tennen vielfach geweißt. Bisweilen liegt eine Tenne höher als die andere. Manche sind miteinander verbunden, damit man, wenn man mit dem Reinigen des Getreides nicht fertig werden sollte, das Getreide von einer Tenne zur anderen abschaufeln kann, ohne Säcke zu benutzen; einige haben jedoch blos eine Mündung der anderen gegenüber. Von den moderneren habe ich Tennen gesehen, bei denen der sie verbindende

Theil abschüssig war, um die Arbeit durch Benutzung der Niveauverschiedenheit zu erleichtern. In der Gegend von Ciudadela trifft man viele natürlich gepflasterte Tennen, bei welchen der Felsenboden nur geebnet und leicht vertieft wurde. Um das gedroschene Getreide aufzubewahren, hat man namentlich auf der Seite von Ciudadela ein Aró wie eine Tenne gebaut, nur viereckig; es gibt indessen auch manchen runden, mit Maré's gepflasterten Aró. Bei Sn Cristobal ist es Sitte, bei den Tennen kleine Häuschen zu bauen, in welchen die Arbeiter übernachten, welche das Getreide bewachen; häufig sind sie tonnengewölbt. Bei Mercadal hat man manche Caseta per s'Era mit einem Ziegeldach wie ein Häuschen versehen; in der Gegend von Ciudadela und Mahon hat man sie in der Regel nicht, und man richtet hier meist blos provisorische Baracken her. Es kommen jedoch auch bei Mahon tonnengewölbte Baracas per s'Era ausnahmsweise vor, namentlich sind sie dort üblich, wo die Tennen vom Hause entfernt liegen. Die Missatjes sprechen miteinander, wenn sie die Tennen bewachen, mit Hülfe eines Triton (Corn), unterhalten sich so in den lauen sternhellen Nächten und vermeiden dadurch das Einschlafen.

Zum Dreschen werden gewöhnlich Rinder, Maulthiere und Pferde verwendet, welche einfach das Getreide mit ihren Hufen austreten; früher war eine Art Rechen, Batadors, in Gebrauch, von denen nur noch wenige zu sehen sind. Sie waren fast dreieckig, von Holz, mit mehreren Reihen großer eiserner Nägelköpfe versehen, die etwa 3 Centimeter in den rückwärtigen unteren Theil der Pfosten vorsprangen, und hatten ferner andere Reihen, welche mit Messern abwechselten, von etwa 20 Centimeter Länge in dem vorderen unteren Theil. Gleichfalls ein altes, aber von manchen noch gebrauchtes Instrument ist der sogenannte Ormetx de batre; er besteht aus einem etwa 1 Meter langen Cylinder (Batadora), 20 Centimeter im Durchmesser haltend, in welchem fast spiralförmig etwa 20 oder mehr gleichfalls hölzerne Stäbe (Massas) angebracht sind. Dieser Cylinder wird durch die Enden seiner eisernen Axe auf einem hölzernen Rahmen (Ormetx) befestigt, gleich dem Oxmetx de Garbetjar, nur kleiner. Die Carretons, in derselben Weise wie auf Mallorca üblich, bestanden schon seit dem Anfange dieses Jahrhunderts; sie werden noch mehrfach, im ganzen jedoch wenig verwendet, man nennt sie Batadora de Pedra. Sie werden von Leuten aus Mallorca hier gemacht und zwar ganz jenen gleich. Man verfertigt sie aus dem

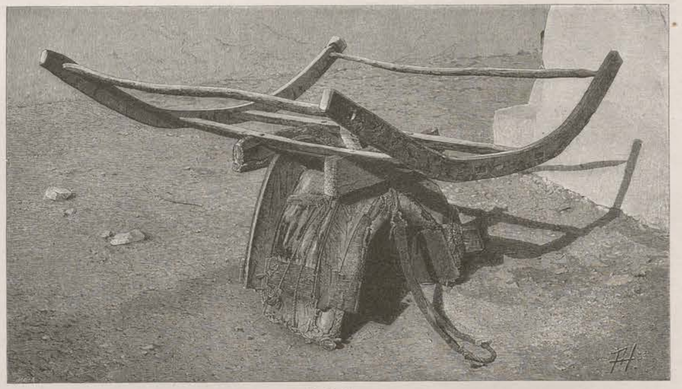
harten röthlichen Kalkstein; auf der äußeren Seite sind sie etwas dicker als auf der inneren, damit sie sich auf der runden Tenne besser herumdrehen lassen. Zu demselben Zwecke hat man auch einige Roulons (Rulons genannt) von compactem Kalkstein, mittlere und große, diese von 40 Quintals (1600 Kilogr.) Gewicht. Es gibt in Mahon zwei Besitzer und in Ciudadela einen, welche je zwei Roulons, darunter einen großen, haben. In Ciudadela hat man es, jüngst auch in Son Saura, mit einer Dreschmaschine nach dem System von Dn Elias Conesa versucht. Von den früher erwähnten Werkzeugen werden manche gleichzeitig mit den dreschenden Thieren verwendet, um die sie einen anderen concentrischen Kreis beschreiben oder die hinter den anderen Thieren gehandhabt werden.

Zum Dreschen gibt man den Maulthieren Cucadas, aus Spartgras trichterförmig gestaltet; man legt ihnen hierbei keinen Collar, sondern blos einen Strick um den Hals, Sa Braga genannt; man drischt mit zwei und mit vier Maulthieren.

Die Gabeln für das Getreide oder Forcas sind stets aus einem Stück wilden Oelbaumes gespalten; durch hölzerne Keile (Tascons) sind die Zähne voneinander geschieden und mittelst zwei eiserner Nägel befestigt. Man macht deren mit zwei Zähnen, per borinar sa Paya, um mit ihnen anzufangen, mit drei Zähnen, Forcas de ventar devant de tres, mit vier Zähnen, Forcas de cuatre; diese sind de fer net oder de repassar, ebenso die mit fünf Zähnen, die zuletzt benutzt werden; man fertigt deren jedoch nur wenige. Die Schaufeln (Palas), breit und wenig tief, aus Buchenholz, sind meist aus Algier eingeführt, viele derselben kommen auch aus Frankreich. Um das Getreide zur Tenne zu bringen, bedient man sich der Cadireta des Garbetjador, die man auf den Holzsattel aufsetzt und die manchmal auch dazu dient, den ganzen Pflug, der daraufgebunden wird, fortzuschaffen, ohne ihn zu schleppen.

Man hat keine Säemaschinen, alle säen vielmehr mit der Hand. Um letztere Arbeit zu erleichtern, bedient man sich eines Sembrador aus Spart mit Doppelhenkel, rückwärts mit Leder umwickelt, welchen man mit einem Strick oberhalb der Schulter befestigt, während man mit der anderen Hand den Henkel hält und säet. Um den zu Boden gefallenen Weizen mit Erde zuzudecken, benutzt man zweierlei Eggen (Hersas). Die

häufigeren (auf Seite 318 abgebildet) haben 5, 7, 9 oder mehr zungenförmige eiserne Spitzen (Rejas), mehr oder minder klein, von denen bereits früher gelegentlich der Ackerbaugeräthe die Rede war. Fast alle größeren Güter der Tramontana und des Centrums der Insel wie auch einige im Süden haben sie und ihre Zahl dürfte schon 200 überschreiten; in Sta Rita und im Hort des Lleó gibt es zwei Eggen von einer anderen Art. Das Gerüst aus Holz ist ein Dreieck von gleichen Seiten, deren jede etwa 1'60 Meter lang ist; auf der unteren Seite hat es statt der Zungen 24 große eiserne Nägel, die, etwa 22 Centimeter lang, nach vorn gebogen sind und eine ihrer



Garbetjador.

Ecken der Erde bieten. Man verwendet sie auch zum Brechen der Erdkrume (desterrozar) und um die vom Pfluge abgerissenen Gräser einzusammeln. Von fast allen wird zum Mähen die Sichel (s. Fig. 3 auf S. 318) verwendet, von einigen für grünes Futter die Sense; es gibt blos zwei Mähmaschinen von Johnstone, Continental genannt, die von ein oder zwei Thieren bewegt werden: die eine ist in Alcaufar vey, aber außer Betrieb, und die andere ist im Hort d'es Lleó in Thätigkeit. Außerdem gibt es noch 6 sehr primitive, alte mallorquinische Mähmaschinen, die man hier Segadora mallorquina nennt: 4 im Districte von Mahon und 2 in Ciudadela; keine ist jedoch thätig, da sie bei den dortigen Gründen keine günstigen Resultate ergeben.

Eine Schwierigkeit bei der Einführung von Maschinen bietet das vorherrschende Halbpachtsystem, bei dem der Halbpächter eine Maschine nicht anschaffen kann und der Eigenthümer nicht will, um seine Rente nicht zu vermindern, auch gehen alle Auslagen des Säens, des Schnittes und des Dreschens auf Rechnung des Halbpächters, der ohnehin seine Leute und Thiere besitzt und nichts für Maschinen ausgeben möchte, da er eines Morgens weggeschickt werden kann, ohne eine andere Besitzung zu finden. Auch die geringe Ausdehnung der Besitzungen, die engen Portells, durch welche die Maschinen nicht hindurchkommen können, sowie für Saat und Schnitt die Unebenheit des Bodens, wo an vielen Stellen nicht blos keine Maschinen, sondern selbst nicht der Pflug wirken kann, sind für die Benutzung von Maschinen hinderlich. Bedenke man nur den Umstand, daß fast alle Besitzungen von Sn Michael bis Weihnachten einen sogenannten Cavador de Rocas halten, um die Stellen zu behacken, welche infolge der vielen Steine nicht gepflügt werden können. Betreffs des Dreschens sei bemerkt, daß, wenn der Wind nicht fehlt, die Arbeit bald vor sich geht und man wenig durch die Maschine gewinnt, welche das Stroh in nicht so gutem Zustande zurücklässt, wie der Landmann es als Viehfutter für den Winter braucht.

Bemerkenswerth ist die Sitte, bogenförmige Reihen von Gerste oder Weizen in die Bohnenfelder zu säen, um diese vor dem Wind zu schützen. Wiewohl das Getreide eines der Haupterträgnisse Menorcas bildet und der dortige Weizen wegen seiner kernigen gesunden Qualität sehr geschätzt ist, so hat er in der Sommerdürre einen großen Feind, wie überhaupt alle Cerealien, die auf Menorca, wenn der Regen gegen Ende März aufhört, fast immer verloren sind. Auch hat in neuerer Zeit der Umstand, daß infolge der großen Einfuhr aus Amerika auf den spanischen Märkten der Preis des Getreides stark herabgedrückt wurde, entmuthigend auf die Landwirthe Menorcas gewirkt, und es sind namentlich, wie wir gleich sehen werden, die künstlichen Weiden und die Viehzucht, worin sie theilweise einen Ersatz suchten.

Nichtsdestoweniger nimmt die Getreidecultur die erste Stelle ein und der Weizen ist sozusagen das Landgeld Menorcas, in welchem häufig auch bezahlt wird, und die Form, in welcher die Amitjés ihren Herren auch die Hälfte vieler anderen Producte, die sich nicht so wie dieser erhalten würden, auszuzahlen pflegen. Uebrigens reichen zur

Mähzeit die Kräfte des Landes nicht aus, und es strömen daher jährlich zu Hunderten Leute aus Mallorca nach Menorca, wo sie billiger arbeiten als die Insulaner und sich mit der dürftigsten Unterkunft begnügen.

Mais wird in den Barrancs namentlich seit den letzten Jahren reichlich angebaut und seine Verwendung als Futter zum Schweinemästen nimmt von Jahr zu Jahr zu; man hat rothen und gelben sowie kleinen Mais.

Wie wir schon früher hervorhoben, sind die künstlichen Weiden für Menorca von besonderer Wichtigkeit; obenan steht hier Hedysarum coronarium, die Sulla der Spanier auf Menorca, Clover genannt, für welchen der magere Boden der Nordseite der Insel besonders günstig zu sein scheint. Diese Pflanze wurde bereits von den Engländern anfangs dieses Jahrhunderts eingeführt, dann aber ihre Cultur fast aufgegeben. Zuerst erfolgte der Anbau von Clover seitens der Menorquiner in San Jusep und Son Vives, dann in Sta Rita bei Mercadal, wo namentlich 1856 und 1858 Dn Benito Oliver y Soler der Cultur derselben einen großen Impuls gab. Die Ergebnisse waren so glänzende, daß sich der Clover binnen kurzem über das ganze nördliche Centrum der Insel, am meisten aber in der Gegend von Mercadal verbreitete. Jährlich werden ganze Hektare von niedriger Garriga abgetrieben, um neue Clover-Pflanzungen anzulegen. Er wird sowohl als grünes Futter und als Hutweide benutzt wie auch im Mai geschnitten, um trockenes Futter für den Winter, das man in eigenen Depots aufbewahrt (Paya de Clover), zu haben. Hierbei werden häufig Sensen gebraucht. Im Frühjahr strotzt dann die Pflanze von röthlichen Blüten, welche im Verein mit dem frischen Grün ihrer Blätter der Landschaft ein recht hübsches Aussehen verleihen. Man säet die Pflanze selten, weil nur wenig davon aufgeht, und zieht vor, sie aus der Pflanzenschule zu verpflanzen; die Samen erntet man im Juli. Man reißt aber die Pflanze zwei- oder dreimal im Jahre heraus.

Unter den wildwachsenden Futterpflanzen ist die wichtigste wohl der (Donax tenax) Carritx, der namentlich die Hügel gegen die Nordküste zu bedeckt und wie auf Mallorca vorzüglich für Hutthiere während des ganzen Winters benutzt wird. Das größte Carritx-Land ist bei Lukatsch und bei den Höhen hinter Son Ermita.

Folgende sind die auf Menorca cultivirten Futterpflanzen, auf deren manche wir gelegentlich der Besprechung der Gemüsegärtnerei wieder zurückkommen werden:

Futterpflanzen.

Name auf Menorca	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Auf Menorca vorkommende Arten	Allgemein angebaut	Anbaugebiet	Wenig angebaut, beispielsweise in	Bemerkungen.
Bastenagas	Gelbe Rübe	—	—	—	Mahon	In den Obst- und Gemüsegärten, sowie den Sinias säet man sie viel, um sie in den Besitzungen zu verkaufen.
Betaravecs .	Zuckerrübe .	weiß, gelb und röthlich	allgemein	Mahon	—	Als Futterpflanzen sind alle Arten gleich gut.
Blat d'India	Türkischer Weizen	weiß (blanc) oder gelb (groc), klein (petit), röthlich (vermey)	allgemein	Mahon	—	Die erste und dritte Art baut man im Norden von Mahon mehr als Grünfutter als ihres trockenen Kornes wegen, im Gegensatz zu den Gebieten von Alayor, Mercadal mit Sn Cristobal und Ferrerias, wo man die Schweine mit den Körnern füttert.
Blat de Moro			—	—	Mahon	
Maiz.			allgemein	Mahon	—	
Caña dolsa	Sorgokorn .	—	„	„	—	Alle Vergers (Obst- und Gemüsegärten), Sinias u. s. w., die bewässert werden, sehr viel angebaut und sehr viel producirend.
Carabaza d'Odesa . .	Kürbis . . .	—	—	—	Hort d'es Lleó	Beginnt dort angebaut zu werden und verbreitet sich.
Clover. . . .	Türkischer Klee	—	allgemein	Mercadal	—	Nimmt von Tag zu Tag mehr in dem Garrigas des Nordens überhand; man verwendet ihn grün und bewahrt ihn trocken in besonderen Magazinen auf (Paya de Clover).
Col de vaca	Kohl	—	„	Mahon	—	Fast alle Llochs und Estancias pflanzen ihn schon.
Eufaus . . .	Gemeine Luzerne . .	—	„	Mahon	—	Hauptsächlich für Kühe.
Escarchofera	Artischoke . .	alle Arten	allgemein	Mahon	—	In verschiedenen Theilen der Insel pflanzt man sie schon mehr als Futter- denn als Fruchtpflanze.
Favet	Bohne. . . .	weiß (blanc) und schwarz (negre)	„	Mahon	—	Gewinnt täglich an Umfang, indem ihr Anbau auf der ganzen Insel zunimmt und sich verbreitet.
Girasol . . .	Sonnenblume . . .	—	—	—	Mercadal (Lluriac vey)	Dort und an wenigen anderen Stellen als Futterpflanze angebaut; vielfach blos als Zierpflanze.

Name auf Menorca	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Auf Menorca vorkommende Arten	Allgemein angebaut	Anbaugebiet	Wenig angebaut, beispielsweise in	Bemerkungen.
Hordi	Gerste. . . .	—	allgemein	Mercadal (mit Sa Cristobal)	—	Ihr Anbau wird im Norden durch den türkischen Klee ersetzt, im Süden mit Bohne und Wicke.
Moniatos . .	Moniato-pflanze. . .	—	„	Mahon	—	Viele säen sie mehr als Futterpflanze denn als Gemüse; man gibt nämlich dem Vieh nicht nur die Stengel, sondern auch die Knollen.
Mostasa. . .	Senfpflanze	—	—	—	Mahon	Anbauversuche haben wegen der geringen Menge ihres Grün wenig befriedigt.
Naps grosos	Große Rübe	—	—	—	Hort d'es Leó	Von der gewöhnlichen verschiedene Art, ausschließlich für das Vieh.
Trebol de jardí oder pasetx (auch Eufaus genannt) . . .	Baumluzerne	—	allgemein	Ciudadela	—	Ihr Anbau nimmt zu und verbreitet sich; es ist eine hübsche, auch zur Zierde geeignete Pflanze, sie wird in 2 Linien 2 Zoll voneinander und 1½ Spanne eine Reihe von der anderen entfernt aus Plantel, wo sie am besten zur Winterszeit, December, gesäet und nach einem Monat (Februar, März) verpflanzt wird; man muß sie anfangs begießen.
Vesas (mißbräuchlich Fasoli) . .	Wicke	—	„	Mahon	—	Ergreift allmählich von dem Secano-Boden des Südens Besitz.
Xivada . . .	Hafer	—	„	Mercadal (Sa Cristobal)	—	Sein Anbau ist sehr im Abnehmen begriffen.

Die Rente der Futterpflanzen (grün und trocken) Menorcas ist folgende:

Name auf Menorca	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Zeit der Ernte	Mittlere Jahresrente berechnet für den Hektar in Pesetas	Mittlerer Gesammtwerth grün und trocken (G. und T.) in Pesetas	Durchschnittspreis des Samens in Pesetas	Bemerkungen
Bastenagas	Gelbe Rübe.	Man hebt sie von Januar bis April aus	200	1 je 41'6 Kilogr.	—	Früher riß man alle Blätter und Wurzeln ab; da die Blätter den Kühen ebenso schmecken wie die Wurzel, fangen aber jetzt einige an, von October ab, das Grüne abzuschneiden, welches nachwächst, ohne der Wurzel zu schaden.

Name auf Menorca	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Zeit der Ernte	Mittlere Jahresrente berechnet für den Hektar in Pesetas	Mittlerer Gesammtwerth grün und trocken (G. und T.) in Pesetas	Durchschnittswerth des Samens in Pesetas	Bemerkungen
Betaraves	Betapflanze .	Man baut sie frisch und gibt sie dem Vieh im Aug.	15	0'50 je 41'6 Kilogr.	—	Alles frißt das Vieh sehr gern; die Blätter sind nicht sehr nahrhaft, die Knollen sind es mehr und wiegen namentlich sehr viel, infolge dessen ergibt sich der große Rentenunterschied. Man verkauft sie nicht.
		Die Wurzeln reift man im September aus . . .	200	1 je 41'6 Kilogr.	—	
Blat d'India . . .	Türkischer Weizen	Frisch gibt man ihn dem Vieh von Juni bis Sept.	750	G. 0'50 je 41'6 Kilogr.	—	Wird schon sehr viel auf Menorca zur Gewinnung von grünem Futter gesäet, weniger der Körner wegen.
Blat de Moro oder Mais		Trocken sammelt man ihn der Körner wegen von Septbr. bis Octbr. . . .	100	T. 13 je 72 Liter	—	
Caña dolsa	Sorgoforn .	Man schneidet es bis dreimal, im Juni beginnend	1250	0'50 je 41'6 K.	—	Einige mähen es blos einmal, wenn es schon geblüht hat, verlieren jedoch viel durch das, was das Vieh nicht frißt.
Carabaza d'Odesa	Kürbis.	Man sammelt ihn von Juli bis Septbr., trägt länger	625	0'50 je 41'6 K.	—	Die Stengel und Blätter werden auch wie die Frucht gegessen. Viele Kürbisse von großem Gewicht und mit vielen Blättern geben diese Rente; sie werden theilweise mehr als Futterpflanze denn als menschliches Nahrungsmittel cultivirt.
Clover	Türkischer Klee (Sulla)	Wird 2—3 mal von December an abgeweidet.				
		Den Samen sammelt man, indem man den richtigen Zeitpunkt wahrnimmt, im Juli.	100	—	20 je 72 Liter	Diese Rente wurde berechnet aus den Futtertagen eines Thieres in 1 Hektar multiplicirt mit den arrasadas. Heutzutage wird nur sehr wenig Samen verkauft, weil nur ein geringer Procentsatz davon aufgeht.
Col de vaca . . .	Kohl	Man bricht die Blätter von Octbr. bis März . .	650	G. 0'50 je 41'6 Kilogr.	—	Dies ist wirklich der Preis, zu dem man ihn verkauft und bisweilen noch theuerer. Im großen würde er die angegebene Rente abwerfen, wenn man ihn ganz verkaufte.
Eufaus (s. auch Trebol)	Gemeine Luzerne. . . .	Man schneidet sie von April bis September, 7 mal jährlich im Mittel. . . .	2000 (frisch und trocken)	G. 0'75 je 41'6 Kilogr.	1'50 je 400 Gr.	Sie gibt auf Menorca das beste Futter, ist aber wenig verbreitet infolge der fehlenden Eigenschaften des Bodens. Der Samen wird sehr selten verkauft; ein jeder von den wenigen, die sie cultiviren, verkauft sie für sich. Grün wird wenig verkauft.
Escarchofera . . .	Artischoke . .	Man bricht sie ohne Unterbrechung von November bis Juni ab	1500	G. 0'50 je 41'6 Kilogr.	—	Dieses sehr häufige Futter wird auf Menorca nicht verkauft, da ein jeder die Pflanze für sich hat; wenn man es jedoch verkaufen möchte, wäre der angegebene sein Werth mit anderen Futterpflanzen verglichen. Viele haben die Artischoken mehr ihres Futters als ihrer Frucht wegen gepflanzt.
Favet	Bohne	Juni	100	T. 10'50 je 72 Liter	—	Heutzutage verkauft man genügende Mengen von menorquinischen Bohnen. Die trockenen Stengel (paya de Favet, Bohnenstroh) werden auch als gutes Futter verwendet, jedoch weder verkauft noch gekauft.
Hordi	Gerste	Frisch haut man sie allgemein im März u. April.	450	G. 1 je 41'6 K.	—	Wird viel als Futter im kleinen verkauft, wodurch sicher die kleinen Besitzer bei Mahon diese Rente erzielen. Von trockener Gerste rechnet man das Product von 12 Cuarteras auf 1 gesäete.
		Trocken schneidet man sie im Juni u. selbst im Mai.	150	T. 8'50 je 72 Liter	—	

Name auf Menorca	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Zeit der Ernte	Mittlere Jahresrente berechnet für den Hektar in Pesetas	Mittlerer Gesammtwerth grün und trocken (G. und T.) in Pesetas	Durchschnittswerth des Samens in Pesetas	Bemerkungen
Melilotus albus (Meliloto blanco)	—	Blüht im Juli	—	—	—	Es ist das erste Jahr, daß er hier gesäet wird, und zwar von Mercadal de Alcanfar als Futterpflanze und von Andren für seine Bienen.
Moniatos	Moniatopflanze ...	Frisch von Sept. bis Nov. (Stengel und Blätter).	225	G. 0'50 je 41'6 Kilogr.	—	Thatsächlich wird sie als grünes Futter nicht verkauft; kann man sie nicht ausnutzen, so gibt man eine Maulthierladung davon für eine Tagesarbeit.
		Knollen, zu geeigneter Zeit, zugleich	375	Knollen 2'50 je 41'6 Kilogr.	—	Dieser Preis ist in den Feldern, wo man sie erntet, üblich, in den Ortschaften gelten sie 3—3'25 Pesetas das Quintal.
Mostasa	Senfpflanze.	Man läßt sie abweiden oder schneidet sie frisch im Octbr. und Novbr. ..	125	—	—	1 Hektar wird gut 500 Quintals produciren, weil jedoch die Pflanze zu fibrös ist, verdirbt das Vieh viel davon, und infolge dessen ist die Rente nicht hoch. Heutzutage sind es sehr wenige, welche diese Futterpflanze cultiviren.
Naps grosos ...	Große Rübe	Man reißt sie der Reihe nach frisch mit den Wurzeln aus ..... In Secano-Boden im Decbr., Jan. u. Febr.	100	0'50 je 41'6 K.	—	Es ist dasjenige Futter, welches das größte Gewicht erzielt, wenn man die Knollen und das Grüne der Blätter rechnet, was alles das Vieh sehr gern frißt.
Trebol de jardi oder pasetx		In Regadio-Boden im August und Septbr.				
(Eufaus desgl.)	Baumluzerne	Man haut sie im Dec. und ein zweites mal im April.	500	G. 0'25 je 41'6 Kilogr.	—	Vortrefflich für Huthiere, für Rindvieh wenig werth; das Mähen der Pflanze verlangt viel Arbeit und sie producirt wenig. Man verkauft sie auch nicht, Gewicht für Gewicht ist sie aber die Hälfte der Artischoken werth.
Vesas (mißbräuchlich Fasoli) ...	Wicke	Wird zweimal abgeweidet, im Novbr. u. Decbr., sowie im April und Mai	45	—	—	Man säet sie gewöhnlich gemischt mit der Xivada, und zwar 2/3 Bezas und 1/3 Xivada; die Rente wurde wie beim Clover berechnet. Heutzutage wird viel Samen davon für Weiden verkauft.
		Den Samen sammelt man im Mai und Juni oder Juli	200	15 je 72 Liter	15 je 72 Liter	
Xivada	Hafer	Das Vieh weidet ihn im Novbr., Febr. u. Mai ab	abweiden 27 abhauen (sehr selten)	—	—	Fast aller Hafer wird hier arrafada (d. h. vom Vieh auf dem Halm gefressen) verbraucht außer dem, welchen jede Ortschaft für die Aussaat und die Schnittzeit bedarf. Die Berechnung der arrafada hat man in der Weise gemacht, daß man von den Tagen ausgeht, welche eine Kuh zum Fressen von 1 Hektar dieses grünen Futters brauchen möchte.
		Man erntet ihn trocken im Juli		G. 0'50 je 41'6 Kilogr.	—	
			Schnitt 175	T. 7 je 72 Liter	—	

Die vielen Tancas der Felder sind im Frühjahr voll spontan wachsender Pflanzen, welche die schmackhaften und guten Weiden der Insel ausmachen, namentlich ist der Lleva Má (Calendula arvensis) in außerordentlicher Menge vorhanden. Von den wichtigsten und am häufigsten spontan vorkommenden Weidepflanzen, die in Menge in den cultivirten Gründen wachsen, seien folgende erwähnt:

Wissenschaftlicher Name.		Landläufiger Name.
Diplotaxis erucoides.	*D. C.*	Ravenissa blanca.
Calendula arvensis.	*L.*	Lleva Má.
Lotus ornithopodioides.	*L.*	Trebol.
„ edulis.	*L.*	
Trifolium nigrescens.	*Viv.*	Trebol blanc.
Astragalus boeticus.	*L.*	Clover bord.
„ hamosus.	*L.*	
Scorpiurus subvillosa.	*L.*	Orella de llebra.
Medicago orbicularis.	*All.*	Trebol de llepassa.
„ tuberculata.	*Willd.*	
„ pentacycla.	*D. C.*	
„ praecox.	*D. C.*	
„ tribuloides.	*Lam.*	
Aegilops ovata.	*L.*	Blad de cama-vermeya.
Lolium strictum.	*Prell.*	Mergay.
Serrafalcus mollis.	*Parl.*	

Eigenthümlich ist, daß, während auf Mallorca anfangs Mai sorgfältig alle Disteln geköpft werden, damit sich ihre Samen nicht verbreiten, man deren einige auf Menorca reifen läßt und als gutes Viehfutter ansieht, nämlich die Carcs blancs. Wenn sie am Boden vom Morgenthau feucht sind, werden in den Tancas, wo schon nichts mehr vorhanden ist, die Distelköpfe vom Vieh gern gefressen. Es gibt große Disteln, Carcs Cadufés genannt, die gegessen werden, wenn sie jung sind, andere, die sehr stachelig sind, werden beseitigt, nämlich die Carcs cigrells. Wir begegnen ihnen in der folgenden Zusammenstellung der als nachtheilig betrachteten Pflanzen, welche die menorquinischen Landleute aus dem Felde herausreißen; namentlich die Lletrera bedeckt bei Mahon die Felder stellenweise in solcher Menge, daß sie fast zur alleinigen Herrscherin wird.

Wissenschaftlicher Name.		Landläufiger Name.
*Lepidium Draba.	*L.*	
*Oxalis cernua.	*Humb.*	Vellanetas.
Carlina racemosa.	*L.*	Carc cigrell.

Bemerkung. Die zwei mit * bezeichneten Pflanzen sind von jüngerer Einführung, die etwa vor 15 Jahren erfolgt ist; erstere nämlich kam als Schmuckpflanze, letztere mit Dünger als Samen. Besonders bei Bini-Aza, unweit Mahon, sind sie in Menge vorhanden.

Wissenschaftlicher Name.		Landläufiger Name.
Verbascum sinuatum.	*L.*	Trepó.
Euphorbia helioscopia.	*L.*	Lletrera.
Asphodelus ramosus.	*L.*	Porrassa.
Asphodelus fistulosus.	*L.*	Cebullí.
Gladiolus segetum.	*Davl.*	Espaseta.
Leucojum Hernandezii.	*Camb.*	Ayassa blanca.
Cyperus olivaris.	*Targ.*	Junsa.
Cynodon Dactylon.	*Pers.*	Gram.

Der Carc negre (Kentrophyllum lanatum D. C.) wird grün in der Regel von keinem Hufthier gefressen, wenn es nicht durch den Hunger hierzu genöthigt ist; was die Thiere jedoch auch, ohne Hunger zu haben, fressen, sind die fast ausgetrockneten Blüten dieser Distelart, wobei sie denn mehr oder minder reifen Samen mitfressen. Dies thun sie allerdings wohl mehr aus Spielerei, wenn sie frei herumweiden. Eigenthümlicherweise verursacht ihnen dieses Futter eine Art Trunkenheit, die sie zwar nicht zwingt, sich zu Boden zu werfen, sie jedoch auf ihren Füßen schwanken läßt, wie wenn diese sie nicht zu tragen vermöchten; manchmal wird an ihnen ein leichtes allgemeines Zittern bemerkbar. Jener Zustand der Betäubung dauert nur einige Stunden; es sind jedoch auch Fälle vorgekommen, wo diese Disteln am frühen Morgen von den Thieren gefressen wurden und man an ihnen noch den halben Nachmittag über einige Symptome der Trunkenheit bemerkte, kein Thier geht aber dadurch zu Grunde. Der Carc negre findet sich vorzüglich in den alten Bodenformationen des Nordens der Insel, im Myocänboden dagegen ist diese Distelart sehr selten.

Längs der Gewässer wachsen gleichfalls mehrere Pflanzen, die, wenn man sie auch ausnutzt, sonst bei ihrer Verbreitung als Unkraut gelten könnten: so das Schilfrohr, welches in den Torrenten der Barrancs, vorzüglich im südlichen Theil von jenen von Algendar gegen Sta Galdana zu, und vielen Bachbetten der Nordküste in Menge wächst; es wird um das Johannisfest geschnitten. Burró wächst namentlich in Son Saura und Mongofre an der Nordküste häufig und die Bova in Menge in den sumpfigen Torrententhälern. Wir werden auf dieselben gelegentlich der für Industriezwecke verwendbaren Pflanzen zurückkommen.

Die Gemüsegärtnerei ist auf Menorca von besonderer Wichtigkeit und die Insel wegen der Trefflichkeit ihrer Gemüsearten berühmt, sodaß mir ein enthusiastischer Mahonneser sagte, daß auf Menorca Kohl besser sei als anderswo das Fleisch. Sicher ist, daß der üppige Boden einiger Thalsohlen und vor allem die ganz besonders sorgfältige Cultur, durch welche sich die Mahonneser auszeichnen, die sich in Algerien, wie wir schon früher sahen, auch einen wirklichen Ruf als Gemüsegärtner erworben haben, vorzügliche Resultate ergibt. Trotz des kälteren Klimas hat man in Mahon im Winter viel frühzeitiger und viel längere Zeit hindurch allerhand Gemüsesorten als auf Mallorca, was nur der starken Düngung und fleißigen Behandlung zu verdanken ist. Es ist eine wahre Freude, diese so gut gepflegten Horts zu sehen, in welchen viele Hortolans die Furchen mit der Leine und zwei Stäbchen machen, um ganz gerade zu gehen. Schöne große Horts findet man in Carbonell bei Mahon, in der Cularsega am Puntirró und in den vielen Barrancs, sonst sind die meisten Gemüsegärten kleine Stücke von stark konischen Parets, die durch gemauerte, geweißte Pfeiler verstärkt werden, oder von ganz gemauerten Wänden umringt, welche an den Ecken höher und seitwärts ausgeschweift zu sein pflegen, damit man nicht hinaufsteigen kann; bei Mahon sind die Hortswände meist mit Glasscherben oben bespickt. Hohe Lorberbäume in manchen Horts bei Alayor, der Font Santa u. s. w. schützen den Gemüsegarten vor dem Wind, vor welchem zum Schutz die Wand auch auf der Nordseite höher zu sein pflegt als auf den übrigen Seiten.

Man macht bei Ciudadela bogenförmige Marés-Nischen, um Pflanzenschulen, welche für Horts dienen, zu schützen. Unter zusammengeknitterten Blättern von Cactusfeigen, Thonbecken und Topfstücken pflegt man in den Horts aus der Umgebung von Mahon junge Kürbisse zu pflanzen, die dadurch, so lange als sie noch zart sind, vor dem Winde geschützt stehen und von demselben nicht beschädigt werden.

Eine Uebersicht über Küchengewächse, Grünzeug, Knollengewächse und allerhand Gartenfrüchte, welche die vielen Gemüsegärten Menorcas produciren, mit Angabe der Verwendung, der Erntezeit, der mittleren Rente für den Hektar und des Werthes geben uns die folgenden Tabellen:

Menorquinischer Name	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Verwendung als	Erntezeit	Mittlere Rente für den Hektar mit Angabe des Ertrags in Pesetas	Allgemeiner Werth jeder Art grün (G.) und trocken (T.) nach den Sorten getrennt in Pesetas. Im allgemeinen: Höchster Werth	Im allgemeinen: Niedrigster Werth	Mittlerer Werth im großen	Mittlerer allgemeiner Werth	Mittlerer Sonderwerth einiger Sorten je nach Qualität in Pesetas	Bemerkungen
Abit	Sellerie	Küchengewächs	Die Blätter das ganze Jahr. Die Pflanze Januar bis April	—	—	—	—	—	—	Eine der obenerwähnten Ingredienzen der Sopa.
Ajonjolí	Sesam	Wurzel	Mai	110	0'25 das Stück	0'05 das Stück	5, 100 Stück	0'10 das Stück	—	Dies ist der weiße (Abit blanc) Sellerie, als Salat gebraucht.
				—	—	—	—	—	—	Man verkauft sie nicht, der Arzt von Sa Cristobal hält sie.
Alcaparra oder Tapasas	Kaper	Küchengewächs	Ende Mai bis Anfang Juni	—	3'50, 2 Liter	0'50, 2 Liter	—	2, 2 Liter	Zarte 3'25, mittelzarte 1'35, Mitjanseras 0'75, harte 0'50 und Cobrombuls 1'60. (Es sind dies die 5 Qualitäten, welche es gibt.)	Das Hauptcentrum ist Ciudadela, dort gaben vor Jahren die Weiber, welche Kapern einsammelten, dem Eigenthümer ein Drittel des Productes, heutzutage nimmt der Baron de Lluriach, Eigenthümer der Torre del Ram, im Mittel blos 7 Pesetas im Jahre. Eigenthümlicherweise haben auf Menorca die Kapernsträucher keine Dornen, während sie auf dem benachbarten Mallorca überall solche besitzen, obgleich es doch dieselbe Art (Capparis spinosa) ist; sicher ein interessanter Fall.
Bastenagas	Gelbe Möhre	„	Suppenmöhren (klein u. kurz) fast zu jeder Zeit, große und breite von Januar bis April	—	—	—	—	—	—	Eine andere Ingredienz der 6 bekannten.
				200	0'60, 104 K.	0'25, 10'4 K.	1, 41'6 Kilogr.	0'30, 104 K.	—	Es ist die auch als Viehfutter benutzte Sorte; man ißt sie auch als Salat und im Backofen gebacken, in Schnitten mit Zucker und die Knaben roh.
Betaravec de menjar	Zuckerrübe	„	Von Juli bis October	—	0'10, 1 Wurzel	0'04, 1 Wurzel	—	0'05, 1 Wurzel	(Es kommen auf jede Wurzel so und so viel.)	
Bledas	Mangold	„	Januar bis Mai	—	—	—	—	0'025 eine Hand voll Blätter	—	Sehr wenig gebaut. Wenige Menorquiner kaufen sie, die Ausländer essen die wenigen, die producirt werden.
Camerrotjas llatugueras	Cichorie	„	Januar bis April	—	—	—	—	0'025 das Stück	—	Man säet ihn nicht, sondern hält ihn blos in nutzlosen Winkeln; wenn man ihn verkaufen und ihn säen wollte, würde er sehr viel produciren.
Carabassa de rubiöl	Mützenkürbis (de rubiöl)	„	September	—	—	—	—	0'025, 400 Gr.	—	Sehr beschränkte Cultur.
Carabassa blanca	Gemeiner Kürbis (weiß)	„	Juni und Juli	430	0'025, 400 Gr.	0'05, 1200 Gr.	1, 41'6 Kilogr.	0'05, 400 „	—	Sehr beschränkte Cultur für Carabassat, Conserven und Rubiols.
Carabassa groga	Runder Kürbis (gelb)	„	September	300	0'03, 400 „	0'02, 400 „	1'50, 41'6 „	0'025, 400 „	—	Diese Varietäten steigen und sinken gleich im Preise.
Carabassó	Kleiner Kürbis	„	Mai und Juni	—	0'10 das Stück	0'025 das Stück	—	0'04 das Stück	—	Die Varietäten schwanken auf dieselbe Weise; die de Moro ist die vorgezogene, die groga ist theurer und wirft mehr Rente ab als die blanca, da die Gesammtrente von Quintals, die bei jeder Ernte producirt werden, geringer ist.
Carc de jardí oder de verger	Eßbare Distel	„	Von Octbr. bis Decbr. und von Mai bis Juni	—	—	—	—	—	—	Sehr wenig angebaut; die Carabassetas, die man als Grünzeug im Gesottenen gibt, sind junge Pflanzen der Carabassa d'Odessa.
Cobrombols	Gurke	„	Von Mai bis Juli	600	0'10 das Stück	0'015 das Stück	0'20 das Dtzd.	0'04 das Stück	—	Wird erst seit kurzem von einigen cultivirt, beispielsweise von dem Arzte von Sa Cristobal.
Còl	Kohl	„	Das ganze Jahr hindurch	200	0'25 „ „	0'25 das Dtzd.	0'75 „ „	0'08 „ „	—	— — —
Colflô	Blumenkohl	„	Von December bis März	150	0'25 „ „	0'30 „ „	0'75 „ „	0'05 „ „	—	Die Forca gibt es das ganze Jahr, die de capdell von September bis Februar; der Preis der beiden schwankt gleichfalls.
Colibroquil	Spargelkohl	„	Von Mitte September bis Ende December	150	0'125 „ „	0'075 das Stück	—	0'10 „ „	—	Die primerencas, d. h. frühzeitigen, sind theurer.
Endivia	Endivie	„	Von October bis Februar	160	0'025 „ „	0'02 „ „	0'20 das Dtzd.	0'03 „ „	—	Sehr beschränkte Cultur, fast lediglich die Auswärtigen essen sie. Die angegebene Rente ist die, welche sie abgeben können.
Escarola	Escarola	„	Von October bis Februar	160	0'025 „ „	0'02 „ „	0'20 „ „	0'03 „ „	—	— — —
Escarxofas	Artischoke	„	November bis April	225	1 das Dtzd.	0'10 das Dtzd.	0'10 „ „	0'25 das Dtzd.	Redonas 0'30, De pom de more 0'15	Keine Abart hat einen höheren Preis.
Esparegs de sínia	Spargel	„	Von Januar bis April	250	0'025 ein Bund	0'025 3 Bund	—	0'025, 2 Bund (Jedes Bund enthält 7 oder 8 Stangen)	—	Die Varietät d'herba wird weder verkauft noch gekauft, jede Besitzung hat sie für sich.
Espinács	Spinat	„	Von Februar bis April	250	—	—	—	0'025 od. 0'05 ein kleiner Teller	Jedes Bund Blätter je nach deren Größe	Sehr wenig angebaut; die meisten, die man trifft, sind wildwachsend. Die angegebene Rente würde gewonnen, wenn man ihn im großen Maßstabe anbauen würde.
Fasols	Bohne	Frisch	Von October bis Mai (trocken sammelt man sie im Juni)	700	0'90, 400 Gr.	0'025, 400 Gr.	0'75, 10'4 K.	0'10, 400 Gr.	Curantins 0'15, de flô blana 0'05 Gr.	Kleiner Anbau; wäre er groß, so wäre die angegebene seine Rente.
Favas	Saubohne	„	Von Ende März bis Mai	500	0'20, 400 „	0'02, 400 „	0'50, 10'4 „	0'025, 400 „	—	Trocken verkauft man sie nicht, blos als Saat läßt man sie.
Favas	Saubohne	Trocken	Juni	80	0'50, 2 Liter	0'35, 2 Liter	13, 72 Liter	0'40, 2 Liter	—	Die Habas curantinas sind neuer Einführung, werden alle grün gegessen und sind die geschätztesten und kleinsten.
Fonóy	Fenchel	Würze	Man schneidet ihn im September	—	—	—	—	—	—	Viele halten sie in ihrem Hause; man verkauft ein Handbündel zu 0'05 nur selten, es geschieht dann des Samens wegen, den man in die Boiffarens thut, während man die Stengel den Ochsen beigibt. Der Same ist im Mittel 0'60 für 400 Gramm werth.
Guixas	Wicke	Gemüse	Juni und Juli	80	2'50, 12 Liter	2, 12 Liter	2, 12 Liter	2'25, 12 Liter	—	— — —
Guixóns	Maskenfisole	Frisch	Von Juni bis September	300	0'15, 400 Gr.	0'05, 400 Gr.	—	0'10, 400 Gr.	—	Dieses grüne Essen ist nicht so verbreitet, wie die Bohnen, Saubohnen und Fisolen.
Guixons	Maskenfisole	Trocken	October	100	0'675, 2 Liter	0'50, 2 Liter	17, 72 Liter	0'55, 2 Liter	—	Die kleineren und weißeren sind stets die geschätzteren und theureren.

Menorquinischer Name	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Verwendung als	Erntezeit	Mittlere Rente für den Hektar mit Angabe des Ertrags in Pesetas	Allgemeiner Werth jeder Art grün (G.) und trocken (T.) nach den Sorten getrennt in Pesetas. Im allgemeinen: Höchster Werth	Im allgemeinen: Niedrigster Werth	Mittlerer Werth im großen	Mittlerer allgemeiner Werth	Mittlerer Sonderwerth einiger Sorten je nach Qualität in Pesetas	Bemerkungen
Habichuela	Türkische Bohne	Frisch	Von April bis November	700	1, 400 Gr.	0'05, 400 Gr.	0'75, 10'4 K.	0'10, 400 Gr.	Renagas 0'15, Blancas 0'08 Gr.	Um sie trocken zu verkaufen, werden hier blos die weißeren Varietäten angebaut und auch diese nur wenig, weil sie fast nie gut gerathen, auch herrscht keine Vorliebe für die trockenen; fast alle, die hier gegessen werden, sind ausländische. Die dunkeln, gefleckten und schwarzen Abarten wollen die Weiber nicht, weil sie sagen, daß sie Käfern ähneln.
Herbasana	Jerba-buena	Würze	Man sammelt sie das ganze Jahr über	—	—	—	—	0'025 das Bund	—	Wenn man sie zu dem Preis, in dem sie steht, verkaufen könnte, würde sie eine sehr hohe Rente abwerfen.
Juavert	Petersilie	Würze	Man schneidet sie im Juli	—	—	—	—	0'02 das Bund Blätter	—	Das ganze Jahr werden die Blätter gepflückt und verkauft, und zu dem Preis, in welchem sie stehen, würden sie für den Hektar eine fabelhafte Rente ergeben.
Llentías	Linse	Gemüse	Juni und Juli	80	1'25, 2 Liter	0'90, 2 Liter	5'50, 12 Liter	1, 2 Liter	—	Produciren sehr viel und man bezahlt sie gut, man baut sie jedoch wenig, da man Tausende zu einer Cuartera braucht und sie aus dem Lande im allgemeinen wenig schmecken. Es gibt Renten, in welchen ein Almud Saat auf einer halben Oberfläche Cuartera von Boden 13 Barcillas Linsen zum Verkaufe abgab.
Lletugas	Salat	Küchengewächs	Von Januar bis Juli	150	0'06 das Stück	0'02 das Stück	0'25 das Dtzd.	0'025 das Stück	—	— — —
Manduxas	Erdbeere	Frucht	April und Mai	600	0'50 ein kleiner Teller voll	0'25 ein kleiner Teller voll	—	0'30 ebenso	—	Man verkauft sie, ohne sie zu zählen, auf kleinen Tellerchen, wie man sie für den Kaffee zu nehmen pflegt. Man cultivirt sie wenig, da geringe Vorliebe dafür vorhanden ist; würde man sie im großen Maßstabe anbauen, so wäre die angegebene die Rente.
Melóns	Melone	Küchengewächs	Von Juni bis September	400	0'50 das Stück	0'05 das Stück	3, 41'6 Kilogr.	0'10 das Stück	Einjährige 0'20, Llisos 0'05 das Stück	Die Sorte de tod l'any ist diejenige, die man im September einerntet und ißt; die Schale gibt man den Schweinen. Man bindet sie mit einem Binsenhalm übers Kreuz und hängt sie an die Sturzböden der Eingänge oder in den Dachböden auf; man macht aus den Melonen auch Konfituren.
Moniatos	Moniatopflanze	„	Von September bis December	125	0'075, 400 Gr.	0'025, 400 Gr.	2'75, 41'6 K.	0'03, 400 Gr.	—	Mehr als Futterpflanze gebaut, hat sie viel in Sorte und auch in Menge.
Monjetas	Fisole	Trocken	Von Juni bis August	100	—	—	6, 10'4 „	0'225, 400 „	—	Um sie trocken zu verkaufen, werden hier blos die weißeren Varietäten angebaut und auch diese nur wenig, weil sie fast nie gut gerathen, auch herrscht keine Vorliebe für die trockenen; fast alle, die hier gegessen werden, sind ausländische. Die dunkeln, gefleckten und schwarzen Abarten wollen die Weiber nicht, weil sie sagen, daß sie Käfern ähneln.
Moradúx	Majoran	Würze	Man schneidet ihn im Juni	—	—	—	—	0'05 eine Hand voll	—	Die Cultur desselben ist sehr wenig ausgedehnt.
Naps catalans oder petits	Kohlrabi	Küchengewächs	Von October bis April (und das ganze Jahr hindurch mehr od. weniger kleine Kohlrabi)	—	—	—	—	—	—	Eine andere Ingredienz der früher erwähnten Suppe.
Obergínia	Melonzanen	„	Von Juni bis October	600	0'10 das Stück	0'075 das Dtzd.	0'10 das Dtzd.	0'125 das Dtzd.	Rothe 0'15 das Dutzend, Pota de macho 0'10	Von Bohnen und Fisolen macht man, um sie grün zu essen, mehrere Saaten im Jahre, nicht weil die Pflanze zu produciren aufhört, sondern weil die trockenen und starken Winde sie tödten.
Orenga	Dosten	Würze	Man schneidet sie im Juni	—	—	—	—	0'025 das Bund	—	— — —
Patatas	Kartoffel	Küchengewächs	Fast das ganze Jahr hindurch	150	0'20, 400 Gr.	0'025, 400 Gr.	3'50, 41'6 K.	0'075, 400 Gr.	Zarte 0'10, d'ui de or fondo vermey 0'05 400 Gr.	Wird sehr wenig gesäet. Sn Luis ist das Centrum, ein jeder hat lediglich ein oder zwei Büsche.
Pebres coénts	Spanischer Pfeffer, gereift.	Roth	Von Juli bis November	700	0'10 das Stück	0'025 das Stück	0'25 das Dtzd.	0'04 das Stück	—	Man macht eine Reihe von Saaten im Jahre, bald in Secano-, bald in Regadio-Boden, wodurch man fast immer frische Pflanzen hat.
Pebres dolsos	Spanischer Pfeffer	Frisch	Mai und Juni							— — —
Pimentones	Spanischer Pfeffer	Küchengewächs	Von Juli bis November	—	0'025, 4 Stück	0'025, 8 Stück	—	0'04 das Dtzd.	Es sind dies die de bañeta, die anderen sind wohlfeiler	Jeder Gemüsegärtner säet sehr wenige Pflanzen. Vor Jahren pflanzte man ziemlich viel davon und mahlte ihn in Mühlen, die noch in Se Sinia d'es Moret bei Mahon und in Villa Carlos bestehen; jetzt sind deren sehr wenige thätig, da man dieses Gewürz blos in der Sobresada und zwar nur sehr wenig gebraucht.
Ravaguí	Radieschen	„	Von September bis Juni	200	0'025, 8 „	0'025 das Dtzd.	—	0'025, 10 Stück	—	Man verkauft sie in Sträußchen von den angegebenen Zahlen.
Rávecs	Großer Rettig	„	Von August bis Mai		0'025, 3 „	0'025, 5 od. 6 St.	0'50, 100 Stück	0'025, 4 „	—	— — —
Safrá	Safran	Würze	Von Mitte October bis Mitte November	60	60, 400 Gr.	40	—	50, 400 Gramm	—	Andreu, der die Bienenzucht betreibt, ist der, welcher am meisten davon gesäet hat.
Síndrias	Wassermelone	Küchengewächs	Von Juli bis September	450	0'50 das Stück	0'025 das Stück	2'50, 41'6 K.	0'10 das Stück	—	— — —
Siuróns	Kichererbse	Gemüse	Juni und Juli	80	16, 2 Liter	0'66, 2 Liter	25, 72 Liter	0'75, 2 Liter	—	Die Kichererbse producirt auf Menorca an und für sich viel, hat jedoch viele Gegner und schlechte Ernten, wodurch ihre Rente niedrig ist.
Tomatics oder tomátigas	Paradiesapfel	Küchengewächs	Von Juni bis November	700	1, 400 Gr.	0'025, 400 Gr.	2'50, 41'6 K.	0'05, 400 Gr.	—	Die de pera hören gewöhnlich Ende des Jahres auf, jedoch je nachdem, wo sie stehen und wie sie gepflanzt werden, geben sie gute und reife Paradiesäpfel das ganze Jahr.

Menorquinischer Name	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Verwendung als	Erntezeit	Mittlere Rente für den Hektar mit Angabe des Ertrags in Pesetas	Allgemeiner Werth jeder Art grün (G.) und trocken (T.) nach den Sorten getrennt in Pesetas. Im allgemeinen: Höchster Werth	Im allgemeinen: Niedrigster Werth	Mittlerer Werth im großen	Mittlerer allgemeiner Werth	Mittlerer Sonderwerth einiger Sorten je nach Qualität in Pesetas	Bemerkungen
Topinandos auch Patatas burnas oder inglesas genannt	Topinambur	Küchengewächs	Von October bis December	—	0'125, 400 Gr.	0'050, 400 Gr.	—	0'075, 400 Gr.	—	Sehr selten angebaut; einige Private halten ihn für sich. Einmal gepflanzt, gedeiht er ohne weiteres Zuthun, schwer wird er ausgereutet; er wird namentlich von den Ausländern gegessen. Wenn man ihn verkaufen könnte, wäre die Rente die der Kartoffeln oder auch darüber.
Tèm	Thymian	Würze	Man sammelt ihn täglich nach Bedarf	—	—	—	—	—	—	Eine andere Ingredienz von den 6, welche die hiesige Sopa ausmachen.
Vinagrella	Sauerampfer	Küchengewächs	Die Blätter fast das ganze Jahr Die Pflanze September bis Februar	— —	— —	— —	— —	— 0'025 das Stück	— Sehr wenig angebaut	Einige von diesen mit Thymian, Kohlrabi, Chirivia, gelber Möhre und Sellerie in ein Bündelchen festgebunden, verkauft man zu 0,05 Peseta unter dem Namen Sopa, die man thatsächlich in die Suppe thut. Um diesen Preis steigt, infolge der geringen Menge von diesen sechs Pflanzen, die man setzt, die jährliche Rente über $^1/_8$ des Bodenwerthes; nur sind bei jedem Gemüsegarten oder Noria sehr geringe Strecken damit besäet, da man sie in größerer Menge nicht verkaufen würde.
Xeruvía	Chirivia	„	Aug.—Febr. (sogar das ganze Jahr hindurch erntet man mehr od. weniger kleine Pflanzen)	—	—	—	—	—	—	Ingredienz der Sopa, wie oben erwähnt.

Menorquinischer Name	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Abarten auf Menorca	Allgemein angebaut	Anbaugebiet	Wenig angebaut, beispielsweise in	Verschiedene Verwendungen	Bemerkungen
Abit	Sellerie	blanc	Allgemein.	Mahon.	—	Als Salat.	—
		de sopa	„	„	—	In der Suppe und in Gesottenem.	—
Ajonjolí	Sesam.	— —	„	—	San Cristobal.	Im Teig der Buñols.	Es ist der Same, den man mischt.
Bastenagas	Gelbe Rüben	moradas oder blanas	Allgemein	Mahon.	—	Roh, im Backofen gebraten mit Zucker.	Diese beiden dienen auch als Viehfutter.
		vermeyas		„	—		—
		de sopa (petitas)	„	„	—	Als Grünzeug in der Suppe.	—
Betaravec de menjar	Zuckerrübe	— —	—	—	Mahon, in Obstgärten, Sinias	Im Gesottenen, gesotten, gebacken.	(Siehe Futterpflanzen.)
Bledas	Mangold	— —	Allgemein.	Mahon.	—	Gesotten, gebacken und gedünstet.	—
Camerrotja llatuguera	Cichorien	— —	—	—	Mahon.	Zu Salat und gesotten.	Sehr selten angebaut.
Carabassa blanca	Gewöhnlicher Kürbis	blanca de la terra	Allgemein	Mahon.	—	Gesotten mit Rind- oder Schweinefleisch.	Man gibt ihn auch dem Vieh und erreicht bis 4 Arrobas Gewicht.
		d'Odesa	„	„	—	„ „ „ „ „	Die beste Sorte, wächst jedoch nicht so viel.
Carabassa de rubiól	Mützenkürbis	— —	„	„	—	In Mehlspeisen und Carabassad.	Ueberall wenig angebaut.
Carabassa groga	Runder Kürbis	redona oder oval	„	„	—	Im Backofen gebacken und am Feuer gesotten mit Maskenfisolen.	Erreicht bis 4 Arrobas Gewicht, gut.
		llarga	„	„	—		Kleiner, auch gut.
		de Moro oder planera	„	„	—		Die kleinen sind die süßesten.
Carabassó	Kleiner Kürbis	— —	„	„	—	Im Gesottenen als Grünzeug.	—
Carc de jardí oder de verger	Eßbare Distel	— —	—	—	San Cristobal.	Im Gesottenen, Salat und gebacken.	Sehr wenig angebaut.
Cobrombols	Gurken	petits	Allgemein.	Mahon.	—	Salat mit oder ohne Majoran.	Frühzeitig reif, produciren sehr viel.
		grossos	„	„	—	„ „ „ „ „	Spätreifend in bewässerten Gründen.
Còl	Kohl	chorca	„	„	—	Im Gesottenen und im Salat.	Sehr viel angebaut und wird nach Mallorca ausgeführt.
		de capdell	„	„	—	Gesotten, mit Rind- und Schweinefleisch gedünstet.	—
		de vaca	„	„	—	Viehfutter.	Diese Cultur dehnt sich jeden Tag aus.
Colfló	Blumenkohl	primerencas oder petitas	„	„	—	Gesotten und mit Essig und Oel, jede Sorte zu ihrer Zeit und gebacken mit und ohne Fleisch und Schweinefettwaaren, sowie im Gesottenen als Grünzeug.	Wenig verbreitet auf den Besitzungen, zahlreich in den Gemüsegärten; alle drei Sorten gleich gut. Die Blätter liefern ein gutes Viehfutter.
		de mitx tems	„	„	—		
		tardanas	„	—	Mahon.	Gesotten, gebacken mit Oel oder Fleisch.	Wenig angebaut.
Colibroquil	Spargelkohl	— —	—	Mahon.	—	Gesottener Salat.	Mahon versorgt das Innere.
Endivia	Endivie	— —	Allgemein.	„	—	Gesottener Salat; es ist dies der feinste.	„ „ „ „
Escarola	Escarola	revultosa	„	„	—	Gesottener Salat.	Ueberall wenig angebaut.
		de fúya ampla	„				

Menorquinischer Name	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Abarten auf Menorca	Allgemein angebaut	Anbaugebiet	Wenig angebaut, beispielsweise in	Verschiedene Verwendungen	Bemerkungen
Escarxofas	Artischoken	blancas oder redonas	Allgemein.	Mahon.	—	Roh, geröstet, gebacken, gedünstet und auf andere Weise bereitet.	Sehr viel angebaut in allen Theilen der Insel.
		moradas oder de galze	„	„	—		
		pom de Moro	„	„	—		
		d'herba	„	„	—	Bei der Käsebereitung.	Man benutzt die Stengel.
Esparegs de sínia	Spargel	Es gibt zwei verschiedene wildwachsende Sorten, welche man beide ißt und verkauft, Esparegs bons und Esparegs gaters.	—	—	Mahon in Gärten und Sinias und in S^{n} Luis.	Mit Eiern oder ohne dieselben gebacken mit Oel oder Butter; gesotten weniger häufig.	Sehr wenig angebaut; diejenigen, die auf dem Markte vorkommen, sind gewöhnlich die wildwachsenden.
Espinács	Spinat	—	—	Allgemein.	Mahon.	—	Mit Reis und Fleisch oder gesotten ohne dieses.	Ziemlich verbreitet in Gemüsegärten und Sinias.
Fasols	Bohnen	d'esgranar	„	„	—	Mahon.	Gesotten, gedünstet, mit Saucen.	Werden gewöhnlich trocken gegessen.
		de garrova grossa	—	—			Gewöhnlich grün gesotten.	Wenig ausgedehnte Cultur.
		de garroveta (caputxins)	Allgemein.	Mahon.	—		Gesotten, gedünstet.	Ueberall wenig angebaut.
		petits	„	„	—		Gesotten, gedünstet, in Saucen.	Producirt viel schneller, aber wenig angebaut.
		de flor blanca	„	„	—		„ „ „ „	Viel cultivirt, sehr geschätzt.
Favas	Saubohnen	blancas	„	Alayor.	—		Gesotten, grün und trocken.	Die meisten von beiden Sorten werden eingeführt; überall werden sie viel angebaut.
		blanas	„	„	—		Gebacken, grün, mit oder ohne Schweinefleisch.	
				„	—		Gedünstet auf verschiedene Weise.	— —
Fonóy	Fenchel	—	—	„	Mahon.	—	In dem Salzwasser, um Oliven einzusalzen, in den Botifarrons negres.	Verwilderte Pflanze.
Guixas	Wicken	—	—	„	Ciudadela.	—	Gedünstet mit frischem Schweinefleisch oder Selchwaaren daran, mit Schweinefett.	Die Cultur derselben nimmt sehr ab.
Guixóns	Maskenfisolen	blancs oder de careta	„	Mercadal.	—	Trocken, gesotten mit Kürbis und Grünzeug.		Sehr viel angebaut.
		llargs oder d'enfilar	—	—	Mahon.	Grün, gesotten mit Fleisch als Grünzeug.		Wenig angebaut.
		petits	—	—	„	Grün wie die vorigen.		Produciren viel, werden jedoch wenig gebaut, da sie klein sind und man deren viele braucht, um ein Maß zu füllen.
Herbasana	Jerba buena	—	—	Allgemein.	Mahon.	—	In den Piletas, wiewohl nicht immer.	Wenige Pflanzen, überall.
Juavert	Petersilie	—	—	„	„	—	In vielen Speisen.	— —
Llentías	Linsen	—	—	—	—	Ciudadela.	Gesotten und gedünstet mit Schweinefleisch; Selchfleisch davon u. s. w.	Eine Cultur, die sehr abnimmt.
Lletugas	Salat	negras	—	—	Mahon.	—	Salat.	Wenige werden als frühzeitige gepflanzt und widerstehen Kälte und Wind.
		romanas blancas	Allgemein.	Mahon.	—		Salat und ohne Essig und Oel.	Ausgedehnter und geschätzter.
		romanas negras	„	„	—		„ „ „ „ „ „	Ausgedehnt, aber nicht so geschätzt wie die vorige Art.
Manduxas	Erdbeeren	Var. grossas	„	„	—		Mit Zucker und gutem Wein beträufelt.	Ueberall wenig angebaut.
Melóns	Melonen	blancs	„	„	—		Einige setzen darauf Salz, andere essen sie mit Wein; die geschälte Rinde wird in Carrabassad verwendet.	Werden weniger angebaut als die beiden nachfolgenden.
		de tod l'añ	„	„	—		— — —	Sehr bedeutende Cultur.
		redons oder escrits	„	„	—		— — —	„ „ „
Moniatos	Moniatopflanze	valencians	„	„	—		— — —	Ziemlich viel gebaut, werden nicht so groß wie in Valencia.
		blancs	„	„	—		— — —	Sehr viel angebaut, die im bewässerten Boden sind die besten.
		vermeys	„	„	—		Im Backofen gedörrt, im Gesottenen wie Kartoffeln, gebacken, im gedünsteten Fleisch.	„ „ „ aber frühzeitiger, produciren wenig.
		namas	—	—	Mahon.		— — —	Werden wenig angepflanzt, sind lang und süß.
Monjetas	Fisolen	blancas qui filan	Allgemein.	Mahon.	—		Gesotten oder gebacken mit Oel oder Fleisch oder auf verschiedene Weise gedünstet.	Ziemlich viel angebaut.
		blancas qui no filan	„	„	—		Gesotten oder gebacken mit Oel oder Fleisch oder auf verschiedene Weise gedünstet.	„ „ „
		de seya negra	—	—	Mahon.		Gesotten oder gebacken mit Oel oder Fleisch oder auf verschiedene Weise gedünstet.	Wenig angebaut.
		negras	Allgemein.	Mahon.	—		Grün gewöhnlich gesotten.	Wenig, überall.
		grogas	„	„	—		„ „ „	„ „
		pintadas	—	—	Mahon.		Gesotten, gedünstet, mit Schweinefleisch gebacken.	Wenig angebaut.
		rènegas	—	—	Ciudadela.		„ „ „ „ „	„ „
		vermeyas	—	—	Mahon.		Grün gewöhnlich gesotten.	„ „

Man kann sagen, daß sie mehr aus Vergnügen als des Nutzens wegen cultivirt werden; ausgeführt werden keine, einige eingeführt.

Menorquinischer Name	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Abarten auf Menorca	Allgemein angebau	Anbaugebiet	Wenig angebaut, beispielsweise in	Verschiedene Verwendungen	Bemerkungen
Moradúx	Majoran	— —	Allgemein.	Mahon.	—	In Gurkensalat.	Dieser Salat ist heutzutage wenig gebräuchlich.
Naps catalans oder petits	Kohlrabi	— —	„	„	—	Als Grünzeug in der Suppe; wenige essen sie jedoch.	Die große Sorte wird für das Vieh verwendet.
Oberginias	Melonzanen	blanas	„	„	—		
		blancas	„	—	Mahon.	Im Backofen gebacken, mit Fleisch gefüllt und in verschiedenen Speisen.	Die besten und frühzeitigsten.
		vermeyas	„	Mahon.	—		Nicht so geschätzt.
		de pota de matxo	—	—	Mahon.		Sehr gut und viel angebaut.
							Die größten schmecken nicht besonders.
Orenga	Dosten	— —	—	—	„	In Escabeche und Llangouissas, in den Pilotas.	In der Thierarzneikunde gegen Anschwellungen des Zahnfleisches.
Patatas	Kartoffeln	de Mahó	Allgemein.	Mahon.	—		Sind die besten, werden aber wenig angebaut, da sie wenig tragen.
		de coc	—	—	Mahon.		Sehr groß, ihre Cultur nimmt ab.
		de panèt	Allgemein.	Mahon.	—		Mittelgroß, wenige, überall.
		de Portvendres	„	„	—		Ziemlich schlecht, wenige, überall.
		d'ui fondo de la terra oder de cul de matxo	„	„	—	Auf allerlei Arten, wie überall; man macht damit auch Ensaimadas und Buñols.	Ziemlich viele und gut.
		d'ui fondo forasteras	„	„	—		Wenige und nicht sehr gut.
		d'ui vermey	„	„	—		Groß, wiewohl nicht viele.
		llisas, finas oder blancas	„	„	—		Viele und sehr gute.
		Sicilianas	„	„	—		„ „ „ „
		vermeyas	„	„	—		„ „ „ „
Pebres coénts	Spanischer Pfeffer	grossos	Allgemein.	Mahon.	—		
		de tets	—	—	Mahon.		Wenig pikant.
		de bañeta	Allgemein.	Mahon.	—	Als Gewürz frisch und gemahlen, die zweite und fünfte Art mehr frisch als gemahlen infolge ihrer Kleinheit.	Wenig pikant, klein.
		d'esperó de gall	—	—	Mahon.		Sehr pikant.
		de sirerèta	Allgemein.	Mahon.	—		Die pikantesten.
							Pikant.
							Das Pulver wird eingeführt.
Pebres dolsos	Spanischer Pfeffer, süß	dolsos grossos	„	„	—		
		dolsos redons	„	„	—	Als Gewürz frisch und gemahlen, geröstet und mit Oel und Salz.	Werden auf Menorca nicht gemahlen, denn Pulver wird eingeführt.
Ravaguí	Radieschen	— —	„	„	In Obstgärten u. Sinias.	Als Salat weniger pikant als der folgende.	Immer sehr klein.
Rávecs	Rettig	blaus	„	„	—	Als Salat verwendet.	Wiegen manchmal mehrere Pfund.
		vermeys	„	„	—	„ „ „	„ „ „ „
Safrá	Safran	— —	Allgemein.	Mahon.	—	In vielen Speisen.	In allen Gegenden wenig angebaut.
Síndrias	Wassermelonen	Abarten hat man gewöhnlich nicht	„	„	—	Als saftiges, süßes Obst gegessen.	In Ciudadela kommen die größten vor.
Siuróns	Kichererbsen	petits	—	—	Mahon.		Wenig angebaut.
		mitjansers	Allgemein.	Ciudadela.	—	Gesotten, allein oder mit Oel oder Fett und auf verschiedene Weise gedünstet, mit Fleisch, Kohl, Kartoffeln u. s. w.	Viel „
		grossos oder siuronas	—	—	Mahon.		Wenig „
Tèm	Thymian	— —	Allgemein.	Mahon.	—	In der Suppe und im Gesotten.	— —
Tomatics oder tomátigas	Paradiesäpfel	d'Alger	„	„	—		Die Varietäten d'Alger und catalans werden geöffnet, getrocknet und frisch gegessen (siehe Paradiesäpfel trocken) und als Conserven verwendet. Die de pera werden frisch gegessen, die de bolla, de peruna und de carabaffeta werden frisch gegessen und an den Stengeln derselben Pflanze getrocknet.
		de bolla	„	„	—	Roh, in Salat.	
		de carabassèta	„	„	—	„ Saucen davon.	
		de pera	„	„	—	In allerlei Speisen.	
		de peruna	„	„	—	Im Backofen gebacken mit Kartoffeln.	
		catalans	„	„	—	In Conserven.	
Topinandos oder Patatas burnas oder inglesas	Topinambur	— —	—	—	Mahon.	Gebacken mit Oel oder Fett.	Wenig angebaut und in wenigen Gegenden.
Vinagrella	Sauerampfer	— —	—	—	„	Salat und grüne Sauce.	Sehr wenig angebaut.
Xeruvía	Chirivia	— —	Allgemein.	Mahon.	—	In der Suppe als Grünzeug.	Fast niemand ißt sie.

Das Aufbewahren der Paradiesäpfel (Tomatigas) findet auf Menorca nach viererlei Art statt. Nach der einen Art werden sie horizontal der Hälfte nach geschnitten, inwendig gesalzen und mit dem Fleisch nach oben an der Sonne auf Cañisos oder Breter gelegt; wenn sie halb trocken sind, werden diese Hälften, Fleisch gegen Fleisch, zusammengelegt, sodaß sie ganz zu sein scheinen, und man setzt sie dann abermals der Sonne aus, wobei man Seite und Stelle wechselt. Sind sie gut ausgetrocknet, so bewahrt man sie zusammengedrückt in Glas oder gefirnißten Thongefäßen auf. Nach der anderen Art öffnet man die Paradiesäpfel und läßt sie dann auf dieselbe Weise trocknen; wenn sie fast trocken sind, schneidet man sie in kleine Stücke und hackt sie, bis man daraus eine Art Teig (Pasta) gewinnt, aus welchem man im allgemeinen rundliche Stücke oder Würfel, Cylinder u. s. w. macht, die mit Papier umwickelt und so in Gefäßen aufbewahrt oder an einem Binsen- oder Bindfadenstück an der Decke an ventilirter Stelle aufgehängt werden. Um sich dieses Teiges zu bedienen, schneidet man, wenn die frischen Tomaten aufhören, jeden Tag die entsprechende Menge ab, deren man für die Schüssel, die man wünscht, benöthigt. Nach der dritten Art öffnet man die Paradiesäpfel, beseitigt ihren Samen und die wässerigen Theile und setzt sie gut zugestopft in Gefäße mit gutem Olivenöl, auf welche Weise man frische und weiche Tomaten das ganze Jahr haben kann. Die Paradiesäpfel der drei kleineren Abarten, de bolla, de Carabasseta und de peruna, werden ganz in Gehängen mit den Stengeln der Pflanze in der Dachung der Porchadas und anderen ventilirten Räumen, in denen die Sonne sie nicht berührt, aufbewahrt, wo sie allmählich austrocknen. Aus dem großen Paradiesapfel bereitet man auf dem Lande und vielfach auch in den Ortschaften Confitüren, Conserva. Zu diesem Zwecke werden die Tomaten geschält und geöffnet, man beseitigt den Samen und die Flüssigkeit und wirft sie in einen Thontopf ohne Wasser mit ½ Pfund (Libra) Zucker für jedes Pfund Tomatenfleisch; hierauf läßt man sie dann gut sieden, stellt sie in gut zugestopfte Glasgefäße und verwendet sie wie die anderen Confitüren.

Unter den Zwiebelgewächsen hat man auf Menorca den Knoblauch (Ais), die Zwiebeln (Cebas), die Lauchzwiebeln (Cebas porreras) und den Lauch (Porros). Was zunächst den Knoblauch betrifft, so ist seine Cultur auf Menorca sehr verallgemeinert; überall in den Llochs, Estancias, Gemüse- und Obstgärten und Weinbergen wird er

gepflegt, wodurch der inländische Verbrauch gedeckt wird, man führt aber davon weder ein noch aus. Man kennt von ihm vier Varietäten: blancs am verbreitesten, vermeys, d'en Castañol und d'Alger, welch letztere Sorte von manchen infolge ihrer bedeutenden Größe Ai Ceba genannt wird. Man verkauft sie frisch, zumeist aber trocken in Zöpfen, die man Forcs d'Ais nennt, zu einem bestimmten Preissatz den Forc; Mahon ist die Gegend der Insel, wo man deren am meisten einerntet. Die Cultur der Zwiebeln ist so allgemein, wie jene des Knoblauchs; man kennt von ihm drei Varietäten: die blancas, die vermeyas, kleiner als diese, und die Valencianas, welche länger sind als die beiden anderen Sorten. Die blancas werden mehr angebaut als die vermeyas und diese wieder mehr als die Valencianas. Der stärkste Zwiebelanbau ist in Ciudadela zu finden; sie werden auf tausenderlei Weise verbraucht. Die Lauchzwiebeln (Cebas porreras) sind dieselben Zwiebeln, welche zu ihrer Zeit eingesammelt und im September und October in den Boden gelegt werden, wo sie treiben und ihre jungen Schößlinge den ganzen Winter wie wahre Lauche gepflückt werden; sie sind verbreiteter in der Gegend von Mahon. Die Lauche (Porros), bei denen man kleine und große unterscheidet, werden in gleicher Ausdehnung wie Knoblauch und Zwiebeln angebaut; sie werden zu verschiedenen Gerichten verwendet. Wir geben über die genannten Zwiebelgewächse folgende Zusammenstellung:

Menorquinische Namen	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Verwendung als	Erntezeit	Mittlere Rente für den Hektar, mit Angabe des Ertrags in Pesetas	Werth jeder Art in Pesetas.				Mittlerer Sonderwerth einiger Sorten je nach Qualität in Pesetas.
					Im allgemeinen:		Mittlerer Werth im großen	Mittlerer allgemeiner Werth	
					Höchster Werth	Niedrigster Werth			
Ais	Knoblauch...	Gewürz und Küchengewächs . .	Juni.....	200	0'025,2 Stück	0'025,4 Stück	1, 100 Stück (1 Zopf oder Schnur [Forc])	0'025,3 Stück	—
Cebas	Zwiebel	Küchengewächs....	Juni, Juli..	100	0'05, 400 Gr.	0'025, 400 Gr.	1'50, 41'6 Kilogr.	0'03, 400 Gr.	Grün 0'025, 3, 4, 5 und segar 6 Stück
Cebas porreras.....	Lauchzwiebel .	„	Von October bis März ..	100	0'025,3 Stück	0'025,6 Stück	—	0'025, 4 Stück	—
Porros	Lauch	„	Vom April bis October	100	0'025,3 Stück	0'025,6 Stück	0'50, 100 Stück	0'025,4 Stück	—

Außer diesen zu Küchen- und Tischzwecken verwendeten Pflanzen werden in den Gemüsegärten Menorcas noch folgende gebaut, die verschiedenen Hauszwecken dienen:

Menorquinische Bezeichnung	Entsprechende deutsche Bezeichnung	Arten	Allgemein angebaut	Anbaugebiet	Wenig angebaut, beschränkt auf	Erntezeit	Mittlerer Jahresertrag berechnet für den Hektar in Pfunden	Mittlerer augenblicklicher Werth in Peseten
Acesia [1]	Acelepflanze . .	—	Allgemein	Mercadal und S^{n} Cristobal	—	Ende August und Anfang September	—	—
Cacahuets [2]	Erdnüsse . . .	—	—	—	—	Ende August und Anfang September	—	—
Cañas [3]	Pfahlrohr . . .	—	—	—	Mahon	Januar — Alter Mond	—	0'30 das Stück.
Carabassas d'armari [4] . .	Zierkürbis . . .	de pera . . . de taronja . . de turbant . .	Allgemein „ „	Mahon „ „	—	September und October	—	0'20, 0'25 das Stück.
Carabassas de bourer y de nadar [5]	Flaschenkürbis .	grossas . . . mitjanseras .	„ „	„ „	—	September und October	—	—
Carabassas de buidar (oder buidadors) [6]	Kürbis	petitas . . .	„	S^{n} Cristobal	—	September und October	—	0'05, 0'075, 0'10 eine, je nachdem die Art schon ist.
Carabassas planas (oder castanas) [7]	Kürbis	—	—	—	—	September und October	—	0'20 das Stück, de beurer 0'40 bis 1 das Paar.
Chufletas [8]	Rieder Kürbis.	—	—	—	—	September und October	120	—
	Erdmantel . . .	—	—	—	—			
Escayola [9]	„	—	—	—	—			1 das Bündel (feiz) von 64 cañas, 150 eins der größten Bündel.
	Glanz	—	—	—	—		—	—
Sidros [10]	Cabeta-Melone	—	Allgemein	Mahon	—	Ende September und Anfang October	—	—

Bemerkungen. 1) Aus den trockenen Stielen macht man Reifen, die auf der ganzen Insel verkauft werden, um Fässer, Bottiche u. s. w. aufzubewahren, auch zur Korbflechterei verwendet. Die Dolden mit Cañas Stielfrüchte, ihre Kälber trotz alledem wenig verdirbt. Die Samen werden von Hühnern, Tauben und Indianern gegessen; die gebackte grüne Pflanze ist ein trefflicher Kinderarzt, für Cañas, um Fenzen zu trocknen, um Käfe, Tomaten u. s. w. aufzubewahren, auch zur Korbflechterei verwendet. Die Dolden mit Cañas aus Pfahlrohr zu machen, was sehr viel Material erforderte, kommt außer Gebrauch; es gibt aber noch sehr viele Pfahlrohrpflanzungen (Cañaveral), diese gehören als Schutz gegen die kalten Winde für zartere Pflanzen oder Pflanzschulen. Die zu 1'50 das Bündel. Dort wo Reis verkauft im Mittel von vielen für 80 Peseten jährlich.

2) Wächst sie verkauft werden. Kaut man sie mehr der Kerne wegen.

3) Um Reben oder Bäume zu stützen und zum Schutzmauern zu lernen; sieht je nach den verschiedenen Sammen 5, für Wein 1 und kaum ½ Liter. Man verkauft sie zu seltenem Zweck selten, weniger gesucht, obwohl sie ebenso gut sind. Für Wein und Stammreben, wenn man auf den Stab pfropfen will, sind sie ausgezeichnet. Für Bäume, nur bei wenigen Bäumen, welche sich verpflanzen lassen.

4) Wächst sie verkauft werden. Kaut man sie mehr der Kerne wegen.

5) Um Reben oder Bäume zu stützen und zum Schutzmauern zu lernen; sieht je nach den verschiedenen Sammen 5, für Wein 1 und kaum ½ Liter. Man verkauft sie zu seltenem Zweck selten, weniger gesucht, obwohl sie ebenso gut sind. Für Wein und Stammreben, wenn man auf den Stab pfropfen will, sind sie ausgezeichnet. Für Bäume, nur bei wenigen Bäumen, welche sich verpflanzen lassen.

6) Wächst sie verkauft werden. Kaut man sie mehr der Kerne wegen.

7) Für Wein und Stammreben, wenn man auf den Stab pfropfen will, sind sie ausgezeichnet. Für Bäume, nur bei wenigen Bäumen, welche sich verpflanzen lassen.

8) Es gibt auf Menorca keine Verbreitung, nur bei wenigen Bäumen, welche sich verpflanzen lassen.

bis im kleinen gemachten Versuche in den Gegenden von Mahon und in S^{n} Cristobal den Boden verbessern, wenn man sie unterpflügt. Sie werden von Hühnern, Tauben und Indianern gegessen; die gebackte grüne Pflanze ist ein trefflicher Kinderarzt, für Cañas, um Fenzen zu trocknen, um Käfe, Tomaten u. s. w. aufzubewahren, auch zur Korbflechterei verwendet. Die Dolden mit Cañas führt sie aus Valencia ein.

9) Wenige cultivieren sie für Kernbeißer, die sie im Käfig halten; fast alles Glanz wird eingeführt, er producirt gut.

10) Nur wenige haben einzelne Pflanzen auf dem Lande und in den Dörfchen und bereiten sich daraus Compote, als Cabeloo de angel bekannt, wenige verkaufen sie.

Mit Ausnahme des Pfahlrohres gibt es von allen diesen Pflanzen keine Anfuhr im Handel auf Menorca.

Betreffs der vielen über die verschiedenen cultivirten Pflanzen mitgetheilten Tabellen müssen wir mehrere erklärende Bemerkungen machen. Erstens ist die Art mit Auslassung der vielen Varietäten angeführt; zweitens ist die Zeit der Ernte für die frühzeitigsten wie für die spätestreifenden Abarten angegeben, auch sind im allgemeinen die für Menorca geltenden Verhältnisse ins Auge gefaßt, ohne einzelne Theile der Insel zu berücksichtigen, wo die Producte viel später reifen. Beispielsweise sei auf das Innere und Centrum der Insel, sowie auf das Plateau von S^{n} Cristobal und ganz besonders den Canal de ses Sinias hingewiesen, wo alles Obst, Gemüse und Grünzeug sich sehr verspätet und vieles um vier oder fünf Wochen später als anderswo reif wird, was wohl dem häufigen und lang dauernden Reif, der dort vorkommt, zuzuschreiben ist. Am frühzeitigsten sind die Producte in den Umgebungen von Mahon und Cindadela reif. Betreffs der ersteren sind die Vergers der se Colarsega, de S^{n} Juan und de se Font d'en Simon am frühzeitigsten, weil die laue Luft des Hafens von Mahon in dieses Thal gelangt; in der letzten Gruppe der Vergers in Exegutás reift es schon mehr und die Producte kommen daselbst weniger rasch zur Reife.

Drittens ist hervorzuheben, daß die mittlere annähernde Rente mit Beihülfe erfahrener Bauern festgesetzt wurde. Zu bemerken ist jedoch, daß die Rente blos für die Hälfte ihrer Gesammtheit angegeben wurde, da dies der Ertrag ist, welchen der Eigenthümer wirklich bezieht, indem die andere Hälfte dem Halbpächter für seine Arbeit verbleibt. Bei der Rente sind ferner blos die Früchte berechnet und nicht das etwaige Holz für den Fall, daß der Baum gefällt worden ist, was ohnehin nur eine minimale Rente repräsentiren würde. Betreffs der Küchengewächse (Hortaliza) sei weiter bemerkt, daß auf demselben Gute von sehr wenigen ein ganzer Hektar gesäet ist, sondern die Mehrzahl derselben in einer Ausdehnung von lediglich 50, 25, 10, 5 und noch weniger Aren gesäet werden, und von nicht wenig Sorten auf ganz Menorca kaum 1 Hektar in Hunderte von Stückchen getheilt gesäet sei; daher mußten wir im Multiplicationswege die Rente für den Hektar berechnen und zwar für die einzelne Ernte, der innerhalb desselben Jahres zwei oder drei Ernten folgen. Bei einigen Sorten, bei denen die Berechnung fehlt, ist diese wegen ihrer geringen Ausbreitung ausgelassen worden, da man sie mit annähernder Wahrscheinlichkeit nicht zu machen vermochte.

Viertens ist betreffs des höchsten Werthes zu betonen, daß er auf dem Markte von Mahon vorkommt, und zwar kommen hierbei die ersten und letzten von jeder Sorte und solche, die man außerhalb ihrer Zeit gut erhalten konnte, wie die frutas d'ivern (Winterobst), in Betracht, welche man in dem Maße, wie der Winter vorschreitet, theuerer bezahlt. Eine bedeutende Vertheuerung bringt auch die Gegenwart eines Geschwaders, namentlich eines fremden, mit sich; ebenso erfolgt sie, wenn viele Schiffe im Lazareth sind und wenn eine plötzliche Zunahme der Besatzung stattfindet; in solchen Fällen bezahlt man manchmal viele Feldproducte in Mahon so theuer, wie in Barcelona oder Madrid.

Fünftens ist zu bemerken, daß der Minimalwerth von dem häufigen Vorkommen oder von der schlechteren Sorte oder von der Menge ähnlicher Producte abhängt. Auch pflegen die Marktweiber (Plaseras) mit ihren Preisen, die sie des Morgens sehr hoch stellen, nach 11 Uhr so weit herabzugehen, daß sie manchmal um 1 Real das geben, wofür sie des Morgens 2, ja 4 verlangten. Auch verkaufen sie vor dem Weggehen das Obst und Gemüse zu niedrigem Preise, was sie Barrisos oder Barriscadas nennen. Dasselbe geschieht auch von den Gemüsegärtnern, die aus Cala en Porter, Binisequi, Son Tremol, Horts de Carbonell u. s. w. zu Markte kommen; wenn sie ihre Ladung nicht im großen gleich bei der Ankunft verkaufen, so sind sie die ersten, selbige wohlfeil zu geben, wenn die Stunde naht, wo sie zu ihren entfernten Plätzen zurückzukehren haben. Auch entspricht der Minimalwerth dem Preisstand gewisser reichlich vorhandener Producte im Inneren der Insel, welche daselbst, da sie alle davon haben, kaum verkauft werden können, bei denen sich aber der Transport nach Mahon wegen der großen Entfernung, bei der sie sich unterwegs beschädigen, nicht bezahlt macht.

Sechstens ist der mittlere Werth, alles berücksichtigt, nicht aus der Theilung des Maximal- und Minimalwerthes geschöpft, sondern von erfahrenen Leuten festgesetzt, welche die Vorräthe auf dem Markte je nach den Jahreszeiten und nach den verschiedenen Gegenden der Insel in Betracht gezogen haben.

Siebentens sind bei dem besonderen Werth einiger Varietäten die Preise von solchen notirt, die wegen ihrer guten oder schlechten Eigenschaften im allgemeinen theuerer oder billiger als die ähnlichen derselben Art abgehen.

Es wird vielleicht auffallend erscheinen, daß als der District, in welchem die Cultur der meisten Pflanzen am verbreitetsten ist, derjenige von Mahon erscheint. Diese Vorzugsstellung findet jedoch in folgenden Umständen ihre Erklärung: Erstens ist Mahon der District, in welchem mehr Grundeigenthümer als in irgendeinem anderen der Insel bestehen. Zweitens sind der großen Besitzungen wenige, zahlreicher sind die mittelgroßen und in Unzahl die kleinen vertreten, auf denen ihre Eigenthümer und Halbpächter thunlichst alles produciren lassen. Drittens, und zwar ist dieser Umstand besonders zu betonen, besteht in Mahon noch in den großen und mittleren Besitzungen die Sitte, daß ein jeder möglichst viele Pflanzensorten säet, wenn auch nicht immer des Gewinnes wegen, sondern zum Selbstgebrauch oder zur Zierde, worin einer mit dem anderen zu wetteifern trachtet. Viertens ist es in Mahon, wo alle Feldfrüchte verkauft werden und zwar theuerer als irgendwo anders auf der Insel, und daher ist ein jeder bestrebt so viel als möglich zu cultiviren.

Man ziehe die Hunderte von Productionscentren in Betracht, welche der District von Mahon hat, die Gemüsegärten vor vielen Häusern innerhalb der Stadt, mit Weinstöcken, Bäumen und Grünzeug bestanden, die ganze Reihe von Gemüsegärten, welche die Stadt umringen, und etwas weiterhin die vielen kleinen Weinberge mit Bäumen, Gemüse u. s. w. Weiter im Nordosten zeigt sich die Gruppe der Vergers der Colarsega und mehr im Inneren die Gemüsegärten von Se Boval, Es Favarity und eines großen Theils von Es Puntarró. Im Osten sind es die Vergers de Sn Juan, de se Font d'en Simon und d'Exeguta's, welche außer dem Gemüse viele Culturpflanzen und Bäume enthalten. Im Südwesten und Süden von Mahon liegen die Caserios von Se Cudia Cremada und Llumesanes mit etwa hundert Häusern von Casulans, von denen jeder in seinen eigenen Tancas Getreide, Grünzeug, Futterpflanzen und Obst vieler Sorten hat, und endlich Sn Luis mit den Caserios von Es Conset, Es Pou nou, Se Costeta, Ses Barracas, Torret, S'Uastrá und Binifadet, reich an allen Ackerbauproducten, namentlich an Weinbergen und Bäumen, mit Ausnahme von Gemüse, da das Wasserheben aus seinen Brunnen viel kostet, aber doch voll Obst in den kleinen Barrancs. Berücksichtigt man weiter die vielen Dutzende von Estancias, in welchen außer dem Getreide und dem Vieh auch Obst und Gemüse in Menge vorhanden sind, und den Umstand, daß die Mehrzahl der Llochs dieses

Districtes ein jeder seinen Obst- und Gemüsegarten zum eigenen Gebrauch hat, während das Uebrige zu verkaufen ist, so wird man begreifen, daß die anderen Districte der Insel nur in sehr wenigen Producten dem von Mahon voranstehen können.

Es dürfte zum Schlusse nicht ohne Interesse sein, eine Aufführung der verschiedenen agriculturschädlichen Insecten und Schnecken folgen zu lassen.

Von Coleopteren sind folgende zu erwähnen:

Bañariquer (Cerambyx scopoli). In den Jahren, wo er häufig ist, was wohl selten geschieht, beschädigt er das Obst, Birnen und Aepfel, wenn davon wenig vorhanden ist, sodaß man manchmal vier bis fünf Stück in einer einzigen Birne findet.

Cremenada nennt man die Larven verschiedener Arten, unter anderem der Asida depressa und der Tentyria barbara. Sie schneiden unter der Erde die zarten Stengel einiger cultivirten Pflanzen, namentlich des Weizens und der Gerste, ab; nicht jedes Jahr wirken sie schädlich.

Cuc Siuré ist wahrscheinlich die Larve des Rhizotrogus lepidus. In trockenen losen Gründen schneidet sie unterhalb des Bodens die ersten Triebe der Kichererbsen mehr als die der anderen Hülsenfrüchte ab. In manchen Jahren ist sie sehr zahlreich und verursacht namhaften Schaden, andere male ist sie selten.

Somereta del Bon Jesus (Larinus Cynarae und L. Scolymi). Die Larve entwickelt sich im Stengel der Artischoke, und zwar frißt und schneidet sie den Stengel ab, der die Frucht trägt. Die spät reifenden Artischoken sind ihr mehr ausgesetzt als die frühzeitigeren; nie nimmt deren Schädigung jedoch auf Menorca einen großen Maßstab an, da es verhältnißmäßig wenige dieser Insecten gibt.

Von Orthopteren haben wir zwei Arten zu erwähnen. Es sind:

Cadéll (Gryllotalpa vulgaris). In bewässerten oder von Haus aus feuchten Gründen schneidet und zerfrißt er fast an der Bodenoberfläche namentlich die Kartoffeln und Moniatos, aber auch Kohl, Paradiesäpfel und allerhand andere Küchengewächse. Es gibt Gegenden Menorcas, wo die von dem Cadéll angerichteten Schäden sehr bedeutend sind.

Pica novias (Forficula pubescens). Sie frißt die Stengel des Tabac de Pota, wenn er kaum verpflanzt ist, und es gibt Jahre, wo im April und Mai ganze

Felder von ihr verwüstet werden; die Blumengärten haben auch davon zu leiden. Andererseits ist aber die Forficula nutzbringend, da sie eine Anzahl von Lepidopteren- und Coleopteren-Larven frißt; wir haben sie bereits als einen der Hauptfeinde der Graptodera ampelophaga erwähnt.

Von Neuropteren kennt man keine schädlichen Arten, vielmehr weiß man, daß sie, namentlich mehrere Ichneumon-Arten, viele Larven schadenbringender Lepidopteren zerfressen.

Betreffs der Hymenopteren sprachen wir bereits von dem durch die Wespen an den Trauben angerichteten Schaden. Die großen schwarzen Ameisen (Formigas negres) entziehen aus den Eras oder Tennen viel Getreide und bei der Saat bringen sie, wenn der Boden nicht sehr feucht und die Witterung mild ist, auch zu ihren Haufen das Getreide, welches die Pflugschar unbedeckt ließ. Die röthlichen, äußerst kleinen Ameisen (Formigas rotjas) greifen in Unmasse die in den Landhäusern aufbewahrten Eßwaaren an, was wegen ihrer Kleinheit schwer zu hindern ist. Die Formigas de cap vermey, schwarz mit rothem Kopf, welche meist die Bäume bewohnen, halten die dortigen Landleute für unschädlich.

Von Lepidopteren haben wir besonders den Papaó de Col (Pieris Brassicae) zu nennen, der an Kohl und verschiedenen anderen Grünzengarten großen Schaden anrichtet, wenn das Wetter die Brut begünstigte. Für die Gemüsegärten ist das Insect eine der Hauptplagen, in den Blumengärten sind die Violers (Cheiranthus Cheiri und Matthiola incana) und Llagueras (Tropaeolum majus) diejenigen Pflanzen, welche am meisten von ihm zu leiden haben.

Von Hemipteren kennt man verschiedene Aphis-(Poi)-Arten, welche namentlich die Saubohnen beschädigen, die dann an manchen Stellen gänzlich ertraglos werden; sie richten auch, wiewohl in geringerem Maaße, unter Kürbissen, Wassermelonen und Melonen Schaden an. In einigen Jahren haben manche Aphis-Sorten die Birnen- und Aepfel-, Mandeln- und, wiewohl seltener, auch die Feigenbäume angegriffen; die ersteren Bäume verlieren dadurch Obst und auch Aeste, die verdorren.

Von Dipteren gibt es blos eine Larve, welche als Cuc de Blat bekannt ist und das Getreide frißt. Wenn der Winter mild ist, frißt sie innerhalb die Stengel des Weizens, und man verliert einen großen Theil der Ernte, wenn neuer Regen nicht dazu beitragen kann, daß die Wurzel neue Triebe entsendet. In gewissen Gegenden und bei bestimmten Bodensorten ist sie mehr als in anderen, und das Blat xexa ist diejenige Getreideart, welche unter gleichen Verhältnissen im allgemeinen ihr am meisten ausgesetzt ist. Der erste Fraß (primera pasada de Cuc) kommt im Januar und Februar vor, welcher allein nicht schadet, sondern im Gegentheil, Cuc de Janer umpl es graner (Cuc in Januar füllt den Getreideboden), wie das Sprichwort sagt. Es gibt Jahre, wo der Cuc im März und April wieder erscheint, und andere, in denen, wiewohl wenig, doch fortwährend der Cuc vorhanden ist. Der, welcher spät auftritt, vernichtet sicher die Ernte, weil das Getreide keine Zeit hat, wieder zu treiben.

Von der Cultur schädlichen Landmollusken seien folgende drei erwähnt:

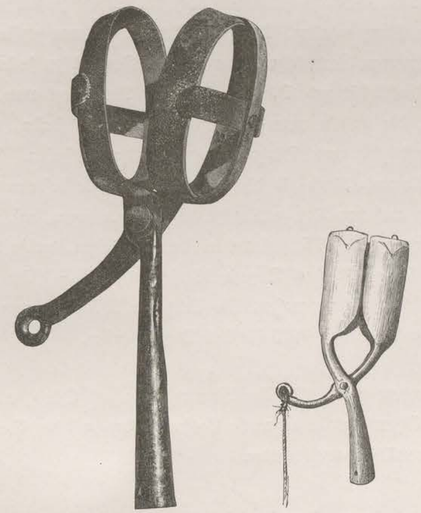
Caragolí de Viña (Helix pisana). Ist derart, daß er nichts achtet und alles Grün der cultivirten Pflanzen vertilgen würde, wenn man gegen ihn nicht einen so ausdauernden Krieg führen würde; er allein schadet auf Menorca mehr als alle anderen Helixarten zusammen.

Llimacó (Limax tenellus). Zerfrißt im Frühjahr die Pflanzschulen und Gemüsesorten; unterhalb des Bodens bohrt und zerfrißt derselbe die Kartoffeln und Moniatos. Er ist infolge seiner Menge und Kleinheit schwer zu vertilgen; man jagt ihn in der Weise, daß man in der Nähe seiner Lieblingspflanzen in den Boden Hohlziegelstücke mit der Höhlung nach unten setzt, unter welchen er sich vor der Sonne versteckt und bei Tag zu vielen Tausenden gefangen werden kann.

Llimac negre (Limax gagates). Vertilgt in dem Maße, wie sie aufkeimen, die Pflanzen der verschiedenen Hülsenfrüchte, in manchen Jahren selbst die Gerste, und zwar in solchem Umfange, daß man bisweilen die Hülsenfrüchte von neuem zu säen genöthigt ist. Dies pflegt gewöhnlich in regnerisch milden Jahren, auch wenn starke Regengüsse im Herbst fielen, stattzufinden; in trockenen Wintern gibt es wenige, und der Schaden, den sie anrichten, ist unbeträchtlich.

Fettpflanzen sind auf Menorca als Zierde in den Gärten oder in der Nähe der Häuser häufig zu sehen, vielleicht noch ein Ueberrest aus der Zeit der Engländer.

Am häufigsten sind einige Cereusarten und namentlich Sempervivum arborea, Consolda genannt, die bei vielen Häusern, vorzüglich bei Mahon, wachsen und mit ihren gelben Blüten recht schön aussehen. Als Culturpflanze findet sich aber blos die Cactusfeige (Figuera de Moro). Sie ist auf der Insel außerordentlich verbreitet, denn sie kommt nicht blos bei fast allen Häusern auf dem Lande vor, sondern auch in den Gemüsegärten, Weinbergen u. s. w. Am häufigsten ist sie in den Municipaldistricten von



Cactusfeigenzangen (Cuidoras de Figas).

Mahon und Ciudadela, in welchen beiden auch große Pflanzungen vorkommen. In Libertó nou bei Mahon gibt es allein 1400 Cactusfeigenpflanzen; sie werden meist in Reihen gepflanzt und jährlich behackt, wobei man die unteren Blätter entfernt. Man kennt von ihnen verschiedene Abarten, die groga oder vermeya, welche auf der ganzen Insel sehr verbreitet und zahlreich ist, die blanca, welche nicht häufig ist und sich beispielsweise in Se Mala Garba von Sn Cristobal findet, und die morada, die auch selten ist und in Albranca vey gleichfalls von Sn Cristobal vorkommt. Die Cactus-

feigen werden auf Menorca allgemein gegessen; man füttert und mästet damit vielfach auch Schweine. Man hat, um sie zu nehmen, ohne sich an ihrem Stachel zu verletzen, scherenartige eiserne Zangen, welche mit einem Stab und einem Strick, den man anzieht, festgeschlossen werden. Die Blätter oder besser gesagt Stämme dienen, in Stücke geschnitten, als Rinds- und Schweinefutter und mit Kleie gemischt sind sie besonders für junge Schweine geeignet. Man verwendet Cactusfeigenblätter, wie wir schon früher erwähnt haben, um Wunden zu heilen und auch um Schuhe zu wichsen, wodurch diese einen besonderen Glanz erhalten. Um junge Bäume, die man gepflanzt hat, feuchter zu erhalten, pflegt man Cactusfeigenblätter in das Pflanzloch zu stecken, die allmählich verfaulen und Feuchtigkeit und Düngung abgeben. Auch pflegt man, um immergüne Eichen zu säen, die Eicheln unter Cactusfeigenpflanzen zu stecken, wo sie der dort herrschenden Feuchtigkeit und Düngung wegen leichter aufgehen. Die Cultur der Cactusfeige ergibt mehr Rente als die besten mit Getreide besäeten Gründe, infolge dessen nimmt sie auch von Tag zu Tag zu. Man kann sagen, daß jede Pflanze im Mittel einen Ertrag von 0'75 Pesetas abgibt; die Feigen, welche von August bis Januar reifen, kosten 0'30 das Dutzend bis herab zu 0'05. Die eßbaren Sorten gelten 0'05 das Dutzend im großen, für Schweine 10'5 Kilogramm 0'25; als allgemeiner mittlerer Wert kann 0'075 für das Dutzend gelten.

Der verstorbene Geschichtschreiber Menorcas, Rafael Oleo, cultivirte in einem Gärtchen seines Eigenthums die Opuntia Cochenillifera mit der Cochenille, jetzt sind aber Pflanzen und Thiere verschwunden.

Die Agave (Agave Americana), Pita oder Etzebara findet sich in allen Districten als Zierpflanze vor, beispielsweise auf der Toro-Spitze in Ulucalari bei Alayor und in der Bufera de Mahon, welche mit Sⁿ Antonio beim Hafen von Mahon, der davon ganze Reihen in seinen Calas aufweist, die beiden Besitzungen sind, wo deren am meisten vorkommen. Man verwendet die Agave zerschnitten mit Stroh gemengt, nicht als Rindsfutter wie in Catalonien, sondern lediglich ihr Blütenstengel dient den Entomologen als Boden für Insectenschachteln und wird bisweilen von den Bauern verwendet, um die Rasirmesser darauf zu streichen, wiewohl sie hierfür den feiner gewebten Blütenstengel der hier wildwachsenden Caña Féllara (Ferula nodiflora) vorziehen.

Die Waldungen und namentlich die immergrünen Eichenbestände waren einst auf Menorca viel bedeutender als gegenwärtig; sie waren noch im 16. und 17. Jahrhundert ansehnlich. Dameto, der im Jahre 1631 schrieb, sagt, daß viele Strandkiefern und andere Bäume vorhanden waren; sie nahmen jedoch bald ab, denn im Jahre 1662 fällte man 3000 Bäume für die Artillerie und eine große Menge Waldungen wurden im Laufe des Successionskrieges verbrannt. Die Belagerungen des Fort Sⁿ Felipe und die großen Holzlieferungen für die englische Besatzung und die Geschwader, die trotz der Gegenvorstellungen der Gemeinden stattfanden, trugen auch sehr zur Abnahme der Waldungen bei, wozu sich auch als mächtiger Factor der hohe Werth der Cerealien mit der Zeit hinzugesellte, für deren Cultur viele Waldstrecken abgeholzt wurden. Es ist wohl wahr, daß im Jahre 1731 der englische Gouverneur Verordnungen dictirte, um den Zuwachs der Mastixsträucher zu befördern, und daß er im Jahre 1800 einen Waldungsinspector ernennen ließ; dies waren jedoch nur unbedeutende Versuche, die allgemeine Abnahme des Waldes zu hemmen.

Thatsächlich hat gegenwärtig die Waldcultur auf Menorca nicht jene Ausdehnung, die sie haben könnte und, ich möchte sagen, haben sollte. Es wird vieles dem widrigen Einfluß des Windes schuld gegeben, was eigentlich nur der unverzeihliche Day verbrach. Sicher muß in der einmal baumlosen Gegend ein einziger Baum ohne irgendeinen Schutz windgekrümmt und schlecht wachsen, während an Stellen, wo mehrere beisammen sind, einer dem anderen als Schutz dient und sie verhältnißmäßig gut gedeihen; ein Beispiel hierfür liefern die immergrünen Eichenwaldungen bei Alcaufar und selbst einige kleine Strecken bei Sⁿ Luis, wo sie förmlich den Nordwinden ausgesetzt sind Was der Day nicht zu thun vermag, thut andererseits das Vieh, namentlich das Rindvieh, wodurch das Aufwachsen junger Bäumchen zur Unmöglichkeit wird. Einem Umstande allerdings verdanken viele Bäume auf Menorca ihre Existenz, daß sie in der Regel nicht gefällt, sondern lediglich geköpft (coronats) werden, was dort bei den immergrünen Eichen allgemein Sitte ist; auch den Kiefern werden, um Zweige (Rama) zu gewinnen, stark die Seitenäste gestutzt (acollats) und zwar meist, wenn sie noch zu jung sind, sodaß sie dann, vom Wind geschüttelt, meist mit stark gekrümmten Stämmen wachsen. Lediglich diese zwei Bäume bilden den Waldbestand der Insel. Erwähnenswerth ist der Umstand, daß die immergrüne Eiche (Eusina) in großen, hochstämmigen, alten Exemplaren inmitten der Felder

natürlich nur weit voneinander abstehend vorkommt und daß man unter ihrem Schatten pflügt und säet, was man auf Mallorca für unmöglich halten möchte; allerdings muß dabei berücksichtigt werden, daß infolge der flachen Beschaffenheit der Insel die Saaten, wenn sie auch unter dem Schatten des Baumes stehen, doch einige Stunden Sonne erhalten. Auch etwas, das auf Mallorca unthunlich betrachtet und auf Menorca vielfach gethan wird, ist das Verpflanzen von immergrünen Eichen. Zu dem Zwecke werden schon ziemlich starke Bäumchen ausgesucht, die man völlig stutzt, thunlichst mit einem Ballen aushebt und zwei Sommer hindurch begießt; wenn sie sorgfältig gepflegt werden, fassen die meisten Wurzeln. Man kann daher solche in Son Camps und Las Arenetas von Ciudadela, in Son Eusina und Granada nou von Mercadal und Sa Bufera von Mahon sehen.

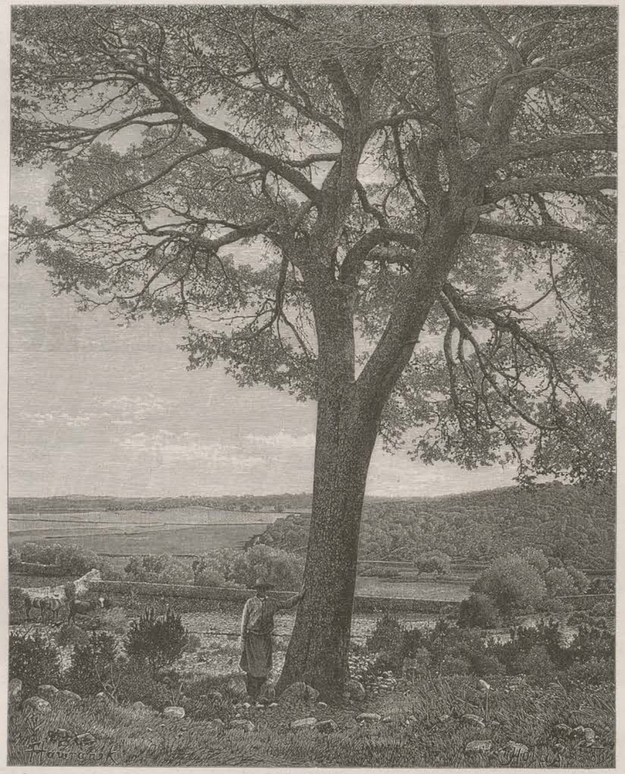
Die Oruga d'eusinar (Bombyx ilicis) ist auf Menorca manchmal in Unmasse vorhanden; sie frißt alle Blätter und auch die Jahrestriebe der immergrünen Eichen und wirft sich dann auf die Mastix- und andere Sträucher, die sie auch entblättert. Glücklicherweise kommt dies sehr selten zwei Jahre hintereinander vor, und wenn dies stattfindet, so ist es, weil sie im ersten Jahre die Blätter und Triebe nicht auffressen konnten; sie legen dann ihre Eier und im darauffolgenden Jahre fressen sie alles auf; im dritten, wo ihrer am meisten vorhanden sein sollten, gibt es nur sehr wenige oder keine. Alle sechs oder sieben Jahre wiederholt sich aber diese Plage, und es herrscht auf Menorca der Glaube, daß ohne dieses zeitweilige Stutzen die immergrünen Eichen keine Eicheln produciren würden. Sicher ist, daß es auf Menorca immergrüne Eichenwälder gibt, die nie von diesem Raupenfraß zu leiden hatten, aber auch nie Eicheln producirten, beispielsweise die von Son Mercé nou. Andererseits beobachtet man, daß in dem Jahre, welches auf das Raupenfraßjahr oder das unmittelbar darauffolgende folgt, die Eicheln in Menge vorhanden sind und gut reifen; in dem Maße aber, wie man sich von dem Raupenfraßjahr entfernt, weniger Eicheln aufkommen; wenn sie jedoch aufkommen, fallen sie ab, ohne zu reifen. In ihren verheerenden Streifzügen tritt die genannte Raupe stets im Norden der Insel zuerst auf und nie am Meere; sie nimmt manchmal einen Streifen von lediglich 500 Meter Breite, andere male von mehreren Kilometern ein und schreitet stets geraden Wegs gegen Süden zu, sodaß die beiderseits liegen bleibenden Wälder von ihr verschont bleiben, da äußerst selten diese Plage sich auf die ganze Insel erstreckt.

Die immergrüne Eiche bringt ihre Frucht vom November bis Mitte Januar zur Reife; die Rente eines Baumes von süßen Eicheln (Ballotas), von denen nur wenige vorhanden sind, am meisten noch bei Mercadal, wird auf 0'50 Peseta geschätzt, der mittlere Werth der Eicheln ist 0'75 für 2 Liter. Die sauern Eicheln werden nicht verkauft und fast sämmtlich für Schweine verwendet. Das harte, compacte Holz, welches hauptsächlich als Brennholz auf Menorca dient, wird zur Erbauung von Booten, Wagen und Ackerbaugeräthen benutzt. Die Rinde wird von den Gerbern verwendet; sie dient in der Thierarzneikunde auch als adstringirend bei gewissen Zahnfleischaffectionen. Die größten immergrünen Eichenwaldungen sind auf der Strecke, welche einerseits von der Hauptfahrstraße, andererseits von der Sierra de Lucatsch und dem Meer begrenzt wird, bis zum Cotsch und Son Tema; es gibt auch eine ziemlich große Waldgruppe in dem ganzen Hügelland, das zwischen der Hauptfahrstraße und Sⁿ Cristobal liegt, sowie auf beiden Seiten der von Mercadal nach Sⁿ Cristobal und von hier nach Ferrerias führenden Fahrstraße. Auch befindet sich in der Gegend von Ciudadela im Barranc von Sᵗᵃ Ana ein herrlicher, immergrüner Eichenbestand, dessen Bäume namentlich in der Thalsohle eine sehr bedeutende Stärke erreichen und mit denen der Font redones und der hübschen Gruppen in dem Thale unterhalb Son Tremol bei Sⁿ Cristobal die größten und stämmigsten der Insel sind; hauptsächlich eine ist von auffallender Größe. Der Font redones gegenüber wurde eine Eiche, welche als die größte der Insel galt und 5 Meter im Umkreis maß, für den Bau der neuen Fahrstraße gefällt.

Von der Korkeiche (Eusina Surera oder Surer) sind nur eine geringe Anzahl Bäume vorhanden; einige wenige sind in Sa Bufera, Alcaufar, Son Gall, Binimoti und Es Puix mal. Da sie so vereinzelt sind, werden weder die Eicheln noch das Korkholz verkauft und äußerst selten das Holz. Die Eiche Roble ist äußerst selten, ich weiß nur von zwei Bäumen in Alayor.

Die zahlreichsten und besten Kiefernwaldungen sind auf jener Strecke, welche sich zwischen den Arenas und der Font Santa die Hauptfahrstraße und der zwischen Almudayna bis zum Meere hinzieht. Eine große mit Kiefern bestandene Strecke liegt ferner zwischen Cala Retjada und Sᵗᵃ Galdana in den Marinas von Sᵗᵃ Ana, Son Mestre, Sᵗᵃ Galdana und Sᵗᵃ Ponsa bis Cala Tremolutja, wo sich

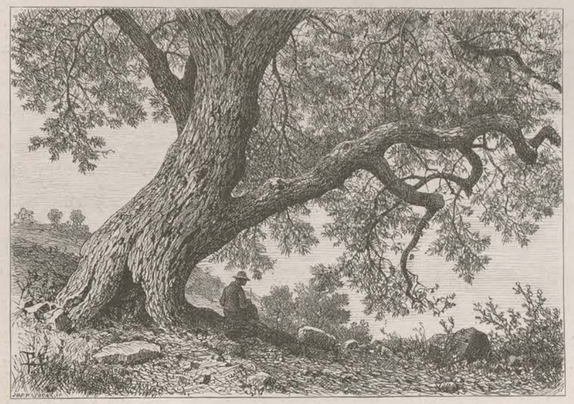
die stämmigsten Kiefern befinden; als die höchsten gelten jene von Son Gall und des Coll Roitx, an der Hauptfahrstraße nach Ciudadela zu. Der größte Baum von allen ist



Pi de Son Gall.

aber der von Son Carabasset, der 4 Meter im Umkreis mißt und den unsere Abbildung darstellt. Die Kiefernrinde wird von den Gerbern und von den Fischern verwendet, welche ihre Netze damit färben.

Was die echten Pinien (Pi Ver, Pinus pinea) anlangt, so werden sie stets gesäet, wilde gibt es nicht; die schönsten sind namentlich bei der Bufera von Mahon und Alcaufar vey zu sehen, wo deren gegen 500 vorhanden sind, die an beiden Orten von dem Vater des jetzigen Besitzers, Dn Narciso Mercadal, der eine große Vorliebe für Agricultur hatte, gepflanzt wurden; auch haben von ihnen Taltavull bei Sta Ponsa und Juan Vidal bei Son Gall hübsche Reihen an ihren Einfahrten gepflanzt. Bei Ciudadela sieht man gleichfalls einzelne hübsche, hochstämmige Exemplare, namentlich beim Hort des Conde oder des Rafal. Die Pinie reift ihre Früchte vom Monat



Pi de Son Carabasset.

April bis Mai, die Jahresrente für den Baum wird auf 0'75 Peseta geschätzt; die Pinien gelten 0'30 das Dutzend. Man ißt die Pignolen gedörrt in Saucen und im Turron; das Holz kostet 1'25 Peseta das Quintal, wie das der gewöhnlichen Strandkiefer. Der Pi Maritim oder de Carretera, Pinus maritimus, findet sich in Alcaufar vey und in der Carretera de Sn Luis. Das Holz, welches verkauft wurde, so viel wie das der übrigen Strandkiefern werth, wird von den Bootszimmerleuten verwendet.

Die Sivinen (Sivina) kommen namentlich in der Marina der Font Santa und Saleyrós, sowie in den Marinas der Covas und von Alcaufar vor, theils

mit Kiefern-, theils mit immergrünem Eichenwalde untermischt; manche derselben werden hochstämmig, und man benutzt sie zu Barreras und zu Umzäunungen mit Eisendraht sowie als Pfähle; man verkauft sie zu 0'50—0'75 Peseta das Stück.

Unter den Buschhölzern ist der Mastixstrauch (Mata) obenan zu stellen; man unterscheidet männliche und weibliche Sträucher, von denen die ersteren keine Llentrisca oder Früchte tragen. Dasselbe wird, wiewohl mit Unrecht, von den wilden Oelbäumen gesagt, die man als Uastres masculas und Uastres femellas bezeichnet, indem man behauptet, daß die ersteren keinen Olivó abgeben. In einigen Ortschaften des Inneren, beispielsweise in S^n Cristobal, erbitten sich einige arme Leute (heutzutage sind es aber nur wenige, in alter Zeit waren deren dagegen viele) von dem Grundeigenthümer die Erlaubniß aus, die Früchte (Llentrisca) der Mastixsträucher zu sammeln, und bereiten aus ihnen, ohne irgendeinen eigenen Apparat dazu zu benutzen, etwas Oel. Sie verwenden dieses, um nicht Olivenöl kaufen zu müssen, für ihre Küchenlichter; es leuchtet aber wenig und verbreitet einen unangenehmen Geruch. Die Llentrisca liefert ein treffliches Futter für Schweine und Truthühner; die Mastixstrauchblätter werden von einigen Gerbern aus Ciudadela verwendet.

Ebenso wichtig und verbreitet ist der wilde Oelbaum (Uastre). Das Stutzen der wilden Oelbäume findet da, wo sie am üppigsten sind, wie bei Bini Ay, S^ta Catalina u. s. w., alle 9 Jahre, sonst alle 10, 11 oder 12 Jahre statt. Es gibt Leute, die mit dem alten Monde im August zu schneiden anfangen und so lange nicht aufhören, als es nothwendig ist, um das Vieh zu ernähren oder um das Holz zu fällen, welche also bis zum alten Monde von Januar oder Februar damit fortfahren. Am meisten werden aber die Bäume in den Monaten December und Januar geköpft. Dieses Stutzen ist eine Nothwendigkeit, sonst werden sie, wie man behauptet, zu halbdürren Revells. Die Aeste werden auf den Boden geworfen und zuerst als Viehfutter, als welche sie geschätzter sind als die der Oelbäume, die ein bitteres Blatt haben, dann zerstückelt als Holz verwendet, und an Tagen, wo es wenig Arbeit gibt oder zu feucht ist, um auf den Feldern zu arbeiten, kann man sehen, wie die Missatjés sie in Stücke hauen (capolar) und mit Maulthieren in den Escorbays zum Possessionshause bringen. Damit geköpfte Uastres von neuem treiben und das Vieh sie nicht beschädigen kann, sind namentlich bei Tremolutja Corrals in der Garriga üblich.

Das wilde Oelbaumholz wird als hierzu geeigneter für alle Ackerbaugeräthe verwendet, die Frucht (Olivó) wird zum Essen verkauft, namentlich in Alayor.

Von den für Tischler und Drechsler verwendbaren Hölzern sind die der Daphne, der Tamariske und des Erdbeerbaumes zu nennen, dessen Holz namentlich zur Bereitung der Pipas de Pagés dient, die man aber auch viel aus Maulbeerbaumholz verfertigt. Aus der Vima oder Vimér (Salix amygdalina), der Garravera Matafeura (Lonicera caprifolium) und aus dem Keuschbaum (Vitex agnus castus) macht man Canons de Pipa, vor allem aber aus Hanfstengeln (Luquets). Der Buxbaum (Box, Boxers) ist nun fast von der Insel, wo er einheimisch ist, verschwunden. Alle die zum Färben verwendeten Hölzer sind eingeführt mit Ausnahme des Llempuguer (Rhamnus alaternus), von welchem jedoch heutzutage nur noch wenig Gebrauch gemacht wird und der blos unter den Landleuten und den der Färberei sich widmenden Weibern Anhänger hat.

Man fällt das Holz mit dem alten Monde je nach den Bäumen und nach dem Gebrauch des einen oder anderen Bauern oder Besitzers im August, Januar oder Februar; das Holz verkauft man nach dem Gewicht, d. h. nach Quintals. Das Brennholz verkauft man in den größeren Ortschaften zu 0'75—1'25 Peseta das Quintal (41'600 Kilogr.); letzterer Preis ist der mittlere Werth des besten Brennholzes aus wildem Oelbaum und Mastixstrauch nach Mahon gebracht. Zur Bereitung von Holzkohle verwendet man allerhand Hölzer, namentlich aber die immergrüne Eiche, den Mastixstrauch, den wilden Oelbaum und die Strandkiefer, wobei jedoch der ersteren der Vorzug gegeben wird. Viele Kohlenbrenner aus Ferrerias bereiten Kohle aus Kiefern in der Marina von S^ta Ponsa u. s. w. Auf die Sitjas, die man ähnlich wie auf Mallorca bereitet, pflegt man ringsum Steine zu legen, um sie dichter zusammenzuhalten. Es bleibt darin in der Regel viel ungebranntes Holz, das man abermals brennt; man schält die Rinde der immergrünen Eichen ab, wenn die Bäume noch stehen, d. h. ehe man sie fällt, weil der Saft dann noch fließt und die Rinde sich somit leichter abtrennt. Für die Schmiede macht man namentlich in Ferrerias und Mercadal Sitjas aus Stockholz und Wurzeln von Bruc und Xipell (Erica multiflora).

Unter den cultivirten Bäumen, die als Nutzhölzer verwendet werden können, die es jedoch auf Menorca infolge ihrer geringen Verbreitung kaum sind, haben wir folgende

zu erwähnen: die Akazie (Acacia), auf Spaziergängen und in Gärten, und den Ailanthus (Ailanto), deren Hölzer zur Wagenfabrikation gut verwendbar und 1—1'25 Peseta das Quintal werth sind. Von der weißen Pappel (Poll blanc, Auba) und der Esche (Fresno) gibt es nur sehr wenige Bäume, zwei sind in Alcaufar vey. Die Schwarzpappel (Poll negre) findet sich auf Spaziergängen in Gärten und in manchen Barrancs, ihr Holz wird zur Wagenfabrikation, für Windmühlenflügel und Bonés-Balken verwendet. Von der Ulme (Om), deren elastisches, für Wagen und Rollen u. s. w. verwendetes Holz 1'50—2 Pesetas werth ist, sind überall einige Bäume, die meisten bei Mahon vorhanden. Der Eucalyptus globulus gedeiht sehr gut; die meisten vorhandenen Exemplare sind noch junge Bäume, die schönsten sah ich bei Sta Galdana. Dasselbe gilt für die Trauerweide (Desmay), deren Holz 1—1'25 Peseta werth ist. Das Holz des Lorbeerbaumes (Lloré), welches namentlich für Wagen dient, ist 1'25—1'50 Peseta werth. Cypressen (Cypré oder Xipré) sind nur wenige vorhanden; das Holz ist 1'50—2 Pesetas werth.

Die verschiedenen zu Industriezwecken verwendeten, wild wachsenden Pflanzen Menorcas sind die folgenden:

Der Sacorell (Sonchus spinosus); wird verwendet, um an den Ankerketten der vertauten Schiffe den Ratten den Zugang zu versperren; auch benutzt man ihn für die Cisternen-Leitungen, damit das Wasser durchfließe, aber kein Schmuz eindringe.

Die Binse, Joncs (Juncus acutus und maritima); dient für Käfige, Reusen und Benciis, um Garben festzumachen, und an Stelle von Bindfaden, namentlich um die Melons de tot l'añ aufzuhängen.

Die Junsa (Cyperus badius), aus der Fesseln (Travas) für das Vieh gemacht werden, zu welchem Zwecke verwendet sie in keiner Weise dem Spart nachsteht, da diese Pflanze lang, elastisch und weich ist.

Die Bova (Typha latifolia), die in Menge in den sumpfigen Torrententhälern wächst, aus welcher man zumeist die alten Urons machte; man flicht daraus Stühle und Catsanas, die man unter die Kochtöpfe setzt, und deckt damit Pflanzenschulen zu.

Der Borró (Scirpus heloschoenus) dient zu gleichen Zwecken und zum Eindecken der konischen Dachungen (Carapullas) der Windmühlen und der Hütten mancher Kohlenbrenner, wenn er in der Nähe wächst.

Der Carritx (Ampelodesmus tenax); dient zum Flechten von Sanayas Estoras, Bayassas, Catsanas und Stricken; aus den Blütenstengeln (Escarebillons) macht man die sogenannten Fayas, welche als Fackeln dienen, wenn man auf dem Lande von einem Hause zum anderen bei dunkeln Nächten zu gehen hat, oder wenn man auf den Torrenten bei Fackelschein zu fischen beabsichtigt (pescar a la Encesa). Seine Wurzeln werden für die Verfertigung kleiner Bürsten verwendet, mit welchen die Weber auf die Faden der Leinwand, die sie weben, Seife oder Stärke übertragen.

Die Cebas marinas (Scylla maritima); wurden vor Jahren eingesammelt und nach Marseille eingeschifft, um Oel daraus zu pressen; jetzt verwendet man sie blos, um Ratten zu tödten, indem man sie kocht und Oel dazu gibt, in welcher Form sie, da sie süß sind, so viel von den Ratten gefressen werden, daß diese zu Grunde gehen.

Die Porrasa (Asphodelus ramosus); ihre Knollen wurden früher wiederholt ausgegraben und nach Marseille ausgeführt, wo man Alcohol daraus gewann. Die Blütenstengel (Aubons), die trocken Caramuxas heißen, dienen zur Anfertigung von Cañizos de secar Figas, welche leichter und auch dauerhafter sind als diejenigen aus Pfahlrohr. Häufig sieht man Weiber, die ganze Feixos davon auf dem Kopfe nach Hause tragen; man benutzt sie außerdem nicht nur zum Feueranzünden, als Ersatz der Schwefelhölzchen aus Hanfstengeln (Luquets de Sofre), sondern auch als Pfeifenkohle (Esca de Pipa oder Carbó de Caramuxa), um mit Feuerstein die Pfeife anzuzünden.

Zu gleichem Zwecke gebraucht man die Fellara (Ferula nodiflora, Esca de Fellara); man verwendet diese Stengel auch, wie schon früher erwähnt, um Rasirmesser zu schleifen, für leichte Spazierstöcke und zur Verfertigung von Käfigen mit Binsen.

Es gibt auf Menorca mehrere eßbare Pilze. Am geschätztesten ist wohl der Esclatasang (Cortinarius cinnamomeus), der in den Kiefernwaldungen und auch an Stellen, wo früher Kiefernwald vorhanden war, häufig ist. Er kommt auf ganz Menorca vor, namentlich aber in den Districten von Alayor, Mercadal, Sn Cristobal und Ferrerias; auch bei Ciudadela findet er sich in dem Pinar, hinter dem Hort des Rafal häufig. Man verkauft ihn zu 0'70—0'75 Peseta das Pfund (400 Gr.), je nachdem, ob deren viele oder wenige vorhanden sind und ob sie anfangen oder aufhören. Diese Pilze werden im November eingesammelt und bilden eine geschätzte Speise, ebenso wie die Cames secas (Cantharellus cibarius), die in den immergrünen Eichen-

waldungen und zwar auf ganz Menorca vorkommen, aber nirgends häufig; am häufigsten sind sie noch in den Districten von Mahon, Mercadal und Alayor. Sie werden stets sehr theuer verkauft, wiewohl deren wenige zum Verkaufe stehen, und zwar zu 0'75—1'50, manchmal sogar zu 2 Pesetas das Pfund.

Die Zirgolas (Pleurotus Eringii) werden lediglich bei Ciudadela gegessen, wo sie zu Allerheiligen eingesammelt werden. Sie finden sich am Fuße der wilden Oelbäume und immergrünen Eichen, sowie in den Buschwäldern; sie stehen niedrig im Preise. Aeußerst selten ist der sogenannte Peu de Crist (Clavaria cinerea), der auch genossen wird. Sehr verbreitet sind dagegen die Bolets (Pratella campestris), die auf ganz Menorca, namentlich aber in den Districten von Mahon und Sⁿ Cristobal in den Buschwäldern von Mastixsträuchern, Cistus und Erdbeerbäumen vorkommen; sie werden stets zu 0'10—0'25 Peseta das Pfund verkauft.

Die Seidenzucht wird auf Menorca fast gar nicht mehr betrieben und doch war sie es einst, denn in einer Abhandlung ohne Verfasser- und Jahresangabe, welche von Dⁿ José Soler y Bives, der 1793 starb, geschrieben wurde, sagt dieser, daß er eine dreißigjährige Praxis in der Seidenraupenzucht habe und daß die Maulbeerbäume gut auf Menorca gedeihen. Er war derjenige, der viele Maulbeerbäume auf seinem Gute Son Morera oder Son Granot bei Ferrerias pflanzte, wo deren noch zahlreiche alte und stämmige vorhanden sind. Viele Einwohner jener Ortschaft erinnern sich, daß vor etwa 30 Jahren dorthin im Sommer einige Valencianer zu kommen pflegten, welche die Cocons der von ihnen zu Hause gezogenen Seidenraupen und deren Eier abkauften. In einem jetzt in Trümmern liegenden Hause im Barranc d' Algendar soll man in älterer Zeit auch Seide gesponnen haben; in Ciudadela strickte man noch vor 25 Jahren Mützen und Handschuhe aus schwarzer Seide für Geistliche und alte Leute aus den dort gezogenen Cocons. Im Hause Mercadal der Herren von Alcaufar vey in Mahon werden noch Seidenstoffe aufbewahrt, die aus den von der jetzigen Hausfrau selbstgezogenen Cocons gewebt wurden, und es befinden sich in anderen älteren Häusern noch Geräthschaften zur Seidenraupenzucht und Haspeln (Tornos), um die Cocons abzuhaspeln. Aus alten Documenten erhellt, daß in Binietzan von Alayor im vorigen Jahrhundert sehr viele Maulbeerbäume standen. Noch heutzutage sieht man diese Bäume und zwar auf der ganzen Insel, da mehr oder

minder alle Maulbeerbäume offenbar wegen der Seidenzucht cultivirt wurden. Heutzutage wird sie höchstens von einigen zur Unterhaltung betrieben. Vielleicht ist der rasche Temperaturwechsel der Insel theilweise schuld an ihrem Verfalle gewesen.

Dⁿ Narciso Mercadal, vor etwa 14 Jahren gestorben, pflanzte in Alcaufar Ailanthus und versuchte damit in seinem Hause von Mahon den Bombyx Cynthia zu ziehen; er erhielt auch gute Cocons, welche die Familie, wiewohl sie im Abhaspeln der Cocons des Bombyx Mori geübt war, nicht abhaspeln konnte, ohne daß jeden Augenblick der Faden riß. Er versuchte nachher, die jungen ausgekrochenen Raupen auf den Ailanthus von Alcaufar im Freien auszusetzen, wo sie aber in dem Maße, wie er sie freiließ, ein Raub der Vögel wurden, weshalb er das ganze Unternehmen aufgab.

Eine Zucht, welche rentabel zu werden versprach, aus mehrfachen Ursachen aber in Verfall gerieth, war die des Attacus Pernyi aus der Mandschurei, der sich spontan vom Blatt des Quercus robur nährt und für welchen die immergrünen Eichenbestände der Insel ein breites Feld der Entwickelung darboten. Thatsächlich war es das erste Land, in welchem dieses Blatt ihm genügte, denn in Catalonien und Navarra, den ersten Plätzen, wo er in Spanien gezogen wurde, starb er immer auf dieser Pflanze entweder aus Hunger oder aus Obstruction des Anus, sodaß die Defecation unmöglich wurde. Francisco Cardona war derjenige, der zuerst mit der Einführung dieser Raupe sich beschäftigte, welche Versuche er in drei, 1881, 1882 und 1883 in Barcelona und Palma veröffentlichten Abhandlungen geschildert hat.

Die auf Menorca von Cardona gemachten Versuche waren sechs, entsprechend dem Frühjahr und Sommer der drei Jahre, da dieser Schmetterling zweimal im Jahre brütet. Die Eier, mit welchen die ersten Versuche angestellt wurden, kamen aus Navarra; die Raupen schlüpften gut aus und fingen gleich an, ohne Widerwillen zu zeigen, immergrüne Eichenblätter zu fressen. Sie wurden im Jahre 1881 in einem Saale auf immergrünen Eichenästen gehalten, welche in Flaschen mit Wasser gestellt waren und die man entsprechend erneuerte. Wenn die Raupen die zweite oder dritte Häutung erreichten, wurden sie übertragen, die einen auf immergrüne Eichen-

zweige, die man im Freien in immer feuchten Boden des Hausgärtchens von Cardona steckte, die anderen im Walde schon auf eine lebende immergrüne Eiche, indem man die Zweige derselben, welche die Raupen trugen, mit dünner Leinwand umwickelte, welche die Luft, das Licht und auch etwas Thau eindringen ließ. Einige derselben wurden ganz frei auf immergrüne Eichen gesetzt, wo sie jedoch bald den Vögeln zum Opfer fielen; die schon großen Raupen von der vierten Häutung, die man so freiließ, blieben jedoch am Leben und machten ihre Cocons ebenso wie die anderen. Bei denen, die unter Leinwanddecken gehalten wurden, waren die Cocons kleiner, noch kleiner bei jenen des Gartens und am allerkleinsten bei denjenigen, welche im Saale verblieben; das größte Gewicht der Cocons ergab sich in dem Fall, wo die Raupen am meisten gute Luft, bessere Nahrung und Thau hatten.

Von den Schmetterlingen, welche in Käfige oder Säcke aus dünner Leinwand ihre Eier legten, erzielte man die Eier, welche die Raupen des zweiten Versuches im Sommer von 1881 producirten. Bei diesem Versuche, sowie bei den anderen vier von 1882 und 1883 wurde, wiewohl Cardona zur besseren Beobachtung einige tausend Raupen in seinem Garten und Hause zog, das Gros dem Walde anvertraut, zumeist ganz frei, manchmal noch in Leinwandsäcken, wobei sich indessen so große Widerwärtigkeiten einstellten, daß sie diese aufkeimende Industrie zerstörten. Wir wollen einige der wichtigeren erwähnen. Der Boden der immergrünen Eichenwaldungen Menorcas ist voll niedriger Sträucher und kleiner Pflanzen, sowie umherliegender Steine, wo sich eine Unzahl der die Raupen bekämpfenden Insecten aufhält; der magere Boden und die geringe Regenmenge in den Sommern Menorcas bringen es mit sich, daß die immergrünen Eichen in manchen Jahren ihre Triebe verspäten, in anderen wenig und in manchen fast nur die Hälfte treiben; außer den Millionen Wespen, Ichneumonen, den bitteren Feinden der Raupen, gibt es eine Unzahl Vögel, welchen diese sehr süßlichen Larven ein Leckerbissen sind; endlich besteht eine große Schwierigkeit in dem hohen Tagelohn auf dem Lande Menorcas für Männer, Weiber und Kinder, der fast die Hälfte des Werthes der eingesammelten Cocons, die auf Mallorca und Menorca nur schlecht bezahlt werden, beträgt. Nichtsdestoweniger wäre die Zucht des Attacus Pernyi auf Menorca möglich und rentabel, wenn man in jedem Walde Menorcas viele Millionen Raupen aussetzen würde, sodaß sie durch ihre Zahl ihren zahlreichen

Gegnern, die man übrigens durch das Reinigen des Waldbodens theilweise hintanhalten könnte, Widerstand zu leisten im Stande wären, indem noch immer eine bedeutende Menge übrigbleiben und produciren würde, sowie spontane Züchtungen zu schaffen vermöchte; dabei würde sich die Auslage auf das Einsammeln der Cocons beschränken, was sich sicher, da man bei der großen Menge die Cocons sehr dicht nebeneinander finden könnte, seitens einer Bauernfamilie, die Kinder hätte, gut rentiren würde. Daß dies möglich ist, beweist der Umstand, daß sich in Son Gall, wo der Eigenthümer Vidal seit 1886 diese Raupenzucht aufgab, der Schmetterling trotz aller Verfolgung durch Insecten und Vögel immerfort spontan weiter fortpflanzt, indem Generation auf Generation ganz so folgen, wie wenn es eine einheimische Art wäre.

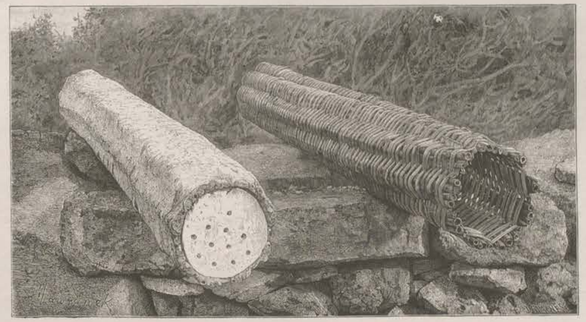
Was die befürchtete schädliche Wirkung dieser Raupenzucht für die immergrünen Eichenwaldungen betrifft, so kann diese nach vielen gemachten Versuchen verneint werden. Erstens fressen die Raupen unter gewöhnlichen Verhältnissen nie den zarten Stengel der Triebe, und wenn sie es aus Mangel anderer Nahrung thun, so gehen sie an einer Art Dysenterie ein; außerdem fressen sie nicht freiwillig die grünen oder reifen Eicheln, die, wenn sie ihnen ausschließlich gegeben werden, eine Obstruction des Anus verursachen. Zweitens erhalten die immergrünen Eichen, deren Blätter von diesen Raupen meist gefressen wurden, besser ihre Eicheln und produciren wieder davon im folgenden Jahre, in welchem sie größere Triebe ansetzen, vielleicht durch diese Stutzung, namentlich aber durch die vielen Excremente der Raupen begünstigt, die ein treffliches Düngemittel sind. — Folgendes ist das Ergebniß der sechs in den Jahren 1881, 1882 und 1883 auf Menorca mit den Raupen gemachten Versuche:

Zeit und Ort des Versuches, Gesammtzahl und Gewicht der Cocons	Zur Zucht vorbehaltene Cocons	Benutzte Paare	Erzielte Eier in Kilogr.	Ungefähre Eierzahl	Eier-Gramm per Weibchen	Ungefähre Eierzahl per Weibchen	Zahl der Cocons	Gewicht der Cocons in Kilogr.	Mittleres Gewicht in Gramm per Cocon.
Frühjahr 1881. Garten des Hauses von Cardona und Berge der Covas reyas und Son Pons.	Anfang mit Eiern	—	0'006	675	—	—	470	2'716	5'78
Sommer 1881. Garten, Wald und Thurm von Son Gall	470	150	0'251	31,800	1'674	212	2'105	13'590	6'089
Frühjahr 1882. Garten und Wald von Son Gall.	2000	779	1'200	127,000	1'542	163	8'837	51'565	6'014
Sommer 1882. Garten Burhardilla und Wald de ses Cuarterades	5934	2949	4'876	560,000	1'653	190	33'829	220'714	6'195
Frühjahr 1883. Wald von Biniach neu	11850	4866	7'383	849,000	1'517	174	113'380	567'500	5'005
Sommer 1883. „ „ „ „	12000	5024	8'457	972,000	1'693	193	52'270	370'000	7'078
Gesammtzahl der bei den sechs Versuchen erzielten Cocons	—	—	—	—	—	—	210'891	—	—
Gesammtgewicht der Cocons in Kilogramm	—	—	—	—	—	—	—	1226'095	—
Mittleres Gewicht per Cocon in Gramm	—	—	—	—	—	—	—	—	5'813

Diesen sechs Versuchen Cardonas folgten im Jahre 1885 die von Vidal in Son Gall, von Febrer in Biniach nou und von Font in Alcanfar vey, welche alle je zwei Zuchten machten, während ersterer in Son Gall noch eine zweite Doppelzucht im Jahre 1886 unternahm, sowie einige andere Versuche von geringer Wichtigkeit. Von allen wurde aber die Sache wegen der geringen Endresultate aufgegeben. Im Frühjahr 1884 wurde Cardona von der Diputacion provincial nach Mallorca berufen, um eine Zucht für den öffentlichen Unterricht der Insel zu veranstalten, was er in den Waldungen von Binagrella (Llubi) ausführte und wobei er eine gute Ernte von Cocons erzielte. Die in jenem Sommer gewonnenen Eier wurden auf Befehl genannter Körperschaft unter viele Besitzer von immergrünen Eichenwaldungen auf Mallorca und Menorca vertheilt. Die Resultate waren aber auch zumeist nicht günstig und nur Juan Antonio Perelló aus Palma erntet jährlich nicht blos sehr große Cocons-Mengen, sondern unterhält auch auf Mallorca eine Filatur-Fabrik, die daraus eine feste glänzende Seide abhaspelt gleich jener, welche schon früher in Mahon Cardona und eine Fabrik in Forli aus Cocons von Son Gall abgehaspelt hatten.

Die Bienenzucht genießt schon seit vielen Jahren auf Menorca einen berechtigten Ruf; sicher trägt dazu nicht wenig die große Zahl von Blüten bei, welche die ausgedehnten Weiden abgeben. Die auf Mallorca üblichen Buchs de test werden auf Menorca nicht gebraucht, man verwendet vielmehr hier allgemein aus Pfahlrohr geflochtene Bienenkörbe, die man sehr eng macht, damit es die Bienen wärmer haben; man bestreicht sie mit Lehm und Kuhmist und deckt sie an beiden Enden mit Marés-Platten zu. Der vordere Deckel ist durchlöchert, damit die Bienen hinauskönnen; man legt sie gewöhnlich auf eine Marés-Unterlage, deckt direct auf die Stöcke selbst Hohlziegel und stellt sie dann sehr nahe nebeneinander in einer ganzen Reihe unter einer Wand auf, die sie vor dem Nordwind schütze. In der Gegend von Mercadal und Ferrerias sieht man auch mit Carritx dachförmig gedeckte Bienenhäuser mitten in der Garriga, wo die Besitzer den Leuten, die es verlangen, Bienen zu halten erlauben. Die Bienenkörbe werden zu Johannis durchsucht, indem man sie auf einer Seite aufmacht, einen Theil der Waben wegzieht und die anderen darin läßt; auch nimmt man bei dem Herannahen des Winters vom anderen Ende die älteren,

Waben (etsequean) weg. Manche verfahren in der Weise, daß sie ein Jahr das eine Ende, ein anderes Jahr das andere Ende entleeren; das Centrum bleibt somit immer unberührt, und so dauert derselbe Bienenstock 10 bis 14 Jahre und noch länger aus. Die ganze Sorge der Züchter beschränkt sich auf das Einsammeln der Schwärme (Exams) und auf das Gewinnen des Productes einmal im Jahre. Zum Ausräuchern der Bienen verwendet man thönerne Töpfchen mit hohlem Griff, Test de donar Fum a ses Begas, oder ein eisernes Kesselchen (Calderonet).



Buchs de Begas.

In neuester Zeit hat sich die moderne wissenschaftliche Bienenzucht eingebürgert, welche namentlich Francisco Andreu gefördert hat, der lange Zeit in den Vereinigten Staaten zugebracht hatte und in der Viña von Sta Maria bei Mahon 1885 sein erstes Apiarium mit beweglichen Waben anlegte. Am 14. Januar 1888 gründete er eine Bienenzeitung, Revista apicola, sowie ein Magazin von allerhand bienenwirthschaftlichen Geräthschaften und erntete bereits bei der letzten Ausstellung in Barcelona zwei goldene Medaillen für seine Bemühungen. Antonio Fuguet, der gleichfalls aus den Vereinigten Staaten, wo er einige Jahre verlebt hatte, zurückgekommen war, hatte bereits im Jahre 1884, ohne es anderen Leuten zu sagen, einige Bienenstöcke nach demselben System in Se Boval bei Mahon eingerichtet; im nächsten Jahre stellte er, von seinen eigenen günstigen Versuchen und von denen von Andreu angefeuert, der das neue System auf Menorca öffentlich verpflanzte, einige Häuser mehr

auf, und er hat in der Estancia von Son Carlos, Carlos Moisi gehörig, im Nordosten von Mahon schon deren 50. Das neue System ist überhaupt von vielen Leuten mit wahrem Enthusiasmus aufgenommen worden und hat auch gute Früchte getragen. Allerdings ist dabei ein fortwährendes Beaufsichtigen der Zucht erforderlich, sodaß der Landmann schwerlich über 3 bis 4 Bienenhäuser, ohne sich daraus geradezu eine Beschäftigung zu machen, pflegen kann. Wirklich rentabel wird die Sache erst, wenn man sie als Industrie betreibt und 50 bis 100 Häuser einrichtet. So wurde in der Canova von Mercadal 1887 von Mir und F. Andreu ein Apiarium von 150 Häusern aufgestellt. Die Südküste scheint weniger für die Bienenzucht geeignet zu sein, weil sie zu trocken ist und viele Bienen während der Sommermonate fast nichts zu fressen haben. Die folgende Zusammenstellung zeigt uns die Zahl der auf Menorca vorhandenen Bienenkörbe, sowohl nach altem wie nach modernem System:

Uebersicht über die auf Menorca am 31. Jannar 1889 vorhandenen alten und neuen Bienenstöcke.

Distrikt	Landbezirk	Alte Bienenstöcke	Neue Bienenstock-Systeme: Senkrecht englische Waben	Senkrecht System Simmin	Senkrecht System Dadant	Senkrecht verbessertes System Dadant	Wagrecht System Layens	Wagrecht englische Waben	Insgesammt neue Stöcke	Insgesammt alte und neue Stöcke im Landbezirk	Insgesammt alte und neue Stöcke im Distrikt	Zahl der Besitzungen, wo es Bienenstöcke gibt	Zahl der daselbst vorhandenen Bienenzüchter
Alayor . . .	Alayor	515	23	—	4	—	6	—	33	548	548	87	94
Ciudadela .	Ciudadela	708	10	—	4	5	1	—	20	728	728	65	—
Ferrerias . .	Ferrerias	415	13	—	2	—	4	—	19	434	434	48	56
Mahon . . .	Llumesanes	23	—	—	—	—	—	—	—	23	848	10	10
	Mahon	316	117	—	3	—	1	1	122	438		53	56
	Sn Clemente	125	8	2	—	—	—	—	10	135		36	37
	Sn Luis	214	4	—	12	10	2	10	38	252		29	38
Mercadal . .	Mercadal und Fornells	562	114	—	—	—	—	—	114	676	798	42	58
	Sn Cristobal	118	4	—	—	—	—	—	4	122		23	44
Villa Carlos	Villa Carlos	125	3	—	—	—	—	—	3	128	128	15	15
	Gesammtzahl	3,121	296	2	25	15	14	11	363	3,484	3,484	408	408

Die Zahl der Bienenstöcke dürfte jedoch eine weit größere sein als aus der vorstehenden Tabelle ersichtlich wird; doch es besteht das Vorurtheil, zu glauben, daß die Bienen eingehen, wenn jeder Eigenthümer sagt, wie viele Bienenstöcke er besitzt und wo er sie hält, ferner hegt man zuweilen die Befürchtung, daß sich der Grundeigenthümer, auf dessen Grund und Boden man die Bienenstöcke hält, beschweren werde, oder endlich, daß man, die Namen der Bienenzüchter kennend, ihnen eine Steuer auferlege. Noch ist zu erwähnen, daß im Winter eine große Sterblichkeit unter den Bienen in Stöcken

nach dem alten System infolge des Mangels an Nahrung und an Schutz herrscht, sodaß im Sommer oder Ende Frühjahr die Zahl der Bienenstöcke gut um 1500 steigt.

Die wichtigeren Bienenzüchter der Insel sind die folgenden:

In Alayor sind in Torrellissá vey von Dn Simon Sintas 28 Bienenhäuser.

In Ciudadela gibt es in der Montañeta von Dn Bernardo Olives 40 und in Torrauba von Dn Pedro Martorell 30 Häuser.

In Ferrerias gibt es 32 Häuser in Binidausá von Dn Jaime Moncada und 29 in Sta Rita von Dn Benito Oliver.

In Mahon hat in Milá Bey der Geistliche Dn Juan Riola 48 Häuser.

In Mercadal sind in der Aranjassa von Dn Federigo Llansó 50 und in Biniserrayet von Dn Pedro Moncada 45 Häuser.

In Villa Carlos hat in Son Bidal Dn José Bidal 50 Häuser.

Die übrigen Bienenbesitzer haben nur wenige Häuser; bei denjenigen, welche schon deren mehr besitzen, schwankt die Zahl zwischen 10 und 20 Häusern.

Von den 363 Bienenhäusern modernen Systems gehören 318 Mahoneser Bienenzüchtern an, die in Mahon wohnhaft sind, die übrigen 45 gehören Personen der Ortschaften, wo sie als vorhanden erscheinen, außer einem Stock, einem Bewohner von Ciudadela gehörig, welcher ihn in Ferrerias hat; es befinden sich von diesen Bienenzüchtern, welche Stöcke modernen Systems haben, 1 in Villa Carlos, 2 in Sn Cristobal, 7 in Ferrerias, 7 in Ciudadela und 15 in Alayor. Betreffs der modernen Stöcke hat sich das verticale System mit englischen Waben, das Andreu patronisirt, fast ausschließlich Bahn gebrochen, und danach ist auch das große Apiarium von Mir-Andreu in der Canova nova von Pedro Mir y Mir eingerichtet, ebenso das von Carlos Moisi in der Estancia von Son Carlos bei Mahon, das Fuguet pflegt, wie schon früher erwähnt wurde, sowie das Apiarium in der Viña von Sta Maria von Francisco Andreu mit 33 Stöcken; alle übrigen Züchter besitzen nur einige Häuser. Gregorio Femenias hat sowohl in Son Tretze bei Sn Luis wie in Biniach de devant das System Dadant und Layens versucht und namentlich mit dem ersteren auch recht gute Erfolge erzielt.

Die Bienen werden außer von den Bienenfressern (Beyrols, Merops apiaster), welche ich namentlich in der Nähe der Canova, gerade wo das größte Apiarium vorhanden ist, in Menge vorfand, auch von einem Käfer, Escarabat meler (Cetonia opaca), verfolgt. Er dringt manchmal in sehr großer Anzahl in die Bienenstöcke, wo er den Honig frißt, nicht ohne die Waben zu zerstören. Die Bienen thun wohl das Möglichste, um dem Eindringling den Zugang zu verwehren und greifen ihn, wenn er schon in das Innere eingedrungen ist, an, aber nach und nach siegt dieser und verdirbt den ganzen Stock. Die modernen Bienenstöcke sind ihm ebenso ausgesetzt, wie die alten, wenn man nicht ihren Eingang niedriger hält als die Höhe des Käfers. Durch die Motte (Arna) haben die Bienenstöcke Menorcas wenig zu leiden.

Eine der Haupteinnahmequellen Menorcas ist die Viehzucht. Was zunächst das Federvieh betrifft, so stehen die Truthühner (Indiots) obenan, die man in ganzen Scharen, namentlich im Süden der Insel, speciell in der Gegend von Forma, sehen kann. Vor Weihnachten sammelt man sie in allen benachbarten kleineren Gütern desselben Eigenthümers, wenn mehrere beisammen sind, in der Hauptbesitzung und sendet sie dem Herrn entweder nach Ciudadela oder nach Mahon. Um diese Zeit kann man auch viele Truthühner an Bord der Dampfer sehen, die als Geschenk weggeschickt werden. Zum Verkaufe werden gleichfalls viele ausgeführt, 900—1000 Stück im Jahre; sie wiegen bis 4 und 6'50 Kilogramm. Man hat schwarze, weißliche und röthliche Truthühner, manche sind fast isabellfarbig; letztere sind in der Gegend von Ciudadela häufiger. Einst hatte man nur wenige weißliche Truthühner, jetzt sind deren viele vorhanden und mehr geschätzt als die anderen. Am meisten soll die Mode dazu mitwirken; es heißt aber, daß sie zahmer sind und daß sie sich schneller vermehren und leichter aufziehen lassen als die andersfarbigen. In Barcelona sind, wenn man sie dorthin zum Verkaufe bringt, die schwarzen gesuchter. Man veranlaßt in der Regel zwei Brütungen von Indians im December und zwei im März.

Von Hühnern hat man die gewöhnliche Rasse; erst Oliver in Sta Rita hat versucht, Brahmaputras, silberne und gelbe, manche sehr schwer, und Cochinchinahühner aufzuziehen, die sehr gute Aufnahme im Lande fanden, sodaß man anfangs bis zu 1 Duro für das Küchlein zahlte. Sie haben sich nunmehr unter dem Namen von

Gallinas de Sta Rita sehr verallgemeinert. Tauben hält man nur sehr wenige, noch weniger Enten und Gänse, die doch früher zahlreich waren. Pfauen hat man nur vereinzelt.

Die Preise des Geflügels auf dem Markte von Mahon sind folgende:

Pesetas und Centimos (das Pfund von 12 Unzen, Lebendgewicht).

Truthühner	von	0'40—0'60	das Stück
Hennen	„	2'50—4'50	„ „
Kapaunen	„	5'00—7'50	„ „ (kommen selten zum Verkauf)
Hähne	„	3'00—6'00	„ „
Hühner ♀	„	1'50—2'00	„ „
Hühner ♂	„	1'25—2'00	„ „
Haustauben	„	2'00—3'00	„ Paar.

Der Preis schwankt je nach der Qualität des Vogels, richtet sich aber auch sehr nach dem Umstande, ob Geschwader in Mahon ankern und ob viele Schiffe im Lazareth sind. Die Mindestpreise können als Norm für die Preise im Inneren genommen werden.

Die Zahl des Viehes auf Menorca im Jahre 1888 nach den in den Secretarien der Ayuntamientos gesammelten Daten zeigt uns die nachstehende Tabelle, aus welcher ersichtlich wird, daß die beiden an Vieh reichsten Districte Mercadal und Ciudadela sind:

	Mahon	Ciudadela	Alayor	Mercadal	Villa Carlos	Ferrerias	Gesammtzahl
Maulthiere	638	379	243	350	100	136	1846
Pferde	33	55	5	94	—	10	197
Esel	347	575	61	638	15	66	1702
Rinder	1254	1445	224	1710	127	467	5227
Schafe	4470	8272	1826	6850	123	1166	22,707
Ziegen	—	86	—	696	—	56	838
Schweine	1066	614	150	1790	20	96	3736
	7808	11,426	2509	12,128	385	1997	36,253

Früher, bevor Consumos bestanden, wurde fast alles Rind-, Schaf- und Ziegenvieh zu einem bestimmten Marktpreise das Stück (a tant es cap) verkauft, jetzt thut

man es blos bei Vieh, welches ausgeführt wird, und man verkauft heutzutage die Lliura carnicera (1'200 Kilogramm) zum Tagespreise, wobei man nur die vier Cuarters des geviertelten Thieres seitens des Consumo-Beamten auf den öffentlichen Märkten wiegen läßt und dem Eigenthümer bezahlt, der gewöhnlich dem Acte beiwohnt, indem gratis für den Fleischer, der es zuschneidet, der Kopf, die Füße bis zu den Knien, die Eingeweide und Gedärme, sowie das Fell verbleiben. Ziegen, die immer seltener werden, schlachtet man jetzt nur wenig und blos vom 24. August an.

Preise für das zur Ausfuhr nach Mallorca oder Barcelona bestimmte Vieh.

		Höchstpreis für das Stück	Durchschnittspreis
Rinder	Bou (Rind)	600 Pesetas	400 Pesetas
	Vaca (Kuh)	400 „	300 „
	Bráu (Stier)	450 „	350 „
	Recort (junger Stier)	250 „	200 „
	Vadella oder Vadell (Kalb oder Kälbin)	225 „	175 „
	„ „ jóves (junge Kälber)	100 „	60 „
Schafe	Moltó tornetjad (Hammel)	45 „	30 „
	Mardá (Widder)	35 „	25 „
	Oveya (Schaf)	30 „	20 „
	Añells (Lämmer)	20 „	15 „
Ziegen	Bóc (Bock)	30 „	20 „
	Crestád (junger Bock)	25 „	18 „
	Cabra (Ziege)	30 „	20 „
	Cabrits (Zicklein)	18 „	12 „

		Höchstpreis für das Stück	Durchschnittspreis
Schweine	Porcélls de llèt (Milchschweinchen), die tersa (400 Gr.)	0'60 Pesetas	0'40 Pesetas
	Porcs de bosc (Waldschweine), Magerfleisch je 10 Kil.	10'00 „	8'00 „

Es ist nicht leicht, mit mathematischer Genauigkeit über diese so sehr der Veränderung unterworfenen Einzelheiten Angaben zu machen. Beispielsweise gab es in dem jetzigen regnerischen Jahre bessere Weide und theueres Fleisch, und mit jedem Tage ist dies in erhöhtem Maße der Fall, wenn durch den Nordwind nicht das Gras vertrocknet. Hätte man kein Regenjahr gehabt, so wäre das Fleisch wohlfeiler geworden infolge der Furcht, die Thiere möchten dann hungern müssen.

Nachstehende Tabelle dagegen zeigt uns die Preise des Viehes auf den Landgütern der Insel:

Preise für Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine auf dem Lande Menorcas.

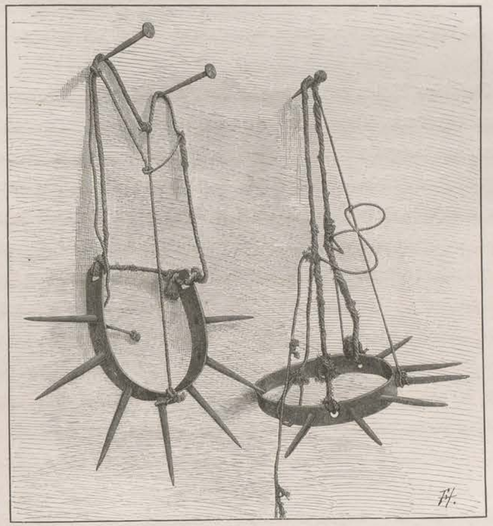
Klassen	Landläufige Bezeichnung	Verkaufspreise
Rinder	Bou (Rind) Vaca (Kuh) Brau (Stier) Recort (junger Stier) Vadell d'un añ (Kalb einjährig) Vadella „ „ (Kälbin „)	**Im April 1888.** 1'25 Peseta das Fleischerpfund, welches ungefähr 1'200 Kilogr. entspricht.
Schafe	Moltó (Hammel) Mardá (Widder) Oveya (Schaf) Añell (Lamm)	**In den letzten 10 Jahren.** Der Durchschnittspreis betrug 1'50 Peseta für 1'200 Kilogr.
Ziegen	Boc (Bock) Cabra (Ziege) Cabrit (Zicklein)	1 Peseta für 1'200 Kilogr. Die Preise sind fast immer fest, sie schwanken nur selten und wenig.
Schweine	Verro (Eber) Truja (Sau)	**Durchschnittspreis 1 Arroba auf dem Lande = 10'5 Kilogr.** 7 Pesetas. — —
	Porc (Schwein)	d'aglá oder llentriscas . 8 Pesetas bis 10 Pesetas engraxats (gemästet) . . 9'50 „ „ 11'50 „
	Porcells (Schweinchen)	7'50 Pesetas. — —

Das Rindvieh gehört auf Menorca nicht einer eigenen Rasse an, sondern es sind die Abkömmlinge des einheimischen Rindes, gekreuzt mit englischen Thieren, welche der Gouverneur Kane während der ersten englischen Domination einführen ließ, oder von schweizerischen Rindern, von denen die Königin Isabel im Jahre 1861 nach ihrer Reise nach Menorca sechs Kühe und einen Stier der Insel schenkte. Selbstverständlich sind sie mehr oder minder untereinander gekreuzt und infolge der schlechten Nahrung häufig klein und verkümmert. Zur Zeit der Mauren scheint schon viel Rindvieh auf Menorca gewesen zu sein, da die Bewohner sich verpflichteten, dem König Jaime I. einen jährlichen Tribut von 100 Rindern zu zahlen. Man führte die Thiere um 1300 aus und ein Privilegium vom 7. August des Jahres 1338 gestattete, 1000 Kühe auszuführen. Eine gleiche Zahl wurde nach Catalonien im Jahre 1553 gebracht und 1604 führte man viele Kälber aus. Armstrong sagt, daß im Jahre 1752 6—7000 Rinder vorhanden waren, 1785 zählte man deren 12,805; im Jahre 1804 verbrauchte man davon auf Menorca 2961 und 1986 wurden im Mittel jährlich in Mahon von 1825—1834 verbraucht. Die Rinder haben auf Menorca allerhand Farben: braun, weißlich,

licht=gelblich, gelblich=schwarz gestreift, röthlich, hochroth, weißlich=grau, schwarz, weiß und schwarz gefleckt, letztere namentlich von der Rasse des von der Königin geschenkten Stieres, welche die größten sind; man sieht sie am meisten in der Gegend von Mahon. Die Thiere englischer Abstammung sind meist roth, manche sind recht feinhaarige, schlanke Thiere; die schönsten habe ich im Süden der Insel gesehen. In verschiedenen Besitzungen sieht man darauf, daß man Thiere von einer Farbe zieht, z. B. schwarze, graue u. s. w., in den meisten aber nicht. In der Gegend von Ciudadela, Son Camps u. s. w. sind viele ganz schwarze Rinder, bei Mercadal dagegen meist weiß=graue. Viele braune Kühe, fast alle von Schweizer Art, sind in der Gegend der Torreta zu sehen; die schönsten sind aber die vom Hort des Lleó, welche Mercadal (Malhomo) besitzt, der mit Intelligenz, Eifer und besonderer Vorliebe sich seit Jahren der Rindviehzucht widmet. Es sind meist mit irländischem Vieh gekreuzte, auffallend zahme Thiere, manche sind hornlos; es gibt zwei in der Schweiz geborene Originalthiere. Fünf bis sechs Monate alt verkauft man sie zu 40 Duros; sie geben als Melkkühe in zwei Melkungen 65—66 Lliuras den Tag. Aus der Milch dieser Kühe gewinnt man schönen Käse; man hat dafür ein ringsum mit Azelejos ausgelegtes Magazin, eine eigene Marke (einen Löwen darstellend) und moderne Pressen; es werden in manchen Jahren für 700—800 Duros Käse bereitet. Das mittlere Gewicht der menorquinischen Rinder beträgt 200—290 Kilogramm, je nach der Weide, die sie haben; manche erreichten jedoch bis 480 Kilogramm.

Da man die Stiere in den Tancas mit den Kühen freihält, so trachtet man danach, daß sie zahm werden, was sie auch wirklich, wie überhaupt alles Rindvieh auf Menorca, welches fortwährend mitten unter Leuten lebt, sind, und hält nur junge Thiere; wenn sie drei Jahre alt sind, werden sie geschlachtet oder verschnitten, und zwar ist dies bereits von alters her Sitte, denn schon ein Edict vom Jahre 1612 befahl, diejenigen Stiere, welche das dritte Jahr erreicht hatten, zu verschneiden. Man hält bei jeder Heerde, um nicht ohne Zuchtthier zu verbleiben, immer einen ganz jungen Stier (Recort), der den Platz des beseitigten älteren einnimmt. Selbstverständlich ist dies nichts weniger als zuträglich für die Zucht, für welche es nothwendig wäre, gute, völlig ausgewachsene Stiere zu haben; es wäre daher viel besser, wenn die verschiedenen Besitzer sich einigen würden, einen Stier für mehrere Heerden zu halten, statt daß

ein jeder einen solchen ernährt. Selbstverständlich bringt bei dem Tancas=System das angewendete Mittel keine Sorge mit sich, die Vermehrung findet von sich selbst auf eine natürliche Weise statt und man vermeidet die Gefahr, daß manche sprungreife Kuh nicht rechtzeitig dem Stier zugeführt werde. Die Stiere werden gewöhnlich ein Jahr, bevor man sie schlachtet, castrirt (tornetjats), die anderen Ochsen werden auch alle



Desmamadors.

auf dieselbe Weise castrirt und zwar gewöhnlich, wenn sie schon ein Jahr alt sind. Manchem Ochsen werden die Hörner gestutzt, wenn er böse ist.

Die Kühe werden, wenn sie ein Jahr alt sind, belegt, bisweilen noch früher, sodaß sie noch vor zwei Jahren werfen. Sie geben 6—12 Kilogramm Milch, bisweilen sogar 24 Kilogramm; zum Entmilchen der Kälber benutzt man beistehend abgebildete Desmamadors, ähnlich den in Ungarn üblichen. Wenn die Kühe durch das Offenlassen einer Barrera in einer cultivirten Tanca eindringen, macht man manchmal aus

Nache in der folgenden Nacht die Thür der Barrera der Kälber auf, damit die Mutterkühe von ihnen abgesaugt werden und der Eigenthümer sie am anderen Morgen nicht melken kann; man thut dies in Ferrerias, Mercadal und Sⁿ Cristobal. In Ferrerias schneidet man den Eseln in solchen Fällen, der Sitte der Araber entsprechend, eine Ohrspitze ab. Man verwendet die Ochsen von zwei bis zehn Jahren zum Pflügen, wobei sie nur den halben Tag arbeiten; sehr selten werden sie zum Ziehen gebraucht. In den kleineren Besitzungen werden auch Kühe zum Pflügen benutzt.

Die künstlichen Weiden und namentlich die Verbreitung des Clover sind für das Rindvieh von besonderem Nutzen gewesen, denn das Gras der Tancas war häufig nicht genügend, um die große Menge Rindvieh zu erhalten. Eine sehr schätzbare Aushülfe geben wol zur Winterszeit die Aeste der geköpften wilden Oelbäume, die man, wie wir schon früher erwähnten, einfach abschlägt und am Boden der Tancas liegen läßt, bis sie vom Vieh völlig entblättert sind, worauf man sie dann als Holz ausnutzt. Am schlimmsten ist noch der Sommer, den viel Rindvieh nur hungernd durchbringt; daher erklärt sich das struppige Haar, das die Thiere noch am Anfang des Winters, ja manchmal auch für immer haben. Erst gegen das Frühjahr zu werden sie in dem Maße, wie die Gräser in den Tancas zunehmen, voller und glatthaariger. Eine große Hülfe geben im Sommer die Cactusfeigenblätter, welche, mit Stroh gemischt, das Hauptfutter der Rinder bilden; sie sind auch sehr gut, da sie erfrischend wirken und das Vieh das Stroh mit den saftigen Schnitten derselben vermischt viel lieber frißt.

Die Behausung des Rindviehs sind die sogenannten Bouës, der unfehlbare Begleiter aller menorquinischen Landbesitzungen. Es sind dies gewöhnlich lange Dachungen, mit einer Reihe von Bogen nach vorn, häufig auf den unebenen Boden in der Neige selbst gebaut, damit der Ausguß ein leichterer sei und sie bei Regenwetter trockener bleiben. Sie sind ausnahmslos mit den Bogen nach Süden gekehrt und haben vorn eine Tanca, die in der Regel voll Schlamm und Mist ist und in welcher sich zumeist ein Abeurada-Brunnen mit mehreren Picas befindet. Viele Bouës haben 8—12 Bogen vorn, es gibt aber auch solche mit noch mehr; so hat der große Boué von Son Olivar beim Barranc d'Algendar 17 Bogen. In der Tramontana, namentlich im Centrum, sieht man viele Bouës, die durch vier oder noch mehr Pfeiler gestützt sind,

ohne Bogen, weil der dortige Devonian-Stein den Bau von solchen nicht gut gestattet; in der Gegend von Capufort u. s. w. sah ich Bouës mit sehr flachen Segmentbogen. Moderne Bouës haben nur einen Segmentbogen-Portal und zwei Bogen im Inneren, welche auf einem Pfeiler ruhen und die Dachung tragen, die bei einigen



Boué bei Ciudadela.

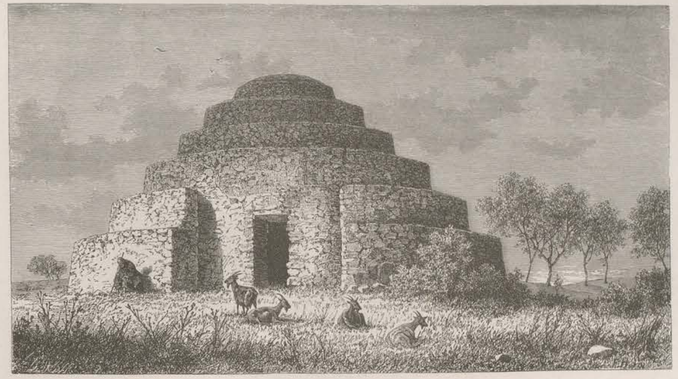
pavillonartig gebaut ist, so bei einem schönen Boué bei Sⁿ Juan gran in der Nähe von Ciudadela, der auch Ventilationsfenster besitzt. Im Hort des Lleó ist gleichfalls ein moderner Boué mit doppeltem Eingangsbogen und an den Seiten bogenförmig aufsteigenden Krippen (Menjadoras); ein anderer ist in Sⁿ Pera, einer auch in Lluriach, der jetzt für die Mutterstuten im Gebrauch ist. Diese modernen Bouës sind viel

schattiger als die alten, in welchen zu den sonnigen Stunden das Vieh sehr von den Fliegen belästigt wird; man führt es aus diesem Grunde häufig in Höhlen zur Mittagsruhe (Sestar). Diese sind meist durch das Abbröckeln der weicheren unteren Schichten bei den Vorsprüngen der Plateaux entstanden; manche sind noch antike Höhlen, von Menschenhand gegraben, wie deren mit Pfeilern und Nischen in dem weichen Saulo noch heutzutage, darunter einige große unterhalb Sn Juan bei Ciudadela, ausgearbeitet werden; andere dagegen sind natürliche, denen man bisweilen ein Stück Mauer, um sie besser abzuschließen, vorgebaut hat.

Die Schafe sind auf Menorca schon seit Jahrhunderten stark vertreten. Zur Zeit der Engländer wurden sie in großer Menge consumirt; verlangte doch der Gouverneur Kane monatlich deren 544 für die Besatzung, ohne die Flotte und das Militärspital zu rechnen. Im Jahre 1752 waren 60000 und 1785 52962 Schafe vorhanden; von 1825 bis 1834 wurden auf Menorca jährlich im Mittel 5744 Stück Schafvieh verbraucht. Die Schafe sind auf Menorca ganz weiß, nicht so wie auf Mallorca mit gefleckter Schnauze; sie sind in der Regel kleiner als dort, haben einen langen Schwanz und sind hornlos. Sie wiegen selten über 17—20 Kilogramm und geben gewöhnlich 2 Kilogramm sehr mittelmäßiger Wolle. Bei Ciudadela findet man Schafe mit sehr langer Wolle; ist ein kurzhaariger Widder vorhanden, so verkauft man ihn, um einen langhaarigen aufzuziehen. Manche dieser Widder haben sehr starke längliche Hörner, es gibt aber auch hornlose Widder, Mardans Sulls genannt. Der General Vasallo schickte 1860 6 Merino-Widder, welche, mit den inländischen Schafen gekreuzt, eine gute Wolle geben. Einst scheint die Wolle viel feiner gewesen zu sein, denn sie wurde zur Fabrikation von guten Wollstoffen verwendet, die, wie wir später sehen werden, im 16. und 17. Jahrhundert eine bedeutende Wichtigkeit hatten.

Man schert die Schafe in der Regel schlecht und läßt an ihnen infolge dessen viel Wolle hängen; den Melkschafen schert man den Schwanz, um sie besser melken zu können und damit sie die Milch nicht beschmuzen. Sie liefern im Mittel 4 Hektogramm Milch, welche, mit Kuhmilch vermischt, zur Bereitung des guten menorquinischen Käses verwendet wird. Man hat sehr enge Sestadors, aus zwei trockenen Wänden bestehend, wo man die Schafe melkt; zu ihrer Unterbringung dienen aus trockenen

Steinen aufgeführte Hütten; von diesen heißen die runden Barracas oder Garitas, die langen Ponts. Erstere gleichen einem in Stufen eingetheilten Kegel mit conzentrischen Kreisen und haben eine in einer Kuppel endende Kammer, ein oder zwei Thüren, sowie Krippen in der Mauerstärke; es gibt deren von 16, 20, 24 und 30, ja auch von 40 Spannen inneren Durchmessers. Man sieht deren namentlich viele in der Gegend von Ciudadela, wo sie aus der einförmigen Ebene wie moderne Tumuli emporragen; namentlich sind sie häufig auf den Besitzungen des Conde de Torre Saura, dessen Großvater eine wahre Vorliebe dafür hatte. Manche Baracke für



Barraca bei Torre Saura.

Schafe ist aus einer einzigen Stufe gebildet, andere haben deren drei bis fünf, zuweilen sogar zwölf und kosten von 6—100 Duros. Beim 40. Kilometer nördlich von der Hauptfahrstraße nach Ciudadela ist eine riesige zehnstufige Baracke, zu den Arenetas gehörig, mit einem, wie das häufig der Fall ist, spitzen Stein oben. Die größte mit viereckiger Basis, auf welcher der alte Conde hinaufritt, liegt in den Truquerias. Unweit Son Mercé de baix ist eine vierstufige Barraca mit Mündung in der unteren und in der zweiten Stufe nebst Rampenaufgang zu dieser, sodaß sie zwei Kammern enthält. Die Ponts, deren Vorkommen sich auf die Seite von Ciudadela beschränkt, ähneln den Noters-Hütten der Marinas des Südens von Mallorca und

haben nach oben sich verengende Wände, auf welchen zwei Reihen von gerade gegeneinander stehenden großen, 1'40 Meter langen, dachförmig nebeneinander gestellten Marés-Platten ruhen, die mit Saulí oder Erde bedeckt werden, auf welcher dann Gras wächst. Sie haben zugespitzte Eingänge, ein oder zwei; manche haben den Eingang auf einer Seite, manche vorn. Einige besitzen in der Längswand Krippen (Menjadoras), bei mehreren ist ein steinernes Kreuz darauf. Einige neuere Ponts haben statt der

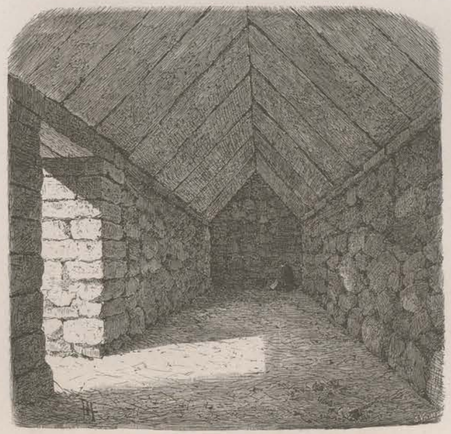


Barraca der Cruquerias

dachförmig geneigt aufgestellten Marés-Platten treppenförmig übereinander gestellte Platten, welche die Wölbung bilden. Bei den Pedreras auf dem Wege nach Sn Juan bei Ciudadela ist ein moderner Pont, außen mit Kalk beworfen, tonnenförmig rund gewölbt, mit zwei runden Eingängen und sechs Menjadoras im Inneren und dergleichen nach außen; es gibt auf Menorca noch einen zweiten derartig gebauten Pont.

Die große Zahl der mit Buschwerk bedeckten unbebauten Gründe, die in alter Zeit auf Menorca bestanden, erleichterte die Ziegenzucht. Sicher müssen die Ziegen

zur Maurenzeit zahlreich gewesen sein, da sich die Inselbewohner im Jahre 1232 verpflichteten, dem König Jaime I. von Aragon einen jährlichen Tribut von 500 Ziegen und Schafen zu zahlen. Wie es scheint, hatte die Zahl der Ziegen 1518 sehr abgenommen, da ihre Ausfuhr verboten wurde. Eine Verordnung vom 2. Februar des Jahres 1608 verbot, Ziegen zu halten, wenn sie nicht von einem Hirten gehütet waren. Die Schneefälle, die im Jahre 1726 fielen, ließen deren 1869 verenden und im Jahre 1732

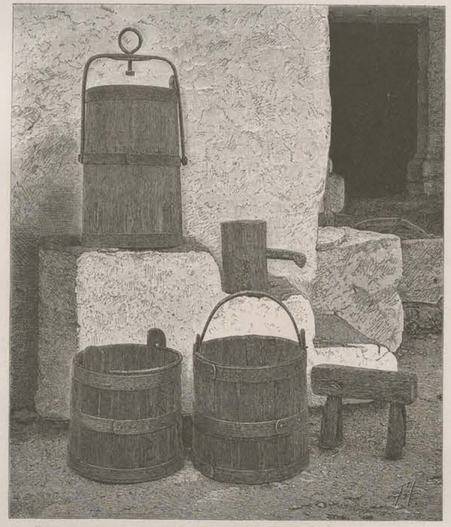


Das Innere eines Pont bei Ciudadela.

kamen an Futtermangel 1243 Stück um; im Jahre 1752 waren nach Armstrong 20,000 Ziegen auf der Insel. Im Jahre 1764 befahl der englische Gouverneur ihre Vertilgung, es gab deren jedoch wieder in der Folge. Man verbrauchte deren 2817 im Jahre 1804, und in den Jahren von 1825—1834 war ihr mittlerer Jahresverbrauch 811. Die Urbarmachung zahlreicher Gründe und die Anpflanzung vieler Fruchtbäume brachten das allmähliche Aufgeben der Ziegenzucht mit sich.

Die Ziegen sind auf Menorca sehr verschiedenartig und bilden keinen eigentlichen Typus, manche sind hornlos, andere gehörnt, letztere häufig mit etwas hängenden Ohren. Es gibt deren von allen Farben: graue, weiß und schwarz gefleckte, rosträthliche, ganz

weiße und graue, nach rückwärts schwärzere, welche noch die am meisten typischen zu sein scheinen. Sie wiegen im Mittel 20—24 Kilogramm und geben 600 Gramm Milch. Die Ziegen sind namentlich im nördlichen Centrum der Insel vertreten, wo sie auf dem buschigen Hügelland frei umherweiden. In der Ebene werden sie, wenn man sie in Tancas hält, häufig zusammengekoppelt; dies geschieht mit Hülfe eines

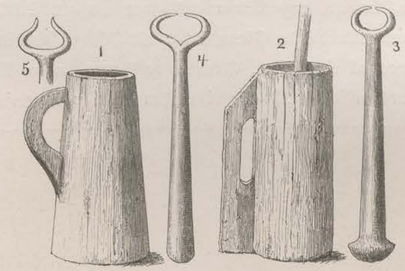


Melkschemel, Serradas und Pouals für Pou de torn.

Drahthalsbandes und eines Stückes Holz, das beide Halsbänder miteinander verbindet, Encolla genannt, sodaß sie sich nicht verwickeln können, wie es bei einem Tau leicht geschehen könnte. Damit sie nicht über die Einfassung springen, geht die eine Ziege mit Fesseln (Travas), die andere frei.

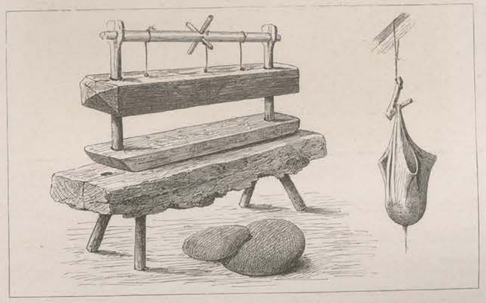
Die Milch spielt auf Menorca eine wichtige Rolle, ebenso die Käse- und Butterbereitung, auf welche wir etwas näher eingehen wollen. Infolge des Tancas-Systems kann das Vieh nach Belieben eingefangen und gemolken werden, man wartet jedoch

hierzu gewöhnlich die Zeit ab, wenn die Kühe abends zum Boué oder die Schafe zum Sestador kommen, und melkt mithin in der Regel zweimal des Tages. Zum Melken benutzt man kleine hölzerne Schemel, von denen manche mit zwei oder vier



Martés de Picar Erba und Massas.

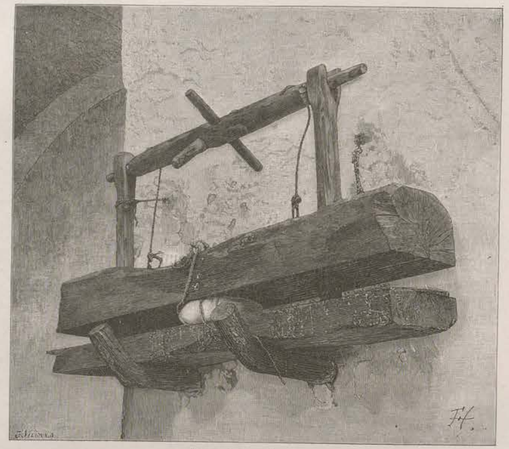
Füßen versehen, andere einfach, fast hammerartig gestaltet sind. Die Milch wird in hölzerne, mit Eisen beschlagene Gefäße, Ferradas genannt, gemolken und zwar mischt man in der Regel Kuh- und Schafmilch ganz zusammen, da man der Meinung ist,



Käsepresse und Sogasse aus Mahon.

daß dadurch der Käse von besserer Art wird. Manche mischen auch Ziegenmilch dazu. Viel Milch wird frisch genossen und als solche verkauft. Erwähnenswerth ist die Sitte der Milchverkäuferinnen sowohl in Mahon wie in den Ortschaften, an der Thür einen kleinen leeren Topf aufzuhängen. Handelt es sich darum, Käse zu bereiten, so

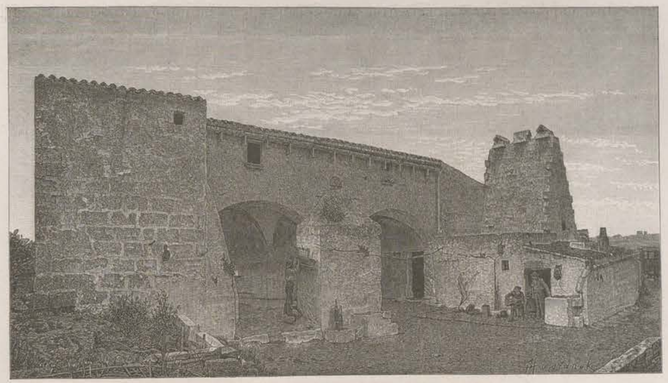
läßt man die Milch in einer Caldera sieden, um die Molken (Xerigot) rascher zu entfernen, indem man mit einem Stock aus Feigenbaumholz alles bewegt, wenn man die Erbas (Cards) hineingesetzt hat, wodurch sie sich fängt. Um die Erba zu stoßen, hat man hölzerne, konische, enge Mörser aus einem einzigen Stück Holz hergestellt (Fig. 1, 2), sogenannte Murtés de Picar Erba; als Schlägel dient in der Gegend von Mahon und Mercadal ein Meißel, Scarpa de Ferro, in der Gegend von Ciudadela dagegen eine Massa (Fig. 3—5); die meisten derselben sind einfach, manche haben



Käsepresse aus Ciudadela.

eine breitere Rundung unten. In Sⁿ Cristobal benutzt man Massa und Scarpa zum Krautstoßen. Um den Quark (Brossat) aus der Caldera zu heben, hat man einen flachen kupfernen Löffel, Triador genannt. Die Molken werden für Menschen und Vieh benutzt; in den Besitzungen in der Nähe von Mahon oder anderen Ortschaften werden sie in blechernen Krügen untergebracht und in einfachen Spartkörben, einer Art Arganells, auf Eseln zum Verkauf getragen, worauf man sie vor den Hausthüren und auf den Gassen nach dem Maße verkauft. In den entfernteren Besitzungen macht sich dies infolge des geringen Preises nicht bezahlt und man gibt die Molken vorzüglich den Schweinen. Brossat wird viel namentlich mit Zucker gegessen. Will man Käse bereiten, so thut man den

Brossat gleich in ein baumwollenes dünnes Tuch (Fogassé), das man auf den auf die Aufabia gestellten Cavall drückt. Dieser ist ein durchlöchertes Bret und zwar in der Regel kürzer als die auf Mallorca üblichen; in der Gegend von Ciudadela werden manche enge, blos im vorderen Theil durchlöcherte Cavalls verwendet. Ist man mit dem Drücken fertig, was zumeist Frauen zu thun pflegen, so setzt man die Käseform (Fogassa) unter die Presse (Prensa), wo sie etwa sechs Stunden verbleibt. Man macht Fogassas verschiedener Größe bei kleinen Wirthschaften, ja häufig so viel als

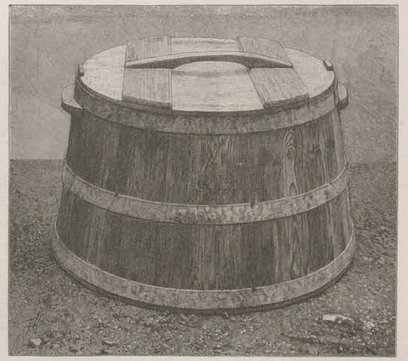


La Cavalleria veya bei Ciudadela.

man Brossat hat; dagegen macht man sie bei größeren, wo man zuweilen bis 20 an einem Tag bereitet, so ziemlich von gleicher Größe; dies hat ohnehin keine Bedeutung, da man Käse nach dem Gewicht verkauft. Manche Fogassas sind voller und kleiner, andere größer und gedrückter; alle behalten die Marke des Fogassé und manche werden durch das Zusammenziehen desselben fast viereckig. Man macht gewöhnlich große Fogassas im April und Mai, welche zum Aufbewahren bestimmt sind, da sie dadurch mehr weiche Theile erhalten; dagegen fertigt man auch ganz kleine als Geschenk für Kinder, zuweilen kaum größer wie ein Ei. Die Käsepressen sind sehr einfacher Art; in der Gegend von Mahon pflegen sie auf einer Bank mit vier Füßen angebracht zu sein, in Ciudadela dagegen sind sie auf zwei Holzhaken an der Wand aufgehängt, und zwar ist es eine allgemeine

Sitte, sie hoch zu setzen, damit die Hunde nicht dazu können. Meistens sind sie unter den Rundbogenhallen beim Eingange der Häuser angebracht. In Ferrerias hat man Käsepressen auf Füßen, wie in Mahon, oder aufgehängt, wie in Ciudadela; die ersteren sah ich auch zuweilen in der Gegend von Mercadal.

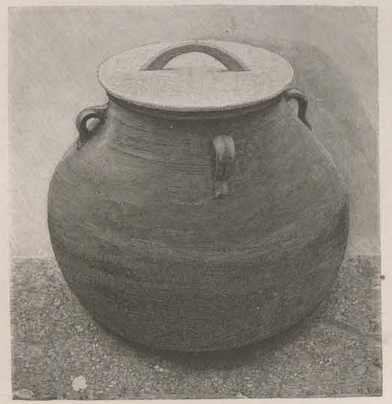
Ist die Fogassa genügend unter der Presse ausgedrückt, so setzt man sie in die Salera, wo sie 2 Tage bleibt; nach 24 Stunden werden dann die Käseformen gedreht. Diese Saleras, als welche bei Mahon manchmal eine steinerne Pica verwendet wird, sind auf der Seite von Mahon und Alayor gewöhnlich Holzkübel mit Deckel



Holz-Salera.

und eisernen Reifen, in der Gegend von Ciudadela sind dagegen große Thon-Saleras üblich, in der Regel mit hölzernem, manchmal aber auch mit thönernem Deckel (Tapadora); man findet sie, ebenso wie die hölzernen Saleras, nicht zum Verkauf fertig vor und muß sie bestellen. Im Norden des Districts von Ciudadela benutzt man indessen auch hölzerne Saleras, manche recht groß, zuweilen bis zu 19 Fogassas jede haltend; in den Covas novas sah ich sehr hohe konische Holz-Saleras und in der Gegend von Mercadal auch viereckige Holz-Saleras, die aber nicht zweckmäßig sind, weil sie leicht gießen. Kommen die Käseformen aus der Salera, so stellt man sie auf einen Cañis, der am Dachboden hängt und mit durchbohrten Hohlziegeln oberhalb der Stricke, die ihn tragen, versehen ist, damit die Ratten

nicht auf die Fogassas springen. Wenn es feucht ist, werden die Käseformen aller drei bis vier Tage, in manchen Gegenden blos jede Woche gewaschen, um zu vermeiden, daß sich Schimmel daraufsetzt; ist das Wetter trocken, so wäscht man sie aller vierzehn Tage. Wenn man Käse aufbewahren will, bringt man Oel oder Butter darauf; man wartet hierzu den Zeitpunkt ab, wo die Fogassas gelblich zu werden anfangen. Auf Käse vom vorigen Jahre setzt man Oumangre und dann Oel, wodurch er sich besser erhält. Revols dienen als Käsewagen, und zwar wiegt man den

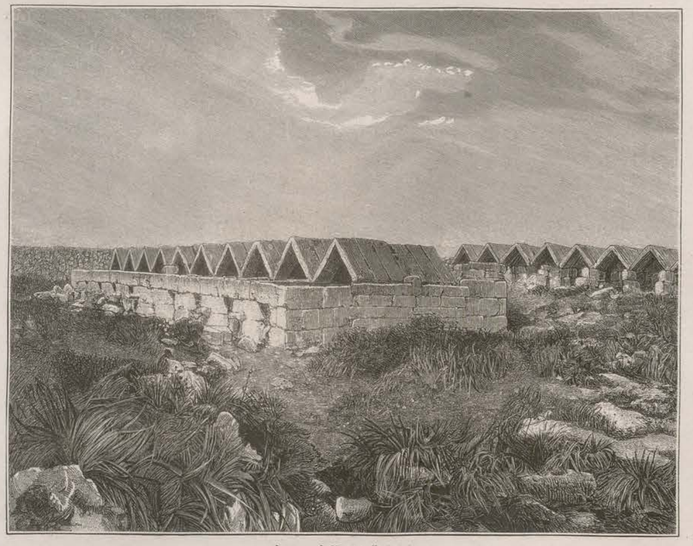


Thon-Salera.

Käse in Palmblätter-Sanayas aus Mallorca, damit er sich, wenn er weich ist, nicht zerdrückt. Das Steigen oder Sinken der Käsepreise bildet im Frühjahr auf dem Lande die große Tagesfrage, und es gibt Händler, welche bedeutende Mengen Käse aufkaufen. Ciudadela steht hinsichtlich der Menge obenan, denn der District allein producirt fast so viel Käse, wie sonst die ganze Insel zusammen, wiewohl man sagt, daß der Käse von Mahon, namentlich von Sn Clemente, besser sei.

Butter (Manteca) wird aus dem Brossat gewonnen, den man in der Caldera schlägt, indem man ihn etwa eine halbe Stunde bewegt und kocht und dann möglichst kaltes Wasser hineingießt. Wenn man viel hat, bereitet man die Butter in einer Ferrada

per muñir, in welcher man sie mit den Füßen statt mit der Hand stampft. Die ungekochte Butter wird gesalzen, die gekochte nicht, beide halten sich; die ungekochte wird gewöhnlich verkauft, die andere ist die im allgemeinen für den Hausgebrauch auf dem Lande verwendete. Nachdem man die Butter entfernt hat, macht man den Abguß (Ray), indem man wiederum die Milch siedet. Man verkauft ihn sehr billig, ähnlich dem Xerigot; was nach der Bereitung des Ray verbleibt, gibt man immer den Schweinen.



Sommer-Solls bei Ciudadela.

Die Schweine spielen schon von alters her auf Menorca eine wichtige Rolle. Im Jahre 1300 führte man Schweine von Menorca aus und ein königliches Privilegium vom 7. August 1338 gestattete die Ausfuhr von 2000 Schweinen; eine gleiche Zahl wurde im Jahre 1353 nach Catalonien verschifft. Im Jahre 1726 starben 2590 Schweine infolge des starken Schneefalles und im Jahre 1732 gingen 1145 Stück wegen Futtermangels zu Grunde; im Jahre 1752 waren nach Armstrong etwa 4000 Schweine auf der Insel.

Die menorquinischen Schweine sind ähnlich den mallorquinischen, jedoch anscheinend theilweise mit englischen und chinesischen Schweinen gekreuzt; sie haben meist eine schwärzliche Farbe. Es gibt lang- und kurzschnauzige; die letzteren, welche man als die einheimische Rasse betrachtet, hält man für besser zum Mästen geeignet. In der



Tancas-Soll für junge Schweine.

Gegend des Barranc d'Algendar kommen viele Schweine mit weißer Schnauze vor; in Son Ametler, Saleyré, Sa Canova habe ich auch weißlich-röthliche Schweine mit langen Borsten gesehen.

Die ausgewachsenen Schweine wiegen 50—80 Kilogramm. Durch die Mast werden die Schweine manchmal auffallend stark und wiegen 200—260, ja sogar 300 Kilogramm, und die Bäuerinnen setzen einen wahren Stolz darein, das in der schmalen Soll untergebrachte Vieh zu präsentiren, das manchmal trotz vorgehaltener Leckerbissen nicht

zum Aufstehen zu bringen ist. Fast jede Familie, wenn auch nahe an der Armuth, mästet ein oder mehrere Schweine zum Hausgebrauch. In den Ortschaften dürfen infolge einer sehr weisen Maßregel die Schweine zur Sommerszeit nicht behalten werden, und gegen das Entgelt eines Duro kann ein jeder die eine Soll der Gemeinde benutzen, welche außerhalb der Ortschaft liegen und in Reihen nebeneinander, und zwar in einer doppelten Reihe nach jeder Seite, gebaut sind. Abgesehen von diesen Solls, die zum Mästen dienen, hat man in den Tancas für junge Schweine, wenn sie dort gelassen werden, doppelt abgedachte Steinhütten aus Marés-Quadern errichtet, von denen die oberen dachförmig gegeneinander gestellt sind; damit sie die Feuchtigkeit nicht durchlassen, haben sie oben Hohlziegel. Manche besitzen vorn oben einen erhöhten Theil, sind spitz, tonnengewölbt und haben vorn einen Segmentbogen; bisweilen sieht man zwei derartig gekoppelte Solls; manche sind recht groß und tonnenförmig gewölbt.

Da das Vieh auf Menorca nicht durch Hirten gehütet wird, würde es sehr schwer fallen, den Eigenthümer derjenigen Thiere zu erkennen, welche die manchmal baufälligen Scheidewände überspringen und sich mit denen der Nachbarn vermischen, hätte man nicht zu besonderen Marken in den Ohren des Rind-, Schaf-, Ziegen- und Borstenviehes seine Zuflucht genommen. Jede Besitzung hat ihre Marke, welche einst von der Universidad general verliehen wurde, während sie heutzutage von den Ayuntamientos in ihren verschiedenen Districten verliehen wird, die hierfür einen eigenen Beamten, Balle de las Ovellas oder des Bens genannt, haben. In Mahon versieht dieses Amt einer der Maceros, der früher Mesurador, d. h. Getreidemesser, der Getreidemagazine war. Der Balle des Bens soll ein Register mit allen Marken der Besitzungen seines Districtes in Compagnien gruppirt, mit ihren betreffenden Hauptleuten und denen der angrenzenden Districte führen, weiter die Marken zusammenstellen, die man den neu gebildeten Besitzungen verleiht, ferner die Abstammung der zweifelhaften erklären und endlich im Corral die Viehstücke aufbewahren, welche ihm von anderen Pächtern übergeben werden, da sie aus anderen Besitzungen in ihre Gründe eingedrungen waren. Er liefert sie dem betreffenden Eigenthümer gegen Zahlung der für ihre Aufbewahrung und Ernährung aufgewendeten Kosten und des von ihnen etwa angerichteten Schadens aus. Wenn das Thier einem anderen District angehört, übergibt er es dem betreffenden Balle de las Ovellas, und wenn man den Eigenthümer nicht finden kann, so wird es dann in öffentlicher Licitation zu Gunsten der Armen verkauft.

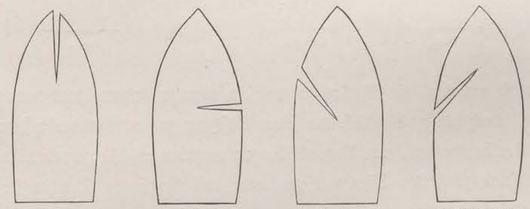
Die Schlächter haben die Pflicht, die Marken der geschlachteten Thiere in ein Register zu notiren und die Gerber die Ohren an dem Leder und den Fellen, die sie gerben, zu belassen, was schon zu Ende des 14. Jahrhunderts gehandhabt wurde. Diese Vorsichtsmaßregeln verhindern Diebstähle und erleichtern die Entdeckung etwaiger Thäter.

Die Marken werden mittelst Scherenschnittes in die Ohrenspitze oder an den Rand des Ohres, welches auf der äußeren Seite devant und auf der inneren Seite derrera genannt wird, und innerhalb des Ohres gemacht.

Man kennt 18 verschiedene Marken, die wir hier abbilden und, um das Verständniß zu erleichtern, in fünf Kategorien gruppiren werden, welche die Stellen des Ohres, wo die Marken angebracht sind, bezeichnen. Man kann sie an einem Ohr allein oder an beiden, an einem einzigen Rande oder an beiden einschneiden, wodurch man eine außerordentlich große Zahl von Combinationen erzielen kann. Die Namen erleichtern, wiewohl sie seltsam sind, die Beschreibung einer wenn auch complicirten Marke, wie folgende Beispiele darthun: Rechtes Ohr: Escapsada eb Fesa dins, devant = Guinxa, derrera = Tay, linkes Ohr: devant = Osca, derrera = Portella; ferner rechtes Ohr: Urruneta, devant = Fesa, linkes Ohr: Forqueta, devant = Furat und endlich rechtes Ohr: Biscunsa, derrera = Osca, linkes Ohr: Espanada, devant = Guinxa al raves.

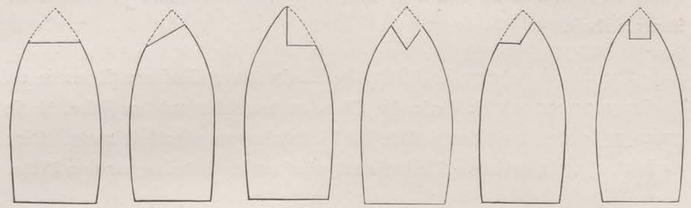
Marken, welche an den Ohren der Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine angebracht werden.

1. Einfache Scherenschnitte.



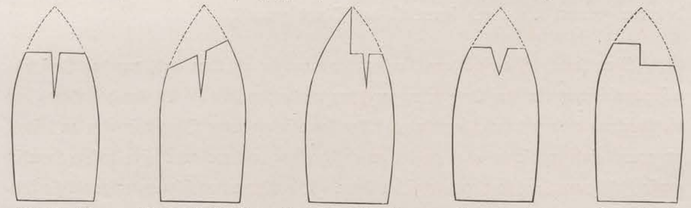
Fesa. Tay. Guinxa. Guinxa al raves.

2. Schnitte in der Ohrenspitze, diese gänzlich oder theilweise beseitigend.



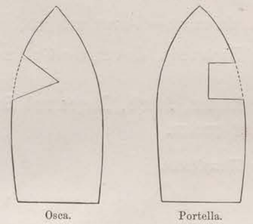
Escapsada. Biscunsa. Espanada. Uruneta. Mitje uruneta. Forqueta.

3. Marken in der Ohrenspitze, durch die Combination von Nr. 1 und 2 gebildet.



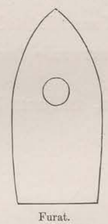
Escapsada und Fesa dins. Biscunsa und Fesa dins. Espanada und Fesa dins. Espanada und Uruneta. Escapsada und Espanada dins.

4. Schnitte an den Rändern des Ohres, einen Theil davon beseitigend.



Osca. Portella.

5. Marke im Inneren des Ohrlappens.



Furat.

Es ist verboten, die Marken zu wechseln oder zu ändern, was man perseñar nennt; da jedoch häufig Viehstücke von einer Besitzung zur anderen verkauft werden, so ist man übereingekommen, um Verwechselungen vorzubeugen, sie zu annulliren, indem man mit einem glühenden Eisen von zwei oder drei Centimeter Durchmesser die Nase des Viehes brennt.

Man macht noch andere Marken, welche wir vorübergehende nennen können, da sie lediglich eine bestimmte Zeit dauern. Sie bestehen in einer mit Eisenocker (Oumangre) gefärbten Binde auf dem Rücken oder in dem Aufdruck einer Marke aus Pech, die man auf dem Muskel mit einem Hufeisen anbringt. Man benutzt diese Marken für die verkauften Schafe, welche einige Zeit auf dem Gute verbleiben sollen, und für diejenigen, welche der wegziehende Halbpächter dem eintretenden übergibt, wenn er nicht alle einzufangen im Stande war, damit sie nicht mit den verirrten verwechselt werden, wenn diese erscheinen.

Die Pferdezucht läßt noch viel zu wünschen übrig und die vorhandenen sind meist unschöne gewöhnliche Thiere; es ist kein eigentlicher Schlag, sondern das Product verschiedener Kreuzungen. Sie sind meist schwarz und dickbäuchig mit starken Knochen, vielfach weißfüßig, namentlich hinten. Die Thiere messen 1'50—1'60 Meter in der Höhe, wobei die kleineren häufiger sind; sie sind kräftig und ausdauernd und leben 22—24 Jahre. In der Gegend von Mercadal und Ciudadela gibt es die meisten Pferde; in der letzteren sind sie noch am schönsten und hier bekunden die reicheren Herren mehr Geschmack dafür. Wirklich verdient um die Pferdezucht hat sich der gegenwärtige Baron de Lluriach gemacht, der einige feinere Hengste angloarabischen Schlages eingeführt hat und sich seit Jahren mit Liebe der Pferdezucht widmet; leider wirft die Sache wenig Rente ab, und er sprach mir gegenüber von der Absicht, sie aufzugeben. Er hat einige recht große hohe Wagenpferde aufgezogen, welche zu den größten, die auf der Insel überhaupt gezüchtet wurden, gehören dürften; auch dienen ihm die sumpfigen Wiesen von Lluriach sehr dazu, er hält dort gewöhnlich 14 junge Pferde und 12 Mutterstuten. Es trägt jedoch mehr ein, in Lluriach Füllen zu verkaufen, sowie sie zu fressen anfangen, statt sie aufzuziehen, und dafür blos Mutterstuten zu halten, welche im Sumpf (Prat) fressen können; die Füllen dagegen gehen ein, wenn sie das naßkalte Futter zu sich nehmen, und müssen das Futter fressen, welches die Kühe erhalten, die mehr Gewinn abwerfen. Die Kühe wollen aber nicht das, was die Stuten im Sumpfe fressen, und die Schafe bekommen Würmer in die Leber, wenn sie auf diesen Wiesen weiden. Eine größere Heerde (Guarda) von 6 Mutterstuten und 14 Eselinnen zur Maulthierzucht wird ferner in Saleyró vom Conde de Torresaura unterhalten. In der Bufera hat auch der Conde gleichfalls mehrere Mutterstuten; auch Hengste hat er in den Truquerias, ein Paar der schönsten,

die man in der Gegend von Ciudadela sehen kann. Ebenso habe ich in Son Bey von Bigo einen recht hübschen, hier gezogenen, kleinen, aber kräftigen braunen Hengst gesehen. Dieser ist wie die meisten Hengste halb oder ganz andalusischen Schlages; sie dienen zumeist zur Maulthierzucht. Für den Beleg eines Hengstes zahlt man bei Ciudadela zehn Liuras für jedes Maulthier, welche fällig werden, sobald das Füllen zu saugen anfängt. Der Hengst der Pabordia veya brachte in einem Jahre 20 junge Maulthiere (Mulats), was eine recht hübsche Rente ausmacht. Es ist ein ganz gutes System, weil dadurch der Besitzer des Hengstes das größte Interesse daran hat, daß der Beleg wirksam ausfällt, da sonst seine Arbeit eine vergebliche war; allerdings geschieht es manchmal, daß Mutterthiere drei- bis viermal ergebnißlos zum Hengste geführt werden, da in manchen Jahren die Geburten der Füllen günstiger sind als in anderen. In Mercadal zahlt man für ein saugendes Füllen, für Esel und Pferdehengst 9 Liuras. Vor einigen Jahren schickte die Diputacion provincial einen Pferdehengst aus Palma nach Menorca, der die ganze Zeit in Mercadal verblieb; jetzt hat man es aber wieder aufgegeben. Man hält die Hengste in kleinen schlechten Stallungen, die Stuten auf der Weide in den Tancas, wo sie stets, wie die zur Zucht verwendeten Eselinnen, unbeschlagen gehen.

Der Werth eines Pferdes ist im Mittel 250 Pesetas, der höchste Werth 500. Ein schönes Reitpferd erreicht manchmal einen Preis von 750 Pesetas, im Gegensatz hierzu werden einige, die für Gemüsegärten noch Dienste verrichten, zu 100 Pesetas verkauft; eine Mutterstute gilt 500—600 Pesetas.

Ehemals schenkte man der Vermehrung der Pferde durch Zucht mehr Sorgfalt infolge der Nothwendigkeit, Cavalleriecorps zu bilden, um den fortwährenden Einfällen der Mauren rasch Widerstand zu leisten. Im Jahre 1300 gab es mehrere Güter in Lehn mit der Verpflichtung, ein bewaffnetes Pferd zu liefern, und man hatte genügend viele Pferde, um sie auszuführen. Im Jahre 1554 verbot man, Stuten mit Eseln zu paaren, um die Pferdezucht zu verbreiten, und es gab damals zeitweilig einen Inspector de Caballos. Im Jahre 1575 hatte man zwei Cavalleriecompagnien, durch welche die Insel bis ins 17. Jahrhundert vertheidigt wurde. Die Austrocknung der Sümpfe in neuerer Zeit hat sicher zur Abnahme der Pferde beigetragen.

Die Maulthiere sind auf Menorca sehr verschiedenfarbig, es gibt lichtgraue und röthliche, auch manche lichtbraune, wiewohl seltener; ebenso wie auf Mallorca sind die dunkeln geschätzter, man ist jedoch in dieser Hinsicht auf Menorca gleichgültiger. Die Maulthiere ähneln mehr der Mutter, ob Stute oder Eselin, als dem Vater, namentlich was Kopf, Hals und Füße betrifft. Sie werden 1'50—1'60, ja in seltenen Fällen bis 1'65 Meter hoch, das Mittel ist aber 1'40. Der höchste Werth beträgt in der Regel 1000 Pesetas, der mittlere 500, manchmal steigt der Preis bis zu 1100 Pesetas. Die männlichen Maulthiere hält man für besser, wenn sie vom Pferdehengst, die weiblichen, wenn sie vom Eselhengst abstammen; man gibt daher dem Macho somerí und der Mula eguina, wie man sie nennt, den Vorzug. Von beiden sagt man auch, daß sie ruhiger zur Arbeit sind, im allgemeinen sind aber die von Stuten abstammenden ruhiger und haben zum Reiten einen leichteren Trab. Die Maulthiere leben fortarbeitend 22—24 Jahre. Sie



Travas d'enseñar Bistias.

sind, wenn männlichen Geschlechtes, meist verschnitten, was auf Mallorca fast gar nicht üblich ist; man thut dies, wenn sie ein Jahr alt sind. Betreffs der Maulthiere seien hier die Travas d'enseñar Bistias erwähnt, welche man für zu engbrüstige Thiere verwendete. Es waren nämlich lederne Ringe mit hölzernen Kugeln, wodurch die jungen Thiere die Füße weiter voneinander zu halten genöthigt waren; jetzt benutzt man sie nicht mehr.

Was die Esel anlangt, so ist Menorca seit alter Zeit durch deren Aufzucht berühmt. Bereits im Jahre 1300 wurden sie ausgeführt und am 7. August 1338 wurde ein königliches Privilegium zu diesem Zweck erlassen. Sie zeichnen sich durch Größe wie Stärke aus und sind fast so groß wie die mallorquinischen, aber nicht so fein und schlank. Gewöhnlich haben sie 1'20—1'30 Meter Höhe, manchmal 1'50, so einer in Binicalaf; das Mittel ist 1'25. Den größten Gorá sah ich in Lluriach, der bei Alayor gezogen worden war, auch sind dort sehr große Eselinnen, aber alle auffallend dickköpfig, namentlich ist der Unterkiefer stark entwickelt. Der Werth der Eselhengste erreicht 1000—1500 Pesetas; ein verschnittener kostet höchstens 250, gewöhnlich 200, im Mittel aber blos 125 Pesetas. Alte Arbeitsesel werden manchmal mit lediglich

30 Pesetas bezahlt, während Mutterеselinnen häufig auf 300—450 Pesetas zu stehen kommen. Ein junger Esel kostet 100 und eine junge Eselin 125 Pesetas. In Cindadela zahlt man für den Eselssprung, bei dem die Eselin voll wird, eine Cuartera Weizen, für den einfachen Sprung ohne Sicherheit des Vollseins eine halbe. Man verschneidet die Esel, wenn sie sechs Monate bis ein Jahr alt sind. Sie leben 14—20 Jahre und sind als Reitthiere sehr kräftig, als welche sie namentlich verwendet werden, obschon man sie auch zu Transporten und auf kleinen Besitzungen sogar zum Pflügen benutzt.

Eine Vorstellung von der Wichtigkeit der Viehzucht auf Menorca geben uns die nachstehenden Tabellen, welche die Viehausfuhr aus den Häfen von Mahon und Cindadela in den letzten zehn Jahren vergegenwärtigen:

Stückzahl des in Mahon während des Jahrzehnts von 1877/78—1886/87 eingeschifften Viehes.

Rechnungsjahr	Rindvieh	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Maulthiere	Esel	Insgesammt
1877—78	1,296	1,116	244	1,152	—	5	—	3,813
1878—79	519	1,238	99	33	—	46	6	1,941
1879—80	500	1,545	—	102	—	48	6	2,201
1880—81	603	1,940	—	2,120	9	38	50	4,760
1881—82	794	2,232	95	2,037	3	54	37	5,252
1882—83	581	3,286	50	1,178	9	70	31	5,205
1883—84	836	2,986	108	769	6	70	10	4,785
1884—85	533	2,957	233	1,336	4	31	4	5,098
1885—86	558	2,463	357	603	5	8	8	4,002
1886—87	900	3,315	77	640	5	53	3	4,993
Zusammen:	7,120	23,078	1,263	9,970	41	423	155	42,050

Zusammenstellung des im Cabotagehandel während des Jahrzehnts von 1878—1887 aus Cindadela ausgeführten Viehes.

Rechnungsjahr	Rindvieh	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Maulthiere	Esel
1878	473	262	86	—	1	20	3
1879	403	237	—	—	1	27	7
1880	382	236	5	260	11	66	44
1881	309	324	—	544	6	41	20
1882	394	172	—	17	5	11	17
1883	419	1306	217	223	5	53	28
1884	512	1692	149	524	3	18	18
1885	588	1052	55	154	—	17	20
1886	250	580	4	14	1	6	4
1887	312	471	40	27	3	33	2
Zusammen:	4042	6332	556	1763	36	292	163

Zusammenstellung des im Ausfuhr-Handel mit Algier während des Jahrzehnts von 1878—1887 aus Cindadela ausgeführten Viehes.

Rechnungsjahr	Rindvieh	Maulthiere	Esel
1878	—	12	18
1879	—	1	—
1880	1	8	3
1881	—	12	—
1882	—	4	3.
1883	1	14	1
1884	1	10	2
1885	—	7	1
1886	2	20	3
1887	—	20	2
Zusammen:	5	108	33

Die Stückzahl der ausgeführten Thiere beträgt nach diesen drei Tabellen 42,050, 13,184 und 146, sodaß sich die gesammte Viehausfuhr aus den beiden genannten Häfen während des Zeitraums von 1878—1887 auf 55,380 Stück beläuft.

Die Katzen sind auf Menorca ebenso beliebt wie auf Mallorca und unfehlbar in jedem Hause zu finden. Viele haben einen gestutzten Schwanz; es gibt Katzen in allen Farben, die meisten sind aber grau.

Von Hunden gibt es viele Neufundländer, sowohl in Mahon wie in Cindadela, namentlich aber in ersterer Stadt, wiewohl sie meist klein und gekreuzt sind. Auf dem Lande, namentlich in den Besitzungen des Südens und Centrums der Insel, findet man Cans de Bou, ähnlich den mallorquinischen; manche sind schwarz, andere getigert, mehrere mit länglichen Haaren am Schweife, alle aber haben gerade gestutzte Ohren; manchmal sind sie sehr bösartig. Als den größten betrachtet man den dem Baron de Lluriach gehörigen Hund von Lluriach vey, der 85 Centimeter in der Höhe und 1'20 Meter in der Länge mißt, und den Hund von Torrauba nou, der 80 Centimeter hoch, 1'40 Meter lang ist und einen auffallend starken Brustkasten hat.

Feine Kaninchenhunde gibt es auf Menorca nicht, die schönsten sind noch in Mercadal; fast alle sind mehr oder minder gekreuzt, haben meist dicke, manchmal

auch haarige Schweife und sind untersetzt und klein; die besseren kommen alle aus Mallorca oder stammen wenigstens von mallorquinischen ab. Haarige weißliche Kaninchenhunde der Rasse von Llummayor auf Mallorca sind manchmal in der Tramontana zu sehen. Wenn man zur Jagd geht, werden die Kaninchenhunde meistens einfach mit einem Stück Strick gekuppelt. Damit sie sich nicht entfernen, legt man ihnen Fesseln (Travas) an; damit sie noch weniger laufen, werden dieselben, namentlich in der Gegend von Sⁿ Luis, an das Halsband und den Hinterfuß des Hundes befestigt, was wohl für das arme Thier außerordentlich lästig ist. Diese Hunde-Travas bestehen gewöhnlich aus einer Kette von vier Ringen, bisweilen auch aus zwei Ringen mit je einem Ring an jedem Ende, der auf einer Seite eingehakt wird. Diese sind aber der Gefahr ausgesetzt, daß sie sich aushaken, um dies nun zu vermeiden, wird häufig eine Schraube statt des Hakens verwendet. Manche Travas sind, damit der Fuß nicht verletzt werde, aus Leder, mit einer Schnalle an beiden Enden und einem Mittelstück aus Leder versehen; diese werden meistens von den Jägern gebraucht, erstere dagegen vorzüglich von den Bauern. Einige bestehen, wie die Travas de Bé (Schaffesseln), aus Spart, mit einem Stab statt der Kette in der Mitte, an beiden Enden etwas eingehakt, um den Spart zu befestigen, andere werden ganz aus Spartgras verfertigt, wie die gewöhnlichen bei den Schafen verwendeten, nur sind sie etwas länger.

Zur Steinhuhnjagd hat man manche gute Perdigués, namentlich hat der Baron de Lluriach einige recht schöne in seinem Besitz; viele dieser Jagdhunde haben einen gestutzten Schwanz.

Die verbreitetsten Krankheiten der Hausthiere Menorcas sind die in folgender Zusammenstellung gesperrt gedruckten, in welcher alle gewöhnlichen aufgenommen wurden. Es haben:

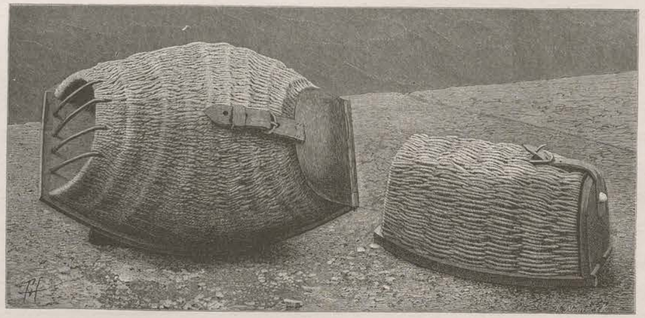
Hunde: Räude, Staupe und Ohrenfluß; Geflügel: Pepita, ein Auswuchs auf der Zunge, Läuse und Pocken; Schafe: Morriña, eine Art allgemeine Wassersucht, Tisis Mesenterica, Brüche, Hidrohemie; Rinder: Bacera oder Obstruction, die durch das viele Wassertrinken in der Bauchhöhle verursacht wird, Glosopeda epizootica, Tuberkulosis, Cataraкten, Leucoma und Meteorizationen, d. h. Anschwellung des Unterleibes durch Anhäufung von Gasen in den Gedärmen; Hufthiere:

Tetanus, Infosura, die sich durch Schmerzen in den vier Füßen kundgibt und sich namentlich durch die Furcht, mit welcher die Thiere treten, erkennen läßt; Hydarthrosis, Asthma, Indigestionen, nephritische Koliken, Exostosis und Lungenentzündungen; Schweine: Lepra, Linsen (Lentejucla), Cerda oder carbunkelartige Geschwülste, die sich an den Seiten des Halses der Schweine bilden, und Carbunkel. Unter den Hufthieren ist mehrfach eine eigenthümliche, sich fortschleppende, aber fast immer nach zwei Monaten durch Asphyxie tödliche Krankheit beobachtet worden, welche Enfoñament genannt wird; dabei verkürzen sich die Kopfwirbel im Thorax, wobei alle Größenverhältnisse der Thiere abnehmen, sodaß manchmal ein Maulthier mit 1'20 Meter Höhe verendet, das vorher 1'40 Meter hoch war; nie verliert das Thier während der Krankheit die Freßlust.

Die Jagd ist auf Menorca im allgemeinen frei, außer auf den Besitzungen, deren Gebiet Vedado ist, d. h. wo das Jagen verboten ist und wo sie rechtmäßig dem Grundeigenthümer gehört. Als sichtbares Zeichen des Vedado macht man Vartige Zeichen mit weißer Tünche auf die trockenen Wände, welche die Tancas u. s. w. umschließen. Nach einem Privilegium vom 13. April 1356 war es verboten, ohne die Erlaubniß des rechtmäßigen Eigenthümers auf dessen Gebiet zu jagen. Wiewohl nun die englische Regierung alle Privilegien der Insel bestätigt hatte, wurde dieses doch häufig unbeachtet gelassen. Der Gouverneur Anstruther hatte sich den ganzen District von Ferrerias als Jagdgebiet vorbehalten und der Gouverneur Murray verneinte im Jahre 1777 die Erlaubniß, zu jagen in den Gründen, die er sich vorbehalten hatte und die $7\frac{1}{2}$ Quadratmeilen einnahmen. Der Herzog von Crillon reservirte sich in gleicher Weise die Jagd von der Mola bis zum Hafen von Haddaya. Man setzte auch der Jagdberechtigung mehrfache Einschränkungen, so wurde es im Jahre 1600 verboten, die Jagd auf Steinhühner mit der Caldereta auszuüben, einem Kupferkessel, in den man ein Licht setzte, um sie zu blenden. Im Jahre 1788 war es gestattet, Kaninchen mit Gewehr und mit Hunden zu jagen. Im Jahre 1790 wurde es verboten, Steinhühner mit Lockvögeln, Schlingen, Angeln und Netzen zu fangen, und eine Verordnung von 1804 verbot, die Kaninchen mit Füretten zu jagen. Die letztere Bestimmung wurde durch das Gesetz von 1834 annullirt, kraft dessen der Grundeigenthümer damit zu allen Zeiten jagen kann. Im Jahre 1748 versuchte man seitens der englischen Regierung, im Districte von Mahon Hirsche zu acclimatisiren, jedoch

vergeblich. Auch that man dasselbe ohne Erfolg mit Hasen, um deren willen im Jahre 1750 das Halten von Windhunden verboten wurde. Im 16. Jahrhundert waren die Marder (Marts) so zahlreich, daß man 300 Felle dieser Thiere zu Hofzwecken verlangte, sie nahmen jedoch im folgenden Jahrhundert sehr an Zahl ab und gegenwärtig sind sie selten.

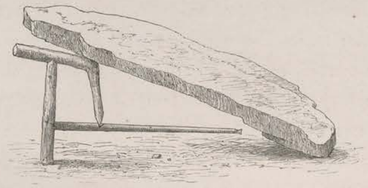
Die beiden wichtigsten Jagden sind die Kaninchen- und die Steinhuhnjagd. Die Kaninchen (Cunis) jagt man mit Hunden und Füretten (Furas), welche Thiere angeblich unter Kaiser Augustus zur Vertilgung der alles verheerenden Kaninchen eingeführt



Füretten-Jagdkäfige.

wurden. Man bringt sie auf die Jagd in eigenen, mit Stricken umwickelten Käfichen mit hölzernem Boden und hölzerner oder eiserner Thür an dem einen Ende und Drahtstäben am anderen, mit einem Riemen wie eine Reisetasche umgehängt, mit. Man hat von solchen Käfichen größere für männliche und kleinere für weibliche Füretten, welch letztere geschätzter sind, und auch kleine Körbe aus Spartgras, die zu gleichem Zwecke dienen. Es sind diese Füretten geweckte und sehr zahme Thiere, die auf Menorca viel gezogen und mit einem geringeren Preise als auf Mallorca bezahlt werden. Für eine gut angelernte Fura zahlt man 5—6, manchmal auch 10—12 Duros, für junge aber blos 2—3 Duros. Man gibt ihnen allerhand zu fressen, gewöhnlich aber geriebenes Brot mit Milch. Zum Bedecken der Kaninchenlöcher verwendet man dieselben sackförmigen Netze, Cenderas, wie auf Mallorca; man hat deren größere im Süden

und kleinere im Norden der Insel. In manchen Gütern der Nordküste, wie Sant Antoni, der Bufereta, Sta Teresa, Torre del Ram, sind die Kaninchen so zahlreich, daß man sozusagen sitzend auf sie Jagd machen kann. In dem Hügellande von Ferrerias und in den Gebüschen des Südens ist es dagegen eine recht mühsame Arbeit, und nicht wenige Talayots verdanken ihre theilweise erfolgte Zerstörung den Kaninchenjägern, welche die sich darin versteckende Beute suchen. Man jagt Kaninchen auch mit dem Gewehr, indem man sie durch Lockpfeifen auf vom Buschwerk freien Stellen anruft, gewöhnlich abends, wo man sie auf dem Anstand schießt. Diese Lockpfeifen bestehen aus zwei runden, schildartigen Bleistücken mit einem Loch in der Mitte, die man zusammenhält und in die man hineinbläst. Recht einfach sind andere Lockinstrumente für Kaninchen; sie bestehen aus einem einfachen, auf einer Seite gespaltenen Stäbchen,

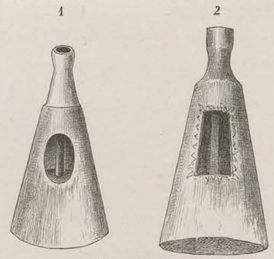


Kaninchenfalle (Paraña).

in welches man ein Stück Palmblatt setzt, das man an dem unteren Ende, wo die Spalte anfängt, mit einem Faden festbindet. Bläst man gegen die so gebundene Spalte, so entsteht ein dem Geschrei oder Zischen der Kaninchen ähnlicher Ton; selbstverständlich gehört eine gewisse Uebung und Geschicklichkeit dazu, um dies gut nachzumachen. Man jagt auch Kaninchen mit Fallen, namentlich zur Beda-Zeit, wo die trächtigen Kaninchenweibchen nicht gern die Wände überspringen; überall, wo in den Wänden ein Loch ist, bringen die Bauern solche Fallen an. Sobald die Kaninchen den unteren wagerechten Stab der Cuqué treffen, der ihnen den Weg versperrt, bewegen sie ihn von seiner Stelle, in welcher ihn der krumme Stab (Cubertora) und der gerade senkrechte (Paraña) festhalten, und bleiben unter der Steinplatte (Llosa) gefangen. Man setzt derartige Llosas auch bei Cunis encanats, d. h. im Loch steckenden Kaninchen.

Die Steinhühner (Titas) werden auf verschiedene Weise, zumeist aber mit dem Gewehr gejagt, wobei man sich aber vielfach eines Lockvogels bedient, wiewohl dies vom

Gesetz verboten ist. Fast in jedem Possessionshaus ist ein Steinhuhn in einem hölzernen Käfig mit Decke oben und Futterkästchen an beiden Seiten zu sehen, das unter dem Vorgeben, den Weibern und Kindern des Hauses zur Unterhaltung zu dienen, als Lockvogel verwendet wird. Zum Jagen thut man denselben in einen kleineren Käfig, der auf einem Stock befestigt ist, der, mit eiserner Spitze versehen, in den Boden gesteckt wird, damit man den Vogel weiter entfernt höre. Man hebt die geschossenen Thiere erst am Ende der Jagd auf, da der Lockvogel, wenn er die getödteten ausgestreckt sieht, noch mehr ruft. Die auf Menorca verwendeten künstlichen Reclams oder Lockpfeifen sind den auf Mallorca üblichen fast gleich. Bemerkenswerth sind vor allem der Reclam



Reclams de Baña.

de Perdiu mit Blech und Leder und mit dem Unterschied, daß er um das obere Loch noch sieben Seitenlöcher hat, um den Ton des inneren Blechrohres mehr hören zu lassen, wenn man mit der Hand von unten stößt, und der Reclam de Buf mit einem kleinen Röhrchen am Ende, mit dem man bläst, indem man mit der Hand auf die Oeffnungen drückt, um den Ton zu moduliren. Dann gibt es solche, die statt mit der Hand gestoßen, mit dem Munde geblasen werden, aus einem Stück Rindshorn (Reclams de Baña), unten mit Holz zugestopft und mit einer kleinen unteren Kammer, die durch eine in der Mitte durchlöcherte Scheibe unterhalb der vorderen ovalen (Fig. 1) oder viereckigen (Fig. 2) Oeffnung abgesperrt ist; von dem Loch dieser unteren Kammer bis an das Ende der vorderen Oeffnung gegen das Mundstück zu zieht sich ein Federkiel hin. Manche sind aus Holz mit einer Schnecke, Monja (Helix lactea), in der Mitte, man bringt aber auch einen ähnlichen Ruf mit der einfachen Monja hervor. Diese Reclams ahmen in der Regel blos den Ruf der Weibchen nach; anfangs kommen bei dem

Erschallen des Locktons beide Geschlechter, später, wenn das Weibchen brütet, blos die Männchen. Man stellt sich zwischen zwei Mastixsträucher, wo ein Weg führt, den man mit Zweigen besser abgrenzt, mit dem Reclam gut in einem Gebüsch versteckt. Die Rothhühner, welche den vermutheten Lockvogel suchen, gehen so lange hinein, bis sie in den Schlingen (Bagas oder Liferas) gefangen bleiben; je mehr Schlingen vorhanden sind, desto breiter kann der Weg sein, und sie werden auf diese Weise leichter gefangen, da sie vor einem breiten Weg nicht so sehr scheuen, wie vor einem schmalen. Manche wollen die Schlinge beseitigen, und bleiben mit einem Fuß gefangen, manche dagegen schlüpfen geschickt darunter hinweg. Man legt die Roßhaarschlingen drei Finger vom Boden entfernt; den oberen Strick, an welchem sie hängen, befestigt man auf einer Seite an einem Ast und auf der anderen an einem kleinen Holzstock. Mit lebendem Lockvogel (Reclam), den man zudeckt, bleiben die Vögel auf jeder Seite des Käfigs gefangen.

Die spiralförmigen Botets für die Wachteln sind den auf Mallorca üblichen gleich; man hält sie mit dem Finger und schlägt das hölzerne runde Ende oder zieht dasselbe mit einem Faden herab. Oben haben sie ein Messingrohr mit unterem Loch und oben mit Wachs zugestopft oder ein Hennenbein mit unterem Loch und oben blos flötenartig mit Korkholz zugestopft, das ein Seitenloch hat. Man hat andere solche Botets oder Reclams de cassar Gualleras aus Leder, röhrenartig, wie eine etwas ausgebauchte Havanna-Cigarre gestaltet, mit einem Rohr am Ende, auf die man, statt von oben nach unten oder umgekehrt wie bei den anderen zu schlagen, von der Seite schlägt, indem man sie zwischen den Fingern hält, während man über dem Zeigefinger, der sie hält, klopft, wobei man, das darin enthaltene Roßhaar drückend, die Pfeife, welche aus einem Beinrohr mit Loch besteht, wirken läßt. Als Reclam für Turteltauben verwendet man wie ein Bordpfiff verfertigte Pfeifen aus Buxbaum, deren untere Kugel oben auf der Seite des Pfiffschnittes ein Loch aufweist. Zum Wachtelfange braucht man niedrige Wandnetze von $1^1/_2$ Spanne Höhe, welche mittelst stehender hölzerner Pflöcke, gewöhnlich 16 an der Zahl, in den Boden gesteckt werden. Das seidene grüne Netz ist doppelt, gebildet durch ein dünnes, das nach innen, und ein breitmaschiges, welches nach außen kommt; man macht einen Kreis damit, in dessen Mitte man den Lockvogel aufstellt. Die ihn hörenden Wachteln wollen zu ihm und indem sie

den Hals durch die breite Masche stecken, bleiben sie in dem dünneren Netz eingesackt und sind somit gefangen. Die in das Netz gegangenen Wachteln beseitigt man nicht, sondern läßt sie darin verwickelt und so fängt man mehrere nacheinander. Man stellt das Netz in Gras- oder Getreidefeldergründen auf. Außerdem hat man ein anderes Netz zum Wachtelfange, Filats de cassar Gualleras, aus dünnem grünem Seidenfaden, fast viereckig, von 20—25 Spannen im Viereck, das man zur Bequemlichkeit in ein kleines grobes Stricknetz verpackt trägt. Man legt dieses Netz ruhig auf Gras oder Getreidefelder und lockt die Wachteln; wenn sie hierauf unter das Netz kommen, erschreckt man sie und sie bleiben alsdann in demselben gefangen. Man jagt damit in den Monaten März, April und später, es ist jedoch Veda-Zeit und man darf sich daher nicht zeigen. Man fängt auch Gualleras mit den Filats de cassar Tords hinter einer Paret, wo man mit dem Reclam ruft; sie überspringen dann die Wand und bleiben im Netz gefangen.

Sitzend jagt man a Coll wie auf Mallorca, dies ist jedoch nicht sehr allgemein, weil wenige Gegenden den hierzu nöthigen Baumwuchs besitzen. Viel verbreiteter ist das cassar a Batuda mit Filats aus dickerem Zwirn, ähnlich jenen de cassar a Coll. Die langen Pfahlröhren werden in der Hand gehalten und die beiden unteren Enden sind in Bayassons oder Sarrions por cassar a Batuda hineingesteckt. Es sind dies kleine Sanayas aus Spartgras, häufig mit einer Katzen- oder Kaninchenhaut, mit den Haaren nach innen, ausgefüttert oder blos am Rande mit Leder ausgelegt. Sie werden vom Halse herabhängend getragen und rings um den Leib mit einem Strick befestigt. Zur Jagd a Batuda tragen die Männer (in der Gegend von Alayor habe ich auch Frauen jagen sehen) statt des Hutes eine eng anliegende Mütze, um sich nicht in den Zweigen zu fangen. Während die Begleiter verscheuchen, sieht der Jäger, der auch gleichzeitig die etwaigen Bäume mit den Röhren schlägt, vor sich hin und erblickt die kommenden Drosseln. Man fängt mit diesen Netzen bisweilen auch Steinhühner und Schnepfen. Drosseln werden im Winter auf Menorca in großer Menge gefangen, wenn auch bei weitem nicht in demselben Maßstabe wie auf Mallorca. Man benutzt vielfach zum Vogelfang Filats de cassar a Beguda, mit drei Gabeln (Forquetes) auf jeder Seite, welche eingesteckt werden, das Seitennetz heben und in der Mitte zusammenhalten, ohne Stäbe am Ende; in der Mitte wird ein

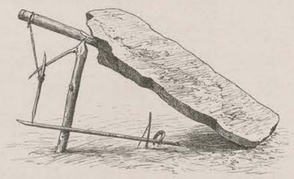
Becken mit Wasser angebracht und das Netz von weitem gezogen. Die einseitige Netzart hat einen Stock an jedem Ende und ist ohne Forquetes; mit dem Vogelleim wird auf kleine Vögel auch Jagd gemacht.



Cassador de Batuda mit Bayassó.

Llosas werden mit vier Stäbchen wie auf Mallorca für Singvögel, Drosseln u. s. w., verwendet; will man die Thierchen lebendig fangen, so macht man darunter ein Loch in die Erde. Bei den Llosas d'Ansells ist das Stück, welches als Stütze (Guya) dient, statt einfach häufig gegabelt, damit der Cuquer, wie der Stab genannt wird, wo die Raupe befestigt ist, nicht auf jede Seite gehe. Cubertora heißt der obere Stab, Paraü der senkrechte, Cuquer der wagerechte, die doppelte Spitze,

welche die beiden letzten festhält, s'Enganadora. Die auf Mallorca üblichen Garbellets mit Sacknetz werden hier Ballesta oder Balestra genannt; manche sind statt aus Kupfer- aus Eisendraht und haben eine gleichfalls aus Eisendraht verfertigte Feder zum Zuklappen. Die ersteren kommen meistens aus Algier, jetzt macht man sie aber auch in Mahon. Früher fing man lediglich Nachtigallen damit, die in den Barrancs sehr zahlreich sind; jetzt fängt man mit ihnen aber auch Rothkehlchen (Ropits) und andere Vögelchen im Winter. In den Barracas fängt man in den kalten Winternächten Vögel, durch brennende Fayas geblendet, mit der Hand. Um Lerchen, namentlich Schopflerchen (Cucuyadas), zu schießen, verwendet man zuweilen einen Halbmond, roth, mit kleinen Spiegelstücken versehen, der sich durch eine Art Uhrwerk, das man aufzieht, dreht und



Llosa d'Ausell.

den man auf einem Feld in der Sonne aufstellt; die vom Blenden der Spiegel angezogenen Vögel werden mit dem Gewehr geschossen.

An den Seeküsten, namentlich in den kühlen Höhlen, hausen zur Sommerszeit unzählige Ufertauben, welche mit einem Boot und dem Gewehr gejagt werden; auch im Thale der Font Santa sind ihrer sehr viele vorhanden, so in manchen Barrancs.

Die Wasservögeljagd ist in den Sümpfen der Nordküste und in der Bufera im Winter manchmal recht ergiebig, namentlich sind die Wasserhühner (Foggias) sehr zahlreich. Eine hübsche mit Hunden und Kähnen stattfindende Jagd hat man in der Bufera an den Wildenten, die hier brüten, wenn die Jungen noch nicht zu fliegen im Stande sind. Auch der jetzige Besitzer Mercadal, der fast nie die Bufera besucht, kommt einmal im Jahre dorthin, um diese Jagd mitzumachen.

Interessant dürfte zum Schlusse eine Angabe über den Werth der verschiedenen Jagdthiere sein. Dieser beträgt für:

Kaninchen	1—3	Pesetas
Wildenten	1—1'50	„
Steinhühner	1'25—1'50	„
Schnepfen	1'25—1'50	„
Wildtauben	0'25—0'50	„
Wachteln	0'25—0'40	„
Wilde Turteltauben	0'25—0'40	„
Drosseln und Amseln	0'10—0'20	„
Staare	0'10—0'15	„
Kleine Vögel	0'25—0'50	„ das Dutzend.

Selbstverständlich schwanken diese Preise in Mahon sehr, namentlich infolge der Anwesenheit von fremden Geschwadern und vieler Schiffe im Lazareth; auf dem Lande erreichen sie nie die höchsten hier angegebenen.

Die Gabias enganadoras sind wie die Mallorcas, nur mit dem Unterschiede, daß der Stab, der die Klappe herabfallen läßt, in einem Kästchen für Futter mit einem Griff, der an dem einen Eisendraht des Käfigs befestigt ist, besteht. Läßt sich der Vogel darauf nieder, um zu fressen, so fällt die Klappe um und er ist gefangen; selbstverständlich ist die geschilderte Fangart namentlich für Kernbeißer gebräuchlich. Diese Käfige sind aus Eisendraht und Holz; in dem mittleren erhöhten Theil befindet sich der Lockvogel.

Man hat auf Menorca sehr kleine Käfige aus Draht und Holz, namentlich für Stieglitze verwendet, alle mit kleinen Wasserbecherchen aus Thon. Die Bank, wohin das Futterkästchen kommt, ist ziemlich niedrig; an einem Ende ist die Thür zum Hinaufschieben oder zum Aufmachen. Oben aber haben sie in der Regel drei Längs- und zwei Querstäbe an beiden Enden; der Boden ist von Holz; man macht auch Käfige aus Asphodelenstengeln (Anbons) und Binsen (Jonchs). Eigenthümlich sind die Käfige aus einem Cactusfeigenblatt, wie sie die Kinder, wenn sie einen Vogel fangen, zu machen pflegen; in das Blatt steckt man gespaltene Pfahlrohrstücke, die man oben

zusammenbindet und in ein anderes Cactusfeigenblattstück hineinsteckt, ähnlich den hohen engen Käfigen, die hier für Steinhühner und Wachteln verwendet werden.

Von Rateras (Mausfallen) hat man mehrere Sorten, die jedoch alle allgemein üblich sind. Es sind: die großen eisernen mit Zähnen und Feder, in welchen man auch Marder und Katzen fangen kann; die mit Feder oben und zuklappendem Blechtheil vorn, aus Eisendraht und unten aus Holz; die trichterförmigen runden aus Eisendraht und unten aus Holz; die hölzernen mit Draht, mit Drehfeder aus demselben Draht, die, wenn die Maus den Faden, der das Eisen hält, abbeißt, dieses in die Höhe hebt und das Thier beim Hals fängt, und endlich die ganz aus Holz bestehenden mit einer Klappe vorn (länglich viereckig), welche herabfällt, wenn die Maus den inneren Köder berührt.

Die Fischer sind auf Menorca in großer Menge vorhanden, aber, wie begreiflich, auf die vier am Meere gelegenen Ortschaften: Mahon, Villa Carlos, Fornells und Ciudadela, beschränkt. In Fornells ist fast ein jeder Fischer und die kleine Ortschaft kann als ein wahres Fischerdorf gelten; verhältnißmäßig hat von den anderen drei Villa Carlos die meisten. Die Bewohner der übrigen Ortschaften beschränken sich auf den Angelfischfang an den Felsen des Ufers; die meiste Vorliebe hierfür haben die Leute aus S^{n} Luis und S^{n} Clemente, was wohl in der größeren Nachbarschaft des Meeres seine Erklärung findet. Infolge dieser Vermischung mit der übrigen Bevölkerung kann von einem eigentlichen Typus der Fischer nicht die Rede sein, wenn wir nicht als solchen die Leute von Fornells nehmen wollen, die im allgemeinen nicht schön sind. Ebenso wenig haben die Fischer Menorcas eine ihnen eigenthümliche Tracht, sondern meistens ein gewöhnliches Matrosenhemd. Noch haben sich aber die hohen, auf einer Seite herabhängenden, rothen Wollmützen in ziemlicher Ausdehnung erhalten; sie werden namentlich von älteren Leuten getragen. Regenmäntel (Chubasqueros) werden von ihnen vielfach verwendet. Gewöhnlich fischen die Fischer von Mahon und Villa Carlos an der Nordküste nie über Fornells hinaus und ebenso wenig ihrerseits die aus Ciudadela. An der Südküste bildet S^{ta} Galdana, welches von beiden besucht wird, so ziemlich die Grenze. Die Fischer von Fornells gehen nach beiden Richtungen auf Fischfang aus und gelten als die kühnsten, sodaß häufig Unglücksfälle zu beklagen sind; von denen Mahons sind viele Hafen-Mariscadors.

zusammenbindet und in ein anderes Cactusfeigenblattstück hineinsteckt, ähnlich den hohen engen Käfigen, die hier für Steinhühner und Wachteln verwendet werden.

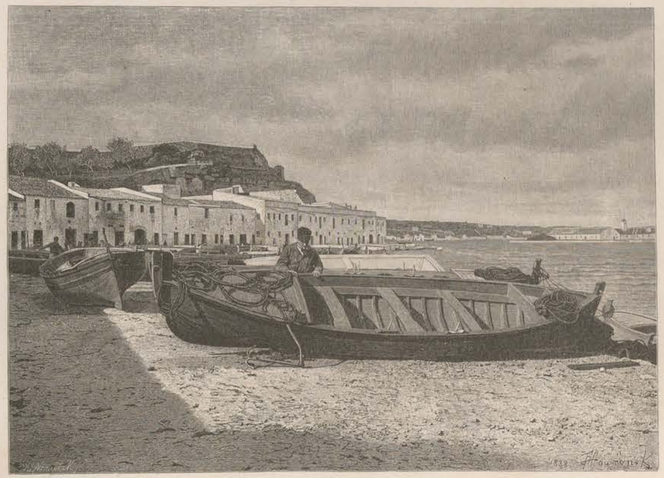
Von Nateras (Mausfallen) hat man mehrere Sorten, die jedoch alle allgemein üblich sind. Es sind: die großen eisernen mit Zähnen und Feder, in welchen man auch Marder und Ratten fangen kann; die mit Feder oben und zuklappendem Blechtheil vorn, [illegible] und unten aus Holz; die trichterförmigen runden aus Eisendraht und unten aus Holz; die hölzernen mit Draht, mit Drehfeder aus demselben Draht, die, wenn die Maus den Faden, der das Eisen hält, abbeißt, dieses in die Höhe hebt und das Thier beim Hals fängt, und endlich die ganz aus Holz bestehenden mit einer Klappe vorn (länglich viereckig), welche herabfällt, wenn die Maus den inneren Köder berührt.

Die Fischer sind auf Menorca in großer Menge vorhanden, aber, wie begreiflich, auf die vier am Meere gelegenen Ortschaften: Mahon, Villa Carlos, Fornells und Ciudadela, beschränkt. In Fornells ist fast ein jeder Fischer und die kleine Ortschaft kann als ein wahres Fischerdorf gelten; verhältnißmäßig hat von den anderen drei Villa Carlos die meisten. Die Bewohner der übrigen Ortschaften beschränken sich auf den Angelfischfang an den Felsen des Ufers; die meiste Vorliebe hierfür haben die Leute aus S^{n} Luis und S^{a} Clemente, was wohl in der größeren Nachbarschaft des Meeres seine Erklärung findet. Infolge dieser Vermischung mit der übrigen Bevölkerung kann von einem eigentlichen Typus der Fischer nicht die Rede sein, wenn wir nicht als solchen die Leute von Fornells nehmen wollen, die im allgemeinen nicht schön sind. Ebenso wenig haben die Fischer Menorcas eine ihnen eigenthümliche Tracht, sondern meistens ein gewöhnliches Matrosenkostüm. Noch haben sich aber die Leute auf [illegible], rothen Wollmützen in ziemlicher Ausdehnung erhalten; sie werden namentlich von älteren Leuten getragen. Regenmäntel (Capas de agua) werden von ihnen vielfach verwendet. Gewöhnlich fischen die Fischer von Mahon und Villa Carlos an der Nordküste nie über Fornells hinaus und ebenso wenig ihrerseits die aus Ciudadela. An der Südküste bildet S^{ta} Galdana, welches von beiden besucht wird, so ziemlich die Grenze. Die Fischer von Fornells gehen nach beiden Richtungen auf Fischfang aus und gelten als die kühnsten, sodaß häufig Unglücksfälle zu beklagen sind; von denen Mahons sind viele Hafen-Mariscadors.



FORNELLS

Die von den menorquinischen Fischern verwendeten Boote, den mallorquinischen gleich, gelten als die vorzüglichsten der Balearen und genießen auf Mallorca einen wohlverdienten Ruf. Man hat auf Menorca verschiedene Fischerbootformen; die kleinsten und recht elegant gebauten sind die Gusis mit eingezogenem Achtersteven, welcher an die Maltheserboote erinnert, mit einem Bug wie ein Llaut. Die Bots haben einen viereckigen Achtertheil; die Barcas Mariscadoras und die Barcas Bolitxeras sind gleich in der Form, nur sind erstere, deren nur wenige vorhanden sind, kleiner und



Barcas Bolitxeras.

kürzer und gewöhnlich ohne Rolle (Corriola), mit welcher letztere ausgerüstet sind, um den Bolitx zu ziehen; manche haben sie jedoch, um das kleine Sackschleppnetz (Bolitxó) zu ziehen, mit welchem man Muscheln u. s. w. fängt. Diese Barken haben blos vorn und rückwärts ein Verdeck; am Achtertheil haben alle gewöhnlich zur Linken, manchmal auch zur Rechten, einen vertieften Theil im Verdeck, den Tsenó, um die Körbe und Netze hineinzuthun, wenn sie selbige einziehen. Manche haben ein erhöhtes Stück zur Rechten, damit sich die Fischer beim Ziehen der Netze nicht so viel hinabneigen müssen, Es Tamburet genannt. Auf dem Vordercastell tragen die Barcas

Mariscadoras insgesammt mehrere in der Mitte vertiefte Holzstücke, das Aparejo, um das Boot ans Land zu ziehen, damit sie es bei der Hand haben, wenn sie zurückkehren, oder anderswohin ziehen können und es auch gesichert wissen. Die meisten Mariscadoras haben Gusis, namentlich die neueren, weil sie handlicher und billiger sind. Die Anker für die Mariscadors sind zweiarmig, weil sie leicht und gut zu werfen sind. Als Anker für Boote, welche außerhalb des Hafens von Mahon fischen gehen, verwendet man vielfach steinerne Anker, Bolda genannt, an den Seiten flach mit abgefaßten



Barquerols abends am Strande von Fornells.

Ecken, die auf etwa 2 Duros zu stehen kommen und in Villa Carlos gearbeitet werden. Denn wirft man den eisernen Anker, so bleibt er fast immer zwischen den unterseeischen Riffen hängen; nichtsdestoweniger geschieht es manchmal auch, daß man auf diese Weise den Stein verliert, indem die scharfkantigen Platten (Llosas) das Tau zerschneiden.

Die Barquerols (Llauts) sind von verschiedener Größe, meist grün angestrichen und mit einem gelben Streifen und dem Namen versehen, wie überhaupt fast alle Barken; für Bou werden größere verwendet. Manche Barquerols haben einen abhebbaren Tamburet, da sie bis nach hinten das Verdeck geschlossen haben. Bots

Palangrés wurden früher meist in Villa Carlos gebaut, jetzt werden aber viele auch in Mahon verfertigt; sie sind breit und mit Verdeck versehen.



Bot Palangré aus Villa Carlos.

Die Fischer auf Menorca pflegen ihren Gewinn auf ihren Fischerbooten folgendermaßen zu vertheilen:

1) Barcas Bolixeras (zum Fischfang in Häfen).

Es erhalten { Schiffspatron . . . . 1 Theil; Boot . . . . . 1 „; Netze . . . . . 1½ „; Matrose . . . . . 1 „; Schiffsjunge . . . . ½ „ } volles Boot (gesammte Mannschaft) { 1 Schiffspatron; 5 Matrosen; 1 Schiffsjunge } = 9 Theile.

2) Barquerols.

Es erhalten { Schiffspatron . . . . 1 Theil; Boot und Netze . . . 1½ „; Matrose . . . . . 1 „; Schiffsjunge . . . . ½ „ } volles Boot { 1 Schiffspatron; 2 Matrosen; 1 Schiffsjunge } = { 5 Theile oder 5½ Theile, wenn an Stelle des Schiffsjungen noch ein Matrose tritt.

3) Palangrés.

Genau dasselbe wie die Barquerols.

Die Mariscadors-Boote werden von einem einzigen Manne geführt, der gewöhnlich Eigenthümer des Bootes und der Werkzeuge ist.

Die Fischereigeräthe Menorcas, deren Zahl unter gleichzeitiger Angabe des Werthes derselben in Mahon wir hier anführen, sind selbstverständlich den auf Mallorca üblichen ähnlich und vielfach mit diesen ganz identisch.

Fischereigeräthe der menorquinischen Fischer.

Klasse der Geräthe	Landläufige Bezeichnung der Geräthe	Hafen von Mahon	Hafen von Villa Carlos	Hafen von Fornells	Hafen von Ciudadela	Insgesammt
1.	Bizeras	16	—	6	5	27
2.	Bolantíns de Xerimbèc	39	180	70	—	289
3.	Bolitxóns de pescar peix im Gewicht von 4 Pesas	10	—	—	—	10
4.	Bolitxóns de pescar marisc (zum Fischen von Seemuscheln)	27	—	—	—	27
5.	Bolitxos cégs (10 Pesas) (petit [klein], in Fornells)	1	—	4	4	9
6.	Bolitxos clás (10 Pesas)	10	—	—	—	10
7.	„ im Gewicht von 8 Pesas	4	—	6	2	12
	„ „ „ „ 6 „	—	—	—	—	—
8.	Bonituleras	11	—	18	—	29
9.	Bous	7	—	—	—	7
10.	Calamareras	91	168	108	54	421
11.	Escateras	70	—	143	90	303
12.	Fitoras (puperas oder Fluxas, Fornells)	27	6 (2)	38	7	78
13.	Fluxas Currican (de bonitol, spet, varad, oblada etc.)	—	—	—	—	—
14.	Gambíns grosos (für Llagostas und Sargs)	14	—	—	8	22
15.	„ petits (für junge Fische)	21	—	—	6	27
16.	Llampugueras	6	—	6	3	15
17.	Llensas d'anfós, murenas und congres grosos	—	200	d'anfos 100 / sonstige 40	140 / 104	584
18.	Morenells d'enfás gros	68	—	50	106	224
19.	„ „ petit	70	—	15	—	85
20.	Nansas	20	—	805	16	841
21.	Palangres bords (oder bordèncs)	—	298	504	105	907
22.	„ fins (ungefärbt)	30	—	30		
23.	„ grosos	—	150	80	255	602
24.	„ surants (flotants: sargs etc.) (Guyas, Sargs, Llampugas etc.)	20	7	30		
25.	„ (sin adimento)	30	500	15	—	545
26.	Sarclateras, Ganguil (nur ein Fischer hat sie)	3	—	—	—	3
27.	Sardinals	9	—	25	12	46
28.	Soltas de batre (Vogruera oder Boguera)	24	—	86	9	119
29.	„ cégas	60	—	20	28	108
30.	Xerxas armadas (Trasmay)	200	—	110	72	382
31.	Xerxóns	60	—	10	10	80
	Gesammtzahl der verschiedenen Geräthe:	948	1509	2319	1036	5812

In Villa Carlos haben die gewerbsmäßigen Fischer kein Geräth aus Garn oder Binsen.

Auf Menorca übliche Fischereigeräthe.

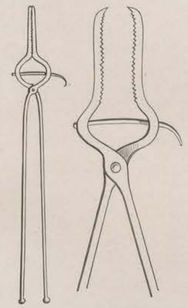
		Werth derselben in Mahon Duros ($)	Pesetas
	1. Geräthe aus Garn.		
A. Sacknetze	Bolitx cég, kleine Masche (petit in Fornells)	140	—
	„ clá	130	—
	„ von 8 pesas	85—90	—
	Bolitxó de pescar peix	35	—
	„ treurer marisc	—	—
	Bou	10	—
	Llampuguera	35	—
	Sarclatera	100	—
B. Wandnetze	Bizeras: 1 fúi (eine Wand oder Blatt)	50	—
	Bonituleras: 1 fúi	50	—
	Escateras: 1 fúi	6	—
	Sardinals: cégs (dicht) 1 fúi	50	—
	Sardinals: clás 1 „	40	—
	Soltas: cégas 1 fúi	14	—
	Soltas: de batre 1 „	16	—
	Xèrxas: eigentliche 3 fúis — Centrale Wand, klar	12	—
	Xèrxas: xerxons 3 fúis — Aeußere Wände, dicht	8	—
	2. Geräthe aus Binsen und Ruthen.		
A. Morenells	d'enfás gros	—	3'50
	„ petit	—	2'50
B. Nanses		1	5—7'50
C. Gambins	grosos	1	—
	petits	—	2'50
	3. Geräthe aus Tau oder Faden.		
A. Palangres	brods	1	—
	fins	1	—
	grosos	1	—
	palangres (einfach so genannt)	1	—
	surants	1	—
B. Calamarera		—	2
C. Bolantins de Xerimbèc mit Angeln u. s. w.		—	2
	4. Geräthe aus Eisen und sonstigem Material.		
A. Fitora (Dreizack); Poperas in Fornells, je nach Größe und Zahl der Zähne, mit Stange		1	oder weniger
B. Fayas (aus Carritx), zum Fischen ab encesa (sie kosten nichts, vielmehr derselbe, welcher fischt, macht sie)		—	—

Anmerkung. Die Llensas (jeder Art) und Fluxas haben in Mahon einen Werth von 0'75—1'25 Peseta.

Außerdem gibt es eine große Zahl von Fischereigeräthen, welche sich in den Händen von Liebhabern des Fischfanges befinden.

Zur Vervollständigung von dem, was wir über Mallorca sagten, sei über die Netze Menorcas noch Folgendes bemerkt: Die Bolitx cegs haben 25 Brassas von espesura, die clás blos 8; bei den Cop ist der Bolitx de 8 Pesas (Stücke) gleich den Bolitx cegs, nur daß er statt 25 Brassas 12 von espesura hat. Bolitxos de 6 Pesas haben blos drei, die Bolitxons de pescar Peix blos zwei Brassas de espesura. Sarclateras haben 4 Pesas übereinander, jede Pesa von 200 Mayas (Maschen). Die Pesas sind miteinander genäht; sie bilden das einzige Werkzeug, welches Blei mit einem Loch hat, wie das Korkholz; oben befindet sich der Kork, welcher das Blei beherrscht, indem er auf der Oberfläche schwimmt und das Blei nach unten kommt, mehr oder minder weit vom Meeresgrunde; es werden Sarelet oder kleine Voga damit gefangen, namentlich bei bewegter See. Die Bonitelera, 2 Pesas von 50 Mayas jede, wird vom Kork beherrscht; wenn es kalt ist und die Bonituls unten sind, bringt man am Blei Steine (Pedrals) an, damit sie tiefer gehe (Bonitol wird damit gefangen). Die Bizera, von einem Viertel der Größe der Bonitelera, 2 Pesas von 100 Mayas, manche blos 80 haltend, beherrscht das Blei (man fängt damit Bizos, Barats, Sorells u. s. w.). Das Trasmay ist mit Má clara auf jeder Seite und in der Mitte mit espesa versehen; die clara ist je 5 Maschen der espesa breit. Man fängt allerhand damit, das Blei beherrscht es; es umfaßt 1 Pesa von 38 Mayas, im Seitenstück 5. Die Xerxons gleichen ihm, nur sind sie dichtmaschiger und kleiner, d. h. niedriger und mit feineren Maschen gestrickt. Soltas de batre, 2 Pesas von 38 Mayas, wird gleich dem espes des Trasmay vom Blei beherrscht; man jagt die Fische mit einer Asta in sie hinein (Oblada, Saupas, Bogas, Sorells werden damit gefangen). Etwas engmaschiger ist die Boguera, mit der Bogas gefangen werden, 1 Pesa von 80 Mayas, noch enger die Solta cega, 1 Pesa von 80 Mayas; alle drei vom Blei beherrscht (letztere dient zum Fangen von Jarret, Boga und Molls). Die Sardinals beherrscht der Kork; manchmal läßt man sie in halber Meerestiefe gehen, manchmal auch mit Pedrals hinabsinken; sie haben 2 Pesas von 200 Mayas jede und werden zum Fangen von Sardinas und Aguyas verwendet. Sehr breitmaschig ist die Escatera

(man fängt Escats, Retjadas, Llagostas, Delphine u. s. w. mit ihr); in Fornells nennt man sie Xerxas grosas. Das Blei beherrscht sie; sie haben 1 Pesa von 10 Mayas. Art gibt es auf Menorca nicht, dagegen Ganguil gibt es wie auf Mallorca (man fängt damit Pampols Rescassos). Almadravas waren in Calas Covas und in Sa Nidja bei Fornells; man setzte sie noch in den Jahren 1862—63. Die Borratxina heißt Cel de pescar a Saltadas, heutzutage sind keine mehr vorhanden. Das Fischen mit dem Ray und a la Encesa, sowie mit Dynamit ist verboten, nichtsdestoweniger gibt es viele Rays; auf einem Fischerboot hat jeder Mann sein Ray. In Mahon gibt es etwa 12, auch die Bauern haben viele, namentlich in S^{n} Luis; vorzüglich werden Saupas damit gefischt.



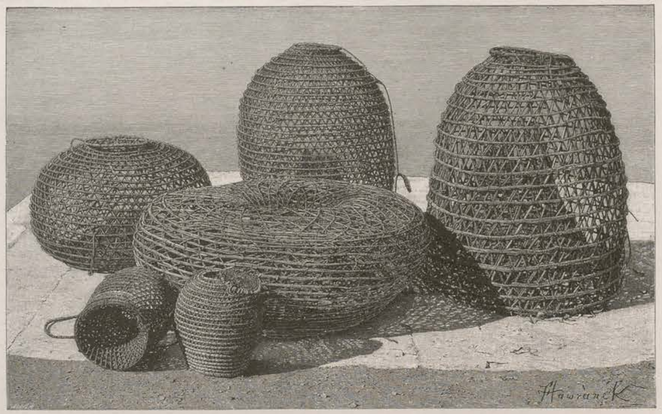
Zange zum Fangen von Muränen.

Die Plätze für Llampugas-Fang, den wir schon bei der Schilderung Mallorcas beschrieben haben und der bei Mondschein oder vor der Abenddämmerung stattfindet, werden am Tage des heiligen Bernhard verlost, und es gibt hierbei 9 Nummern; derjenige, der die Nummer 1 zieht, fängt zwei Meilen nördlich von der Isla del Aire und drei Meilen vom Lande an und wirft den ersten Stein für die Boje oder Catsé. Nachher wirft man im Norden in einer Entfernung von 150 Metern den zweiten, und in derselben Ordnung wirft man weiter bis zu 12 Bojen. Alsdann beginnt der Inhaber der Nummer 2; in derselben Entfernung von 150 Metern wirft er den ersten Stein und dann die weiteren, hierauf kommen die folgenden Nummern bis 9;

MISSIONERS DELS SAGRATS CORS BALEARS BIBLIOTECA

sie reichen bis gegenüber der Spitze des Cap de Favaritx. Wenn die Zahl der Llampugueras größer ist, so gibt es noch blancos, die unter die übrigen vertheilt werden.

Mit Angelschnuren (Palangrés) wird viel gefischt, namentlich von den Fischern aus Villa Carlos. Man benutzt für Catsés einen mit Bindfaden auf einem breiten Stück Kork befestigten Kürbis; manche haben für den nächtlichen Fischfang



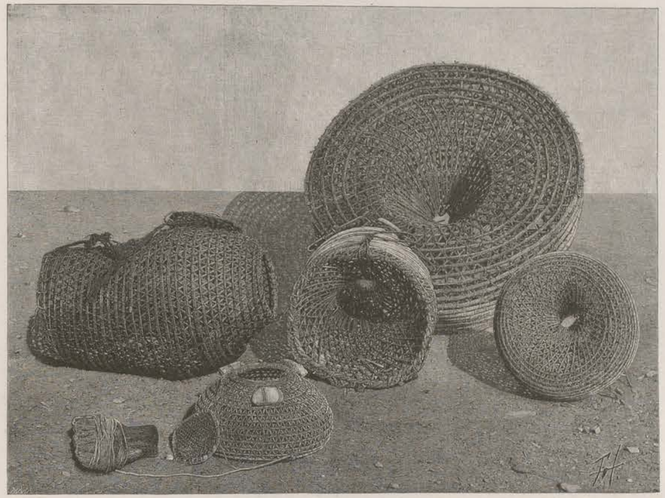
Verschiedenartige Reusen (Nansas, Gambins).

auch ein Glöckchen, das sie darauf befestigen. Die Cofas, welche dazu dienen, die Palangrés aufzubewahren, sind aus Spartgras gefertigt und mit einem Bova-Randüberzug auf einer Seite versehen, in welchen die Angeln gesteckt werden. Man macht sie in Villa Carlos selbst und auch in Mahon, sie kosten eine halbe Peseta das Stück. Gar hübsch sieht es aus, wenn sie zu Hunderten mit der sorgfältig darin gewundenen Schnur am sonnigen Quai liegen.

Von Poteras verwendet man dieselben beiden Sorten wie auf Mallorca; man nennt sie Calamareras. Das Lied sagt:

Si es Bolantí	Wenn du den Bolanti
No remuyas	Nicht naß machst,
No gafarás calamars;	Wirst du keine Calamare fangen;
S'enganchan en ses aguyas	Man hakt sie in die Nadeln ein
y s'engañan emb. es pedas.	Und betrügt sie mit den Netzen.

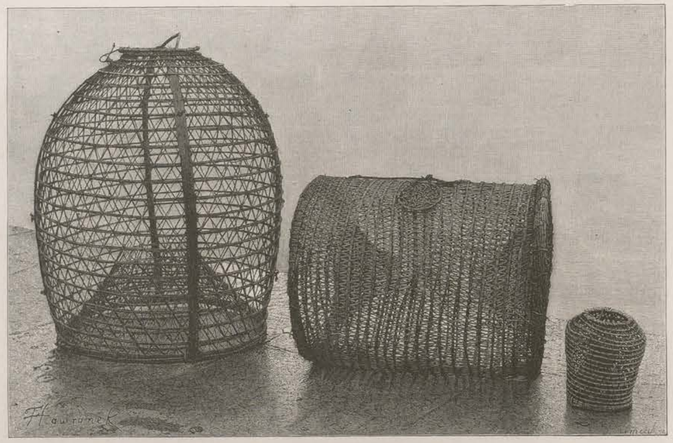
Mit dem Dreizack (Fitora) wird viel gefischt. Um Fische aus den Felsen hervorzuscheuchen, bedient man sich der Stange derselben; manche, die darin stecken bleiben, werden



Verschiedenartige Reusen (Gambins Muranells).

von einem anderen vorn erwartet und mit der Fitora gefangen; man hat Fitoras mit zwei, drei und fünf Zähnen, alle sind aus Eisen; wenn die Stange (Asta) lang ist, braucht sie unten Blei, um das Gleichgewicht zu erhalten. Die Fischer aus Villa Carlos benutzen statt der Fitora eine große Anfos-Angel, die an einer Stange befestigt ist. Zum Fangen von Muränen (Murenas) verwendet man eigenthümliche Eisenzangen, mit welchen man sie zwischen den Felsen erfaßt; sie sind namentlich in der Gegend von Mercadal üblich.

Man unterscheidet verschiedenartige Reusen, die theils in Mahon, theils, und zwar vorzugsweise, in Fornells verwendet werden. Es sind dies: Nansas de gafar Llagostas, groß, glockenförmig, in Mahon kaum üblich, in Fornells dagegen vielfach verwendet; Nansas de gafar Llisas, mit Spart am Trichter (Ensas), groß, wie die vorige Art aus Binsen, mit Ausnahme der Reifen (Cerclos), die aus Ruthen (Verduchs), bei manchen aus Caña (Pfahlrohr) bestehen; Nansas de doble Ensas, Nansas de gafar Anfosos, in Fornells viel verwendet, und Gambins de gafar



Nansas de gafar Llagostas und de doble Ensas.

Anfosos; beide sind sehr groß und unten flach, sie bestehen ganz aus Verduchs. Ferner hat man große Gambins de gafar Sards, rundlich, kürbisartig, gleich den gewöhnlichen Gambins, nur viel größer, für Esparrays, Donzellas u. s. w. Sie werden mit Algen zugedeckt und auf einem unterseeischen Riff (Altina) so gestellt, daß sie wie ein Stück desselben aussehen. Muranells braucht man für Donzellas, Esparrays u. s. w.; die Muranellets oder Gambins de gafar Cabots de Rocas, die man unter die Felsen steckt, wo diese eine Aushöhlung bilden, sind den vorigen ähnlich, nur viel kleiner. Man macht außerdem Nansas de Vivers por Llagostas, nur nicht

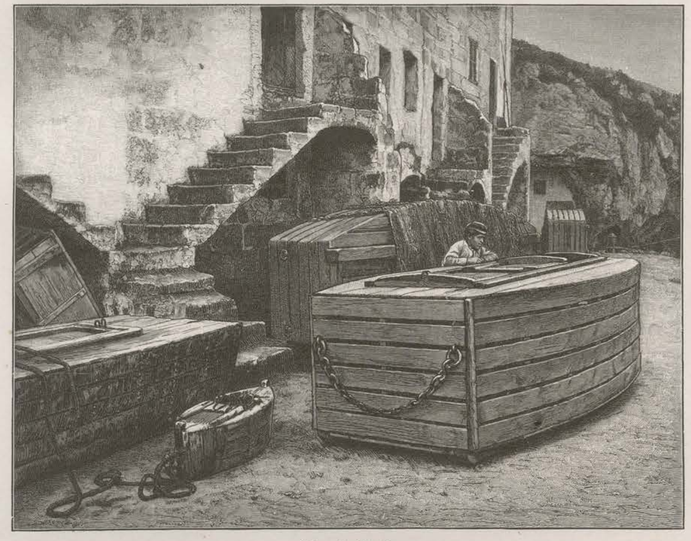
so glockenförmig wie die zum Fange derselben bestimmten und mit breitem Deckel (Tapadora); viele versieht man mit Verstärkungen von Faßreifen, damit sie länger andauern. Auch fertigt man Vivers de Congres, eine Art hoher Körbe mit Deckel, worin die See-Aale (Congres) versendet werden. Man hat ferner schiffförmige Vivers, die man Caixas de Llagostas nennt, ganz aus Holz bestehend, mit doppelter verschiebbarer Thür oben und mit Ankerketten an den Seiten, um sie wie ein Boot an irgendeiner Stelle des Hafens zu verankern und die Langusten darin bis zum Tage der Versendung lebend zu erhalten.



Nansas de Vivers de Llagosta und Vivers de Congres aus Ciudadela.

Die Vivers-Schiffe sind in der Mitte unten durchlöchert, damit das Meerwasser in den Viver-Raum eindringen kann. Sie haben nämlich blos die Caixa oder Viver im Centrum zwischen beiden Masten und im Achtertheil und vorn, Raum für die Ladung. Man hält, im Hafen angelangt, im Winter die Körbe mit den Langusten darin, um sie gleich zum Verkauf bereit zu haben; im Sommer aber sind die Körbe an den Seiten des Schiffes im Meere, da die Vivers sehr warm sind, es draußen kühler ist und die Langusten durch die Hitze sehr zu leiden haben, so daß viele derselben auch dadurch

zu Grunde gehen. Es gibt in Ciudadela nur ein als Viver-Boot eingerichtetes Llaut, „El Africano“; alle übrigen, sieben an der Zahl, sind als Pailebot bemastet. Schiffe, die als Vivers dienen, kommen heutzutage nicht nach Mahon, und alle machen den Handel lediglich in Ciudadela ab; früher befand sich wohl ein Viver-Schiff in Mahon,



Caixas de Llagosta.

später wurden aber demselben die Löcher verstopft. Man schickt von Mahon aus Marisc (Muscheln u. s. w.) in Spartkörben (Sarrions), manchmal auch in Kisten nach Ciudadela, um ihn dann nach Algier zu führen, und versendet ihn auch vielfach nach Barcelona mit Dampfer; hierfür hat man Holz-Vivers, in denen man die für Ciudadela bestimmten Sendungen aufbewahrt.

Es dürfte nicht ohne Interesse sein, eine Zusammenstellung der auf Menorca gemeinsten und geschätztesten Fischsorten zu geben:

Die auf Menorca häufigsten Fische.

Wissenschaftlicher Name		Landläufige Bezeichnung	Annähernder Werth für das Kilogramm in Pesetas
Atherina Boyeri *Ris.*	G.	Cabessuda	0'50
„ mochon *Cuv.*	G.	Muxó	0'75
Belone acus *L.*	G.	Agúa	1'25
Box boops *Bp.*	G.	Vòga	1'25
„ salpa *Cuv.*	G.	Sáupa	1'00
Cantharus vulgaris *Cuv.*	G.	Cántara	1'25
Caranx trachurus *L.*	G.	Surél	1'25
Clupea sardina *Cuv.*	G.	Sardina (ausgewachsen)	1'00
Coryphæna hippurus *L.*	G.	Llampuga	0'90
Dassybatis clavata *Bl.*	Sch.	Clavéll	0'60
Engraulis encrassicholus *Bp.*	G.	Aladròc	0'75
Gobius niger *Cub.*	G.	Cabòt bord oder mucós	0'75
Heliases chromis *Heck.*		Morèt (negre)	Wird nicht verkauft, obgleich er sehr zahlreich ist, und nur sehr selten gegessen.
Hippocampus brevirostris *Cuv.*		Cavallet de la mar	Wird weder verkauft noch gegessen.
Mæna Osbekii *Cuv.*	Sch.	Móra	0'75
„ vulgaris *Cuv.*	G.	Xùcla	1'00
Mugil auratus *Cuv.*	G.	Galtarotja	1'25
„ labeo *Cuv.*	G.	Galúp	1'15
Muræna helena *L.*	G.	Murèna	1'25
Micropteryx Dumerili *Ag.*	G.	Sírvia	1'25
Oblata melanura *Cuv.*	G.	Oblada	1'25
Pagellus acarne *Ris.*	G.	Besúg	1'40
„ bogaraveo *Cuv.*	Sch.	Vogaravell	0'75
Peristedion cataphractum *Cuv.*	G.	Ase	1'10
„ malarmatum *Lar.*	G.	Armát	0'10 jedes Stück; wird nicht nach Gewicht verkauft.
Raja miraletus *L.*	G.	Ratjada vèra	1'00
Scomber scombrus *L.*	Sch.	Varád	1'00
Serranus cabrilla *Cuv.*	G.	Serrá	1'40
Siphostoma Rondeleti *Del.*		Peix-báda	Wird weder verkauft noch gegessen.
Smaris alcedo *Cuv.*	G.	Jarrèt pamfil	1'25
„ Maurii *Bp.*	G.	„ bort	0'90
„ vulgaris *Cuv.*	G.	Jarret	1'00
Spratella pumila *Val.*	G.	Alacha	0'75
Squalus catulus *L.*	Sch.	Galó	0'75
„ mustelus *L.*	Sch.	Mussòla	0'60
Trachinus radiatus *Cuv.*	G.	Araña sardinera	0'15
Trygon pastinaca *Ad.*	Sch.	Escursana	0'60

Anmerkung. G. Gute Sorten. Die besten sind Agúa, Sáupa, Cántara, Sardina, Galtarotja, Galúp, Murèna, Sírvia, Oblada, Serrá, Jarrèt pamfil und Araña sardinera.

Sch. Schlechtere Sorten. Die Cartilaginösen dieser Liste sind die von dieser Klasse geschätzteren, wiewohl sie blos in Ermangelung anderer Fische oder aus individuellem Geschmack gegessen werden.

Die auf Menorca geschätztesten Fische.

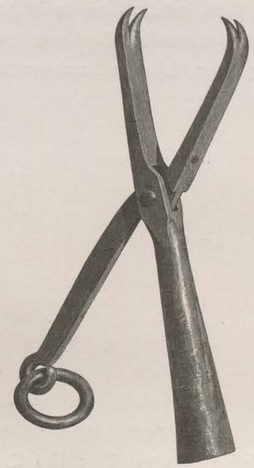
Wissenschaftlicher Name		Landläufige Bezeichnung	Annähernder Werth für das Kilogr. in Pesetas
Anguila acutirostris *Ris.*	V.	Anguila vèra	1'50
Atherina hepsetus *L.*	S. G.	Sarelèt	1'25
Cerna gigas *Bp.*	V.	Anfós	1'50
Charax puntazzo *Cuv.*	V.	Morruda	2'25
Conger vulgaris *Cuv.*	S. G.	Congre	1'40
Dentex vulgaris *Cuv.*	V.	Déntol	2'50
Gobius guttatus *Cuv.*	V.	Cabòt de roca	1'50
Julis mediterraneus *Cuv.*	V.	Donsella femella	1'40
„ speciosus *Ris.*	V.	„ mascle	1'30
Labrax lupus *Cuv.*	V.	Llop	2'25
Labrus mixtus *Art.*	S. G.	Bastenaga	1'25
„ sexorum *Val.*	S. G.	Roquer bavay	1'25
„ turdus *L.*	S. G.	Grívia	1'25
„ viridis *L.*	S. G.	Massòl vert	1'25
„ merula *L.*	S. G.	„ fosc	1'25
Mugil chelo *Cuv.*	V.	Llissa vera	1'50
Mullus barbatus *L.*	V.	Moll ver	2'00
Pagellus erythrinus *Cuv.*	V.	Pagèll oder Patgell	2'25
„ mormyrus *Cuv.*	V.	Mábre	2'25
Pagrus vulgaris *Cuv.*	V.	Págre	2'50
Pelamys sarda *Bloch.*	S. G.	Bonitul	1'50
Phisis mediterranea *L.*	S. G.	Móllera	1'40
Pleuronectes podas *Lar.*	V.	Pedás	1'25
Sargus annularis *L.*	V.	Esparráy	2'25
„ Rondeleti *Cuv.*	V.	Variada	2'25
„ Salviani *Cuv.*	V.	Sarg	1'50
Saurus lacerta *Ris.*	S. G.	Salta bardissas	1'40
Scorpæna porcus *L.*	S. G.	Ráscla	1'50
„ scropha *L.*	S. G.	Caproitx	1'40
Scyæna nigra *Cuv.*	S. G.	Escurbáy	1'40
Sebastes imperialis *Cuv.*	S. G.	Serrá imperial	1'40
Serranus scriba *Cuv.*	S. G.	Vaca	1'25
Solea vulgaris *Cuv.*	V.	Llenguado	1'50
Sparus aurata *L.*	V.	Aurada	2'50
Sphyræna spet *Lac.*	V.	Espèt	1'60
Trachinus lineatus *L.*	S. G.	Araña de cap negre	1'60
Trigla cuculus *L.*	S. G.	Gallinèta	1'50
„ hirundo *L.*	S. G.	Oriola	1'50
„ lineata *L.*	S. G.	Rafalèt	1'50
Xyrichthys novacula *L.*	V.	Rahó	1'50
Anhang.			
Clupea sardina *Cuv.*	S. G.	Junquéti [1])	1'25
Gobius paganellus *L.* und Gobius jozzo (?) *Lin.*	V.	Rozéti [2])	2'00

1) Die eigentliche, sehr kleine Sardine ist, wenn sie bis zum Grunde des Hafens von Mahon sich erstreckt und sehr weiß wird, hier unter dem Namen Junquéti bekannt.

2) Man nennt Rozéti (rosenfarbig) zwei Cabóts-Arten, wenn sie aus dem Ei schlüpfen, wo sie in Menge vorhanden und kaum mit bloßem Auge zu sehen sind.

Anmerkung. V. Vorzügliche Qualität oder vornehme Größen.
S. G. Sehr gut, man verspeist sie aber an gewissen Tischen nur in Ermangelung der vorzüglichen Sorten.

Das Fangen von Muscheln hat in neuerer Zeit auf Menorca und namentlich im Hafen von Mahon eine große Wichtigkeit erlangt. Mariscadors de cavar nennt man solche Leute, welche im niedrigen Ufergrund mit einem Stück Bret oder flachen Holz den Schlamm fortbewegen und die etwaigen Muscheln, die darin sind, fangen. Die eigentlichen Mariscadors bedienen sich einer Art Zange (Ousfiera) mit doppeltem Zahn auf jeder Seite; sie kostet $^1/_2$ Duro, welche an einer langen Stange



Ousfiera de Mariscador.

(Asta) befestigt wird. Die längsten Astas zum Mariscar haben 45 Palms, die kürzesten 8 Palms; sie sind aus Leñam des Nort. Wenn die Asta leicht ist, legen die Mariscadors unten um dieselbe ein Stück Blei, anderenfalls braucht man es nicht. Mehrere benutzen, wenn sie auf dem niedrigen Grunde gehen, ein Fläschchen mit Oel, das über Bord gehängt wird und dazu dient, mit einer Feder, die man hineintaucht, die Oberfläche glatt zu machen, um klarer zu sehen; namentlich thut man dieses in den Bivers, bei tiefem Grunde dagegen nicht. Man zieht hier mühsam mit der Stange und fühlt so lange, bis man eine Muschel fängt, ohne sie zu sehen. Manche haben, wenn sie Marisc fangen, unten einen Korb oder einen Kübel aus Eisen, in welchen sie die

Escupiñas in dem Maße legen, wie sie sie fangen, um sich nicht so sehr durch das sonst nöthig werdende Emporheben des Armes zu ermüden. Im Lee vom Wind stellen sich die Mariscadors in Reihen, stets einer in jedem Boot, miteinander aber fröhlich plaudernd. Manchmal sind die Boote doppelt verankert, manchmal mit zwei kleinen Ankern mit zwei Armen, die genau so wie große Schiffsanker, nur in verkleinertem Maßstabe, gestaltet sind, weil sie so leicht und gut zu werfen sind, manchmal mit einer Asta im Schlamm an einer Seite, manchmal mit zwei Astas festgelegt. Den ganzen Winter über brauchen die Mariscadors kein Segel, nur im Sommer nehmen sie es zu Hülfe, um an ihren Platz zu gelangen; sie machen dann daraus mit den Rudern als Stützen

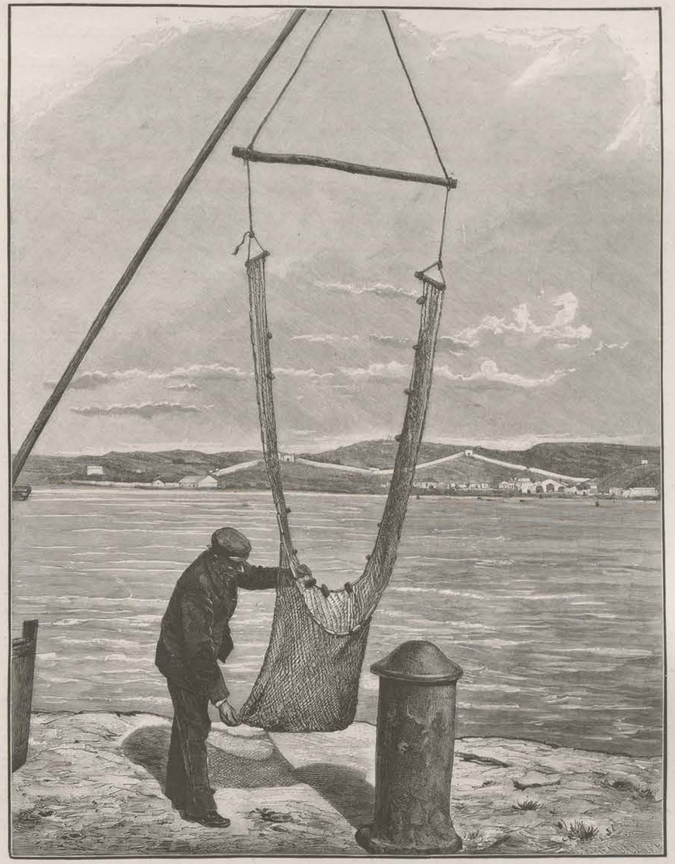


Fischender Mariscador in seinem Esel.

ein Zelt. Man fängt gewöhnlich an einem Tage blos Escupiñas gravadas, an einem anderen eine andere Art, die man im vorhinein den Engros-Händlern verkauft hat, manchmal aber auch alles, was man nur fangen kann. Mancher Mariscador verdient bis zu 1 Duro täglich, an sehr günstigen Tagen sogar bis 4 Duros; dieses kommt jedoch nur selten im Jahre vor.

Fast alle Mariscadors haben, wiewohl es gegenwärtig verboten ist, außer der Zange einen Bolitxó de mariscar oder de treure Ostias, welcher etwa 11 Pesetas kostet und wie ein anderer Bolitxó zum Fischen gestaltet ist, nur viel fester und mit mehr Blei versehen. An Tagen, wo schlechtes Wetter ist und die Mariscadors nicht auf den Fang von Marisc rechnen können, ziehen sie mit dem Bolitxó und mit

dem Segel aus, wenn es windig ist, was jedoch nur wenige thun, viele dagegen, nachdem sie den Bolitxó ausgeworfen haben, vertauen sich am Lande im Lee des Windes. Fast

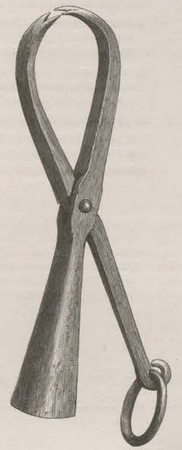


Bolitxó de mariscar.

immer wird der Bolitxó vom Boot aus gezogen, manchmal aber auch vom Lande aus. Mit dem Bolitxó fängt man allerhand Sachen, Seesterne, Holothurien u. s. w., meist aber auch viel Schmuz, abgebrochene Flaschen u. s. w. Früher hatte man den Xalé, eine Art eisernes Dreieck, an einer Holzstange befestigt, mit Zähnen auf der unteren Seite und etwa 80 Centimeter langem, sehr starkem Sacknetz. Die jetzigen Bolitxons de marisc ar haben ihn ganz außer Gebrauch gebracht, um so mehr, da er schon vor Jahren verboten wurde. Der Großvater mütterlicher Seite vom Photographen Femenias, Namens Andres Comellas y Pons, erfand eine Maschine, die man Vapor nannte, um Marisc zu fischen, und erhielt für sie auf 15 Jahre ein Privilegium, welches jedoch unter der Begründung aufgehoben wurde, weil sie auf die Muschelzucht zerstörend wirke und weil die Unterschrift des Marineministers fehle, wiewohl es doch eine königliche Verordnung war. Diese Maschine bestand aus einer Art eisernem Bagger, war vorn schiffartig gestaltet, mit einem vorderen Rad, in der Mitte mit Zähnen und dahinter mit einem Sacknetz versehen; traf das Rad einen Stein, während der Apparat durch zwei Barken mit je einem Kabestan gezogen wurde, so sprang eine Feder hervor und die Zähne bogen sich nach rückwärts, wo zwei Räder waren. Durch das Herabziehen des Sackes konnte die Maschine automatisch entleert werden. Eines Tages stiegen Fischer durch das Fenster im Hause des Erfinders und copirten das Instrument, jedoch auf eine einfachere Weise ohne Feder, indem sich der Zahnapparat am Anfang des Netzsackes gegen ein Hinderniß umstülpte und blos durch das Uebergewicht eines eisernen, klammerförmigen Bogens wieder aufstülpte; hinten hatte diese Copie statt der zwei Räder nur eine hölzerne Walze.

Um große Muscheln zu fangen, namentlich Nacras (Pinna), und Steine (Coduls), auf denen vielfach Seedatteln oder Austern sind, herauszuziehen, benutzt man die Dustiera. Dies ist eine große Zange, ähnlich den kleineren für Marisc verwendeten, ist aber viel größer und kostet 1 Duro; um die Muscheln damit zu heben, bringt man auf einer Seite der Zange eine hölzerne Asta, auf einer anderen einen Strick, den man beliebig anzieht, an. Wenn die Nacras im Boden festsitzen, so bindet man um sie einen Strick, den man an einer Bank des Bootes befestigt, und geht dann auf die andere Seite des Bootes; indem dieses sich nun neigt, kommt die Nacra durch die Kraft des Uebergewichtes gleich heraus. Man hat auch Gafas, um große Steine mit Seedatteln u. s. w., die etwa am Meeresgrunde sind, herauszubringen; auf beiden Seiten

legt man an dieselben einen Strick, deren jeder durch den entgegengesetzten Ring gezogen wird, damit sie sich beim Ziehen schließen. Man fängt auch Muscheln mit zersprungenen Pfahlröhren (Cañas), welche man wiederholt in den Meeresboden hineinsteckt und die etwaigen Muscheln, die man vorfindet und die sich darin einzwingen, so herausschafft. Ferner hat man Ferros, um Guitzus (Lutraria) zu fangen, die man von oben nach unten, wie sie im Sande sind, durchsticht. Endlich verwendet man auch Revols de pescar Corns blaus (Murex trunculus) und Corns en



Dustiera.



Gafas.

Puas (M. brandaris); es sind dies eine Art Netzkörbe, gewöhnlich mit einem eisernen, manchmal auch einem hölzernen Reifen, an dessen Rande dann, damit er auf den Grund geht, Steingeröll befestigt wird. Als Köder setzt man darein Selachierhäute, namentlich von Rochen, und fängt auf diese Weise zahllose Murex. Manchmal werden gleichzeitig mehrere derartige Körbe gesetzt und mit Signalen, um sie gleich wieder aufzufinden, oben versehen.

In ähnlicher Weise, wie wir es bei den Fischsorten thaten, wollen wir hier eine Uebersicht über die häufigsten und geschätztesten anderen Seethierarten geben:

Eßbare Crustaceen auf Menorca.

Wissenschaftlicher Name	Landläufige Bezeichnung	Annähernder Werth in Pesetas	Bemerkungen.
1. Calapa granulata *Fabr.* . .	Cranc inglès .	—	Man verkauft sie nicht; sehr wenige essen sie.
2. Carcinus maenas *Leach.* . .	„ vert . .	0'10 das Dutzend	— — —
3. Ephyra punctulata *Edw.* . .	Gambòt	—	Es gibt deren sehr wenige, man verkauft sie nicht.
4. Eriphia spinifrons *Savig.* .	Cranc pelúd. .	0'50 das Dutzend	Schwer zu fangen, kommen selten zum Verkauf.
5. Homarus vulgaris *Edw.* . .	Grumán	1—3 das Stück	Man verkauft sie fast nie nach Gewicht.
6. Maia squinado *Latr.*	Cranca	0'25 das Kilogr.	„ „ „ „ „ „ „
7. „ verrucosa *Edw.* . . .	„	—	Man verkauft sie nicht, einige essen sie.
8. Palaemon natator *Edw.* . .	Gamba	0'10 die Unze (33 Gr.)	Als Angelfischfang-Köder. Zum Essen verkauft man sie nicht, wiewohl sie gegessen werden, wenn sie mit den kleinen Fischen vermengt vorkommen.
9. „ Treillianus *Desm.* .	„		
10. „ xipias *Ris.*	„		
11. Palinurus vulgaris *Latr.* . .	Llagosta . . .	1'25 das Kilogr.	Es werden wenige gefangen, man verkauft sie auch nicht gesondert von den Fischen, mit denen sie vorkommen; indessen ißt man sie.
12. Penaeus camarote *Desm.* . .	Llagostí . . .	—	
13. „ membranaceus *Ris.*	„	—	
14. Portunus depurator *Leach.* .	Cranc vermey	0'15 das Dutzend	Es gibt nicht viele Liebhaber außer Seeleuten.
15. Scyllarus arctus *Fabr.* . . .	Sigaleta	—	Man verkauft sie nicht, einige essen sie.
16. „ latus *Latr.*	Sigala	0'40 das Stück	Man verkauft sie nie nach dem Gewicht.
17. Squilla Cerisii *Roux.*	Galera.	—	Es werden wenige gefangen und sie kommen daher nicht zum Verkauf, man ißt sie aber doch.
18. „ Desmarestii *Ris.* . .	„		

Anmerkung. Als die zahlreichsten Arten mögen 2, 8, 9, 10 und 11 gelten; als gewöhnliche 1, 4, 5, 6, 7, 14, 15 und 16; als seltene 3, 12, 13, 17 und 18.

Die besten Sorten sind: 1) Llagosta, 2) Sigala, 3) Grumán, 4) Cranca, 5) Cranc pelúd, 6) Gamba, 7) Cranc vert. Die Seeleute und Fischfang-Liebhaber essen die übrigen Arten, wie auch die großen Arten von Einsiedlerkrebsen (Pagurus Ermitans).

Einen Fang von Crustaceen gibt es außer dem der Llagosta, der sehr wichtig ist, nicht. Die übrigen Arten werden mehr zufällig mit den Netzen gefangen, eingesammelt und verkauft oder direct von den Fischern und Mariscadors gegessen, welche alle die minder guten Sorten verbrauchen.

Menorca ist wegen seines Marisc berühmt, der weit und breit um seiner Menge und Schmackhaftigkeit willen bekannt ist; folgende Tabelle enthält alle eßbaren Mollusken:

Eßbare Mollusken auf Menorca.

Wissenschaftlicher Name	Landläufige Bezeichnung	Annähernder Werth in Pesetas	Vorkommen
1. Kephalopoden.			
Loligo vulgaris *Lam.* . . .	Calamar ver	1'50 das Kilogr.	Häufig.
„	Aluja	Wird nicht verkauft, sehr wenige essen sie.	Verbreitet.
Octopus moschatus *Lam.* .	Pop musqué		Wenig verbreitet.
„ vulgaris *Lam.* . .	„ ver	0'65 das Kilogr.	Sehr verbreitet.
„	„ blanc	0'65 „ „	Verbreitet.
„	„ juéu	0'50 „ „	Wenig verbreitet.
„	„ rey	0'65 „ „	Verbreitet.
Sepia officinalis *Lam.* . .	Sípia	1'15 „ „	Sehr verbreitet.
„	„ frenètica (ist immer sehr klein).	2'00 „ „	Wenig verbreitet.

Wissenschaftlicher Name	Landläufige Bezeichnung	Annähernder Werth in Pesetas	Vorkommen
2. Gasteropoden und Zweiklappige.			
A. Beste Sorten.			
Lithodomus lithophagus *L.* .	Dátil	0'75 das Dutzend.	Häufig.
Ostraea edulis *L.*	Ostia blanca	1'50 „ „	Heutzutage bereits selten.
Pecten varius *L.*	Romera	0'30 „ „	Verbreitet.
Psammobia florida *Lam.* .	Bizu und Guitzu petit . . .	0'50 „ „	Selten.
„ vespertina *Chem.*	„ „ „ „ . . .	0'50 „ „	Verbreitet.
Tapes aurea *Gmel.* . . .	Escupina de llet	0'25, ein kleinerer Teller voll als zur Chocolade.	Selten.
„ texturata *Lam.* . .	„ „ „		
„ bicolor *Lam.* . . .	Bordáy und Escupiña bordáy .	0'25, gleichfalls ein sehr kleiner Teller voll.	„
„ florida *Lam.* . . .	„ „ „ „ .		Häufig.
„ geographica *Chem.* .	„ „ „ „ .		Selten.
„ decussata *L.* . . .	Escupiña llisa	0'20 das Dutzend.	Häufig.
Venus verrucosa *L.* . . .	„ gravada	0'75 „ „	Sehr verbreitet.
B. Gute Sorten.			
Arca barbata *L.*	Musclu de forat	0'20 das Dutzend.	Wenig verbreitet.
„ Noë *L.*	Peu de cabrit		Häufig.
Cardium edule *L.*	Escupiña de gallèt de fang .	0'10 „ „	„
Murex brandaris *L.* . . .	Corn blau	0'10 „ „	Sehr verbreitet.
„ trunculus *L.* . . .	„ em púas		Häufig.
Mytilus edulis *L.*	Musclu ver	0'40 „ „	Heutzutage bereits selten.
Patella vulgata *L.* . . .	Pitjallida und Pitj. de port .	0'10 „ „	Häufig.
Pecten Jacobaeus *L.* . . .	Xèl	1'00 „ „	Heutzutage bereits selten.
„ opercularis *L.* . .	Romera de fora	Wird nicht verkauft; sehr wenige essen sie.	Verbreitet.
„ sulcatus *Born.* . .	Xelèt	0'30 das Dutzend.	Heutzutage bereits selten.
Pinna nobilis *L.*	Nacra	3'00 das Dtzd., große Exemplare je 1 Peseta.	Heutzutage bereits wenig verbreitet.
Spondylus gaederopus *L.* .	Ostia vermeya	2'00 das Dtzd., große Exemplare 0'30.	Heutzutage bereits selten.
C. Geringe Sorten.			
Cardita sulcata *Brug.* . .	Escupiña de frare	Wird nicht verkauft; sehr wenige essen sie.	Verbreitet.
Cardium paucicostatum *Sow.*	„ de gallèt borda . .		Wenig verbreitet.
Cerithium vulgatum *Brug.* .	Pada	0'05 das Dutzend.	Häufig.
Fasciolaria lignaria *L.* . .	Corn bórt	Wird nicht verkauft; sehr wenige essen sie.	Wenig verbreitet.
Fusus corneus *L.*	„ dols		
„ syracusanus *L.* . .	„ bórt		
Haliotis lamellosa *Lam.* .	Graxera und Oreya		
Lima inflata *Chem.* . . .	Mica de pá	0'30 das Dutzend.	Heutzutage bereits selten.
„ squamosa *Lam.* . .	„ „ „ em púas . . .	Wird nicht verkauft; sehr wenige essen sie.	
Lutraria elliptica *Lam.* .	Guitzu und Guit. gròs . . .	2'00 das Dutzend, 0'30 ein großes Exemplar, mühsam zu fangen; sehr wenige essen sie.	Sehr selten.
„ oblonga *Chem.* .			Verbreitet.

Wissenschaftlicher Name	Landläufige Bezeichnung	Annähernder Werth in Pesetas	Vorkommen
Modiola barbata *L.* . . .	Musclu em barba	0'50 das Dutzend.	Selten.
Monodonta fragarioides *Lam.*	Caragol de la mar	0'05 „ „	Häufig.
Patella lusitánica *Gmel.* . .	Pitjallida und Pitj. de fora .	0'10 „ „	„
Pectunculus pilosus *L.* . .	Escupiña inglesa oder E. de vellút	Wird nicht verkauft; sehr wenige essen sie.	Verbreitet.
Purpura haemastoma *L.* .	Corn de fél		
Triton nodiferum *Lam.* . .	Corn de cornar und C. de viudo	0'50 das Stück; sehr wenige essen sie.	Wenig verbreitet.
Trochus Richardi *Payr.* . .	Caragol de plata	0'10 das Dtzd. für die Meermuschelarbeiter; sehr wenige essen sie.	Sehr verbreitet.
Turbo rugosus *L.*	Corn de ninèta	1'00 das Dutzend für die Meermuschelarbeiter, welche den Operkel Ninèta nennen; sehr wenige essen sie.	Selten, ausgewachsen.

Der hohe Preis hängt von dem Umstande ab, daß man in Mahon täglich mehr Marisc verbraucht und die Dampfer möglichst viel davon nach Barcelona verfrachten, die lebend auch ankommen können. Dies vermehrt, wie begreiflich, die Zahl der Mariscadors und ihr Bestreben, möglichst viel zu fangen, und trägt zur Vertilgung vieler Arten bei, die zudem seit einigen Jahren von einer Krankheit, die sie in allen Altersstufen tödtet, befallen werden. Es gibt viele der hier angegebenen Arten, die vor etwa 20 Jahren sehr zahlreich waren, ohne von einigen zu reden, die fast verschwunden sind, wie der Pecten pes felis und die Thracia corbuloides, pubescens u. a. m.

In nachstehender Zusammenstellung finden wir das zumeist verwendete Marisc mit Angabe seiner Eigenschaften und der Art und Weise, wie es gewöhnlich genossen wird:

Auf Menorca am häufigsten verwendete Marisc-Arten.

Landläufige Bezeichnung	Wissenschaftlicher Name	Bemerkungen
Bordáys	Tapes geographica, florida und bicolor	Sehr gut und leicht verdaulich, wiewohl klein; roh und in Caldera.
Bizos	Psammobia vespertina und florida .	„ „ roh, in Caldera, in Sauce und mit Reis.
Corns blaus . . .	Murex trunculus	Gut, aber schwer verdaulich; geröstet und gesotten und namentlich mit Oel und Essig.
„ de cornar . .	Triton nodiferum	Gut, aber schwer verdaulich; wenige essen sie außer den Fischern und Mariscadors.
„ en púas . .	Murex brandaris	Gut und verdaulich; wenige essen sie.
Dátils	Lithodomus lithophagus	Sehr gut und leicht verdaulich; in Caldera, mit Sauce, mit Reis, aber nicht roh.

Landläufige Bezeichnung	Wissenschaftlicher Name	Bemerkungen
Escupiñas de gallèt .	Cardium edule und paucicostatum .	Gut und leicht verdaulich, wenig schmackhaft; gewöhnlich roh und in Caldera.
„ de llets .	Tapes texturata und floridella . .	Sehr gut und leicht verdaulich; roh, in Caldera, mit Sauce und mit Reis.
„ llisas . .	Tap. decussata	Gut und leicht verdaulich; roh, in Caldera, mit Sauce und mit Reis.
„ gravadas .	Venus verrucosa	Sehr gut und leicht verdaulich; roh, in Caldera, mit Sauce und mit Reis, im Backofen und geröstet.
Guitzos	Lutraria hyans und oblonga . . .	Von geringer Güte und weniger leicht verdaulich; geröstet und in Caldera; blos Seeleute essen sie.
Micas de pa . . .	Lima inflata und squamosa. . . .	Eigenartiger Geschmack; blos Seeleute essen sie.
Musclus	Mytilus edulis	Gut und leicht verdaulich; roh, geröstet, in Caldera; findet außer Seeleuten wenig Liebhaber.
Nacras	Pinna nobilis	Gut und leicht verdaulich; gesotten, gebacken und mit Reis; nur Seeleute und wenige Liebhaber des Gerichts essen sie.
Ostias blancas . .	Ostraea edulis	Sehr gut und leicht verdaulich; roh, geröstet, mit Sauce und im Backofen.
„ vermeyas . .	Spondylus gaederopus	Gut, aber schwer verdaulich; roh, geröstet, in Caldera, gebacken, mit Reis.
Peus de cabrit . .	Arca Noë und barbata	Gut und leicht verdaulich; roh, geröstet, in Caldera, gebacken, mit Reis. Noë ist die bessere Art.
Pitjallidas	Patella vulgata und lusitanica. . .	Gut und leicht verdaulich; roh, geröstet, in Caldera, gebacken, mit Reis. Vulgata ist die bessere Art.
Romeras	Pecten varius	Sehr gut und leicht verdaulich; roh, geröstet, in Caldera, gebacken, in Reis.
Xelèts	Pect. sulcatus	Gut und leicht verdaulich; roh, geröstet und in Caldera; fast nur Seeleute essen sie.
Xèls	Pect. Jacobaeus und maximus. . .	Gut und leicht verdaulich; geröstet, gebacken, mit Sauce und mit Reis.
Anhang.		
Escupiñas de frare .	Cardita sulcata	Von geringer Güte und nicht sehr gesund; nur wenig von Seeleuten gegessen.
„ de vellut, oder inglesas . .	Pectunculus pilosus	Gut und leicht verdaulich, namentlich geröstet; hat wenige Liebhaber auf dem Lande und auch nicht viele unter den Seeleuten.
Pádas	Cerithium vulgatum	Von geringer Güte und schwer verdaulich; namentlich Seeleute und Bauern essen sie, welche ihre Gründe nahe am Hafen oder Cala, wo man deren findet, gelegen haben. Diese sind auch die hauptsächlichsten Consumenten des Cardium edule.
Caragols de la mar	Monodonta fragarioides und Purpura haemastoma	Geröstet und gesotten; die Bauern der Küste und Leute, die in der Nähe des Meeresufers in Kost stehen, verzehren sie.

Die einzige der Gesundheit schädliche Marisc-Art, die wohl giftig ist und die niemand antastet, sind die Ostions borts oder de Veri (Anomia ephippium). Die Actinien, von denen drei gute Arten vorhanden sind, Ortigas de la Mar genannt, die zu 0'25 Peseta das Dutzend verkauft werden, sind recht vorzüglich gebacken, leicht verdaulich und werden von den Seeleuten gegessen. Die Ascidien, Pichons genannt, werden zu 0'10 Peseta das Dutzend verkauft und roh von den Seeleuten gegessen; man hält sie für sehr leicht verdaulich.

Man hat hier bisher zwei Versuche gemacht, Austern künstlich im Hafen von Mahon zu ziehen, jedoch erfolglos. Am 15. Juli 1867 wurde auf die Dauer von 50 Jahren dem Dⁿ Juan Papalcudi y Escrivá von der Regierung nach dem Austernzuchtreglement vom 15. Mai 1866 die Errichtung eines Austernparkes in Cala Rata des Hafens von Mahon gestattet. Kaum hatte man jedoch die ersten Arbeiten gemacht, um die künstlichen Austernbänke herzurichten, als sich eine Epidemie entwickelte, welche nicht blos die jungen, die im Parke geboren waren, sondern auch die Mutteraustern tödtete, und da diese Krankheit sich auf alle Austernbänke des Hafens von Mahon und auch von anderen Gegenden des Mittelmeeres erstreckte, so entschloß man sich, die Austernzucht aufzugeben und unterdessen, bis die Seuche verschwinden würde, den Park der Cultur der Escupiña gravada (Venus verrucosa) zu widmen, welche sehr geschätzt ist und deren Preis infolge des Verschwindens der Austern sehr zunahm. Hierbei beschränkte man nicht blos die Ausbeutung auf die natürlich dort aufkommenden Muscheln, sondern man steckte daselbst auch Muttermuscheln; man trennte ferner die Muscheln in verschiedene Abtheilungen nach dem Alter, um die genügend entwickelten zu verkaufen, und man kaufte alle jungen Muscheln, Gravadó genannt, welche an anderen Stellen des Hafens gefischt wurden, worauf man sie hier in gute, ihrer Weiterentwickelung günstige Verhältnisse brachte, bis man sie verkaufen konnte.

Man hat auch Versuche angestellt, die Ostia vermeya (Spondylus gaederopus) aufzuziehen, sie wurde jedoch, wie die Auster, ein Opfer der Seuche, sodaß sie heutzutage von den Plätzen des Hafens, wo sie früher massenhaft vorhanden war, sozusagen verschwunden ist.

Das Ergebniß der Ausbeute von Cala Rata als Park der Venus verrucosa war folgendes:

Während	des	Jahres	1874	führte	man	aus:	3054	Dutzend Muscheln.
„	„	„	1875	„	„	„	3997	„ „
„	„	„	1876	„	„	„	3015	„ „
„	„	„	1877	„	„	„	5572	„ „
„	„	„	1878	„	„	„	4863	„ „
„	„	„	1879	„	„	„	2522	„ „
„	„	„	1880	„	„	„	5633	„ „
„	„	„	1881	„	„	„	3624	„ „

Während	des	Jahres	1882	führte	man	aus:	5131	Dutzend Muscheln.
„	„	„	1883	„	„	„	5227	„ „
„	„	„	1884	„	„	„	4260	„ „
„	„	„	1885	„	„	„	3811	„ „
„	„	„	1886	„	„	„	4397	„ „
„	„	„	1887	„	„	„	4299	„ „
„	„	„	1888	„	„	„	3558	„ „

Die Abnahme im letzten Jahre hängt mit der Einrichtung verschiedener, anderen Leuten gehöriger Vivers im Hafen und der infolge dessen sich ergebenden, fast völligen Unmöglichkeit, den Gravadó zu kaufen, zusammen, sodaß das Erträgniß auf die natürlichen Producte der Ausdehnung des Parkes beschränkt ist. Einen anderen ähnlichen Austernpark verlangte und erhielt vor etwa zehn oder zwölf Jahren Miguel Estela, Handelsmann, für Cala Roupiña, wo diese Zucht gleichfalls schlechte Resultate ergab, wahrscheinlich auch infolge der nicht genügenden Sorgfalt. Es scheint, daß mancher die Absicht hegt, binnen kurzem neue Versuche anzustellen.

Vivers de Marisc gibt es eine ganze Reihe (11 an Zahl) an der Nordküste des Hafens von Mahon an der Se Solana genannten Stelle. Ein jeder besteht aus einigen wenigen Metern Oberfläche, die einfach durch einige Steine voneinander in gleicher Tiefe getrennt sind. Ein jeder Mariscador setzt daselbst nach seinem Fischfang die Muscheln ab, die er nicht verkaufen kann oder will, sei es, weil sie zu jung sind und er sie im Vivar auswachsen lassen will oder weil er an einem anderen Tage einen besseren Preis zu erzielen hofft; dabei haben die Fischer auch die Bequemlichkeit, daß sie von diesen Vivers die Muscheln immer herausziehen können, wenn man Marisc von ihnen für augenblicklichen Bedarf verlangt.

Die Schwämme werden nur in geringen Mengen mit Schleppnetzen heraufgezogen; der Korallenfang wird dagegen von den Menorquinern gar nicht betrieben, da alle die größeren Llauts, welche im Canal de Menorca den Korallenfang betreiben, mallorquiner Fahrzeuge sind. Vor Jahren war in Mahon ein Korallenboot, welches aber dann außer Gebrauch kam.

Nachdem wir die verschiedenen Fischereiverfahren am Meere betrachtet haben, wollen wir einige Worte über die des inneren Sees der Bufera und der Torrenten und Sümpfe der Insel sagen.

Der nicht unwichtige Fischfang der Bufera wird meistens an Fischer verpachtet oder sie fischen für Rechnung des Eigenthümers Dⁿ Juan Mercadal, da sie Privatbesitz ist. Man hat 3 Barken für den dortigen Dienst, 2 Barcas Bolitxeras und 1 Gusi, sowie 2 Pasteras und 5 durchlöcherte hölzerne Fisch-Bivers. Zwischen dem Häuschen, das am Ufer der Bufera den Fischern als Obdach dient, und einem Damm befindet sich Sa Porta, eine Gitterschleuße, um die Llisas in einen geschlossenen Teich hineinkommen zu lassen. Hinter dem Damm ist eine Hauptausströmung, an der wieder eine Thür ist, wo die Pantena gesetzt wird und neben der sich ein Häuschen zum Bewachen befindet. Eine Pantena ist ein viereckiger Holzrahmen mit einem sackförmigen Netz, welches unten offen ist und blos gebunden wird, da die Ayguadas (Strömungen) manchmal so stark sind, daß man aufmachen muß; auch entnimmt man ihm durch das Aufmachen des Sackes die Fische, wie Aale u. s. w., die sich darin gefangen haben. Bei großem Wasser wird noch eine zweite Pantena bei einem anderen Damm gesetzt. Die Fische kommen gegen das Meer und man schließt die Barrera des Redʼ, wo die Llisas u. s. w. hineinkommen; wenn nun viele darin sind, so wollen sie gegen das frische Meerwasser schwimmen, schlüpfen durch die erweiterten Pfahlrohre des Eingangs (Enfas) in die Cambra und, wenn sie wieder zurückkehren wollen, verwickeln sich im Corral. Es gibt zwei Cambras und drei Corrals, alle aus Rohr verfertigt; aus dem Corral fischt man sie mit dem Salabre, einer Gambanera mit Holzreifen und Netzsack, der unten offen ist, um die Fische herauszunehmen; es sind dies Llisas, Llops und wenige Aurades, die Anguilas dagegen werden mit der Pantena gefangen. Von Llisas gibt es vier bis fünf Arten, der Llop und die Llisa vera sind die besten. Man fischt in den Corrals der Bufera blos, wenn keine Fische am Markte sind, weil das Meer zeitweilig zu bewegt ist, um draußen zu fischen. Es gibt aber außerdem in der Bufera an 200 Plätze, wo man den Bolitx mit einem Liban (Strick) ziehen kann; man fängt damit viele Cabesudas (Atherina Boyeri), die dort massenhaft sind, einige Llangados und die vorher erwähnten Fische. In den Cañesias und in Sᵗᵃ Galdana fängt man Llisas, Llops, a la Encesa und Aale mit der Hand, indem man die Höhlen, wo sie sich aufhalten, aufsucht; die beiden ersteren fängt man auch mit der Fitora und dem Gewehr. In kleinen Torrenten führt man auch eine Wand aus Steinen auf und läßt eine kleine Mündung, hinter die man einen Morenell setzt; man erschreckt nun oben mit Steinen die Fische, welche dadurch im Morenell gefangen bleiben. Süßwasserschildkröten, die, wie wir schon früher erwähnten, namentlich in der Gegend von Mercadal zahlreich sind und im Estañy von Lluriach, in Tirant und Binidonairet gefangen werden, bringt man nach Mahon, um Oel für Maschinen u. s. w. daraus zu machen. Man schickte viele auch nach Barcelona und seitdem hat infolge der großen Ausfuhr ihre Zahl abgenommen. Blutegel kommen in den Cañesias massenhaft vor; man fängt sie, indem man mit den Füßen im Wasser watet. Der wenigen Landschnecken, die auf Menorca genossen werden, namentlich die Helix lactea, aspersa, vermiculata und pisana, haben wir bereits gelegentlich der Aufzählung der Speisen gedacht; sie werden eifrig gesammelt. Man bewahrt sie in den Dachböden auf, wo man für sie Holzstücke aufstellt, manchmal gerade stehend, in eine Art Bündel zusammengelegt und von loser Wolle umgeben, die sie nicht gern überschreiten, sodaß sie sich lieber auf den Holzstücken festsetzen; manchmal kriechen sie jedoch auch über die Wolle hinweg.

Fische werden mit den Dampfern mehrfach nach Barcelona abgesendet, Marisc in großer Menge vorzüglich nach Algier, ebenso Langusten dahin und namentlich nach Barcelona. Man hat hierfür, wie wir schon früher bemerkten, eigene Bivers-Schiffe.

Die Zahl der trocken aufbewahrten Fische ist gering, nur in Fornells und in Mahon macht man in der Mitte gespaltene Moras secas. Auch Xuclas, Surells, Barads und Jarret werden manchmal, wenn sie in großer Menge gefangen werden, von den Fischern und Landleuten zum Hausgebrauch eingesalzen.

Die Lage Menorcas als der östlichste Punkt Spaniens im Mittelmeer ist für die Schiffahrt recht günstig, und der Schiffsverkehr wird außerdem beträchtlich durch den Umstand vermehrt, daß es der einzige Lazarethhafen Spaniens für das Mittelmeer ist. Die wichtigsten Häfen der Nachbarschaft sind Barcelona, das 21 Myriameter, Tarragona, das 25, Marseille, Toulon, Algier und Bougie, von denen jedes 34 Myriameter, Ajaccio, das 40, Oran, das 56, und Tunis, das 58 Myriameter entfernt

liegt. Die die Schiffahrt Menorcas regelnden Vorschriften sind die des übrigen Spanien und mithin auch Mallorcas. Früher war der Cabotagehandel recht lebhaft, er ist jedoch, was Mahon betrifft, durch die regelmäßig fahrenden Dampfer gänzlich aufgehoben worden. In Ciudadela erhält er sich noch, wenn aber die neulich eröffnete Dampferlinie erst Wurzel gefaßt haben wird, dürfte auch er dem Dampferverkehr weichen müssen. Die Gesammtzahl der der Insel gehörigen Schiffe beträgt 30 mit 3952 Tonnen, davon sind lediglich 22 mit 2196 Tonnen handelsthätig, die wir in der folgenden Tabelle specificirt finden:

Im Inlande und im Auslande erbaute Segelschiffe.
(Hafen von Mahon.)

Jahre	Von über 400 Tonnen.			Von 80 bis 200 Tonnen.			Von 20 bis 80 Tonnen.			Von unter 20 Tonnen.		
	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt
1850	1	425	380	1	111	87	6	251	189	41	123	90
1860	2	1770	1728	—	—	—	1	34	29	45	135	106
1870	—	—	—	—	—	—	1	45	42	60	180	160
1880	—	—	—	—	—	—	1	46	42	70	210	171
1888												
Insgesammt:	3	2195	2108	1	111	87	9	376	302	216	648	527

In den letzten 20 Jahren fand eine Abnahme von acht Schiffen mit 1756 Tonnen statt.

Diejenigen Schiffe, welche in der Colonne von über 400 Tonnen, sowie die, welche in der Colonne von 80—200 Tonnen erscheinen, sind Hochseefahrer. Von den 30 Schiffen gehören 16 Mahon an; diese sind folgendermaßen getakelt: 1 als Bergantin, 1 als Polacra Goleta, 3 als Pailebot, 5 als Laut, 2 als Balandra, 1 als Javeque und 3 als Goleta und mehr die drei Postdampfer. Außerdem gibt es Boote, welche die Beförderung der Arbeiter der Mola und der übrigen Bewohner des Hafens besorgen, welchem Dienst sich 68 Männer widmen. Weiter gibt es 9 Faluas, welche den verschiedenen Corps der Besatzung gehören, jede mit einem eingeschriebenen Patron und etwa 9 Mann der Truppe des entsprechenden Corps dotirt. Als dem Hafen von Ciudadela zugeschrieben sind folgende Schiffe zu nennen, die

liegt. Die die Schiffahrt Menorcas regelnden Vorschriften sind die des übrigen Spanien und mithin auch Mallorcas. Früher war der Cabotagehandel recht lebhaft, er ist jedoch, was Mahon betrifft, durch die regelmäßig fahrenden Dampfer gänzlich aufgehoben worden. In Ciudadela erhält er sich noch, wenn aber die neulich eröffnete Dampferlinie erst Wurzel gefaßt haben wird, dürfte auch er dem Dampferverkehr weichen müssen. Die Gesammtzahl der der Insel gehörigen Schiffe beträgt 39 mit 3952 Tonnen, davon sind lediglich 22 mit 2196 Tonnen handelsthätig, die wir in der folgenden Tabelle specificirt finden:

Im Inlande und im Auslande erbaute Segelschiffe.
(Hafen von Mahon.)

Jahre	Von über 400 Tonnen.			Von 80 bis 200 Tonnen.			Von 30 bis 80 Tonnen.			Von unter 30 Tonnen.		
	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt
1850	1	425	380	1	111	87	6	251	189	41	123	90
1860	2	1770	1728	—	—	—	1	34	29	45	135	106
1870	—	—	—	—	—	—	1	45	42	60	180	160
1880	—	—	—	—	—	—	1	46	42	70	210	171
1888												
Insgesammt:	3	2195	2108	1	111	87	9	376	302	216	648	527

In den letzten 20 Jahren fand eine Abnahme von acht Schiffen mit 1756 Tonnen statt.

Die einzigen Schiffe, welche in der Colonne von über 400 Tonnen, sowie die, welche in der Colonne von 80–200 Tonnen erscheinen, sind Hochseefahrer. Von den 39 Schiffen gehören 16 Mahon an; sie sind folgendermaßen getakelt: 1 als Bergantin, 1 als Polacra Goleta, 3 als Pailebot, 5 als Laut, 2 als Balandra, 1 als Jawlger und 3 als Goleta und mehr die drei Postdampfer. Außerdem gibt es Boote, welche die Verbindung der Arbeiter der Mola und der übrigen Bewohner des Hafens besorgen, welchem Zweck sich 68 Männer widmen. Weiter gibt es 9 Faluas, welche den verschiedenen Corps der Besatzung gehören, jede mit einem eingeschriebenen Patron und etwa 9 Mann der Truppe des entsprechenden Corps dotirt. Als dem Hafen von Ciudadela zugeschrieben sind folgende Schiffe zu nennen, die



DER HAFEN VON MAHON

alle dem Cabotagehandel dienen, außer denen unter 20 Tonnen, die dem Fischfang gewidmet sind:

Im Inlande und im Auslande erbaute Segelschiffe.
(Hafen von Ciudadela.)

Jahre	Von 80 bis zu 200 Tonnen.			Von 20 bis zu 80 Tonnen.			Von unter 20 Tonnen.		
	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt	Schiffe	Geaichter Tonnengehalt	Netto-Tonnengehalt
1850 / 1860	—	—	—	2	119	114	10	28	23
1870	—	—	—	5	184	153	7	19	17
1880	—	—	—	5	195	169	11	29	22
1888	1	164	156	1	78	74	12	33	29
Insgesammt:	1	164	156	13	576	510	40	109	91

Die 14 auf den Hafen von Ciudadela entfallenden Schiffe sind folgendermaßen getakelt: 1 als Polacra Goleta, 10 als Pailebot und 3 als Laut. Von den Fischerbarken kommen 102 auf Mahon, 27 auf Fornells und 34 auf Ciudadela.

Folgende Zusammenstellungen zeigen uns die Schiffahrtsbewegung auf Menorca mit besonderer Hervorhebung der das Lazareth betreffenden:

Bewegung in Ein- und Ausfahrt von nationalen Schiffen im Hafen von Mahon während der zehn Jahre von 1877 bis 1887.

Aus den Mittelmeer-Häfen kleine Cabotage		Aus Quarantäne-Zwecken kleine Cabotage		Wöchentliche Postschiffe		Aus europäischen Häfen große Cabotage	
beladen	in Ballast	beladen	in Ballast	Post	Waaren	beladen	in Ballast
Schiffe		Schiffe				Schiffe	
Segelschiffe 1085 mit Tonnen 68,052 Dampfer . 10 „ „ 6210 Mannschaft der Segelschiffe . . . 6633 „ „ Dampfer . . . 210	Segelschiffe 123 mit Tonnen 5179 Dampfer . 4 „ „ 2888 Mannschaft der Segelschiffe . . . 761 „ „ Dampfer . . . 102	Segelschiffe 185 mit Tonnen 9863 Dampfer . 3 „ „ 630 Mannschaft der Segelschiffe . . . 1275 „ „ Dampfer . . . 47	Segelschiffe 106 mit Tonnen 4830 Dampfer . 1 „ „ 160 Mannschaft der Segelschiffe . . . 708 „ „ Dampfer . . . 18	Drei Dampfer, wovon zwei bezüglich den Postdienst zwischen Mahon, Palma und Barcelona besorgen, mit 20 Mann Besatzung für jeden Dampfer.		Segelschiffe 10 mit Tonnen 2014 Dampfer . 5 „ „ 1700 Mannschaft der Segelschiffe . . . 117 „ „ Dampfer . . . 95	Segelschiffe 2 mit Tonnen 566 Dampfer . — „ „ — Mannschaft der Segelschiffe . . 26

Nationale Schiffe aus Quarantäne-Zwecken.

	Aus europäischen Häfen große Cabotage		Aus überseeischen Häfen wegen Quarantäne	
	beladen	in Ballast	beladen	in Ballast
	Schiffe		Schiffe	
Segelschiffe	89 mit Tonnen 5351		402 mit Tonnen 90,960	
Dampfer	95 „ „ 87,559		46 „ „ 2827	
Mannschaft der	Segelschiffe 534		Segelschiffe 4556	
„	„ Dampfer . 2643		„ „ 2827	
Segelschiffe	10 mit Tonnen 1448		18 mit Tonnen 4037	
Dampfer	32 „ „ 21,457		— „ „ —	
Mannschaft der	Segelschiffe 97		Segelschiffe 213	
„	„ Dampfer . 744			

Einfahrt von fremden Schiffen in den Hafen von Mahon von 1877 bis 1887.

	Aus europäischen Häfen, um abzuladen,		Aus europäischen Häfen, um Quarantäne abzuhalten,
	beladen	angekommen	
	Schiffe		Schiffe
Segelschiffe	41 mit Tonnen 9752	6 mit Tonnen 1200	303 mit Tonnen 80,599
Dampfer	15 „ „ 4415	5 „ „ 3500	250 „ „ 211,168
Mannschaft der	Segelschiffe . 492	Segelschiffe . 72	Segelschiffe 3319
„	„ Dampfer . . 330	„ „ Dampfer . . 146	„ „ Dampfer . 5175

Eingelaufene Yachten und Kriegsschiffe von 1878 bis 1887.

1878.

Yachten	4	Nationale 24
		Französische 1
		Vereinigte Staaten 3
		Russische 1

1879.

Yachten	6	Nationale 17
		Vereinigte Staaten 5
		Englische 5

1880.

Yachten	8	Nationale 15
		Vereinigte Staaten 1
		Italienische 4
		Englische 1

1881.

Yachten	4	Vereinigte Staaten 1
		Englische 10
		Oesterreichische 3

1882.

Yachten	9	Nationale 15
		Englische 4
		Vereinigte Staaten 4

1883.

Yachten	2	Nationale 15
		Englische 2
		Russische 2
		Deutsche 2
		Vereinigte Staaten 3
		Italienische 1

1884.

Yachten	6	Nationale 23
		Französische 2
		Englische 1
		Vereinigte Staaten 1
		Norwegische 1

1885.

Yachten	4	Nationale 33
		Schwedische 1

1886.

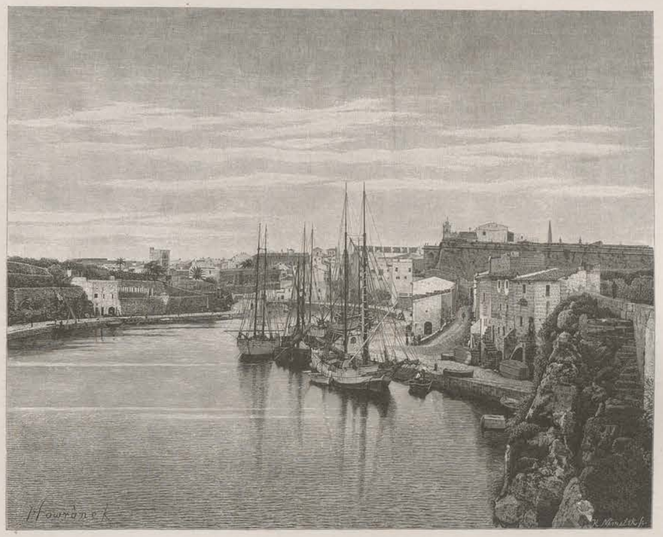
Yachten	3	Nationale 5
		Englische 5
		Italienische 2
		Oesterreichische 1

1887.

Yachten	3	Nationale 8
		Französische 25
		Oesterreichische 1
		Italienische 1
		Vereinigte Staaten 1
		Englische 6

Gesammtergebniß.

Nationale	155
Englische	34
Französische	28
Vereinigte Staaten	19
Italienische	8
Oesterreichische	5
Russische	3
Deutsche	2
Schwedische	1
Norwegische	1
Insgesammt:	256



Hafen von Cindadela.

Die folgende Zusammenstellung zeigt uns die Schiffahrtsbewegung des kleinen Hafens von Ciudadela:

Schiffahrtsbewegung während der Jahre 1877 bis 1887, beide eingerechnet im Hafen von Ciudadela.

Einfahrt.

Procedenz	Nationale Schiffe						Fremde Schiffe					
	Segelschiffe			Dampfer			Segelschiffe			Dampfer		
	Zahl	Reiner Tonnengehalt	Ladung Tonnen	Bemannung	Zahl	Reiner Tonnengehalt	Ladung Tonnen	Bemannung	Zahl	Reiner Tonnengehalt	Ladung Tonnen	Bemannung
Cabotage	1566	66,542	39,712	8830	3	513	—	52	21	1885	Ballast	105
Fremde Häfen Europas	—	—	—	—	—	—	—	—	44	3610	—	220
Ueberseeische Häfen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen:	1566	66,542	39,712	8830	3	513	—	52	65	5495	—	325

Ausfahrt.

Bestimmung	Nationale Schiffe						Fremde Schiffe					
	Segelschiffe			Dampfer			Segelschiffe			Dampfer		
	Zahl	Reiner Tonnengehalt	Ladung Tonnen	Bemannung	Zahl	Reiner Tonnengehalt	Ladung Tonnen	Bemannung	Zahl	Reiner Tonnengehalt	Ladung Tonnen	Bemannung
Cabotage	1568	66,381	36,295	8840	3	513	—	52	—	—	—	—
Fremde Häfen Europas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberseeische Häfen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen:	1568	66,381	36,295	8840	3	513	—	52	65	5495	5595	325

Die Bemannung der menorquiner Schiffe wird ausschließlich von Insulanern gebildet und beträgt im ganzen 223 Mann. Wohl kommt es umgekehrt vor, daß Menorquiner sich auf anderen spanischen oder zuweilen auch fremden Schiffen als Matrosen, als welche sie sehr tüchtig sind und einen Ruf genießen, einschiffen. Es befanden sich nach den letzten Statistiken 55 Menorquiner im Dienste der Kriegsmarine, 400 auf nationalen, aber nicht menorquinischen Schiffen, 80 auf fremden Schiffen und 362 auf den Fischerbooten der Insel.

Der Schiffbau, der in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts auf Menorca eine gewisse Wichtigkeit hatte und eine große Zahl von Kalfaterern beschäftigte, ist in den letzten Jahren sehr herabgekommen und sozusagen blos auf die Construction von Fischer- und kleinen Hafenbooten beschränkt. Die Werft von Mahon in den zwei Astilleros des Arsenals, wo sonst manches größere Schiff gebaut wurde, arbeitet jetzt gar nicht. Nur in den Magazinen von Baixa Mar im Süden des Hafens arbeiten noch an Booten sieben Meister, ein jeder in seiner kleinen Werft. Es sind zu nennen als:

Schiffsconstructeure für Hochseefahrer:

Dⁿ Geronimo Tudurí y de la Torre.

Dⁿ Gregorio Femenias y Riudavets; beide waren in den zwei Astilleros des Arsenals thätig.

Bootsconstructeure:

Dⁿ Francisco Escudero, Specialist für Llauts- und andere Fischerboote, die zum Fischfang innerhalb und außerhalb der Häfen dienen.

Dⁿ Pedro Riera, Specialist für Luxusboote und für Boote von rascher Fahrt.

Dⁿ Antonio Rabasa, Specialist für Unterhaltungsboote, für Regatten u. s. w.

Dⁿ Rafael Bagur, Specialist für Gusis.

Dⁿ Cristobal Tomás, baut Bots, Llanchas u. s. w.

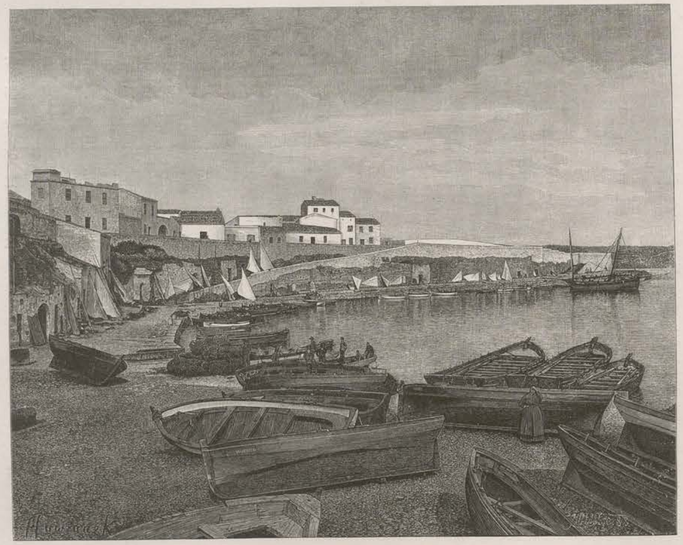
Dⁿ Francisco Taltavull, baut Bots, Llanchas u. s. w.

Dⁿ Sturla Hermanos, baut Bots, Llanchas u. s. w.

Sie construiren sämmtlich allerhand kleine Fahrzeuge, hauptsächlich aber die erwähnten; die meisten der von ihnen gebauten Boote werden nach Mallorca, dem spanischen Fest-

lande und Algerien ausgeführt oder hier an die auswärtigen oder fremden Schiffe verkauft, welche der Quarantäne wegen oder aus anderen Gründen den Hafen von Mahon besuchen.

In der kleinen Werft von Ciudadela werden noch manche Pailebots gebaut, alle mit viereckigem Achtertheil, sowie auch Caixas de Bivers, die 20—28 Duros



Boote am Strande von Calas Fonts (Villa Carlos).

werth sind; sie kommen auf 1 Duro die Spanne (Palm) zu stehen. Außer dieser kleinen Werft gibt es noch zwei Meister, welche Boote bauen.

Die Tequinas, Pasteras oder Pasteras genannt, sind die kleinsten Barken; sie haben einen flachen Boden und sind so ziemlich den auch in anderen Gegenden zum Anstreichen von Schiffen u. s. w. verwendeten gleich. Hierauf kommen die Gusis

oder Gosus, ähnlich den genuesischen Gozzi, dann die Bots, die einen viereckigen Achter haben. Die Bots de Berguins (Bargain) dienen zur Passagierbeförderung, Anar de berguen, wie man in Mahon sagt, sind ihnen ähnlich; manche haben Seitenplanken (Corredors) wie ein Stückchen Verdeck oben, andere nicht, erstere eignen sich deshalb selbstverständlich mehr zum Hinausfahren. Sie dienen alle zur Personenbeförderung oder zum Fischfange aus Liebhaberei. Man macht hübsche Boote für Algier, sehr eng, ganz überbrückt, d. h. mit Verdeck, mit steinernem Ballast aus Kalkstein aus dem Uyastrá, zu 120 Duros das ganz fertige Stück; der Ballast kommt auf 5 Duros zu stehen. Die Falucas für Behörden sind meistens recht schlank, die Llenxas für Seeleute und Soldatentransporte breiter und schwerfälliger; beide haben viereckigen Acker. Balenieren werden nur auf Bestellung gebaut.

Außerdem baut man die Barcas Bolitxeras und Mariscadoras, welche im Inneren der Häfen mit Sacknetzen (Bolitx) fischen, die Barcas Palangreras oder Bots Palangrés, die außerhalb der Häfen mit Angelschnuren fischen, ferner die Barquerols, welche mit anderen Netzen mehr oder minder weit von der Küste ab, aber auch innerhalb der Häfen fischen und die eigentlichen Fischerboote, die Llauts von Mallorca, ausmachen. Von diesen allen haben wir gelegentlich der Schilderung des Fischfanges bereits gesprochen. Was die Barquerols betrifft, so gibt man ihnen hier nie einen Gegenkiel (Contraquilla); man bringt hier einen solchen nur bei großen Transportbooten (Llenxas) und auch bei großen Llauts für Mallorca an, wenn man es bei der Bestellung ausdrücklich wünscht. Man macht auch größere Llauts Coralés zum Korallenfischfang, die von Mallorquinern, die ihn im Kanal noch betreiben, gekauft werden. Außerdem baut man auch noch größere Llauts zum Transport von Waaren, wie Getreide, Holz, Kohle, Kalk u. s. w., von der Küste zum Hafen.

Die folgende Zusammenstellung zeigt uns die Größen und Preise der verschiedenen auf Menorca erbauten Bootarten; selbstverständlich sind diese Größen und Preise die gewöhnlich üblichen. Wenn man ein kleineres oder größeres Fahrzeug bestellt, so setzt man den Preis herab oder erhöht ihn um $1^1/_2$ bis 2 oder sogar 3 Duros für die englische Spanne.

Arten der kleineren Fahrzeuge, welche in Mahon gebaut werden, mit Angabe ihrer Größenverhältnisse und Preise.

Ungefähre Dauer dieser Fahrzeuge: Im allgemeinen sind sie, wenn sie gut gehalten, gestrichen u. s. w. werden, 50 und mehr Jahre dienstfähig.

Englische Spannen: Länge	Breite	Tiefe	Preise in Duros (ℬ): Rumpf und Steuerruder ℬ	Zahl der Ruderpaare	ℬ zusammen	Masten und Segelstangen ℬ zusammen	Segel u. s. w. ℬ zusammen	Boot mit gesammter Ausrüstung ℬ
1. Llauts: zum Korallenfischen und Cabotagehandel.								
38	12½	3½	130	2	6	10	32	178
2. Bots Palangrés: zum Fischen mit Palangrés (Angelschnüren).								
32	11	4½	125	2	6	6	25	162
3. Barquerols: zum Fischen mit Netzen außerhalb des Hafens.								
34	10	3	90	2	6	8	25	129
4. Barcas Bolitxeras: zum Fischen mit Bolitx innerhalb des Hafens.								
40	11½	3	90	4	12	6	20	128
5. Barcas Mariscadoras: um Marisc zu sammeln, im allgemeinen innerhalb des Hafens.								
30	8½	3	50	2 (gewöhnliches Kiefernholz)	3	(sie haben im allgemeinen weder Masten noch Segel)		53
6. Botes Bots de Berguins: um Personen nach und von den Schiffen zu bringen u. s. w.								
25	8¼	3	55	2 (gewöhnliches Kiefernholz)	3	4	12	74
7. Gufis oder Gofus: um zu fischen oder besonders um Muscheln zu sammeln, sich an einen anderen Ort zu begeben u. s. w.								
20	6½	2½	30	1 (gewöhnliches Kiefernholz)	1½	(sie haben im allgemeinen weder Masten noch Segel)		31½
8. Llenxas: um Matrosen, Schiffsladungen u. s. w. fortzuschaffen.								
25	8	3½	50	2 (gewöhnliches Kiefernholz)	3	(im allgemeinen ohne Masten und Segel)		53

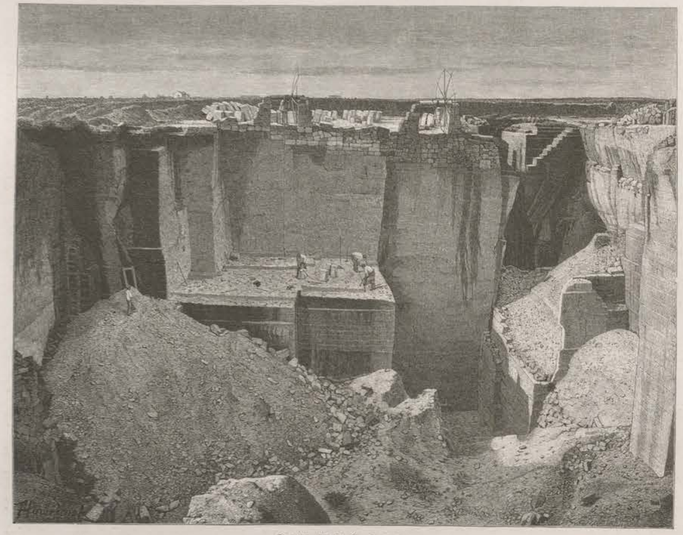
Ungefähre Dauer der Fahrzeuge: Im allgemeinen sind sie, wenn sie gut gehalten, gestrichen u. s. w. werden, 50 und mehr Jahre dienstfähig.

Englische Spannen: Länge	Breite	Tiefe	Preise in Duros (ℬ): Rumpf- und Steuerruder ℬ	Zahl der Ruderpaare	ℬ zusammen	Masten und Segelstangen ℬ zusammen	Segel u. s. w. ℬ zusammen	Boot mit gesammter Ausrüstung ℬ
9. Tequinas, Pastèques oder Pastèras: um an flachen Stellen zu fischen, Muscheln zu sammeln u. s. w.								
15	5	2½	22	1 (gewöhnliches Kiefernholz)	1½	(ohne Masten und Segel)		23½
10. Falúas, Canóas: zur Beförderung oder zur Luftfahrt für Offiziere, Behörden u. s. w.								
40	10	3½	150	4	12	(ohne Masten und Segel)		162
11. Bots de Recreo und de Regata: zu Luft- und Wettfahrten (mit Segel).								
25	8 oder 7	3½	als Cliper, Balandra u. s. w. getakelt, mit Kupfer beschlagen, mit rundgebautem Achtertheil, Mahagoniholz, Messingsachen, Masten, Segeln, gutem Ballast u. s. w.					200
33	10 oder 11	4	ebenso, aber mit mehr Luxus ausgearbeitet.					300

Bei Booten wird der Kiel, sowie die Vorder- und Hintersteven (Asta de Prora y de Popa) stets aus hiesiger Immergrüneiche verfertigt. Die Rippen (Corbas) macht man aus Kiefernholz aus Mallorca, namentlich aus Formentor und auch aus Menorca, natürlich gebogen. Man vernagelt die Boote gewöhnlich mit galvanisirtem Eisen, die Beplankung manchmal unter der Wasserlinie mit Kupfer, und fast immer bestehen aus solchem Material die Zapfen und Hauptvernagelung. Die Beplankung macht man aus nordischem Nadelholz Leñam des Nort oder de Flandra, wie man es hier nennt; die Ruder werden aus Kiefer und Buche bereitet. Man macht die Rollen bei dem Blöcken aus Palisanderholz (Palosanto), das äußere aus Maulbeerbaumholz, und manche werden hier recht gut gearbeitet. Die Zahl der in den letzten 20 Jahren gebauten Fahrzeuge beträgt 3 Pailebots, 1 Balandra und 135 Vergnügungs- und Hafendienstboote.

Schiffbrüche menorquinischer Schiffe sind sehr selten, sodaß in den letzten 20 Jahren blos 4 zu registriren sind.

Von den Steinbrüchen auf Menorca haben nur die in dem weichen Miocän-Kalkmergel (Saulò) befindlichen eine große Wichtigkeit, indem man denselben als Baumaterial für fast alle Bauten verwendet; es gibt davon mehr oder minder compacten, je nach den Steinbrüchen und Fossilien oder Abdrücken, die er enthält. Sie sind über den ganzen Süden der Insel verbreitet; die größten sind die bei Ciudadela



Steinbruch bei Es Hostals.

gelegenen, namentlich der bei Es Hostals. Der Saulò ist sehr leicht zu bearbeiten, wird jedoch durch den Lufteinfluß sehr geschädigt, da er viele Salze enthält, die äußerst hygrometrisch sind, dadurch die Feuchtigkeit auffangen und sie den benachbarten Quaderreihen übermitteln. Auch gestattet demselben die geringe Dichtigkeit nicht, einem großen Druck zu widerstehen, wie der fast zerdrückte Zustand der Sockelsteine einiger Häuser beweist, sodaß die Dauer solcher Bauten ohne wichtige Reparatur auf kaum über zwei Jahrhunderte angesetzt werden kann.

In den Steinbrüchen von Alcaufar bei Sⁿ Luis, sowie in denen von Cala Mitjana gewinnt man einen herrlichen weißen Stein Saulò, der ganz gerade zersägt wird, allerhand Bearbeitungen gestattet und auch für Treppenstufen verwendet wird. Der weiche Bestandtheil des Saulò heißt Pedra de fregar; er ist sehr weich und dünnkörnig, während sich oben und unten härteres Gestein befindet. Durch das Entfernen dieses weichen Theiles gräbt man, wie wir schon sahen, die Höhlen aus. Den auf diese

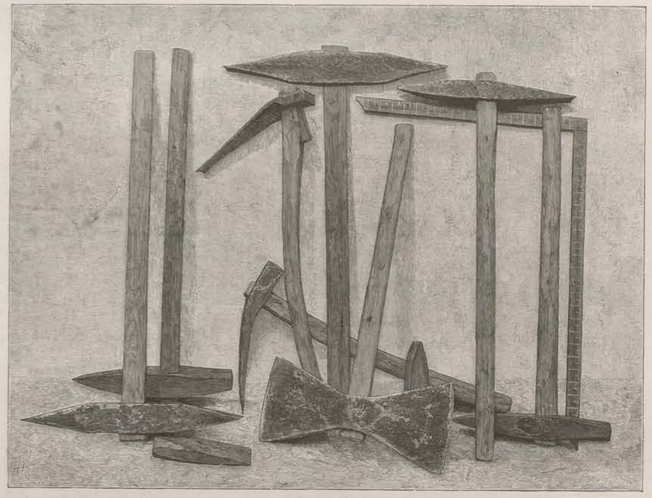


Steinbruch bei Alcaufar.

Weise gewonnenen Saulò-Sand legt man beispielsweise bei Sⁿ Juan bei Ciudadela zum Lockermachen des Bodens auf die Felder.

Zur Bearbeitung der Steinquadern (Cantons), welche dann die Maurer verwenden, sind eigene Steinmetzen thätig, die man Canteros (Trencadors) nennt; sie bedienen sich zu dem Behufe besonderer Werkzeuge, welche, wiewohl sie den auf Mallorca zu demselben Zwecke gebrauchten ähnlich sind, sich doch von diesen unterscheiden

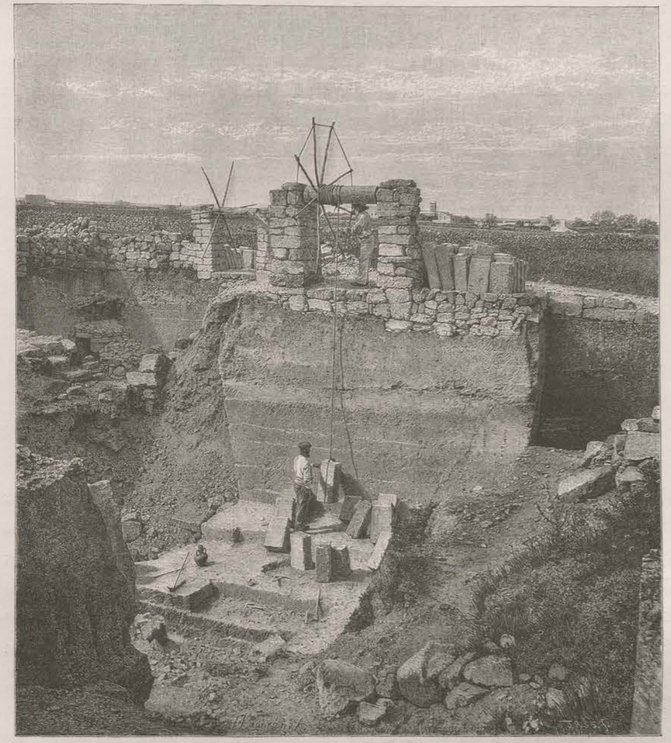
und auch nicht den ähnlichen von den Maurern verwendeten gleich sind. Sie werden in Mahon, S^n Luis und anderen Ortschaften der Insel verfertigt und heißen: Escodas, Tayant, Pic, Picot de regatar, Picassa, in verschiedenen Größen, Winkel (Escaire), mit einigen Pulgadas graduirt, Perpals, Cavichs und Sägen (Serras) mit breiten Zähnen und zwei Griffen, die man aus Barcelona bezieht, die aber in Sheffield gemacht sind. Man hat weiter eiserne Keile (Tascons) und Llaunas



Trencadors-Werkzeuge.

von verschiedenen Sorten, lineale Reglas und ein Galga-Maß. Dies besteht aus einem einfach graduirten, 8, 10 oder 15 Palms langen hölzernen Stab; zum Markiren benutzt man den eisernen Punchó. Man bricht den Stein auf die Weise, daß man, nachdem er bloßgelegt ist, mit dem Maße darauf die Länge und Breite der Quadern zeichnet, die man Galga nennt. Nachher öffnet man mit der doppelschneidigen Escoda einen engen Kanal um den Stein, und zwar von der Tiefe, welche der gewünschten Stärke entspricht, sodaß der Quader ganz isolirt wird und lediglich mit seiner Basis mit dem Steinbruch zusammenhängt. In diesen Theil werden drei Paar eiserne Tascons

gestellt, und man trennt nun, indem man auf diese leicht schlägt, den Quaderstein ab. mit Hülfe des Tayant mit doppelter breiter Schneide wird er dann zugerichtet; soll er zersägt werden, so wird er mit der Regla und einem Stift in Streifen abgetheilt. Man



Molins de Pedrera bei Ciudadela.

beginnt dann die Arbeit an dem zweiten Quaderstein und geht so der Reihe nach, bis man alle von der Oberfläche weggenommen hat. Nach Ausbeutung der oberen Lage gräbt man tiefer, bis man den Steinbruch erschöpft hat; manchmal werden diese

Steinbrüche dadurch sehr tief und vielfach nach den Seiten ausgebaucht. In neuerer Zeit benutzt man, um die Steinquadern aus solchen Tiefen heraufzuziehen, Molins de Pedrera, die aus einer Winde mit mehreren Armen bestehen und ein oder zwei Männer drehen; sie wurden vor etwa sieben Jahren von Climent Casasnovas eingeführt.

Häufig werden alte aufgelassene Steinbruchvertiefungen dazu benutzt, um Obst- oder andere Bäume und namentlich Weinstöcke hineinzupflanzen, wodurch diese im Schutze vor dem Winde stehen; man kann deren einige sehr hübsche von schwelgerischster Ueppigkeit in der Nähe von Ciudadela sehen.

In den Steinbrüchen schneidet man manchmal sehr große Stücke ab und macht auch sehr dünne Quints und Quarts; man bearbeitet gewöhnlich folgende Größen, die alle mit besonderen Namen bezeichnet werden:

	Länge		Breite		Stärke	
	Pulgadas	Centimeter	Pulgadas	Centimeter	Pulgadas	Centimeter
Redonas, in Mahon 27 Pulgadas, sonst.	24	61	16	40	16	40
Cantons	24	61	13	33	13	33
Tresperdosos	24	61	13	33	10	25
Pedras de Palm	24	61	13	33	8	20
Mitjes Pedras oder mitx Cantó . . .	24	61	13	33	6	15

Die Redonas, die der Stärke nach abgesägt werden, liefern 6 Quarts von gleicher Länge und Breite und von 5 Pulgadas = 5 Centimeter Stärke oder 12 Quints von 1 Pulgada oder $2^1/_2$ Centimeter Stärke. Von den Cantons schneidet man 3 Tersos von 4 Pulgadas oder 10 Centimeter Stärke und von 24 Pulgadas Länge und 13 Pulgadas Breite. Die Redonas, Cantons und Tresperdosos dienen für Hauptwände, letztere auch für Kreuzungen von Wänden. Die Pedras von 8 Pulgadas dienen für innere Wände, ebenso wie die Mitjes Pedras, die auch für Wölbungen verwendet werden. Die Tersos braucht man für Scheidewände, leichte Wölbungen u. s. w., die Quarts für Fußböden und leichte Wölbungen, die Quints für Dachböden.

Der quaternäre Helix-Kalkmergel, den man speciell Marés nennt, während man auf Mallorca darunter allen Kalkmergel versteht, bildet Schichten von verschiedener

Stärke, welche wie die aus Saulo ausgebeutet werden. Dieser Stein ist im Steinbruch sehr weich und leicht zu zerschneiden, wird jedoch durch die Einwirkung der Luft sehr hart, und da er porös ist, faßt er vorzüglich und legt sich fest ineinander.

Man bricht außerdem auf Menorca noch andere Steine, den Devon-Schiefer oder Pizarra. Auf der Mola war davon ein Steinbruch, welcher bei der Aufführung der Befestigungswerke verschwunden ist, und es verbleiben nur wenige Pizarras auf der Insel. Man verwendete diese Schiefersteine nicht für Dächer, wohl aber für Cisternenmündungen, Balkone, Fußböden, Grabinschriften und Sonnenuhren. Sandstein, Cot genannt, bildet häufig Schichten wie der Schiefer und wird auf dieselbe Weise wie dieser gewonnen. Man verwendet ihn für Fußböden der Bauernhäuser, zuweilen für Tennen und um eiserne Werkzeuge zu schleifen; er wäre vorzüglich für Trottoirs geeignet, da man nicht darauf ausgleitet und der Stein durch das Daraufgehen nicht glatt wird und zudem die Feuchtigkeit so stark absorbirt, daß er schon kurze Zeit, nachdem es geregnet hat, wieder trocken ist. Der Kalkstein aus dem Devon-Boden, Pedra de empedrar genannt, wird zur Pflasterung und zum Kalkbrennen benutzt. Compacter Kalkstein des mittleren Miocän (Peña viva) wird für Thürpfosten, Stufen, Pflasterquadern und zum Kalkbrennen verwendet. Es gibt auch manche Puddingsteinarten, die jedoch noch nicht ausgebeutet wurden.

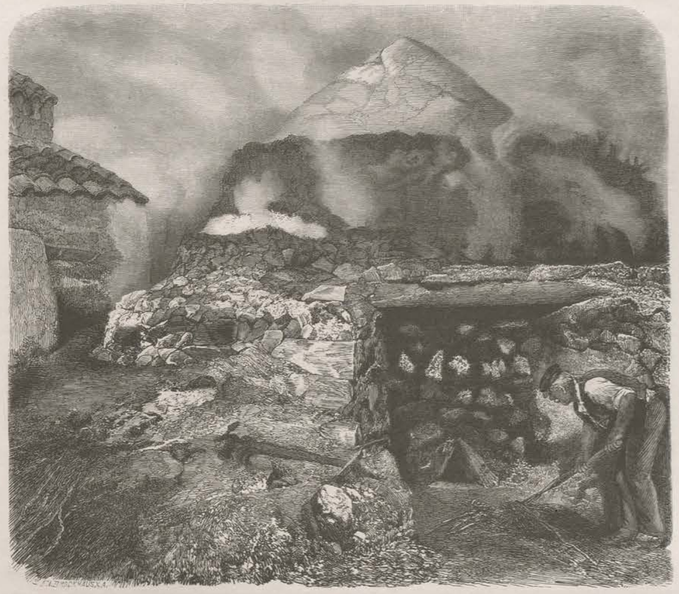
Kalkphosphat wird zur Gewinnung von Gyps (Guix negre) calcinirt. Unweit vom Weinberg von Son Gall (Alayor) gibt es eine Guixeria, wo man Gyps brennt; außer dieser gibt es blos noch eine bei Addaya. Der hiesige Gyps wird zwar sehr schwärzlich, wenn er gebrannt wird, und man nennt ihn daher Guix negre, er hält aber sehr fest. Aus dem Cementstein, aus dem Devon, den man Pedra de Ciment nennt, wurde früher Parker Cement gewonnen und zwar von vorzüglicher Beschaffenheit. Mit der Zeit wurde er jedoch so verfälscht, daß er nicht mehr gebraucht wird und man dem aus Mallorca oder Rosas eingeführten den Vorzug gibt. Die erste Fabrik davon, welche die erste in Spanien war, wurde 1838 von Antonio Llambias in Son Hermitá bei Cala en Calderer errichtet. Später wurde eine in Mongofre vey angelegt, welche jedoch auch seit Jahren aufgelassen ist. Mit glänzenden Muscheln, unter denen sich meist perlmutterartige und rothe befanden, sowie

auch mit Korallenfragmenten vermischt bereitete Llambias und sein Sohn Juan einen künstlichen Stein, der für Treppen, Thürpfosten, Consolen, Tische, Tischchen mit gleichem Fuß, Weihwasserbecken, Leuchter u. s. w. diente und recht hübsch aussah. Es gibt heutzutage noch Leute, welche derartige Gegenstände auf Bestellung anfertigen, aber nicht mehr mit menorquinischem Cement. Die Grava vom Lias wird als letztes Lager für Fahrstraßenmörtel und zur Anfertigung des Trespol für Fußböden verwendet.

Fast der ganze Kalk wird auf Menorca in cylindrischen, im Boden ausgegrabenen Kalköfen gebrannt, welche nach innen mit einer einfachen, trockenen Mauer überkleidet sind und sich oberhalb der Bodenoberfläche hier wohl mit doppelseitiger Mauer erheben. An der vor dem Winde geschütztesten Stelle ist eine Oeffnung, um ins Innere einzudringen. Die Größenverhältnisse eines gewöhnlichen Kalkofens, der 2000 Quintals Kalk brennen kann, sind: Innerer Durchmesser 30 Palms = 6 Meter, Tiefe unter der Bodenoberfläche 10 Palms = 2 Meter, Höhe der Mauer über dieser 7 Palms = 1 Meter 40 Centimeter, Stärke der Mauer 10 Palms = 2 Meter. Man hat bisweilen Kalköfen erbaut, welche 12—20,000 Quintals brennen, sie geben jedoch ein schlechtes Resultat, da man nicht ohne die Beihülfe eines Pyrometers, den die dortigen Kalkbrenner nicht kennen, die zur Calcinirung des Steines erforderlichen Wärmegrade berechnen kann.

Um den Kalkofen zu füllen, verfährt man, wie folgt: Man erbaut im Inneren des Kalkofens mit dem zu brennenden Stein eine jenem concentrische trockene Mauer mit sehr breiten Fugen, damit durch sie die Flamme dringen kann; an der Basis hat diese Mauer blos die Stärke der Länge eines Steines von 20—30 Centimeter. Jede Steinreihe ragt dann mehr gegen das Innere zu hervor, um den Kreis zu verengen; im Niveau des Bodens fängt eine halbrunde Wölbung an, deren Stücke Llambordas genannt werden und deren Schlüssel im Niveau der äußeren Umfassungsmauer steht. Der Raum, welcher zwischen der Kuppel und der Mauer, die sie trägt, und der inneren Mauer des Kalkofens besteht, wird mit Steinen gefüllt, welche oberhalb der Kuppel einen Kegel von 2 Meter Höhe bilden. Die Oeffnung wird verengt, indem man ihr blos 60 Centimeter Breite läßt, mit einem Sturz von hartem Stein, Paramola, und zwei Pfosten im Spitzwinkel, Lleons genannt, sodaß sie dreieckig erscheint. Alle Steine der Kuppel, der Mauer, die sie trägt, der Pfosten und des Sturzes werden calcinirt.

Sie müssen alle aus compactem harten Kalkstein sein, den man unter dem Boden bricht. Die besten sind die aus dem mittleren Miocän; diejenigen, welche an der Bodenoberfläche gewonnen werden, liefern einen untergeordneten Kalk. Da man sehr große Steine verwendet, kommt der Kalk in Klumpen von bedeutendem Gewicht zum



Brennender Kalkofen.

Vorschein, Cals de Terrós oder Biva und, wenn sie zerstäubt werden, Cals de Grava oder Cals fusa genannt.

Zum Feuern des Kalkofens wird in dem Maße, wie man die innere Mauer und Kuppel aufbaut, der leer bleibende Raum mit Zweigen angefüllt, die als Baugerüst dienen; wenn nun diese Arbeit fertig ist, wird es gänzlich angefüllt und angezündet.

Vorher werden noch unten die Fugen des Aufbaues mit Erdlehm (Fanch de Terra), der runde Kegel oben mit Kalkmörtel (Fanch de Cals) zugestopft; eine Abstufung zwischen dem oberen zugestopften Theil und dem unteren mit Lehm zugestopften Bau bleibt mit offenen Fugen, damit der Ofen Luft erhalten und der Dampf weichen kann; wenn das Feuer stark brennt, schlagen lauter Flammen zwischen den Fugen empor. Häufig wird ein Kreuz mit weißem Kalk oberhalb der Mündung des Ofens angebracht. Wir haben schon der religiösen Bräuche, die hierbei geübt werden, früher erwähnt und gehen daher nicht nochmals auf sie ein. Man wählt schönes Wetter und läßt den Ofen 4—6, ja manchmal bis 15 Tage brennen; um den Proceß zu beschleunigen, macht man im Winter kleinere Oefen, um des Wetters sicherer zu sein, im Sommer größere. Man steckt Tag und Nacht das Holz mit einer kreisbogenförmigen eisernen Gabel (Forca) mit hölzernem Griff fest hinein. Wenn das Brennen gut vor sich geht, es arrancat, wie die Leute sagen, dann ist es besser, wenn das Holz nicht zu trocken ist, sondern halbdürres Holz verwendet wird; man bringt das Holz zu dem Kalkofen manchmal bis zwei Stunden weit her. Zu einem Kalkofen der früher erwähnten Größenverhältnisse braucht man 2000 Bündel (Feixos) Holz von dem Gewicht, das ein Mann auf dem Rücken tragen kann; um den Ofen das erste mal anzufüllen, hat man 40—50 Bündel nöthig. Einer der am meisten arbeitenden Kalkbrenner ist bei Alayor, er brennt einen Ofen im Monat; viel Kalk davon wird nach Mahon gebracht. Ob der Kalk gut calcinirt ist, erkennt man daran, daß die Wölbung sich herabdrückt und eine weiße Farbe annimmt, die Fugen sich sperren und die Flamme durch die Mündung ohne Rauch heraustritt. Das Kalkbrennen ist sehr gefährlich, wenn man die Unvorsichtigkeit begeht, auf den Kegel in den letzten Tagen der Brennzeit zu steigen, denn es sind Fälle vorgekommen, wo dieser mit den auf ihm stehenden Leuten einstürzte und die Unglücklichen zu Asche verbrannten. Ist der Kalk gut gebrannt, so nimmt man die Kegeldecke und den Seitenaufbau bis zur Höhe des Eingangssturzes weg und es bleibt der Kalk frei, der dann mit Kiefernzweigen und auf diese gelegtem Carritx eingedeckt wird.

Da das Salz gewissermaßen als eine Entschädigung für die Gefahren, welche das Lazareth der Insel bereitet, auf Menorca frei ist, so wird Seesalz an der ganzen Küste gewonnen, was man Sal de Cocó nennt, da man das Salz, das sich in den Aushöhlungen des Kalkmergels durch das Aussengen der Sonne bildet, einsammelt, und

zwar beschränkt man sich nicht blos auf die natürlich vom Meere heraufgeworfenen Wogen, sondern man kann besonders an der Südküste im Hochsommer ganze Reihen von Weibern mit Schöpfen von Salzwasser beschäftigt sehen, mit dem sie theils natürliche, theils künstliche Aushöhlungen (Cocons) anfüllen, wo es dann verdunstet. Diese Aushöhlungen sind namentlich im Osten, Süden und Westen der Insel häufig, d. h. im mittleren Miocän-Boden, sie kommen aber auch im Lias und Neocom des Nordens



Ausgebrannter Kalkofen.

vor; im Devon und an den wenigen quarternären Stellen sind sie sehr selten. Es gibt jedoch auch große natürliche, theilweise künstliche Cocons, welche seit vielen Jahren, vielleicht Jahrhunderten, als Eigenthum des Real Patrimonio angesehen werden, welchem viele Personen, unter denen sich manchmal auch Weiber befinden, eine gewisse Rente zahlen; diese Leute erweiterten auf ihre Kosten die Cocons oder machten sie regelmäßiger. Man zählt solcher großen Aushöhlungen noch sehr viele, namentlich bei der Punta de Sⁿ Felipet, beim Castell vey, auf der Nordseite der Cala Sⁿ Esteban, bei der Torre d'en Penjat, auf der anderen Seite beim Rafalet d'en Illots und an der Küste von Binisafúa, Binibeque u. s. w., sowie in

Sⁿ Nicolau und an vielen anderen Stellen bei Ciudadela, wie an der Nordküste in Se Bofereta, Son Saura, Illot d'Addaya, Cap de Favaritx, Caʼrifort u. s. w. Wirklich künstliche Cocons gab es einige bei der Torre d'en Penjat, die jedoch nicht mehr künstlich angefüllt werden, da man darin blos das Salz sammelt, das die Woge zurückläßt.

Es gibt auch im Norden der Insel in tiefen seichten Einbuchtungen vier Salinen, nämlich die von Tirant vey, Eigenthum vom Baron de las Arenas, ferner die Salinas novas, gleichfalls in Fornells, Eigenthum von Dⁿ Juan Salort, die Saline von Addaya im Hafen gleichen Namens von Dⁿ Bartolomé Mercadal und endlich die Saline von Mongófre im Gute gleichen Namens, die Eigenthum von Dⁿ Juan Mercadal ist.

Der Ertrag dieser Salinen, die einst jährlich einen Reingewinn von 2500 bis 5000 Pesetas ergaben, ist heutzutage, wiewohl sie dasselbe Salz produciren, fast gleich Null. Der Baron de las Arenas behauptet, daß ihm, wenn er die Steuer von 250 Pesetas und die Tagelöhne der Arbeiter bezahlt hat, nichts übrigbleibt. Die Rente der Salinas novas von Dⁿ Juan Salort, welcher dafür 240 Pesetas Steuer zahlt und im Mittel 194 Quintals producirt, ist auch sehr gering; Dⁿ Bartolomé Mercadal sagt, daß er im Mittel von seinen Salinen von Addaya 500 Pesetas, und Dⁿ Juan Mercadal, daß er von denen von Mongofre im Mittel 150 Pesetas bezieht. Der Grund hierzu liegt in der neuen Verbrauchssteuer, nach welcher 9 Pesetas für je 100 Kilo zu zahlen sind, während dieselben Unternehmer dieser Steuer 100 Kilo Salz, aus Torrevieja gebracht, in Mahon zu 10 Pesetas verkaufen. Die übrigbleibende eine Peseta dient kaum zur Kostendeckung für den Transport aus den Salinen. Im Inneren der Insel zahlt man keine Verbrauchssteuer und die Mehrzahl versorgt sich aus den großen Cocons, indem sie wenig Salz aus den Salinen kaufen, namentlich nicht aus jenen, wo das Salz röthlich oder schmuzig ist. Der Preis in den Salinen schwankt zwischen 3 und 4 Pesetas für jede Cuartera Salera, gleich 2 Cuarteras vom Getreidemaß. Es ist mithin klar einzusehen, daß, wenn die am besten geleiteten Salinen 700—800 Cuarteras weißes feines Salz produciren, sie doch nur sehr wenig zu gewinnen im Stande sind.

Aehnlich wie auf Mallorca war es auch auf Menorca, daß man sich als Triebkraft der Mühlen, namentlich des Windes bediente. Das Wasser konnte nur an wenigen Stellen hierzu benutzt werden und erst in neuerer Zeit sind zwei Dampfmühlen entstanden. Die auf der Insel bestehenden Mühlen vertheilen sich nach den einzelnen Ortschaften folgendermaßen:

Ort	Wind-M.	Wasser-M.	Dampf-M.	Zusammen
Mahon	10	—	2	12
Villa Carlos	2	—	—	2
Sⁿ Luis	3	—	—	3
Sⁿ Clemente	1	—	—	1
Alayor	8	—	—	8
Mercadal	2	3	—	5
Sⁿ Cristobal	1	2	—	3
Fornells	1	—	—	1
Ferrerias	1	1	—	2
Ciudadela	10	1	—	11
Menorca:	39	7	2	48

Die Windmühlen Menorcas sind den gewöhnlichen mallorquinischen gleich; ihr Stein hat in der Regel 1'60—1'80 Meter Durchmesser. Die Leistungsfähigkeit der gewöhnlichen Mühlen beträgt in einer günstigen Stunde 3—5 Cuarteras Weizen, in 12 Stunden desselben Tages 25—50 und im ganzen Jahre 1500—3600 Cuarteras. Thatsächlich mahlen sie aber blos 1000—3000 Cuarteras jährlich, denn wenn kein Weizen fehlt, mangelt bald der Wind, bald ist dieser zu stark und die Furcht verbietet dem Müller, die Segel zu öffnen. Als Mittel kann man 1500 Cuarteras jährlich annehmen, was für alle 39 Windmühlen 58,500 Cuarteras ergeben würde. Der Molí des Gallet bei der Esplanada von Mahon erhebt drehend die Weizensäcke, ein anderer ebenso eingerichteter ist in Ciudadela jenseit der Hafenmulde.

Von den Wassermühlen Menorcas werden die beiden von Sⁿ Cristobal, die in Sa Vall nebeneinander liegen, durch dieselbe Quelle de Sa Vall bewegt. In Ferrerias ist eine Mühle in Can Gomis, auf der anderen Seite des Torrenten liegt bei Son Pruna der Molí de d'alt im Districte von Ciudadela; unweit davon

ist eine vergrabene Mühle. Von den drei Mühlen in Mercadal liegen zwei in Ses Coves noves; die eine heißt Es Molinet, die andere bei Cala Moli gelegene, Molí d'en Reure und die dritte ist der Molí des Cap des Port bei Fornells.

Die beiden Steine der Wassermühlen haben etwa 1 Meter Durchmesser; die Leistungskraft dieser Mühlen ist gewöhnlich

in	1	Stunde	2—3	Barcellas Weizen,
„	12	Stunden	4—6	Cuarteras „
„	24	„	8—12	„ „
„	1	Jahre	1600—2400	„ „

wobei wir 200 Arbeitstage annehmen und 165 Tage als Sonn-, Fest- oder Reparaturtage streichen. Thatsächlich mahlen sie aber aus Mangel an Getreide, in manchen Jahren und meist im Sommer eines jeden Jahres auch aus Mangel an Wasser nur 500—1000 Cuarteras jede. Das jährliche Mittel der Arbeitsleistung einer Mühle ist 750 Cuarteras, was 5250 Cuarteras für die 7 Mühlen ergibt.

Von den Dampfmühlen ist die erste die Harinera Mahonesa; sie gehört einer Commanditgesellschaft, welche 1864 gegründet wurde und die 1859 erbaute Fabrik im Anden de Poniente des Hafens besitzt. Die Mühle hat zwei Paar Mühlsteine von 1'40 Meter Durchmesser und ein Reservepaar, sowie eine Dampfmaschine von 14 Pferdekräften. Das fixe Gesellschaftskapital beträgt 14,000 Duros und das bewegliche zum Ankauf von Getreide 4—6000 mehr; in den letzten 5 Jahren mahlte sie 20,262 Cuarteras Weizen und 2388 Cuarteras Gerste jedes Jahr. Sie könnte bei 12stündiger Tagesarbeit, wenn sie immer Weizen hätte, 30,000 Cuarteras jährlich mahlen, thatsächlich mahlt sie aber blos 10 Cuarteras Weizen in der Stunde, wenn sie es hat, oder 120 Cuarteras in 12 Stunden; als Mittel hat sie in den letzten fünf Jahren 23,000 Cuarteras gemahlen. Während dieser Zeit hat sie 182 Stunden jährlich von ihrer Maschinenkraft der Eisengießerei der Herren Manent y Orfila, welche neben der Fabrik liegt, abgegeben und 3514 Quintals Kohle jährlich während derselben Periode verbraucht. Der Director ist Dⁿ Lorenzo Orfila, der mit der Rechnungsführung betraute Cassirer Dⁿ Juan Taltavull. Es gibt außer dieser eine andere kleine Dampfmühle im Anden de Levante, welche Eigenthum des

Handlungshauses Ladico Hermanos ist; sie wurde 1881 errichtet und hat zwei Paar Steine von 1'20 Meter Durchmesser und 28 Pferdekräften. Gleichzeitig mit der Mahlmühle treibt aber die Maschine eine Dampfsäge. Sie könnte 18,000 Cuarteras jährlich mahlen, mahlt aber thatsächlich nur 8½ Cuarteras stündlich oder 100 Cuarteras in 12 Stunden; das jährliche Mittel seit ihrer Errichtung war 15,000 Cuarteras.

Die Zahl der Privatbacköfen ist fast so groß wie die der Häuser und wir haben derselben bereits gelegentlich der Schilderung der Häuser gedacht. Nichtsdestoweniger gibt es sowohl in Mahon wie in Ciudadela und in den größeren Ortschaften auch öffentliche Backöfen, welche für das Publikum arbeiten; man hat deren in Mahon 33. Von diesen bäckt man in 7 lediglich das, was man für sie bringt; in den übrigen bäckt man auch Brot u. s. w. zum Verkauf, d. h. sie sind Panaderias. Außerdem gibt es noch 5 Backöfen, die jedoch gegenwärtig ihres schlechten Zustandes wegen nicht arbeiten. In Sⁿ Luis hat man 3 öffentliche Backöfen und in Sⁿ Clemente 1, die alle gleichzeitig Panaderias sind und deren Brot meistens in Karren nach Mahon gebracht und dort verkauft wird. In Villa Carlos gibt es 3 und in Alayor 9 öffentliche Backöfen, die gleichzeitig Panaderias für den dortigen Gebrauch sind. In Mercadal, Sⁿ Cristobal und Ferrerias gibt es je 3, in Fornells 1 öffentlichen Backofen und endlich in Ciudadela 15, von denen 9 gleichzeitig Panaderias sind.

Die Thonwaarenindustrie nimmt auf Menorca eine ziemlich bedeutende Stelle ein, namentlich diejenige von Ciudadela, welches 8 Ziegeleien hat, und ihre Producte werden vielfach vorzüglich nach Amerika ausgeführt. Insbesondere sind es die Pflasterziegel, welche die Hauptproduction bilden.

Von den großen Ziegeleien Ciudadelas ist die bedeutendste und größte die Ziegelei von Tremol. In den ebenerdigen Räumlichkeiten schlägt man mit Holzschlägeln die Thonerde, die aus dem Thale von Sⁿ Juan u. s. w. kommt, und es sind die Maré's Picas, wo die Ziegelteige gemacht werden, untergebracht. In einem Holzrahmen mit eisernen Leisten werden die Ziegel geformt; man benetzt die Rahmen mit Asche, aus der man die Lauge entfernt hat, damit sich die Ziegel nicht festsetzen. Bevor man sie

reibt, ebnet man sie mit einem Kratzer (Rascador) und die Seitenkanten unten werden beseitigt, dann werden sie an einen Ort, wo die Sonne scheint, oder in die Trockenkammern gelegt, welche oberhalb der drei Backöfen angebracht sind. Man schleift die Ziegel und gibt ihnen dann den Glanz; man fabricirt rothe, schwarze und weiße Ziegel. Es gibt eine 7pferdige Maschine von Back und Manfow aus London, die 40,000 Ziegel in einem Tag machen kann und eine kleine Walze zum Glätten hat.

Der mittlere Preis der in den Ziegeleien von Ciudadela verfertigten Ziegel ist folgender:

	Pesetas
Pflasterziegel von einer Spanne, mit der Hand gearbeitet und ausgesucht im Hundert	5'00
„ nicht ausgesucht	4'25
„ die sogenannten Quemadas (verbrannte)	4'00
„ untergeordnetster Art	3'00
„ für Tennen (Eras)	5'00
„ für Treppen	37'50
„ für Backöfen	16'66
Ziegel für Backöfen	5'50
Große Ziegel für Fußböden	7'50
Hohlziegel für Dächer	5'00
Feine rothe und weiße Pflasterziegel von 18 Centimeter, mit der Dampfmaschine bearbeitet	7'00
„ „ „ „ „ „ $13^1/_2$ „ „ „ „ „ „	4'00
„ schwarze Pflasterziegel der ersteren Sorte	14'00
„ „ „ „ letzteren „	8'00

In einer kleinen Ziegelei der inneren Stadt macht man Florons für Lampen u. s. w. an den Plafonds, Jerras in verschiedenen Größen, Jerras de Carboné, sehr groß und bauchig, große Thon-Saleras zum Käseeinsalzen u. s. w. Man bezahlt für die Drehrad-Arbeit je nach der Größe des Gegenstandes; nichtsdestoweniger kann folgender als der mittlere Preis der in den Ziegeleien von Ciudadela verfertigten üblichsten Hohlwaaren gelten:

Abeuradors, Tränke für Tauben	von 25—65 Centimos de Peseta
Aufabias, große Krüge	„ 1—$2^1/_2$ Pesetas
Botillas, charakteristische Wasserkrüge	„ 20—50 Centimos
Cadufs	„ 15—25 „
Cantar, Wasserschenkkrüge	„ 25—75 „
Cañonadas, Wasserröhrenleitungen	„ 25—50 „
Cañonadas de Picas, Röhren für Tränken	„ 10—15 „
Cosi, für Lauge u. s. w.	„ $1^1/_2$—12 Pesetas
Embuts, Trichter zum Auffangen des Wassers bei Röhrenleitungen	„ 15—25 Centimos

Jerras, Wasserkrüge	von 10—50 Centimos
Jidriolas, Sparbüchsen	„ 5—10 „
Maridets, um sich die Füße zu wärmen	„ 17—25 „
Saleras, zum Einsalzen der Käse	„ $2^1/_2$—12 Pesetas
Tapadoras, Topfdeckel	„ 1—50 Centimos
Tests d'enblancar, Töpfe für die Kalke, zum Weißen	„ 20—30 „
Tests de Flors, Blumentöpfe	„ 15—250 „
Vuidadors, um Lauge zu schöpfen	„ 10—20 „

In Mahon arbeitet man auch in den verschiedenen Tauleras, deren es fünf gibt, namentlich in der bei der Colarcega gelegenen, ziemlich viel und insbesondere in einer, welche von einem Mallorquiner geführt wird, macht man auch viel Hohlarbeiten. Die am besten angelegte Thonwaarenfabrik Mahons ist wohl die Alfarera Balear,



Thonwaaren aus Mahon.

welche im Jahre 1883 mit einem Kapital von 50,000 Pesetas von einer Commandit-Gesellschaft eingerichtet wurde; sie liegt am nördlichen Hafenufer der Alameda gegenüber. Man bereitet daselbst vorzüglich Pflasterziegel, aber auch Hohlziegel und andere Thonwaaren; sie werden zumeist auf der Insel verbraucht, da sie nicht mit dem Preise von Ciudadela concurriren können, wo der Tagelohn billiger ist; gegenwärtig ist Dⁿ Miguel Estela der leitende Director. An der Fahrstraße nach Alayor ist auch

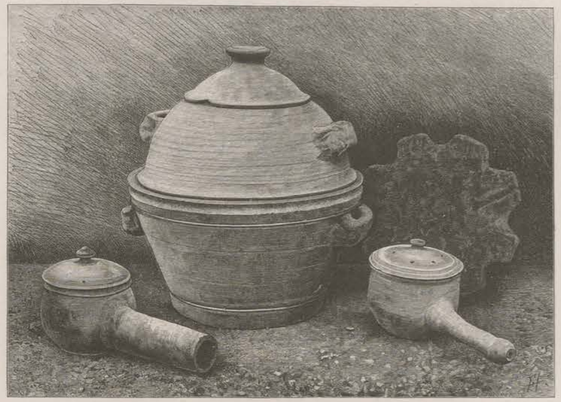
eine große Ziegelei und etwas weiter davon, dort, wo sich der Camí de la Tramontana abzweigt, liegt die Ziegelei von Bini Aixa. Die Namen und Preise der verschiedenen in Mahon erzeugten Thonwaaren, welche unsere Holzschnitte gleichzeitig darstellen, sind folgende. Die Preise sind in Pesetas, Reals und Centimos de Escudo, wie sie bei Thonwaaren noch üblich sind, angegeben; selbstverständlich sind diese nur annähernd.



Thonwaaren aus Alayor.

Abeurador oder Bevedora de Coloms, Tränke für Tauben, flach, ½ Peseta.
„ de Jerra oder de Botella, für Tauben und Hühner mit einem umgestülpten Krug darin, mit runden und mit dreieckigen Oeffnungen, 85 Centimos bis 1 Peseta.
„ „ piqueta, Tränke für Tauben mit vortretendem Seitennäpfchen, 25—40 Centimos, 1 Peseta.
„ por Gallinas, für die Hühner zum Trinken, ½ Peseta.
Almuds por Cendre, Maße für Asche, 12—15 Centimos.
Ansas de parra, Henkel, um sie in die Wand einzumauern, zum Festhalten der Weinstöcke, 5 Centimos.
Bisons (Ziegel) per Frontis, große Ziegel, 1 Real das Stück.
Botellas oder Botillas, für Wasser eine Form, die für Menorca charakteristisch ist; man macht davon einige recht groß, 14, 30—45 Centimos.
Buchs de Beyas, Bienenstöcke, sehr wenig und nur auf Bestellung verfertigt.
Cadernets, Töpfchen zum Trinken für Kinder, in Alayor gebräuchlich.
Caduls für Sinis, ausgebauchte und gerade für Drehbrunnen, 8—10 Centimos.
Canals plans, flache Wasserleitungen, 18 Centimos.
„ por Cisternas, Wasserleitungen für Cisternen, ½ Peseta das Stück.
Canons, enge Röhrenleitungen, 5 Centimos das Stück.
„ oder Cañonada por lloch comú und Cañerias, Rohre für Aborte und Wasser, in 9 Größensorten, 7 Centimos bis 1 Peseta das Stück.
Cantar, zum Wasserausschenken, 16 Centimos bis ½ Peseta.
Cañonadas und Codsos, Wasserröhrenleitungen und gebogene Winkelstücke dazu, 8 Centimos das Stück.
Castañas, flache Krüge zum Mitnehmen des Wassers, 10, 20—40 Centimos bis ½ Peseta.
Claraboyas de Rebost, Lichtrosen für Speicher; man macht sie auch aus Gyps, 1 Peseta.
Columnas, Säulen für Gärten, 2—6 Pesetas.

Cosi, für Lauge u. s. w., 1—8 Pesetas.
„ petit, für Lauge und ähnliche Zwecke, 1—7½ Centimos.
Cosiols de Sabaté, Töpfe zum Erweichen der Sohle für Schuster, ½ Peseta.
Embuts por Cañonada por aygo, Trichter für Wasserröhrenleitungen, 8—25 Centimos.
„ „ Cisternas, Trichter für Cisternen, 12 Centimos.
Fogons, mit Gyps unten, 30 Centimos.
Formignés, um Wasser um einen Baum zu setzen, aus zwei Stücken bestehend, damit die Ameisen u. s. w. nicht hinaufkriechen, ½ Peseta.



Perdafera, Fornet de rostir, Test de donar Sum.

Fornet de rostir, zum Braten von Hühnern, Truthühnern, Milchschweinen u. s. w.; in verschiedenen Größen, der abgebildete ist der kleinere Typus. Man verwendete seit alter Zeit diese Fornets in gewissen Häusern während der Trauerzeit, um nicht die Thiere zum öffentlichen Backofen zu senden; nachher verallgemeinerte sich der Gebrauch derselben und vor 12—15 Jahren machte man deren viele von 3—4 Maßstäben, einige mit einem Aufsatz, andere mit zweien, die man nach Barcelona u. s. w. ausführte, 6 Reals bis 1 Duro.
Fregador, zum Reiben am Boden.
Fumerals für Forns, Rauchfänge für Backöfen.
Idrias, einige mit Muscheln oben als Verzierung für Eingänge (Portaladas), 2—2½ Pesetas.
Jardineras, Jardinieren, 75 Centimos.
„ manche recht zierlich zum Hängen an der Wand oder um frei herabzuhängen, 1—5 Pesetas.
Jerras, de coll ample y estret, Wasserkrüge mit engem und breitem Hals, 5, 8—15 Centimos bis ½ Peseta.
Jidriolas, Sparbüchsen, 1—12 Centimos.
Maridets, aus Thon nach altem System, die jetzt wenig mehr verwendet werden, weil die modernen von Holz und Blech sie verdrängt haben. Die ovalförmigen werden von den Weibern benutzt, um darauf die Füße zu

setzen, die runden, um sie zwischen die Füße unterhalb der Röcke zu setzen, selbstverständlich beide mit Kohle und Asche darin, 8—12 Centimos.

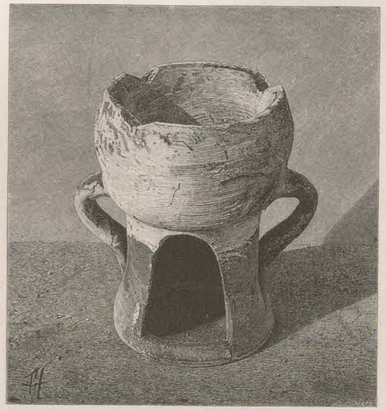
Menjadoras de Coloms, für Taubenfutter, 30 Centimos.

Moc, in Ferrerias Cadufos genannt, ist das malloquinische Pitché; es dient zum Wasserausschenken, 10 Centimos.

Moldos de Fogó, Feuerherdstücke 4—5 Centimos.

Nieras oder Perdaleras, für Wildtauben und Sperlinge. Nach innen ist ein Deckel, welchen man entfernt, um die Jungen wegzunehmen, während das vorspringende Stück draußen offen bleibt. Denselben ähnlich, aber am Deckel mit Löchern versehen, sind die Tests de donar Fum a ses Beyas zum Anräuchern der Bienen, die jetzt aber nur noch wenig gebraucht werden, da man sie durch metallene ersetzte. Auf denselben Grundsatze wie die Nieras beruhen die Nius de Cunis.

Niu de Cunís, Kaninchennest mit aufhebbarem Deckel oben, 5 Reals.



Fogonet.

Niu de Coloms, zum Aufhängen an der Wand an zwei Nägeln, flach und viereckig.

Plats por menjar Gallinas, Teller für das Hühnerfutter, 4 Centimos bis 50 Pesetas.

Redjolas, Pflasterziegel, 2, 3, 5, 17 und 23 Centimos.

„ de peu, Pflasterziegel für Forns, Aceras u. s. w., 8 Centimos das Stück.

„ finas, feine Pflasterziegel von 18 und 20 Centimos, 12 Duros per Tausend.

„ per Forns, Pflasterziegel für Backöfen, 30 Centimos.

„ retjadas, gestreifte Pflasterziegel, 9 Pesetas per Hundert.

Regadoras oder Regadors, Gießkrüge mit zwei Henkeln und durchlöchertem Ende, 45 Centimos bis $^1/_2$ Peseta.

Saleras, aus Thon mit Deckel, vielfach ist dieser von Holz. Wir haben eine solche gelegentlich der Besprechung der Käsebereitung bereits abgebildet.

Segedoras, Sitze für Aborte, 50 Centimos.

Senfons, doppelt gebogen, damit der Abortgeruch nicht hinaufsteigt.

Tapadoras de Cisternas, Cisternen-Deckel, flach mit einem Loch, 4 Pesetas.

Test de manjar gallinas, flacher Topf zum Hühnerfutter, in Alayor üblich.

Test d'enblancar, Topf für die Kalke, zum Weißen, in Alayor verwendet.

Tests de Flors 3, 8—60 Centimos bis 1 Peseta.

„ de por planté, Töpfe zum Zudecken junger Pflänzchen, oben durchlöchert, 12 Centimos.

Tests en peu oder Jerros, Blumentöpfe mit Fuß, manche mit Randverzierungen (Ribet), 50 Centimos bis 3 Pesetas

Teulas, Hohlziegel für Dächer, 5 Pesetas per Hundert.

Vuidador, mit Henkel, für die Lauge, 5 Centimos.

Man fabricirt in Mahon auch in ziemlicher Menge gefirnißte Hohlwaaren, die namentlich im Laden von Carabó zu sehen sind, mit bläulichem, grünlichem, gelbem



Gefirnißte Thonwaaren.

und dunkelrothem Firniß, von denen manche recht elegant aussehen, sowohl was die hübsche Form betrifft, wie auch den schönen Glanz des Firnisses; namentlich hat der dunkelrothe einen hübschen Ton. Wir geben im Folgenden ein Verzeichniß derselben mit Angabe des annähernden Preises:

Aufabias, mit Firniß im Inneren, 1—1$^1/_2$ Peseta.

Aufabietas, mit dunkelm Firniß, kleine Krüge für Oliven und Fett u. s. w., 1 Peseta 33$^1/_2$ Centimos.

„ vernisadas, kleine Krüge, um allerhand Sachen aufzuheben, 8 Centimos.

Basines d'afeitar, Bartschererbecken, $^1/_2$ Peseta.

Bevedoras, Trinkgefäße für Vogelkäfige, 6—12 Centimos.

Cañerias, mit Firniß im Inneren, 20—60 Centimos das Stück.

MISSIONERS DELS SAGRATS CORS MALLORCA

Encolles, eine Art kleiner Aufabia, gewöhnlich grün für Olivenfett, Honig, Butter u. s. w. (die Encolles heißen in Ciudadela Salseras), 8 Centimos.
Escudellas vernisadas, Eßschalen, für Arbeitsleute, die daraus essen, 4 Centimos.
Jerra de Parruqués, große Krüge für Barbiere zum Reinigen der Hände, 5—6 Pesetas.
Mesuras de vendre ví, Maße zum Verkaufen von Wein, 1 Lliura u. s. w. groß.
Murtés, Mörser, 8 Centimos bis $^1/_2$ Peseta.
Ollas de posar llet oder ollas coleras, mit vier Henkeln; man hat deren kleine und große, um Milch hineinzugießen, 6—50 Centimos.
Orinals, Nachttöpfe, 13 Centimos bis 4 Reals.
„ alts, 1—$1^1/_2$ Real.
Palanganas per retratar, Behälter für Photographiezwecke, 2 Pesetas.
Pots (vernisats, por Saim etc.), Topf für Fett, für allerhand Zwecke, 8—15 Centimos bis 1 Peseta.
Ribells, Waschbecken für Küchenzwecke, 10 Centimos bis $1^1/_2$ Peseta.
Ribellas, Waschbecken, 10—30 Centimos, 3—6 Reals.
„ de rentar mans, Waschbecken zum Händewaschen, $^1/_2$ Peseta.
„ fondas, tiefe Waschbecken, 10 Centimos.
Setrines, dick wie ein Cantar und gefirnißt, 1—$1^1/_4$ Peseta.
Setrins, blos oben gefirnißt, 7—8 Centimos.
Soperas, Suppentöpfe, gelb, manchmal grünlich, 1—$2^1/_2$ Pesetas.

Bei Alayor sind zwei Ziegeleien. In der älteren, welche früher in der Ortschaft war, wo man sie des Rauches wegen beseitigte und sie nun bei der Ruhestätte errichtete, verfertigt man außer Hohl- und Pflasterziegeln so ziemlich dieselben Hohlwaaren wie in Mahon, darunter auch einige Ribells mit Firniß, jedoch nur wenige, sonst lauter Gefäße aus rohem Thon. Für unseren Holzschnitt haben wir einige davon gewählt und daher dieselben Muster bei der Zusammenstellung für Mahon ausgelassen.

Die andere Ziegelei liegt nur wenige Schritte weiter, zur Rechten des Fahrwegs und zwar dicht bei demselben; sie dient aber blos zur Anfertigung von Pflasterziegeln (Redjolas) und Hohlziegeln (Teulas). Beide haben je einen neuen Anjub.

Erstere benutzt zwei Klassen von Thon, den rothen von Bini Llaubet im District von Mercadal und den grauen von Bini Atzen in der Nähe von Alayor. Letzteren Thon mischt man zur Bereitung von Thonkrügen mit dem rothen, damit sie fester werden; manchmal macht man sie aber auch gänzlich aus ihm.

In der Taulera von Bini Gordó im District von Mercadal macht man nur Hohlziegel, Ziegel und geriefte Ziegel, Misons genannt, aber keine Hohlwaaren,

Jerras u. s. w.; in der Nähe davon ist noch eine andere kleine Taulera. In Sn Cristobal und Ferrerias ist auch je eine kleine Ziegelei. Alle Ziegeleien liegen draußen vor den Ortschaften mit Ausnahme von zweien von Ciudadela; die Landziegeleien dienen blos zum localen Verbrauch und führen gar nichts von ihren Producten aus.

Die Metallwarenindustrie ist wenig entwickelt; außer einer kleinen Fabrik in Mahon in Baixamar, die manchmal einige Gußeisenstücke macht, gibt es blos gewöhnliche Schmieden. Man macht Trinxets ähnlich denen Mallorcas, sowohl in Mahon wie namentlich in Sn Cristobal. Sie sind weniger gebogen als dort, indem sie von der Biegung ab, den Griff mitgerechnet, oben fast eine gerade Linie bilden; manche gleichfalls zum Umbiegen, aber mit ganz aus Eisen bestehendem Griff werden in Ciudadela verfertigt. Es dürfte hier am Platze sein, eine Liste der verschiedenen Werkzeuge und Ackerbaugeräthe, welche von den menorquinischen Schmieden verfertigt werden, zu geben.

Werkzeuge und andere Geräthe, von den Schmieden auf Menorca verfertigt und im Lande verwendet.

			Pesetas
Armellads d'Arada	jedes	Pfund	0'75
Brilla (cadena de) de pagès	„	Stück	5'00
„ „ „ „ señó	je nach Qualität		10'00 11'00 12'50
Camellas für Collars zum Pflügen	jedes	Pfund	0'50
Cavegs	„	„	0'75
Cavaguélls	„	Stück	1'00
Cadena de cabestra	„	„	2'50
„ „ gamarra	„	„	4'00
Dáy	„	„	4'00
Desträls, um Bäume zu köpfen, Zweige abzuschneiden, stutzen	„	Pfund	0'75
Estisoras de tondrer (je nach ihrer Größe)	„	Stück	5'00 oder 6'00
„ de podar (nach Landesbrauch)	„	„	7'00
Estréps de colcar pagesos (nach ihrer Qualität)	„	Paar	2'50 oder 3'00
„ „ „ señors	„	„	10'00 oder 12'00
Esperóns de pagès	„	„	3'00
Ferraduras (die Arbeit, sie zu setzen, mitberechnet)	jeder	Fuß	per ase 0'33 „ matxo 0,50 „ cavall 0'50
„ de lujo, für Herren-Pferde nach französischer Art	jeder	Fuß	2'00
„ de bous de llaurar, auch gesetzt auf die vier Füße, 1 mallorquinisches Pfd. (Libra)			3'33
Fáus de segar, montadas	jedes	Stück	2'00

			Pesetas
Ganivets de Butxaca (gerade)	jedes	Stück	1'00
„ „ tayar rem (de vermar), gebogen (trinxets)	„	„	1'00
„ „ matar porcs	„	„	1'50
„ „ tayar carn de porc bei porquetjadas	„	„	2,00 oder 2'25
Ganivetas de carniser	„	„	5'00
Guitzólls	„	„	2'50
Pics, Picassas und Picòts	„	Pfund	0'60
Reyas per Aradas, üblich in der alten Art „ „ Erxas, in einer Anzahl von 11, 9, 7 oder 5	„	„	0'75
Tayants de capular carn in den Privathäusern	„	Stück	2'50
„ d'una ma, für Fleischer	„	„	6'00
„ de duas mans, mit dickem Griff für Fleischer	„	„	15'00
Traiga d'arada	„	„	0'50
Xadas oder Axadas in allen Größen und Formen	„	Pfund	0'75
Xapóns, nach Form, Größe und Gewicht	„	Stück	0'75 0'87 1'00

Am meisten sind die menorquiner Schmiede infolge des vielen Viehes als Hufschmiede thätig. Sie beschlagen die kleinen algerischen Esel mit vier Eisen zu je 4 Nägeln. Die inländischen Esel, die zum Reiten oder als Arbeitsthiere dienen, werden mit 4 Eisen zu je 6 Nägeln, die Esel der Vergerers oder Hortolans (Gemüsegärtner) und die mancher Bauern gewöhnlich mit zwei Hufeisen in gleicher Anzahl Nägel vorn beschlagen. Die Maulthiere und Pferde bekommen vier Eisen mit je 8 Nägeln; ausnahmsweise haben manche Maulthiere mit sehr großem Huf oder solche, die sehr schwere Ladungen auf steilen Wegen ziehen müssen, 9 Nägel; umgekehrt haben manche blos 7 oder gar 6 Nägel, wie französische Karrenpferde 10 Nägel tragen. Die Ackerochsen werden im Norden von Menorca, wo der Boden feucht ist und den Nagel abfrißt, von Sⁿ Miguel an beschlagen, wo die Saatarbeiten beginnen; im Süden ist dies weniger häufig. Man setzt ihnen zwei Eisen auf jeden Fuß mit 7, manchmal 8 kleinen Nägeln an jedem Eisen, die alle an die Außenlinie der Nägel gestellt werden. Auf ähnliche Weise werden Melkziegen beschlagen. Klempner gibt es einige in Mahon, die recht geschickt arbeiten; die Schleifer, die auf Menorca mit ihrem Schleifrad von Ort zu Ort wandern, sind meistens Franzosen.

Seife wird vielfach von Privaten bereitet, es gibt aber keine eigentliche Seifenfabrik. Nahrungsmittel werden außer den vielen Zuckerbäckereien nur wenige bereitet und fast alles wird vom Auslande eingeführt. In Mahon gibt es zwei Suppenteig-

fabrikanten, Lorenzo Rotjer und José Codina; Chocoladefabrikanten gibt es daselbst vier: Viuda de Seguí, Manuel Conforto, R. Monjo und José Escudero, die beiden ersteren genießen den größeren Ruf; in Ciudadela ist nur einer: José Moll. Confiseure oder Läden, in welchen man Confect, Süßigkeiten, Backwaaren u. s. w. macht, gibt es 14; von ihnen haben den größten Ruf: Catalina Neto, Pedro Cardona, Juan Palliser, Juan Seguí, Matias Rindavets, Guillermo Fabregues und Bartolomé Amengual; die drei ersteren fabriciren gleichzeitig Chocolade. In Alayor gibt es zwei: Lorenzo Pons und Gregorio Llambias, beide haben einen Laden; in Mercadal gibt es einen: Jaime Villalonga, und in Ciudadela sechs: José Mercadal, Miguel Bagur, José Mayans, Rafael Farnés, Esteban L. Sastre und Jaime Mayans; dieser letztere fabricirt auch Chocolade. Namentlich Miguel Bagur zeichnet sich in der Bereitung von Mandel-Torron aus, für welchen er mehrere Medaillen erhielt; diese Torrons bilden für Menorca eine Specialität, sind sehr hart und halten sich in Blechbüchsen verpackt recht lange.

Von Liqueuren und Getränken werden auf Menorca gegenwärtig folgende bereitet:

Aguardiente de Mahon, schon seit alter Zeit üblich.

Bestandtheile: Weingeist, Anissamen, Wasser, keine Zuthaten von Zucker oder Syrup. Früher wurde er von fast allen, die Wein machten, bereitet, heutzutage schon verhältnißmäßig wenig.

Anisete de Mahon (Nisséti), schon seit alter Zeit in Gebrauch.

Bestandtheile: Weingeist, Anissamen, gestoßener Anis Coriander, Calamuswurzel, feiner weißer Zucker und Wasser. Wird jetzt nur noch wenig bereitet, da man dem Anisado de Sᵗᵃ Maria aus Mallorca den Vorzug gibt.

Jin (Ginebra) de Mahon, auch Jin de la Terra und Jin de Pota genannt, schon seit alter Zeit bekannt, wird noch in Menge bereitet.

Bestandtheile: Weingeist, Wachholder, Petersilienwurzel, Fenchelstengel, Wasser, ohne Zusatz von Zucker und Syrup; einige setzen auch Wachholderwurzeln hinzu.

Palo, verhältnißmäßig modern.

Bestandtheile: Weingeist, Orangenschale, Chinarinde, feiner weißer Zucker und Wasser; einige setzen Absynth hinzu.

Marrasquino, ziemlich modern.

Bestandtheile: Weingeist, von auswärts eingeführte Essenzen, feiner weißer Zucker oder Syrup und Wasser.

Menta, ziemlich modern.

Bestandtheile: Weingeist, von auswärts eingeführte Essenz, feiner weißer Zucker und Wasser.

Rosa, ziemlich modern.

Bestandtheile: Weingeist, von auswärts eingeführte Essenz, feiner weißer Zucker und Wasser. Diese drei letzteren Liqueure werden auf Menorca ziemlich gut nachgeahmt.

Anisado de Sta Maria, modern.

Bestandtheile dieser Nachahmung: Weingeist, Anissamen, gestoßener Anis, Coriander, Lakritze und Wasser.

Cognac, modern.

Die Nachahmung ist so ähnlich, daß sich nicht sehr gute Kenner dadurch täuschen lassen.

Ron. Rhum.

Hiervon gilt das eben Gesagte.

Schließlich ist noch der Anis higienico estomacal von Manuel Beltran zu nennen, bestehend aus Weingeist, Anissamen, gestoßenem Anis, Quassiaholz, Thee, Lindenblüten, Aranji (oder Cedernsaft), einigen Camillen-Blüten (Camomilla) von der Mola, feinem weißen Zucker und Wasser. Er wurde von dem Erfinder in Mahon im Jahre 1883 in den Handel gebracht, von wo einige Mengen nach verschiedenen Plätzen des Ostens und Südens Spaniens, nach Cuba und einigen südamerikanischen Republiken ausgeführt wurden, und zwar ist er der einzige der auf Menorca bereiteten Liqueure, welcher ausgeführt wird.

Die wichtigsten Liqueur-Fabrikanten auf Menorca sind die folgenden, die sämmtlich Menorquiner sind:

Mahon. .	Rafael Pons. José Ponsetí. Manuel Beltrán. Francisco Pons.
Alayor. .	Pedro Caules. Pedro Castell. Juan Alzina.
Ciudadela	José und Pedro Pons, Gebrüder. Gaspar Benejám.

Die hauptsächlichsten Gazeuse- und Syphon-Fabrikanten Menorcas, die auch alle Menorquiner, sind die folgenden:

Mahon. .	Juan Pons, (dieser hat eine Dampfmaschine). Pedro Segui. Lorenzo Segui. Francisco Prats.
Alayor. .	Pedro Castell. Juan Alzina.
Ciudadela	José und Pedro Pons, Gebrüder. Tomás Pretus.

Bisher gibt es keine Bierbrauerei, der obenerwähnte Fabrikant Francisco Prats hat aber eine in Mahon am östlichen Ende der Stadt bei der Miranda del Rey im Bau.

Die Gewebeindustrie ist auf Menorca im allgemeinen nicht sehr verbreitet und verdankt ihre Wichtigkeit eigentlich lediglich der Fabrik der Industrial Mahonesa. Diese ist eine anonyme Gesellschaft, deren Statuten durch königliche Verordnung vom 22. April 1856 genehmigt wurden, für Baumwollengespinst und Gewebe, welche im October 1857 unter dem Namen von Industria Mahonesa mit einem Gesellschaftskapital von 300,000 Duros, in 3000 Actien von je 100 Duros getheilt, inaugurirt wurde, von dem man mit den Kosten für Grund und Bau, der unter der Leitung eines Engländers stand, 174,623 Duros ausgab. Im Jahre 1880 mußte sie infolge der Krisis der spanischen Baumwollindustrie und eines Verlustes von 42,000 Duros, welchen derjenige, der damals beauftragt war, ihre Producte in Barcelona zu verkaufen, ihr verursachte, liquidiren und in öffentlicher Licitation ihre Bauten und Maschinen für 36,550 Duros verkaufen. Das Ganze wurde von der Mehrzahl der Actionäre wieder gekauft, welche, mit neuen Elementen vereinigt, sie abermals unter der Form einer anonymen Gesellschaft organisirten, unter dem Namen von Industrial Mahonesa, den sie gegenwärtig trägt. Der ursprüngliche Werth jeder Actie von 100 Duros wurde auf 100 Pesetas reducirt, indem man ihre Zahl auf 4000 erhöhte, wodurch sie ein Kapital von 80,000 Duros ausmachten. Sie wird von einer Junta de Gobierno, zwei Handelsdirectoren und einem industriellen Chef (Directores Comerciales y Gefe Industrial) geleitet und verwaltet. Der Director in Mahon ist Dn Juan Martorell y Caules, der andere in Barcelona residirende Dn Joaquin Ma Tintoré, welcher mit dem Verkaufe der Producte und dem Ankauf der nothwendigen Waaren beauftragt ist; die Junta leiten folgende Personen: Dn Juan Taltavull als Präsident, Dn Nicolas Fabregues, Dn José Fabregas und Dn Miguel Villalonga als Vocales und Dn Juan Orfila als Advocat und Secretär; der Gefe Industrial ist Dn Antonio Mayol. Die Fabrik macht gewöhnlich ihre Engros-Ankäufe von Baumwolle, von der im Jahre 1887 510,612 Libras gesponnen wurden, unmittelbar in Charleston und von Kohle in Cardiff, welche ihr mit directen Dampfern zugeführt wird. Die dabei thätigen

Arbeiter sind meistens Frauen, welche sich aus dem benachbarten Mahon und Villa Carlos recrutiren. Folgende Zahlen geben uns Aufschluß über die Production und Fabrikerträgniß im letzten Jahrzehnt.

Uebersicht über die Production der Gewebestücke aus Baumwolle in der Fabrik, welche früher der anonymen Gesellschaft „Industria Mahonesa“ gehörte und an die „Industrial Mahonesa“ überging, während eines Zeitraums von zehn Jahren, mit Angabe des reinen Ertrags und der Verluste, die sich in dem angenommenen Zeitraum ergaben.

	Betriebsjahre	Zahl der producirten Stücke	Zahl der Arbeiter	Reiner Ertrag in Pesetas	Verlust in Pesetas
Industria Mahonesa . . .	1876—77	42,349	316	76,627'00	—
	1877—78	41,530	349	—	604'97
	1878—79	36,694	360	—	38,315'70
Industrial Mahonesa . .	Von Mai 1880 bis Juni 1881	57,069	380	39,651'46	—
	1881—82	46,394	360	84,471'96	—
	1882—83	46,267	357	80,243'04	—
	1883—84	48,492	363	112,888'63	—
	1884—85	47,129	364	99,253'55	—
	1885—86	47,073	363	13,940'44	—
	1886—87	46,665	364	9,999'21	—

Darin wird von dem, was im Betriebsjahre von 1879—80 producirt wurde, keine Erwähnung gethan, weil es die Epoche ist, in welcher die Industria Mahonesa liquidirte, um im März 1880 auf Rechnung der neu gebildeten Gesellschaft unter dem Namen von Industrial Mahonesa die Arbeit wieder aufzunehmen.

Schon im Jahre 1382 waren Weber auf Menorca, im 16. Jahrhundert bearbeitete man viele Gewebearten unter dem Schutze der verschiedenen Gemeinden. Im Jahre 1528 waren 200 Familien, welche die inländische Wolle webten, ohne die Arbeit des Reinigens und Spinnens zu rechnen, was wenigstens 600 Familien auf der ganzen Insel ausmachte; im selben Jahre verbot der Consejo General der Insel die Einführung von Wollstoffen und im Jahre 1686 erwirkten die Ortsbehörden vom König ein Verbot der Einführung von Seidenstoffen und anderen ähnlichen Waaren, damit das wenige Geld, welches auf der Insel vorhanden war, nicht wegkomme und die Handwerker Muth

fassen möchten, sie selbst zu erzeugen. Vielleicht war dabei auch der Beweggrund vorhanden, die Concurrenz mit den Wollstoffen zu vermeiden, von denen im Jahre 1678 folgende Sorten gewebt wurden: Friseta comun, gewöhnlicher Wollstoff für Futter und andere Zwecke; Friseta veintena, veintena lo vinté, Wolltuch, dessen Anbäumung aus 20 Hunderten von Fäden besteht; Stameña quincena, ein dünnes und gewöhnliches Wollgewebe von 15 Hunderten von Fäden; Stameña de Sant Antoni; Stameña camellina, wahrscheinlich von Kamelfarbe; Cordellat; Buriol negre; Estambres; feine und grobe Anascotes; Mezclas und Canbray, letzteres eine Art feines Tuch, das man in der gleichnamigen Stadt in Flandern fabricirte. Außerdem machte man feine, sehr feine und gewöhnliche Wollhüte, ferner breite Tischtücher, sowie feine und gewöhnliche Servietten.

Die Gewebeindustrie gerieth dann bei der Besitznahme der Insel durch die Engländer in Verfall, welche ihre Stoffe einführten, mit denen die inländischen nicht competiren konnten. Nichtsdestoweniger webte man noch grobe Wollstoffe und auch feinere aus Leinen fort, das von den Weibern selbst gesponnen wurde, und auch vielfach Leinen mit Baumwolle zusammen. Begreiflicherweise wird die Handweberei durch die Maschinenarbeit immer mehr verdrängt; es gibt demgemäß gegenwärtig blos 1 Handweber in Sⁿ Clemente, 2 in Villa Carlos, 2 in Ciudadela, 10 in Sⁿ Luis, 12 in Mahon, 21 in Alayor und schon keine in den übrigen Ortschaften mehr. In Alayor arbeitet man am meisten in Wolle und Wolle mit Leinen und Baumwolle, in Mahon meistens mit Leinen und Leinen mit Baumwolle und in Sⁿ Luis am meisten mit Hanf und Werg.

Wir wollen jetzt die verschiedenen Stoffe, welche auf Menorca verfertigt werden, etwas näher besprechen; diejenigen, die nicht mehr gewebt werden, sind kaum über ein halbes Jahrhundert verschwunden. Was zunächst die Wollstoffe betrifft, so bestehen sie aus inländischer, an dem Spinnrad gewebter Wolle. So macht man noch heutzutage Llanas de Flasadas, ein dickes weißes Wolltuch für Winter- und Bettdecken für das Landvolk, und Paño boréll (oder Boréll), ein starkes, sehr dauerhaftes Wolltuch für Winterkleider; wenn man letzteres aus schwarzer Wolle fertigt, wird es in seiner natürlichen Farbe belassen, die mit der Zeit gelblich wird, wenn aber die Wolle weiß

ist, gibt man ihr eine andere Farbe, je nach Geschmack des Consumenten schwarz, blau, gelb, aschgrau, grün, grau u. s. w. Der Stoff wird für Männerkleider auf dem Lande verwendet und auch von manchem Vergnügungsjäger getragen, außerdem aber für Kapuzen, Mützen u. s. w. benutzt, da er den Regen nicht aufnimmt; man webt ihn namentlich in Alayor. Etwas dünner ist die Estameña, Stameña oder Estam, von einer einzigen, aber beliebigen Farbe, welche für die Mönchskleider diente und noch jetzt für feinere Anzüge von Landleuten verwendet wird. Flasadas de Llit, Bettdecken aus einem Stück mit farbigen Streifen, sowie die Shawls für Frauen wurden früher in Mahon, Alayor und Ciudadela verfertigt, seit vielen Jahren werden sie aber nicht mehr gemacht; letztere wurden weiß gewebt und dann schwarz, blau und zumeist roth gefärbt. Ebenso wird der Escot, der namentlich in den drei größeren Ortschaften verfertigt wurde, nicht mehr gewebt; es war ein feines Wolltuch, das man schwarz zu verschiedenen Frauenbekleidungsstücken und weiß zu Mantillen für reiche Bäuerinnen verwendete. Auch der Escandalari aus reiner Wolle, ein noch feinerer Stoff als der Escot, welche beiden die geschätztesten und theuersten waren, einfarbig, gelb, grün, blau oder in zwei oder drei grellen Farben gestreift war, wird nicht mehr gewebt. Er wurde zu Frauenkleidern verwendet und man machte daraus die Luxuskleider der Land- und auch selbst der Stadtbewohnerinnen.

Gegenwärtig wird der Escandalari mit Leinen, das man mit der Hand am Spinnrocken spinnt, und in neuerer Zeit auch viel mit eingeführter Baumwolle gewebt und zwar in zwei Sorten, als Escandalari llistad und Escandalari per Devantals; erstere, von der man nicht viel hat, theils mit Längsstreifen, theils carrirt, in zwei bis vier Farben, dient für Frauenkleider auf dem Lande und in den Ortschaften und hat gewöhnlich $4^1/_2$ Palms Höhe. In größerer Menge wird die zweite Sorte bereitet, welche schon ein viel stärkerer Stoff, weiß und blau, blau und naturfarben von schwarzer Wolle gestreift, grün und schwarz, gelb und röthlich u. s. w. ist; er wird zu Schürzen für die Küche und bei Verrichtung von anderen Hausarbeiten benutzt. In früherer Zeit machte man noch einen anderen ziemlich feinen Escandalari, Escandalari de set Colors, so genannt nach den sieben Streifen von verschiedenen grellen Farben, welcher für Frauenkleider, sowohl auf dem Lande wie in der Stadt, verwendet wurde. Der Rock oder Faldó de set Colors war in der Ausstattung unumgänglich

nöthig und manchmal, wiewohl selten, gab man deren zwei; einige ältere Familien bewahren sie noch heutigentags auf.

Andere Stoffe aus Wolle und Leinen werden auf Menorca noch jetzt gewebt, die Mitjas llanas genannt werden; man unterscheidet bei ihnen drei Sorten. Die Mitjas llanas blancas, stets weiß, werden für Frauenunterröcke, zur Winterszeit für Männerunterhosen und Xamarretas de devall (eine Art Leibchen) von den Fischern verwendet. Die Mitjas llanas de posar es Pá, bei denen man gegenwärtig häufiger Baumwolle statt Leinen verwendet und die sehr viel, namentlich in Alayor gewebt werden, sind von verschiedener Farbe, gelb und weiß, weiß und blau gestreift oder ganz weiß. Sie dienen dazu, um das fertig geknetete Brot, auf das man vorerst ein Stück Leinwand legt, zuzudecken, damit es darin gäre oder estova, wie man sagt, und so zugedeckt bringt man es zum Backofen. Alle Familien, welche zu Hause kneten lassen, benutzen sie, und man führt deren viele nach Algier für die dortige menorquinische Colonie aus, die, wie in allen übrigen Gebräuchen der Stammsinsel treu, noch in diesen Einzelheiten die alte Sitte der Väter befolgt. Die Mitjas llanas de Calsons mit Leinen, einige mit Baumwolle, werden naturschwarz, blau, grün, olivengrün, gelb u. s. w. gefertigt und für Männeranzüge auf dem Lande und in den Ortschaften verwendet.

In Ciudadela macht man Schürzen ähnlich den mallorquinischen, Cañums de Mitja llana genannt, etwas haarig und gestreift, welche vorzüglich zu Küchenzwecken oder bei Verrichtung anderer Hausarbeiten verwendet werden.

Von Leinen allein, mit dem Spinnrocken gesponnen oder eingeführt und in diesem Falle dann von Maschinen producirt, webt man auf Menorca viele Sorten. Zuerst ist das Roba de Fil genannte, in verschiedenen Sorten hergestellte Gewebe anzuführen; manche ziemlich feine dienen zu Hemden, Unterhosen u. s. w. für Frauen und Männer, sowie zu Leinentüchern von verschiedener Stärke für die verschiedenen Volksklassen und fallen viel dauerhafter als die Maschinenarbeiten aus. Man webt davon überall, wo Weber sind, am meisten und besten aber in Mahon. Ebenso fertigt man Handtücher (Tovayolas) von verschiedener Größe und Stärke mit allerhand Zeichnungen,

zum Theil in Relief; bei einigen sind diese Reliefs aus Baumwolle, bei anderen ausschließlich aus Leinen. Es werden heutzutage deren mehr gemacht als in alter Zeit und namentlich feiner und variirter, auch bilden sie eine Specialität von Mahon im Vergleich zu den übrigen Ortschaften. Lona de Fil ist ein mehr oder minder starkes Segeltuch, das man fast ausschließlich in Mahon für Segel, Vorhänge und Mehlsäcke webt; Banevas blancas de Fil oder weiße Sommerbettdecken werden vielfach namentlich und am besten in Mahon gewebt; man fertigt von ihnen sehr viele Sorten mit Reliefzeichnungen. Sie sind allerdings nicht so gebräuchlich wie die aus Leinen und Baumwolle oder ganz aus Baumwolle hergestellten, von denen später die Rede sein wird. Tischtücher und Tischdecken (Robas de Taula de Fil) werden vielfach gewebt, am meisten in Mahon und zwar mit einer Unzahl von Reliefzeichnungen; die Hauptarten sind: Escalad senzill, Escalad doble, Grá d' Ordi senzill, Grá d' Ordi doble, Mitx Grá, Retjoleta, Jardinad senzill und Jardinad doble, welche noch viele Varietäten aufweisen. In früherer Zeit machte man auch vielfach Sacktücher, jetzt hat man ihre Anfertigung aber infolge der großen Concurrenz der Maschinenfabrikate aufgegeben; es waren von ihnen drei Sorten gebräuchlich: die Mocadors de Cuadros grosos von 80 Centimeter Länge, von blauem Grunde mit weiß und rothen Quadraten und gleichfarbigen Bordüren, in den drei Hauptortschaften gefertigt; die Mocadors de Buchaca, kleiner und weiß, und die Mocadors llistads, den letztgenannten gleich an Größe, von weißem Grunde mit Streifen am Rande; man webte sie überall.

Aus Leinen und Baumwolle werden viele Gewebe, Lona de Fil y Cotó, zu demselben Zweck wie die aus Leinen allein bestehenden Gewebe gefertigt; sie sind gleichfalls weiß, werden namentlich in Mahon hergestellt und gewöhnlich Cotonina genannt. In erster Linie werden diese von Ponseti Hermanos bereitet; man macht in dieser Fabrik alles mit der Hand und es gibt sechs Webstühle. Man fertigt das Segeltuch ganz aus Baumwolle, aus Baumwolle und Leinen und ganz aus Leinen; zum Glätten des Segeltuches hat man bei der Weberei einen dreifachen Cylinder, der durch ein Trittrad gedreht wird, ein Vergnügen für Knaben. Von Banevas blancas de Fil y Cotó wird viel gewebt; man bringt daran allerhand Zeichnungen, große Vierecke, Rosen u. s. w., an. Roba de Cuxineras, für Kissenfutter dienend, wird in allen

Ortschaften, die Handweber haben, gewebt und unterscheidet sich blos durch die Stärke und Feinheit des Fadens; Tischwäsche (Roba de Taula de Fil y Cotó) wird auch sehr viel und zwar wie die vorigen Gewebe am besten und meisten in Mahon gearbeitet.

Aus Baumwolle allein macht man Banevas blancas de Cotó, von denen man viel mehr als aus Leinen allein und aus Leinen und Baumwolle namentlich in Mahon und S^{n} Luis webt, und Tischwäsche, von der man ziemlich viel anfertigt. In neuerer Zeit webt man auch in größerer Menge Lona de Zapatillos, ein vom Eugenio Limosner in Mahon erfundenes Gewebe, das man ausschließlich in Mahon fertigt, einfarbig, in combinirten Farben oder buntscheckig und glatt oder mit Reliefs; es dient namentlich für Schuhe, die nach Amerika ausgeführt werden. Eine Fabrik aus Barcelona webt nach mahoneser Muster fast gleiche Stoffe, die schon von den menorquinischen Schuhmachern theilweise benutzt werden, doch von geringerer Widerstandsfähigkeit sind. Vor etwa 50 Jahren webte man auch Anquin für Männer- und Kinder-Sommerkleider, einfarbig strohgelb, aschgrau u. s. w., ferner die Fustaina, auch Bayeta oder Bayeto genannt, einen dicken, ordinären, aber starken Stoff für Arbeitsleute und arme Kinder, der wenig kostete und von langer Dauer war, und die Mocadors grans y petits de Cotó; alle drei Stoffe wurden in fast allen Ortschaften gewebt.

Aus Hanf allein werden in Mahon noch ziemlich viele Stoffe verfertigt, es sind die folgenden:

Roba de Llansols, zu Leinentüchern für Landleute und ärmere Arbeiter verwendet.

Roba de Camias, weniger für Frauen als für Männer, noch vielfach von den Bänerinnen gewebt und sehr dauerhaft.

Robas de Taula für den täglichen Gebrauch in Bauerhäusern und ärmeren Häusern der Ortschaften.

Brenolas, glatt oder cordonirt, in grober, gewöhnlicher und feiner Sorte, von natürlicher Farbe des Fadens oder aschgrau, für Männerkleider im Sommer; die meisten werden in Mahon gemacht.

Llista de Calsons, eine Art Brenolas, gewöhnlich weiß mit blau, für Landleute und Arbeiter, sehr dauerhaft; wird vorzüglich in Alayor und S^n Luis gearbeitet. Etwas dünner, aber fast gleich ist die Llista de Camias, die auch für Blousen der Landleute verwendet wird; sie wird nicht so viel in Mahon wie auf dem Lande und heutzutage mehr mit Vierecken als gestreift verfertigt.

Llista de Matalasos für Matratzen und Strohsäcke, die sehr dauerhaft sind, ist weiß und blau, weiß, roth und weiß u. s. w. bis zu vier Farben; sie wird vorzüglich in Mahon gearbeitet. Früher machte man auch Llista d' Onas zu demselben Zweck, die man auch Llista de Trons y Llamps nannte und die vor Jahren sehr in der Mode war; statt Streifen hatte sie Wellenlinien, fast ausschließlich weiß und blau.

Lona de Cañum, für grobe Zwecke, wird nur noch wenig in Mahon gewebt.

Aus Hanfwerg werden mehrere grobe Stoffe verfertigt: Roba per Sacs (Sackstoff), Robas per Llansols d'entrar Paya (Stoff für Leinentücher, um Stroh darin zu tragen), Roba per Cañum de Cuina (Stoff für Küchenhandtücher), Roba por Devantals (Stoff für Schürzen) und Robas de Taula (Tischwäsche); sie werden noch in allen Ortschaften, welche Weber haben, gewebt. Es sind grobe, aber sehr dauerhafte Stoffe; sie werden viel bei den Matanzas und von armen Landleuten, wenn sie auf dem Felde essen, verwendet.

Man webt außerdem Stoff mit Hanffaden und Leinenwerg, auch von Leinen mit Baumwolle und Hanf, wiewohl in geringen Mengen.

Es wird auch ziemlich viel von den dortigen Hausfrauen gestrickt und gehäkelt (Punt de Calsa und Punt de Ganxet). Das Stricken stellt das alte System, das Häkeln das neuere dar und die weitaus größte Menge von Gegenständen wird auf beide Weisen verfertigt und zwar mit großer Geschicklichkeit, sodaß Menorca in dieser Hinsicht anderen Ländern nicht nachsteht. Namentlich was gehäkelte Arbeiten betrifft, so werden alle Muster, die in den spanischen und fremden Modezeitungen erscheinen, von denen viele gehalten werden, von den Mädchen zu Hause, in den Schulen und Nonnenklöstern gut nachgemacht. Wie begreiflich, ist dies mehr in Mahon als in den anderen Ortschaften der Fall. Die gebräuchlichsten Arbeiten finden wir in alphabetischer Reihenfolge nach ihren menorquinischen Benennungen im Folgenden zusammengestellt:

Baberos de Fiet (Kinderlätzchen), aus weißer Baumwolle oder aus Leinen.

Barretinas (Mützen), aus schwarzer Wolle oder Baumwolle und fast immer blau; früher wurden sie viel von Männern und Knaben benutzt, heutzutage blos auf dem Lande und auch hier nur wenig.

Barrets de Pagés (Bauermützen), aus Wolle, vorzüglich schwarzer, oder aus Baumwolle und fast immer blau. Früher wurden sie sehr viel auf dem Lande und in den Ortschaften getragen, heutzutage schon viel weniger; man machte deren auch sehr viele aus schwarzer Seide, was jetzt sehr selten ist.

Barrets de dormir (Nachtmützen), aus weißer Baumwolle, unter Männern noch sehr gebräuchlich.

Bufandas (Tapabocas), Halstücher aus Wolle, einfarbig oder in mehreren Farben für junge Männer, heutzutage aber nicht mehr so gebräuchlich wie früher.

Calsas (Strümpfe), aus Seide, Leinen, Baumwolle und Wolle, einfarbig, combinirt oder gestreift; seidene macht man nicht so viel wie ehedem, überhaupt hat die Maschinenfabrikation heutzutage das Handstricken fast verdrängt.

Calsons de devall (Unterhosen), aus weißer Wolle für Arbeitsleute im Winter; aus Baumwolle macht man deren sehr wenige.

Cortinas (Vorhänge), um sie hinter den Fensterscheiben anzubringen; sie werden sehr viel aus Seide, Leinen und Baumwolle, weiß oder in combinirten Farben gemacht.

Cubre Quesos (Käsedecken), gewöhnlich aus weißer Baumwolle in verschiedenen Zeichnungen.

Culés de Fiets (Kinderunterdecken), aus weißer Baumwolle.

Escofias de Señora (Damenhauben), aus Seide, Wolle und Baumwolle, weiß oder farbig; ehedem sehr allgemein, jetzt schon selten.

Faldons de devall (Unterröcke), aus Wolle oder Baumwolle, weiß, einfarbig oder combinirt in vielen Zeichnungen.

Forros de Cadira, de Canapé, de Tabalet de tocar Piano, de Tabalet de posar es Peus, de Rinconeras (Möbelfutter), in den Städten sehr verbreitet, gewöhnlich aus weißer Baumwolle bestehend, mit Ausnahme der Rinconeras, für die man farbige Baumwolle verwendet.

Guants (Handschuhe), aus Leinen, Baumwolle, Wolle und Seide, aus letzterer jedoch heutzutage nur wenig, in allen Farben.

Manquitos (Manschetten), aus Leinen und Baumwolle in allen Farben; früher benutzten sie im Winter die jungen Leute beider Geschlechter, heutzutage fast lediglich die Frauen.

Mitenas (Faufthandschuhe), aus Wolle, Seide, Baumwolle oder Leinen, einfarbig.

Mocadors de Llana (Wolltücher), sehr gebräuchlich unter Frauen, um den Kopf oder die Schultern zu bedecken, in allen Farben.

Pasigs (Socken), aus Wolle, Leinen oder Baumwolle, zumeist weiß.

Puntilla de Camia Calzoncillos Robas d' Iglesia Mampara de Quinqué u. s. w. (Randspitzen) aus Leinen und Baumwolle, sehr gebräuchlich für Frauen- und Kirchenwäsche; blos die Spitzen für Petroleumlampen pflegen farbig zu sein.

Queps de Fiet (Kinderhäubchen), aus Leinen oder Baumwolle.

Randas (Randverzierungen), aus Seide, Leinen oder Baumwolle, mit allerhand Zeichnungen.

Redondels de Llum (Lampenunterlagen), aus Seide, Wolle, Leinen und Baumwolle, einfarbig oder combinirt.

Sabatetas de Fiet (Kinderschuhe), aus Wolle oder Baumwolle gearbeitet, weiß oder einfarbig.

Tapa Botils (Flaschendeckel), damit die Fliegen nicht in die Flaschen hineinkommen, gewöhnlich weiß mit verschiedenen Zeichnungen.

Tapetes de Taula (Tischteppiche), gewöhnlich aus weißer Baumwolle.

Torbigueras (Strumpfbänder), aus Seide oder Baumwolle.

Transparents de Finestra, de Casquet y de Llit. Die Fenstertransparents sind gewöhnlich aus Leinen oder Baumwolle in verschiedenen Farben, die für Mützen aus verschiedenfarbiger Seide und die für Betten aus weißer Baumwolle.

Vanevas blancas (weiße Bettdecken), aus Baumwolle mit allerhand Zeichnungen, welche die Mädchen mit Vorliebe arbeiten.

Xamarretas (Leibchen), aus weißer, schwarzer, weiß und schwarzer, weiß und rother oder weiß und blauer Wolle, für Arbeitsleute im Winter; wenige macht man aus Baumwolle.

Xamarretas Saus (Wolljacken), aus Wolle oder Baumwolle, gewöhnlich blau mit Taschen und Knöpfen; werden unter der Weste oder als Jacke von den Landleuten getragen.

Die mahoneser Frauen arbeiten vielfach aus Papier, Leinwand und Leder künstliche Blumen und machen Obstnachbildungen aus Wachs.

Seiler gibt es nur wenige in Mahon. In einer langen Halle von Can Morito mit einer einfachen Dachung neben der Felsenwand werden mit einem hölzernen Drehrad Stricke mit der Hand gemacht; man hat Winden aus Holz und Pfahlrohr und Eisen in der Mitte. Es sind nur der Vater und dessen Söhne, die dort arbeiten, jetzt fünf Arbeiter im ganzen. Hanf aus Menorca bezieht man meist gekämmt, man hat aber auch hier einen Kamm (Pentinador). In der unteren Strickfabrik macht man Taue, weiße und getheerte, aus hiesigem und italienischem Hanf, den man in Barcelona kauft.

In Ciudadela macht ein Spartarbeiter beim Hafen auch Stricke für Llensas und Bolantins u. s. w., die man mit einem Holzrad draußen windet; ein Onkel von ihm verfertigt auch etwas davon.

Sugargues und Singles (Gurte aus Hanf) werden in Mahon verfertigt; die für Sattel bestimmten haben an beiden Enden gabelförmige Schnallen (Sivellas) zum Anschnallen. Sedeñys aus Ochsenhaar und Hanf zum Festbinden der Ladung auf den Holzsatteln werden gleichfalls in Mahon und in Ciudadela verfertigt; sie kosten 6 Brassas lang 2'50 Pesetas das Stück. Hanfzügel für Maulthiere u. s. w., manche mit Bindfaden (Passol) recht hübsch gearbeitet, werden sowohl in Mahon wie in Alayor gemacht.

Schneider gibt es in Mahon wie in Ciudadela, die recht gut arbeiten. Gerber gibt es viele; Gerbereien hat man in Mahon fünf, von denen allein Tutzó Hermanos sechs Werkleute einschließlich der beiden Eigenthümer haben, die übrigen blos jeder vier. In Alayor ist eine Gerberei mit zwei Werkleuten und in Ciudadela gibt es fünf Gerbereien, von denen Sebastian Vives y Monjo acht Arbeiter, Miguel Caimari sechs, die dritte fünf und die beiden anderen je drei Arbeiter beschäftigen; in allen bereitet man aus inländischen Rinds- und Schafhäuten sehr gutes Leder. Das Leder für Aubarcas wird zu 6 Reales das Pfund verkauft, ebenso solches für Seingués zum Festmachen des Pfluges an dem Joch. Gewöhnlich

verwendet man hierfür Leder aus Montevideo, man benutzt aber auch hiesiges; die bereits abgeschnittenen viereckigen Stücke verkauft man für Aubarcas.

Das Schuhmacherhandwerk steht auf Menorca obenan und kann wie die Fabrikation der Thonwaaren als einer der beiden Hauptindustriezweige der Insel bezeichnet werden; die Schuhfabrikation ist in Mahon, Ciudadela und Alayor am wichtigsten. In ersterer Stadt wurde sie aber auf eine unpraktische Weise gehandhabt infolge des Wider-



Schuhwerkkiste zur Ausfuhr.

standes der Arbeiter gegen die Unterbringung in einer Werkstätte, wo sie unter der Leitung eines Meisters arbeiten könnten. Ein misverstandener Unabhängigkeitssinn brachte es mit sich, daß diese Schuhmacher jeder für sich zu Hause arbeiteten, wohin sie die zugeschnittene Arbeit vom Hause ihres Meisters mitbrachten. Diesem Umstande schreibt man es zu, daß das Schuhwerk von Mahon und noch mehr von Alayor nicht so vollkommen ausfällt wie jenes von Ciudadela, wo wirkliche Schuhmacherwerkstätten errichtet wurden. Durch die Ausdauer einiger Meister gelang es jedoch in neuerer Zeit, in Mahon vier Werkstätten einzurichten, wovon jene von Sres Sintes y Bagur 105 Männer und 34 Weiber beschäftigt.

In Villa Carlos sind sehr viele Gesellen, welche bei untergeordneten Meistern auf Rechnung der Fabrikanten von Mahon arbeiten, außerdem gibt es 4—6 Schuhmacher für den örtlichen Bedarf. Sn Luis und Sn Clemente haben auch keinen Schuhwerkfabrikanten, zur Ausfuhr hat aber namentlich die erstere Ortschaft viele Gesellen, die auf Rechnung der Fabrikanten in Mahon arbeiten. Dasselbe gilt für Mercadal, nur mit dem Unterschiede, daß sie hier für die Fabrikanten von Ciudadela thätig sind, und für Sn Cristobal, wo jedoch nur ein Theil der Gesellen für die Fabrikanten von Mahon und der andere Theil für die von Ciudadela arbeitet. In Ferrerias gibt es weder Fabrikanten noch Gesellen, welche die Fabrikanten mit Schuhwaaren versorgen, sondern blos 3—4 Schuhmacher, die für den örtlichen Bedarf arbeiten. Dasselbe gilt für Fornells, wo jedoch außer den Ortschaftsschuhmachern noch einige Gesellen vorhanden sind, welche für die Ausfuhr arbeiten, wiewohl sie dies nicht auf eigene Rechnung thun.

Betreffs der Zahl der Arbeiter, welche jeder Fabrikant hält, muß man auf die große Schwankung derselben aufmerksam machen, die je nachdem in Monaten, vierzehntägigen Zwischenräumen und in gewissen Jahreszeiten auch in einer Woche erfolgt. Dies hängt zumeist von den aus Cuba anlangenden Nachrichten über guten Verkauf, Stockung desselben, niedrige Preise, Bankrotte u. s. w. ab; auch steigt und sinkt die Arbeiterzahl je nach den Capitalien, die der Fabrikant besitzt, und nach dem größeren oder geringeren Vorrath, den er aufgespeichert oder gekauft hat, sodaß mancher Fabrikant zuweilen die Hälfte seiner Arbeiter entläßt, während ein anderer sie nimmt, wodurch trotz dieser Schwankungen die Endsumme der Arbeiter und der Fabrikanten dieselbe bleibt.

Wir haben im allgemeinen die Bezeichnung Fabrikanten jener von Werkstattbesitzern vorgezogen, da letztere lediglich und zwar auch nur theilweise in Ciudadela richtig wäre, während in Alayor und Mahon die Mehrzahl der Gesellen in ihren eigenen Häusern, oder wo sie wollen, arbeiten, allein oder in Gruppen von vier oder fünf Freunden mit den Lehrlingen, die sie für nothwendig erachten; dasselbe thun auch die Frauen unter der Leitung einer bereits im Handwerk geschickten Arbeiterin. Den besten Begriff von der Ausdehnung dieses Industriezweiges erhält man aus nachstehender Uebersicht:

	Fabrikanten	Männer	Frauen	Zusammen
Mahon	62	1460	308	1768
Ciudadela	26	658	158	816
Alayor	22	431	67	498
	110	2549	533	3082

Diese Angaben beziehen sich jedoch lediglich auf die für die Ausfuhr thätigen Arbeiter. Außerdem gibt es noch viele Hunderte von Schuhmachern auf Menorca; beispielsweise beschäftigen in Mahon allein die acht Hauptschuhmacher, welche für dortige Kunden arbeiten, 72 Männer und 22 Frauen. Nimmt man noch die untergeordneten Meister, die gleichfalls für Kunden arbeiten, mit je einigen Gesellen, weiter die Meister, die blos Lehrlinge haben, und endlich die Lehrlinge beider Geschlechter hinzu, welche für die Kundschaft und für die Ausfuhr arbeiten, so wird man sehen, daß in Mahon sicher 2000 Männer und Knaben und 500 Frauen und Mädchen durch das Schuhmacherhandwerk beschäftigt sind. Ein ähnliches Verhältniß ergibt sich für Ciudadela und Alayor und selbst für die kleineren Ortschaften, sodaß man ohne Uebertreibung sagen kann, daß sich auf Menorca 4000—4500 Personen, also etwa ein Achtel der Gesammtbevölkerung, direct mit dem Schuhmacherhandwerk befassen.

Eine Vorstellung von der Wichtigkeit der Schuhfabrikation auf Menorca gewähren uns folgende Zahlen:

Während der Jahre 1873 bis 1887 durch die Postdampfer der Sociedad Mahonesa de Vapores nach Barcelona verschiffte Schuhwerkkisten.

Im Jahre 1873	3,346
„ 1874	3,250
„ 1875	3,932
„ 1876	2,989
„ 1877	3,554
„ 1878	3,327
„ 1879	3,773
„ 1880	4,388
„ 1881	4,965
„ 1882	5,156
„ 1883	4,445
„ 1884	3,922
„ 1885	4,650
„ 1886	4,708
„ 1887	4,245
Zusammen:	60,650
Jährliches Mittel:	4,043 1/3

Darin sind nicht blos die in Mahon verfertigten, sondern auch die aus Alayor stammenden Waaren inbegriffen. Die Kisten enthalten im allgemeinen je 6, 8 oder 10 Dutzend Paar von Schuhen verschiedener Sorten, wobei die Mehrzahl 8 Dutzend enthält, was man als Mittel annehmen kann. Von Ciudadela werden nach Habana jährlich etwa 1000 Kisten ausgeführt, welche etwa 10,000 Dutzend Paar Schuhe von verschiedenen Klassen enthalten; davon geht etwa die Hälfte nach Barcelona mit Segelschiffen, die andere Hälfte nach Mahon, um mit den Dampfern von da nach Barcelona zu gelangen, welche Hälfte mithin bereits in die früheren Zahlen mit einbezogen ist.

Sattler gibt es auf Menorca mehrere und sie arbeiten an den landesüblichen Satteln mit Sattelbogen recht gut, namentlich in Alayor werden einige recht elegante verfertigt, darunter manche sehr hübsche für Kinder.

Die Wagenfabrikation ist auf Menorca ziemlich weit vorgeschritten und folgende sind die jetzt auf der Insel arbeitenden Wagner:

Wagen- und Karrenbauer.

Dn Juan Femenias, und „ Mateo Parpal . .	Mahon.	Muelle del Puerto.

Karrenbauer.

Dn Márcos Vidal. . .	Mahon.	La Clota.
„ José Tuduri . . .		
„ Antonio Sintes . .	„	Muelle.
„ Juan Pons . . .	Alayor.	
„ Antonio Sintes . .		
„ José Sintes . . .	Mercadal.	
„ Bernardo Coll . .	Ferrerias.	

Sie machen recht elegante und gut gearbeitete Fuhrwerke, Omnibuswagen für den Passagierverkehr und kleine Carretets, ähnlich denen in Palma üblichen, heutzutage vielfach mit rückwärts sich kreuzender Feder. Dann baut man auch Galeretas, aber nach mahoneser Art gerade an den Seiten mit Glasfenstern, die, statt wie auf Mallorca an den Seiten zum Hineinschieben, zum Hinabsinken sind; sie müssen infolge dessen an den Seiten gerader sein, nicht so ausgebaucht wie die mallorquinischen, dafür

sind sie aber unten breiter. Man lackirt sie braun, röthlich, grün oder gelblich und setzt dahinter Wachsleinwand; die Toldos sind fast immer schwarz. Man verwendet zur Wagenbereitung das Holz der Ulme, der immergrünen Eiche, des wilden Oelbaums, der Buche und auch vielfach der Akazie (Cassia); Maulbeerbaum und Nußbaum werden nur wenig verwendet.

Die menorquinischen Tischler zeichnen sich namentlich in Mahon und Ciudadela in der Möbelfabrikation aus und mehrere gute Möbelfabriken in Barcelona werden von Mahonesern unterhalten. Auf dem Lande sind wohl die meisten einfache Aradérs, welche sich zunächst mit der Verfertigung von Ackerbau- und anderen Hausgeräthen beschäftigen. Es dürfte hier passend sein, eine Liste derselben mit ihren Preisen zu bringen:

Von den Aradérs auf Menorca verfertigte Werkzeuge und andere Geräthe.

		Pesetas
Arada, vollständig für 2 Thiere, einschließlich des Eisens, außer der Reya	das Stück	6'00
„ „ „ 1 Thier allein, „ „ „ „ „ „ „ „		9'00
Basts	für ein starkes Thier	25'00
	„ „ kleines „	17'50
Barreras, in den Tancas üblich	aus wildem Oelbaum	5'00
	aus Kiefer	3'00
„ dobles, um Fuhrwerke durchzuführen	aus wildem Oelbaum	10'00
	aus Kiefer	6'00
Batadors de peña viva (10 und das Holzgerüst 2'50 Pesetas)	das Stück	12'50
Cavall de fer fogassas de formatje	„ „	2'00
Coxíns de llaurar	„ „	2'50
Cap-singla	„ „	0'12
Carretó, allein	„ „	15'00
„ mit hölzernem Rad (8 oder 12'50 Pesetas)	„ „	23'00 oder 27'00
„ mit eisernem Rad (11 oder 20 Pesetas)	„ „	26'00 oder 35'00
Corró oder Abre de cisterna, zum Schöpfen	„ „	1'00
Escaletas, vollständig mit den 4 eisernen Zapfen	„ „	6'00
Escurbays	„ Paar	2'50
Exras per sembrar, einschließlich des Eisens	mit 11 oder 9 Reyas	55'00
	„ 7 Reyas	40'00
	„ 5 „	30'00
(Die Preise für die Exras steigen oder fallen je nach dem Gewicht der Reyas.)		
Estarrossadors llisos (um auf dem eben aufkeimenden Getreide zu ziehen).		5,00
„ ab estacas (von 8 oder 9 Pesetas, um die Erdschollen abzubrechen)		6'00
Ferradas, zum Aufnehmen der Milch beim Melken	aus Kiefer	5'00
	„ Sivine	6'00
Forcas de ventar	für jedes forquilló	0'25
(mit 3, 4 und 5 Zähnen [forquillóns])		
Jou	für Ochsen	3'00
	„ Maulthiere	4'00

		Pesetas
Manegs	de cavac und xada	0'30
	„ pic, picot und picassa	0'35
	„ escoda	0'50
	„ xapóns, cavaguells	0,25
	„ táus	0'15
Morter de picar s'herba de fer formatje	das Stück	2'00
„ „ massar tabac (de fer massos de) mit dem box und 2 anellas	„ „	4'00
Mesuras für Getreide, Hülsenfrüchte, Kleie, Sägespäne etc.	von 1/2 cuartera	10,00
	„ 1 barsella	6'00
	„ 1/2 „	4'00
	„ 1 almud	2'00
	„ 1/2 „	1,50
	„ 1/4 „	1'00
Palas de ventar es blad	das Stück	2'50
Prensa de formatje, vollständig	„ „	12'50
Poals de cisterna, kleine	das Stück aus Kiefer	2'00
	„ Eiche	3'00
„ „ pou, große	„ „ „ Kiefer	4'00
	„ Eiche	6'00
Sivera	das Stück	6'00
Torn de pou, vollständig, allein	„ „	50'00
Corriolas (Rollen) und außerdem Ausrüstung des torn	— —	12'50
Urmetx de garbatjar, vollständig	das Stück	10'00

Die hohen charakteristischen Pouals de Pou de torn werden meistens aus alten Petroleum- und Leinölfässern verfertigt; für Weinfässer benutzt man Weingeist- und Caña-Fässer. Man macht Kübel (Cubells) mit zwei Henkeln, manche mit Draht und Griff oben versehen, Pützen, um das Verdeck zu waschen, Barrilets mit Griff, kleine Wasserfässer für Schiffe (Barrils Aygodés) und Wasserfässer für Boote. Die Petroleum-Blechbüchsen (Latas de Petroleo), die man für 1 Real bekommt, während man 6 für 1 Cubell zahlt, haben die Faßbinderei für das Hauswesen stark verdrängt und keiner will mehr hölzerne Cubells. Die alten Fässer, die mit allerhand Flüssigkeiten hierher kommen, bleiben hier, und es herrscht infolge dessen Ueberfluß daran. Thatsächlich gibt es nur einen einzigen Faßbinder auf der Insel und er verdient nichts. Man hat Castañas aus Kürbis, manche ältere ähnlich denen Sardiniens gravirt, andere kreuzförmig mit Eisen umgürtet, mit einem Knopf in der Mitte auf beiden Seiten versehen; in der Umgürtung sind zwei Röhrchen, um den Faden, mit dem man sie umhängt, hineinzustecken.

Viele der auf Menorca gebrauchten hölzernen Pfeifen werden auf der Insel, namentlich in Alayor, Ferrerias, Sn Cristobal, mehrere auch in Mercadal, ins-

besondere von einem Mann am Toro verfertigt, wenige in Ciudadela und Mahon; viele haben unten ein vorspringendes Stück Holz.

Die Flechtindustrie ist auf Menorca, wenn auch nicht in dem Maße wie auf Mallorca, so doch ziemlich entwickelt. Am meisten macht man Körbe und zwar vorzüglich in Alayor, wo drei Korbflechter vorhanden, von denen zwei Brüder sind; einer, Namens Perdal, ist derjenige, der am meisten arbeitet. In Mahon werden Körbe blos von zweien verfertigt, von denen der eine im Carré de Sant Antoni,



Menorquinische Körbe.

der andere im Carré de l' Angel ist; beide stammen aus Alayor. Die aus Alayor kommenden Körbe werden daselbst aber meistens in Mahon verkauft und zwar in dem Hostal de Can Pera petit und dem Laden von Can Arbona.

Der eigentliche Korb ist aus gespaltenem Pfahlrohr, die Handhaben (Ansas) sind aber fast immer aus wildem Oelbaum, manchmal auch aus Mastixstrauch, stets sind sie aber mit Mastixstrauch umwunden. Die Weide (Vima) kommt für Alayor und Mahon aus dem Favarix von Sta Catalina, sowie aus mehreren Barrancs, für Ciudadela namentlich aus der Marjal veya. Die weiße Vimanera, die man fast blos in Ciudadela für kleine Hausarbeitskörbchen benutzt, bezieht man aus Catalonien. Folgende Zusammenstellung zeigt uns die Namen und die Preise der Körbe in Alayor:

Covo de pescador, 1 Colonnato.
„ „ „ de dur pes Coll, de Sardina, 30 Centimos.
Covonetas d'anar a rentar, 1 Real de plata.
Covos d'anar a rentar oder de bugadera, 5 Sous.
„ de dur pa, 8 Sous.
„ „ Llagostas, unten breiter und niedriger als die gewöhnlichen Covos de pescador, 2 Pesetas bis 2½ Pesetas im Werth.

Man bedient sich bei diesen Körben der Verduchs de Mata für den oberen Rand, für die Griffe oder Henkel, das untere Grundgeflecht, sowie für den Boden; bei den meisten ist in der Mitte Vima negre.

Cestellas, 30 Centimos.
„ d'anar vermar, doppelt so groß wie die gewöhnlichen, 1 Peseta.
Cestelletas per anar a cuy figas, 24 Centimos.
Paneras canastras, große und kleine von 14—30 Centimos bis 1 Peseta.
„ d'hortolá de una arroba, 30 Centimos.
„ von midj quintá, 7 Sous.
Paneret, ½ Peseta.
„ de Bunetas, 14 Centimos d'Escut.
Panereta, niedrig, für Arbeitskörbe und auch, um Obst hineinzulegen.

Man macht Carrafas-Futter gleichfalls aus Caña, an der Stelle aber, wo es hinaufgeht, aus Mastixstrauch und Vima. Ferner macht man Cayeras aus Cañas, um junge Bäume vor weidendem Vieh zu schützen, und Bienenkörbe (Buchs de Beyas), von denen bereits die Rede war; die ersteren sind nicht so fest geflochten wie die letztgenannten.

Die Preise in Mahon in Centimos de Escudo sind folgende:

Cestella, 30 Centimos.
„ gran, 40 Centimos.
Covo d'anar a rentar, 35—40 Centimos.
„ de dur pá, 175 Centimos de Peseta.
„ de pescador, 40—120 Centimos.
„ de dur pes coll de pescador, 50 Centimos.
„ midjansé, 40 Centimos.
Midja Cestella, 23 Centimos.
Pané midjansé, 20 Centimos.
Paner d'hortolá, 34 Centimos.
Paneras, 30—40 Centimos.
Paneret, 17—18 Centimos.
„ de Buneta, 15 Centimos.

In Ciudadela werden auch Körbe verfertigt, wenn auch in geringerem Maße; folgende sind ihre Preise:

Cestella, etwas höher als in Mahon, 1 Peseta bis 5 Reals.
Covo de rentar, 1 Peseta.
Covonet, kleiner, 35—38 Centimes d'Ecut.
Covonetets aus Caña und Vima blanca, dünn, die man aus Barcelona bringt.
Covos de dur Congres a Barcelona, mit etwas engerem Theil, oben mit Deckel, auch Covos de Vixer genannt, weil man sie in die Vivers der Boote steckt.
„ de pescador mit Pfahlrohr, unten Verduchs aus Mastixsträuchern, 8—10 Sous.
Panera de feina, um Handarbeit hineinzustecken, niedriger als in Mahon.
Paners de dur pá, kleiner.
„ de posar dins Bayassas, 28—30 Centimes; höher als die Paners von Mahon, weil man sie so besser in die Bayassas stecken kann. Auch macht man große 4—5 Reales im Werth.

Man fertigt aus Myrten Stricktau (Rest) für die Norias. Palmito-Arbeiten werden auf der Insel blos von einigen gearbeitet, am meisten noch in der Gegend von Ciudadela; in jener von Mahon sind es blos einige Mallorquiner und Ibizaner, welche sich damit befassen. Man verwendet stets mallorquinisches Palmenblatt, mit dem man in und bei Ciudadela gute Tressen flechtet; man macht aus dem dünneren und feineren Strohhüte, Cucades und Morrals für Maulthiere und in der Gegend von Ciudadela auch manche Sanaya tapada; die überwiegende Mehrzahl der Palmenflechtwerke wird aber von der Nachbarinsel eingeführt, namentlich die kleinen feinen Besen (Graneretas), mit welchen, ohne Stiel oder an einem Pfahlrohr befestigt, um höher hinaufreichen zu können, menorquinische Frauen mit Kalk anzustreichen pflegen.

Man hat überdies Cedás para conservar Pa (vielfach aus Junsa und auch aus Spart), aus Stricken bestehende Körbe zur Aufbewahrung von Brot, ähnlich denen, die man auf Mallorca verwendet, Navols genannt, welcher Name auch auf Menorca gebraucht wird. Man hat auch solche, um Käse zu wiegen; in Ciudadela sah ich derartige sehr große Körbe am Platz zum Abwiegen von Brot.

Aus Binsen (Jonchs) macht man außer den drei Reusensorten (Gambins, Morenells, Nansas) noch Arés oder Garbelladors, mit Spartrand und vier gleichfalls aus Spart bestehenden Handhaben an den Seiten, und Garbells zum Reinigen des Getreides im Hause, beide denen gleich, die man auf Mallorca verwendet, dann Käfige, wie wir schon gesehen haben, und vor allem die Polleras, um die Hennen mit den Küchlein einzusperren; es gibt deren mehr oder minder konische und mehr oder minder große, alle aber sind so ziemlich gleich geformt. Die älteren waren gewöhnlich höher und konischer; sie kosten in der Regel $1^1/_3$ Peseta das Stück.

Ebenso hat man Bencis aus Jonchs torsuts, um Getreidegarben (Garbas) festzubinden.

Man fertigt auf Menorca nur sehr wenig Spartsachen. Man macht nur viele Sanayas im oberen Stadttheil, im Arrabal in Mahon, weil man hier den Contract zur Lieferung derselben für die Arbeiten der Mola hat; sie haben etwa 2 Lliuras Inhalt, sind wenig tief und kosten 3 Reales das Stück. Man stellt ferner Sanayas



Pollera aus Binsen.

d' Ansas llargas und Paneras d' anar a pescar mit langen Henkeln und Deckeln her, bei Ciudadela auch hohe Sanayas de parar Farina und in La Bufera sah ich eine von 8 Cuarteras mit geraden Seiten und je zwei Henkeln an den Seiten, einen oben am Rande und einen unten. Auch fertigt man bei Ciudadela große, oben breit mündende Urons mit zwei Henkeln oben am Rande und mit geraden Wänden und einige wenige Sarrias, die nach unten etwas konischer werden als die mallorquinischen, sowie körbchenartige Morrals für Maulthiere. Weiter macht man Estorins peluts im Arrabal, kleinere und größere, alle von einer Farbe; Spartstricke werden

gleichfalls verfertigt und von den Fischern für ihre Boote verwendet, namentlich macht sie ein Spartarbeiter im Hafen von Ciudadela. Er verarbeitet den ungekämmten Spart der Länge nach mit ganzem Stengel (Brins fencés), wodurch die Stricke schöner und fester werden. Man nimmt zumeist Spart aus Cartagena, Mallorca und Algier, während das menorquinische Bodenerzeugniß gewöhnlich ausgeführt wird. Die Taue für Brunnen, Llibant genannt (offenbar vom arabischen Liban, Tau), werden ebenfalls aus Spart verfertigt. Aus Spart macht man endlich auch Frega-



Mit Spart überzogene Flaschen.

dors; die Fregadors de Post kosten 5 Centimos d' Escut, ohne Holz blos 4 Centimos, ganz aus Spart verfertigte Fregadors 5 Centimos, aus einem Bündel Spart bestehende Fregays d' escurar 1 Real das Dutzend. Von Leuten aus Ibiza werden auf Menorca überdies Espardeñas aus Spartgras verfertigt.

Flaschen (Botils und die großen Carrafas), meistens von mallorquinischem Glase, von Midj corté tres y cuatro, umflechtet man in Baixa Mar mit Spart mit Henkeln daran. In dem Henkel ist ein dünner Strick, um den man Spart windet, ähnlich wie beim Henkel einer Sanaya, in welchen Gefäßen, die meistens von

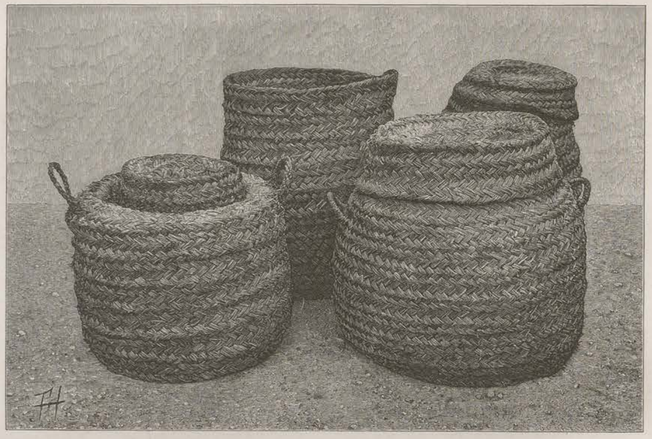
dem Wein geröthet sind, man Wein aus Sn Clemente, Llumesanes und anderen Punkten der Nachbarschaft von Haus zu Haus mit einem Esel zum Verkaufe bringt. Mit Spartgras überzogene Flaschenkürbisse, welche mit Henkeln auf beiden Seiten versehen sind, werden in Ferrerias gearbeitet und werden gleichfalls um Wein mitzubringen verwendet.



Urons aus Sn Cristobal.

Eine für Menorca charakteristische Flechtarbeit sind die Urons aus Carritx, welche dazu dienen, um trockene Hülsenfrüchte, Bohnen, Phisolen u. s. w., darin aufzubewahren. In früherer Zeit machte man deren manche auffallend groß und sie haben verschiedene Formen; sie kommen übrigens immer mehr außer Gebrauch und man kann sie blos noch in der Gegend von Sn Cristobal und theilweise auch von Ciudadela verfertigen sehen. In Albranca nou (bei Sn Cristobal) macht der dortige Amo noch

deren sehr große; manche haben zwei Henkel, manche keinen, fast alle haben einen Deckel, theils zum Aufklappen, theils zum Daraufl egen. In der Canova veya und in Son Picard sah ich derartige sehr bauchige und bei Ciudadela oben mit einem Hals versehene und doppelhenkelige Urons. Man macht ferner aus Carritx Sanayas mit vier Henkeln, um sie unter den Karren zu hängen, und in der Alquerieta sah ich auch einen runden, sehr schweren Korb, von einem Mann dort gearbeitet; er wurde jedoch nur ausnahmsweise gemacht. Vencis aus Carritx werden zum Getreidebinden



Urons aus der Gegend von Ciudadela.

verwendet und zu Fesseln (Travas) aus Carritx für die Schafe gebraucht. Um letztere Flechtwerke zu winden, benutzt man, wie ich sah, in der Marjal nova bei Ciudadela ein Garrot oder Torsedor de fer Travas, aus einem Stück Pfahlrohr und zwei Haken bestehend, es ist jedoch sehr wenig gebräuchlich. Aus den Carritx-Wurzeln macht man kleine Bürsten, welche die dortigen Weber zum Auseinanderbringen der Faden benutzen; endlich macht man aus Carritx auch Catsanas, um Ollas und Calderas daraufzusetzen. Die Catsanas fertigt man indessen gewöhnlich aus Forcs d'Ays (Knoblauchstengeln) und, wo man Bova hat, auch aus diesem Sumpfgrase. Arbeiten

aus Bova macht man aber im allgemeinen nur wenig, man flechtet damit Stühle und bedeckt Pflanzenschulen; in der Gegend von Mercadal und Sn Cristobal macht man daraus Urons; letztere fertigt man auch aus Burró. Diese Pflanze, dem Carritx ähnlich, wächst mehr im Süden der Insel, aber auch im Norden, jedoch stets am Meeresufer; man pflegt die Windmühlen und auch die Pflanzenschulen damit zu decken. Aus Junsa, ähnlich der Bova, nur besser, werden außerdem feiner geflochtene Stühle gemacht; manche Tischler verrichten diese Arbeit, in Ferrerias gibt es auch zwei Weiber, die es thun. Manchmal werden aus Junsa auch Urons verfertigt.

Graneras aus Heidekraut (Bruch) werden in Ferrerias zu Tausenden zubereitet und nach Ciudadela gebracht, von wo sie nach Algier verfrachtet werden. Zwei Leute arbeiten daran und machen 20 Dutzend täglich; in Alayor werden auch manche verfertigt. Außerdem werden zum Hausgebrauch solche Besen auf den einzelnen Besitzungen gemacht; im Süden der Insel geht man nach der Nordseite der Insel, um sie abzuholen, und macht aus diesem Bruch-Sammeln einen Schmaustag. Feinere Besen werden aus Aesia verfertigt, namentlich in Mercadal und Sn Cristobal.

Die Marisc-Industrie, wie man die aus Muscheln verfertigten Arbeiten, Blumen, Statuetten u. s. w. nennt, ist noch immer ziemlich verbreitet und ist die einzige charakteristische, wiewohl sie gegenwärtig theilweise aus der Mode gekommen und man blos Geschäfte mit Fremden, namentlich mit Seeleuten zu machen vermag. Man verkauft fast alles an Schiffe und führt nichts aus; an das Ausland liefert man nur auf Bestellung. Man klebt die Marisc-Stücke mit Gummi und Leim; für Blumen bedient man sich des ersteren und einer Art Kitt (Blanquet), aus Blanc d'España, Gummi und anderen Ingredienzen hergestellt, man muß sich desselben, wenn es warm ist, bedienen; ferner bedient man sich des geglühten Eisendrahtes, nie des Kupferdrahtes. Man arbeitet mit einer kleinen Pincette mit Spitze auf einer Seite zum Auswählen der entsprechenden Stücke u. s. w. Als Marisc-Arbeiter verkaufen und zahlen nur drei Personen Steuer: Humbert, Carreras und Can Fogassa (Toni Manent), die beiden außerdem in dieser Industrie selbständig beschäftigten Frauen arbeiten blos zu Hause. Humbert an der Arravaleta macht mit einer Arbeiterin allerhand Marisc-

Sachen, Floreras von 5—20 Duros das Paar, kleine Tische mit Nadelpolster, Kästchen, kleine Krippen, Bäume mit kleinen Figuren darunter und hohem rundlichen Sturz darauf. Carreras, einstens Hernandez, ist der beste und besitzt den größeren Laden; er hat Muscheln und Gypsteller von dem jungen Maler Hernandez Monjo (jetzt in Barcelona) gemalt und manche recht gut; sie kosten 10 Pesetas das Stück. Die billigeren Floreras kosten 2 Pesetas bis 3—5 Duros, die großen Floreras stets 3—5 Duros das Paar; Muttergottes-Statuetten verkauft man zu 3—5 Duros das Stück. Vier Weiber arbeiten hier, sie verdienen höchstens 5 Reales täglich, gewöhnlich viel weniger. Man arbeitet Wappenbilder aus Marisc und große Bilder in Rahmen, kleine Schiffe, gewöhnlich aus einer Seedattel verfertigt, Körbchen, Polsterchen für Nähnadeln, Kästchen für Ringe, Kästchen mit Spiegel u. s. w. Nur die Trochus und Turbo werden hier mit Säuren gereinigt, die großen Muscheln kommen über Barcelona meistens aus den Philippinen und den Antillen.

Man fertigt bei Manent viele Figuren von Heiligen im Preise von $4^1/_2$—8 Duros, während die Floreras 3—18 Duros kosten. Er bezieht die Glasstürzen aus Guijon (Asturias), die anderen nehmen sie aus Palma von der früheren Fabrik; er macht Uhrtäschchen, Nähnadelpolsterchen zu 3, 4 und 5 Pesetas das Stück, Kästchen, Tempelchen verschiedener Art, Körbchen mit Weintrauben aus Fischaugen und Langusten-Hörner als Korbgeflechte und beschäftigt 5 Arbeiterinnen. Aus Marisc macht man auch Schmucksachen, wie Manschettenknöpfe, Ohrgehänge, Nadeln, Uhrgehänge, Portemonnaies, namentlich bei Humbert, der sie gleichzeitig faßt, andere lassen sie von anderen Goldarbeitern fassen.

Juan Hernandez macht Cameen aus Strombus, darunter recht gute Köpfchen; ein als Lampenschutz verwendbares Stück kostet 14 Duros. Er macht auch solche für Männer- und Weibernadeln; sonst ist die Kunstindustrie blos durch einen Photographen, Juan Femenias, der recht gut arbeitet, vertreten. Es gibt in Mahon zwei junge Maler, welche gute Anlagen haben, den fünfundzwanzigjährigen Hernandez Monjo (zur Zeit, wie bereits erwähnt, in Barcelona) und den blos zwanzigjährigen Pedro Pax, der namentlich mit Bleistift in Porträts eine große Aehnlichkeit

trifft; unter einem guten Meister könnte er etwas leisten. Auch Muscheln, namentlich Cassis, hat er vielfach und mit Geschmack gemalt.

Der Handel Menorcas beschränkt sich auf die beiden Haupthäfen von Mahon und Ciudadela, wobei ersterer fast alles absorbirt; er hat auch drei Vorzüge, die mehr als doppelte Bevölkerung, die Bewegung, welche der Besuch von Kriegs- und Quarantäneschiffen mit sich führt, und die Garnison. Nichtsdestoweniger hat der Handel, wie begreiflich, auf Menorca keine sehr weitreichende Ausdehnung und die Zahl der Handelshäuser von einer gewissen Wichtigkeit ist durchaus gering. Die folgenden, denen wir die Angabe des von ihnen gepflegten Handelszweigs hinzufügen, dürften die wichtigsten sein:

Dⁿ Juan Taltavull, Bankgeschäft, Rhederei, Consignation und Magazin von Colonial-Früchten, sowie aller Sorten von Eßwaaren.

Ladico Hermanos, Bankgeschäft, Consignationen, Bauholz-, Getreide- und Mehlhandel.

Dⁿ Juan Martorell y Caules, Bankgeschäft und Consignationen.

Pasarius Hermanos, Bankgeschäft, Consignationen, Tuch- und Leinwandverkauf.

Dⁿ Miguel Estela, Rhederei, Consignationen und Magazin von Colonial- und allerhand Eßwaaren.

Dⁿ Francisco Terres y Comp., Leder, Häute und Schuhwaaren.

Dⁿ Pedro Balls, Consignationen, Häute und Commissionen.

Dⁿ Lorenzo Orfila, Bauhölzer, Getreide und Mehl.

Dⁿ Jaime Marqués, Rhederei und Magazin von allerhand Eßwaaren.

Sintes y Bagur, Leder, Häute und Schuhwaaren.

Dⁿ Rafael Pons y Borrás, Colonialwaaren, Weingeist und Liqueure.

Dⁿ Augustin Landino, Colonialwaaren und allerhand eßbare Früchte.

Srᵉˢ Gimier y Villalonga, Colonialwaaren und allerhand eßbare Früchte.

Eine Vorstellung von der Handelsbewegung von 1883—1887 geben uns nachstehende Tabellen:

Zusammenstellung der Hauptartikel, welche durch Küstenfahrer in den Hafen von Mahon eingeführt werden, für die Jahre 1883 bis 1887.

Bezeichnung der Waaren.	Menge in Kilogrammen	Werth in Pesetas
Baumaterial — Gyps und Cement	3,082,172	163,113
Baumwolle, unverarbeitet	523,480	860,886
Branntwein	391,127	292,551
Braunkohle	805,170	78,492
Cacao	31,607	94,821
Coaks	66,990	2,009
Droguen	536,042	664,033
Fische, gesalzen	40,341	40,341
Früchte	535,282	139,171
Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln	425,833	93,780
„ trocken	958,111	256,865
Hanf, roh und verarbeitet	84,655	246,457
Häute, trocken, ungegerbt	40,878	73,957
Holz	112,137	53,536
Johannisbrot	249,336	43,865
Kabeljau	174,801	174,801
Kaffeebohnen	287,790	632,875
Körnerfrüchte: Gerste	419,305	106,497
Körnerfrüchte: Mais	377,804	94,701
Körnerfrüchte: Reis	665,151	332,574
Körnerfrüchte: Weizen	1,362,545	509,560
Kriegsmunitionen	1,261,495	—
Kurz- und Eisenwaaren	580,019	3,509,278
Leder: gegerbte Felle	320,036	2,210,032
Leder: Sohlleder	859,721	2,376,907
Maschinen	39,579	24,218
Mehl	2,232,707	952,932
Möbel	122,674	245,348
Monopolisirte Waaren	45,719	607,600
Olivenöl	977,260	1,307,899
Pappendeckelblätter	127,686	38,306
Petroleum	565,219	399,962
Schmiedeeisen	224,347	91,781
Seife	511,393	491,558
Steinkohle	2,846,880	85,406
Suppenteig	384,244	359,355
Töpferwaaren	689,881	174,047
Verschiedene Waaren	2,463,041	2,988,246
Webereierzeugnisse	493,035	4,216,495
Wein	1,781,601	880,942
Zucker	1,491,134	1,192,964
Zusammen:	29,188,228	27,108,161

Zusammenstellung der Hauptartikel, welche durch Küstenfahrer aus dem Hafen von Mahon ausgeführt werden, für die Jahre 1883 bis 1887.

Bezeichnung der Waaren	Menge in Kilogrammen	Werth in Pesetas
Alte Fetzen	71,789	35,944
Branntwein	127,302	102,831
Früchte	147,756	38,380
Gemüse, trocken	1,451,307	365,831
Häute, trocken, ungegerbt	22,860	58,238
Kabeljau	1,765	1,765
Kaffeebohnen	81,263	158,381
Käse	371,076	517,315
Körnerfrüchte: Gerste	128,758	33,179
Körnerfrüchte: Hafer	18,682	2,802
Körnerfrüchte: Mais	52,800	15,840
Körnerfrüchte: Weizen	459,422	158,462
Kriegsmaterial	92,058	—
Kurzwaaren	32,585	162,725
Küchengewächse	116,227	23,227
Leder	29,794	181,526
Nadelholz in Balken	671,018	313,537
Petroleum, raffinirt	31,849	22,646
Selchfleisch	9,114	27,342
Schmalz, roh	34,687	34,687
Schuhwerk	1,711,250	20,734,690
Steinkohle	25,076	1,053
Töpferwaaren	63,749	18,977
Verschiedene Waaren	2,545,258	2,180,720
Vieh: Maulthiere	28,938	57,876
Vieh: Rinder	779,634	779,634
Vieh: Schafe	417,408	417,408
Vieh: Schweine	77,411	77,411
Webereierzeugnisse	966,178	5,357,693
Weizenmehl	125,614	45,017
Wolle, roh	276,227	276,227
Zucker	183,507	160,762
Zusammen:	11,152,362	32,362,126

Zusammenstellung der Hauptartikel, welche aus Europa und Afrika in den Hafen von Mahon eingeführt werden, für die Jahre 1883 bis 1887.

Bezeichnung der Waaren	Zu Grunde gelegte Maßeinheit	Menge	Werth in Pesetas
Bier	Hektoliter	1'60	75
Blech	100 Kilo	59	71
Bleioxyd	100 „	26,864	9,496
Böttchergeräthe	100 „	3,375	1,389
Branntwein	Hektoliter	124'63	2,122
Zusammen:			13,153

Bezeichnung der Waaren	Zu Grunde gelegte Maßeinheit	Menge	Werth in Pesetas
Transport:			13,153
Cement	100 Kilo	257,706	10,313
Cerealien, außer Weizen	100 „	1,039,644	217,669
Eisen — Gußeisen	100 „	247	142
Eisen — zu Nägeln geschmiedet	100 „	88	50
Eisen — Schmiedeeisen	100 „	2,487	1,305
Eisen — verarbeitetes Schmiedeeisen	100 „	1,932	1,526
Eisendraht	100 „	33,940	9,026
Feines verarbeitetes Holz	Kubikmeter	1,476	2,952
Fett von Thieren	100 Kilo	920	736
Früchte, trocken	100 „	3,258	814
Gemüse, trocken	100 „	1,291,164	309,879
Glas, gewöhnliches	100 „	3,358	977
Irdene Waare	100 „	4,484	6,521
Kabeljau	100 „	16,000	9,920
Kleie	100 „	406,278	44,690
Kriegsmaterial	100 „	406,586	—
Krystall-Glas	100 „	90	90
Leder, lackirtes	Kilogramm	119	2,142
Marmor	100 Kilo	4,000	300
Maschinen	100 „	25,922	32,910
Nadelholz in Balken	Kubikmeter	5,455	99,550
Petroleum	100 Kilo	62,542	15,010
Pflanzenhaare	100 „	1,750	437
Pianos	Stückeinheit	6	4,800
Reis	100 Kilo	2,475	744
Schwefel	100 „	91,320	11,811
Silber in Barren	Hektogramm	11'21	22,420
Sohlleder	Kilogramm	2,310	22,960
Spartgras	100 Kilo	35,800	8,900
Steinkohle	1000 „	17,285,639	1,092,616
Theer	100 „	1,102	152
Töpferwaaren — Geschirr	100 „	17,286	1,609
Töpferwaaren — Ziegel	100 „	4,060	608
Vieh — Esel	Stückeinheit	15	1,140
Vieh — Pferde	„	28	18,900
Vieh — Rinder	„	71	14,550
Vieh — Schafe	„	81	972
Vieh — Schweine	„	4	400
Vögel, lebende	Kilogramm	35	70
Wachs	100 Kilo	10	15
Weizen	100 „	277,573	66,783
Weizenmehl	100 „	62,045	21,957
Zucker	100 „	14,919	9,706
		Zusammen:	2,081,225

Zusammenstellung der Hauptartikel, welche nach Europa und Afrika aus dem Hafen von Mahon ausgeführt werden, für die Jahre 1883 bis 1887.

Bezeichnung der Waaren	Zu Grunde gelegte Maßeinheit	Menge	Werth in Pesetas
Fahrzeuge, kleinere — Boote	Stückeinheit	11	13,800
Früchte — frische	100 Kilo	22,000	5,500
Früchte — trocken	100 „	2,030	591
Gemüse, trocken	100 „	28,340	9,919
Käse	Kilogramm	1,460	1,928
Mariscos	100 Kilo	5,050	4,860
Selchfleisch	Kilogramm	1,604	4,817
Silberwaaren	Hektogramm	1,300	3,640
Vieh — Esel	Stückeinheit	9	560
Vieh — Maulesel	„	83	35,100
Vieh — Pferde	„	4	1,200
Vieh — Rinder	„	13	4,940
Wein — feiner	Hektoliter	18	2,016
Wein — gewöhnlicher	„	12'63	419
Weizen	100 Kilo	4,550	1,005
		Zusammen:	90,295

Zusammenstellung der Hauptartikel, welche aus Amerika in den Hafen von Mahon eingeführt werden, für die Jahre 1883 bis 1887.

Bezeichnung der Waaren	Zu Grunde gelegte Maßeinheit	Menge	Werth in Pesetas
Baumwolle, roh	100 Kilo	652,210	945,703
Bienenhonig	100 „	6,139	1,716
Böttchergefäße	100 „	46,064	18,426
Caña	Hektoliter	1,985'96	90,268
Früchte	100 Kilo	2,000	500
Glas	100 „	1,530	459
Kaffeebohnen	100 „	44,076	75,303
Petroleum, feines	100 „	94,618	25,764
Zucker	100 „	163,585	85,890
		Zusammen:	1,244,029

Zusammenstellung der Hauptartikel, welche nach Amerika aus dem Hafen von Mahon ausgeführt werden, für die Jahre 1883 bis 1887.

Bezeichnung der Waaren	Zu Grunde gelegte Maßeinheit	Menge	Werth in Pesetas
Anisbranntwein	Hektoliter	61'64	4,007
Gemüse, trocken	100 Kilo	16,615	9,119
Kochsalz	100 „	50,000	1,000
Olivenöl	100 „	17,700	10,530
Quadersteine	100 „	20,000	200
Schuhwerk	Kilogramm	16,245	259,920
Steinkohle	1000 Kilo	190,000	1,900
Töpferwaaren	100 „	28,340	14,170
Wein — feiner	Hektoliter	12'00	1,344
Wein — gewöhnlicher	„	68'00	2,244
Weizenmehl	100 Kilo	4,000	1,600
Zuckerwerk	Kilogramm	3,495	7,000
		Zusammen:	313,034

Menorca ist im Verhältniß zu seiner Ausdehnung mit Fahrstraßen gut versorgt, denn nicht blos die vom Staate erbauten Straßen durchschneiden nach allen Hauptrichtungen die Insel, sondern es setzt auch eine ganze Reihe von Communal- und Privatwegen die einzelnen Häusergruppen und Besitzungen mit diesen in Zusammenhang, sodaß sich behaupten läßt, daß zu jeder etwas wichtigeren Besitzung gefahren werden kann. Da ein jeder bestrebt war, möglichst rasch die Hauptfahrstraße zu erreichen, so sind häufig ganze Reihen solcher Privatwege entstanden, die fast parallel laufen, und man muß, um zu den einzelnen Punkten zu gelangen, manchmal bei Häusern, die aneinander stoßen, immer wieder auf den Hauptfahrweg zurückkehren; ein Umstand, der nicht wenig die rasche Durchwanderung der Insel erschwert. Wollte man dagegen, um den Weg abzukürzen, die dazwischenliegenden Parets übersteigen, so nimmt man eine unsagliche Mühe und die Gefahr auf sich, daß die Parets, namentlich wenn sie schon alt sind, herabrollen und einen verwunden. Bevor wir auf die nähere Besprechung der jetzigen Fahrwege übergehen, wollen wir einen historischen Rückblick auf die Wege der Insel werfen.

Der älteste Weg, von dem einige behaupten, daß er schon eine römische Straße gewesen sein mag, ist der sogenannte Camino Real viejo, der in Mahon beginnt,

mehrere Biegungen beschreibt, nahezu Alayor auf der Südseite berührt, mit leichten Ondulationen bis nahe an Ferrerias sich hinzieht und den Barranc d'Algendar überschreitend in Ciudadela endigt. Auf der Karte von Armstrong, die 1794 veröffentlicht wurde, gemessen, ist dieser Weg 21—22 englische Meilen oder etwa 33 Kilometer lang. Nach der Meinung einsichtiger Ingenieure ist er besser tracirt als der neue Weg von Kane. An diesem Wege wurde etwa 100 Meter von Alayor entfernt im Jahre 1822 eine Art Menhir entdeckt, mit einer einfachen, dem Kaiser Trajan gewidmeten Inschrift, was möglicherweise ein Meilenstein war. Dieser selbe Weg dürfte wohl auch jener „gefährliche Weg von dreißig Tausend Schritt" sein, den der Bischof Severus, um sich von Jamnona (Ciudadela) nach Magon (Mahon) zu begeben, im Jahre 418 zurücklegte, wie er in seinem Briefe mittheilt. Wie dem immer sein mag, muß jedenfalls der Weg vor 1301 bestanden haben, in welchem Jahre zuerst Mercadals Erwähnung gethan wird, denn wenn es der Weg gleichzeitigen oder späteren Datums wäre, hätte er in der Nähe der Ortschaft vorbeigeführt. Der Weg nach Sta Agueda hat bestimmt schon zur Zeit der Araber und vielleicht schon der Römer, auf deren Zeit das Gemäuer des Schlosses theilweise hinweist, bestanden. Im Jahre 1331 ließ man den Saumweg, Camino de Caballos genannt, herstellen, damit die Cavallerie rasch an die Stellen, wo der Feind sich ausschiffen würde, gelangen könne. Diese Servitut besteht noch heutzutage und der General Llorente ließ noch vor ein paar Jahren zur leichteren Bewachung der Küste aus sanitären Gründen den Weg wieder überall frei machen. Andere Fahrwege müssen bereits im 16. und 17. Jahrhundert vorhanden gewesen sein, da es schon im Jahre 1558 auf Menorca Karren gab und Dn Juan Martí im Jahre 1656 einen Wagen hielt. Im folgenden Jahrhundert ließ der Gouverneur Richard Kane den Fahrweg anlegen, der auf den englischen Karten als Kane's Weg bezeichnet und in den Urkunden Camino Real nuevo genannt wird, mit 28 Meilensteinen. Die Ueberlieferung besagt, daß die neue Straße von den Menorquinern anfangs nicht benutzt wurde, was wohl in der viel größeren Länge im Vergleich zu der älteren und in den sehr starken Neigungen, die sie aufweist, seine Erklärung findet, da sie ohne Trancheen und Aufbauten über den natürlichen Boden führte; Mängel, die erst in neuerer Zeit thunlichst corrigirt wurden. Außerdem bemächtigte sich der Gouverneur des ganzen Bodens, den er hierzu brauchte, ohne den Eigenthümern irgendeine Entschädigung dafür zu zahlen oder irgendeine Vergütung für die während

der Jahre 1713—1715 erlittenen Schäden zu geben. Im Jahre 1736 verpflichtete der Gouverneur die Gemeinden (Universidades), einen bezahlten Aufseher zur Ueberwachung der Erhaltung des Weges anzustellen, trotz der Opposition, die sie machten, da sie der Meinung waren, daß es genügen würde, diese Verpflichtung der Reihe nach zu erfüllen. Der Gouverneur Philipp Anstrother, der interimistisch von 1739—1741 und als wirklicher Gouverneur 1742 auf Menorca befahl, behielt sich den ganzen District von Ferrerias vor, um Steinhühner zu jagen, für welche Jagd er eine große Vorliebe hatte, und ließ, um mit mehr Bequemlichkeit dahin zu gelangen, vom Camino Real einen Fahrweg bis nach Ferrerias durch die Gründe des Lloch de Ball eröffnen, trotz des Einspruches des Eigenthümers, der auch nicht dafür entschädigt worden war, und verpflichtete die Universidad (Gemeinde) von Mercadal, Leute zur Erbauung der Straße zu senden.

Die Fahrstraße von Kane mündete ursprünglich in Mahon in die Calle del Arrabal, wohin die neue Rectificirung sie wieder hinführt. Der Conde de Cifuentes, Capitan-General der Balearen mit Residenz in Mahon, führte sie an die Stelle, die sie jetzt bei der Culareega einnimmt, indem die Cuesta de la Alameda oder de S'Hort nou im Jahre 1785 gebaut wurde. In den Jahren 1800 und 1801 verwendeten die Engländer neben der üblichen durch die Universidades besorgten Instandhaltung viele Soldaten zur Ausbesserung dieser Straße, um mit größerer Leichtigkeit die Artillerie transportiren zu können, wenn die Insel, wie sie befürchteten, vom Feinde besetzt werden würde.

Erst im Jahre 1848 wurde auf Rechnung der Regierung der Dienst der Fahrwege Menorcas organisirt. Von diesem Zeitpunkt an bis zum Jahre 1860, in welchem die Arbeiten an den Fahrstraßen nach Villa Carlos, S^{n} Luis und S^{n} Clemente begonnen wurden, waren alle Arbeiten darauf gerichtet, den Weg von Kane in einen für den Wagenverkehr geeigneteren Stand zu setzen. Bis 1878 gab es zwischen Mahon und Cindadela keine andere Verkehrsader als diese, und bis zum heutigen Tage wird sie von Mahon bis Mercadal benutzt. Trotz der gemachten Verbesserungen war dieser Weg noch sehr mangelhaft und wies mehrere Neigungen auf, welche bis 16 % erreichten. Die Zunahme des Landbaues und des Handels des Landes bewog die Regierung, die Vorarbeiten für eine neue Carretera machen zu lassen, welche die Ortschaften Alayor,

Mercadal und Ferrerias mit den beiden Städten Mahon und Ciudadela in directen Zusammenhang setzen sollte. Dieses Project wurde 1873 mit dem entsprechenden Voranschlag genehmigt. Im Jahre 1875 wurden die Arbeiten an dem neuen Fahrweg begonnen und gegenwärtig ist das Stück zwischen Mercadal und Ciudadela auch bereits dem Verkehre eröffnet.

Wir wollen nun der Reihe nach die auf Menorca bestehenden Fahrwege etwas näher betrachten. Es sind:

Carretera (antigua) de 2° Orden de Mahon a Ciudadela por Mercadal (alte Fahrstraße zweiter Ordnung von Mahon nach Ciudadela über Mercadal), 7 Meter breit.

	Kilometer	Meter
Länge des Fahrweges von Mahon bis nach Alayor. . . .	12	200
„ „ „ „ Alayor bis nach Mercadal . . .	7	800
„ „ „ „ Mercadal bis nach Ferrerias .	8	075
„ „ „ „ Ferrerias bis nach Ciudadela .	18	075
Gesammtlänge:	46	150

Als festes Personal zu ihrer gewöhnlichen Erhaltung fungiren: drei Peones Capatazes mit einem Lohn von 2'25 Pesetas täglich und zwölf Peones Camineros mit 2 Pesetas Tagelohn; außerdem verwendet man 250 Pesetas im Jahre pro Kilometer Fahrweg für Material und außerordentliche Tagelöhne. Im Jahre 1883 wurde die Schotterung dieser Carretera in der Section von Mahon und Mercadal gemacht, welche 34394'11 Pesetas kostete. Im selben Jahre wurde auch die Brücke über den Torrent des Bergers mit 12 Meter Lichtraum erbaut, die 6781'54 Pesetas kostete. Sie wird für die neue Fahrstraße von Mahon nach Fornells, von der später die Rede sein wird, gleichfalls benutzt werden. Da die Ortschaft von Alayor im Süden von der Carretera getrennt liegt, wird sie durch einen Zweigweg mit ihr verbunden, welcher officiell Carretera de 3° Orden de Alayor a la de Mahon a Ciudadela (Fahrstraße dritter Ordnung von Alayor nach der Straße von Mahon nach Ciudadela) heißt. Seine Länge beträgt 660 Meter und er hat zu seiner Instandhaltung einen Peon Caminero mit einem Gehalte von 2 Pesetas

täglich, der gleichzeitig zwei Baumschulen mit Bäumen zum Verpflanzen an dem Fahrwege pflegt. Die für Material festgesetzte Summe ist 200 Pesetas. Diese Fahrstraße war früher ein Feldweg, welcher schon seit langer Zeit verbessert wurde, mithin kann der Preis ihrer Erbauung nicht bestimmt werden.

Carretera (nueva) de 2° Orden de Mahon a Ciudadela por Mercadal (neue Fahrstraße zweiter Ordnung von Mahon nach Ciudadela über Mercadal), Breite 7 Meter. Das Project dieses Fahrweges wurde erst im Jahre 1873 genehmigt und der Kostenaufwand im Voranschlag auf 1,031,863'06 Pesetas berechnet. Zur Erleichterung der Arbeit theilte man die herzustellende Strecke in 6 Stücke oder Sectionen, deren Längen die folgenden sind:

			Kilometer	Meter	Kilometer
Im Bau	1. Stück	von Mahon bis nach Alcaidus	6	341	20'544
	2. „	„ Alcaidus bis nach Alayor	5	608	
	3. „	„ Alayor bis nach Mercadal	8	595	
Gebaut und im Betriebe	4. „	„ Mercadal bis nach Ferrerias	6	599	23'652
	5. „	„ Ferrerias bis nach Las Tavernas	8	106	
	6. „	„ Las Tavernas bis nach Ciudadela	8	947	

Gesammtlänge von Mahon bis Ciudadela: 44'196.

Die Kosten des Baues der drei fertigen Stücke in Pesetas sind folgende:

Für die Enteignung der durch den Bau beanspruchten Gründe	204,012	33
Für Baukosten	1,059,420	11
Zusammen:	1,263,432	44

Wie wir sehen, überschreitet diese Summe den Gesammtvoranschlag für die sechs Stücke des Fahrweges; dies hängt mit dem Umstand zusammen, daß mehr Bauten vorgenommen wurden, als im ursprünglichen Voranschlag vorgesehen waren, durch additionelle Voranschläge ist aber das sich ergebende Deficit aufgehoben worden. Wenn man nicht die Auslagen für ein Stück dem Guthaben der anderen Stücke aufbürdet, so ergibt sich, daß heutzutage noch folgende für den Bau der Straßen von Mahon nach Ciudadela verwendbare Summen vorhanden sind:

Von Mahon nach Mercadal	Erstes Stück	143,584'46	Pesetas
	Zweites Stück	105,556'36	„
	Drittes Stück	203,662'37	„
	Zusammen:	452,803'19	Pesetas.

Im Jahre 1887 wurden für die Enteignung der Gründe zu den Arbeiten des ersten Stückes 112,501'86 Pesetas bezahlt; die Kosten der Enteignung des zweiten und dritten Stückes dürften auf 80,000 Pesetas zu schätzen sein. Diese Auslagen berühren, wie begreiflich, nicht den allgemeinen Voranschlag der Arbeit, sondern werden auf Rechnung anderer Positionen des allgemeinen Staatsbudgets bezahlt. In dem Maße, wie die neuen Stücke der Carretera dem Verkehre eröffnet werden, gehen auf diese die Peones Camineros der alten Fahrstraße über, und die Unterhaltungsauslagen, die man für die alte Strecke machte, werden auf die neue übertragen und die alte verlassen. Carretera de 3° Orden de Mahon a Villa Carlos, Breite 5 Meter. Dieser Weg wurde in den Jahren 1860—1862 erbaut; seine Länge beträgt 2 Kilometer 810 Meter.

Die enteigneten Gründe kosteten	25,625'00	Pesetas
Die Gesammtkosten der Bauten beliefen sich auf	39,508'50	„
Zusammen also:	65,133'50	Pesetas.

Für seine Unterhaltung besteht ein Peon Caminero mit dem Tagesgehalte von 2 Pesetas; die Jahresauslage für Material und außerordentliche Tagelöhne beträgt 750 Pesetas. Carretera de 3° Orden de Mahon a Sⁿ Luis, Breite 6 Meter, wurde von 1862—1864 erbaut; die Länge ist 4 Kilometer 498 Meter.

Die Kosten der Enteignung betrugen	43,238'00	Pesetas
Die Baukosten beliefen sich auf	140,991'96	„
Zusammen:	184,229'96	Pesetas.

Für ihre Unterhaltung sorgt ein Peon Caminero, dem ein anderer von den zweien, welche die Carretera de Sⁿ Clemente haben, aushilft; für Material und außerordentliche Tagelöhne sind 1125 Pesetas ausgeworfen. Carretera de 3° Orden de Mahon a Sⁿ Clemente, Breite 6 Meter, wurde 1862—1864 erbaut; ihre Länge beträgt 5 Kilometer 242 Meter.

Die enteigneten Gründe kosteten . . .	54,564'00	Pesetas
Die Baukosten beliefen sich auf . . .	145,911'47	„
Zusammen:	200,475'47	Pesetas.

Zwei Peones Camineros mit einem Gehalt von 2 Pesetas täglich sorgen für ihre Erhaltung; für Material und außerordentliche Tagelöhne besteht eine Dotation von 1315 Pesetas. Carretera de 3° Orden de Fornells a S^{n} Cristobal por Mercadal, Breite 6 Meter, wurde im Jahre 1875 erbaut; ihre Länge beträgt von Fornells nach Mercadal 8 Kilometer 437 Meter, von Mercadal nach S^{n} Cristobal 6 Kilometer 359 Meter, zusammen 14 Kilometer 796 Meter. Es betrugen:

Die Enteignungskosten	118,748'38	Pesetas
Die Baukosten	404,303'99	„
Zusammen:	523,052'37	Pesetas.

Für die Unterhaltung der Straße sorgen ein Capataz mit einem Gehalt von 2'25 Pesetas täglich und 4 Peones Camineros mit 2 Pesetas Tagesgehalt; für Material und außerordentliche Tagelöhne sind 3755 Pesetas ausgeworfen. Carretera de 3° Orden de S^{n} Cristobal a Ferrerias, Breite 6 Meter; ihr Bau datirt von 1885, ihre Länge beträgt 7 Kilometer 103 Meter.

Die Kosten der Enteignung waren . .	78,506'47	Pesetas
Die Baukosten	260,815'96	„
Zusammen:	339,322'43	Pesetas.

Zu ihrer Instandhaltung gibt es 2 Peones Camineros mit 2 Pesetas Tagesgehalt; für Material und außerordentliche Tagelöhne sind 1775 Pesetas bestimmt.

Die im Jahre 1887 in den Vorarbeiten vollendeten Projecte, welche jedoch noch keine Genehmigung erhalten haben, sind die folgenden: Project einer Urbanizacion von 418 Meter der Carretera, am Eingang von Ciudadela, dessen Voranschlag 23,680'57 Pesetas beträgt; Project der Wiederherstellung der Carretera von Mahon nach Ciudadela in der Section von Mahon nach Mercadal, der Voranschlag beträgt 13,311'90 Pesetas; Project der Wiederherstellung der Carretera de Fornells a S^{n} Cristobal in der Section von Fornells nach Mercadal, im Voranschlag sind

die Kosten zu 6734'70 Pesetas angenommen; Project der Erbauung von Brust- und Schutzmauern für dieselbe Carretera, Voranschlag 11,745'08 Pesetas.

In den Vorarbeiten begriffen ist gegenwärtig der Plan einer Carretera de Mahon al Puerto de Fornells. Nach den bisherigen Aufnahmen dürfte sie 21 Kilometer lang werden und wird in die Straße von Fornells nach Mercadal, bei 3 Kilometer 200 Meter von Fornells abgehend, einmünden.

Nach bereits von den Cortes genehmigten Gesetzen sollen folgende Carreteras, welche in der Erweiterung des Straßennetzes des Staates inbegriffen sind, in ihrer Ausführung studirt werden:

1. Verlängerung der Carretera de Mahon a Ciudadela por Mercadal bis zu den Häfen von Mahon und Ciudadela.

2. Verlängerung der Carretera de Mahon a Villa Carlos bis zum Leuchtthurm des Hafens von Mahon.

3. Verlängerung der Carretera de Mahon a S^{n} Luis bis zur Cala de Alcaufar.

4. Verlängerung der Carretera de Mahon a S^{n} Clemente bis nach Cala en Porter.

5. Verlängerung der Carretera de Fornells a S^{n} Cristobal bis zur Cala de S^{n} Adeodato.

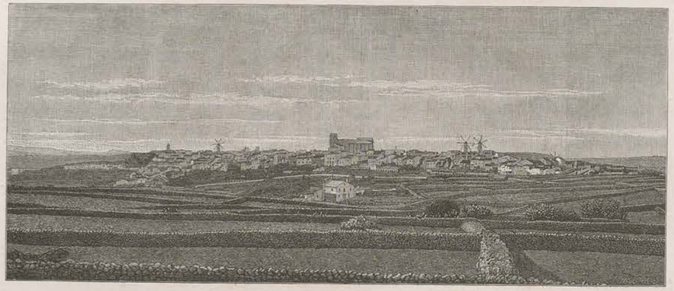
6. Eine neue Carretera, welche, von Fornells abgehend, bei S^{ta} Agueda und dem Pont de Son Belloch vorbeiführen und bei Cala de S^{ta} Galdana endigen soll.

Sobald diese 6 Verlängerungen beziehungsweise neuen Fahrstraßen ausgeführt sein werden, wird Menorca ein wirklich vollständiges Straßennetz besitzen, und dieser Erfolg ist vorzüglich dem Eifer und der Liebe für ihre Heimatinsel zu verdanken, welche ihre Vertreter in den Cortes an den Tag legten.

Zu diesen Fahrwegen führen eine Unzahl von Seitenwegen, welche theils gleich zu Fahrwegen eingerichtet, theils beim Wiederaufbau der an sie angrenzenden und mit der Zeit verfallenden Parets nach und nach erweitert wurden. Nichtsdestoweniger sind

deren manche so eng, daß ein Wagen fast mit den Rädern auf beiden Seiten anstößt; die meisten sind infolge ihrer Verjährung zu Vicinalwegen geworden. Man hat in den letzten Jahren, was Fahrwege betrifft, große Fortschritte gemacht und in wenigen Jahren dürfte auf der ganzen Insel kaum eine, wenn auch noch so kleine Besitzung vorhanden sein, zu der man nicht mit dem Wagen gelangen könnte.

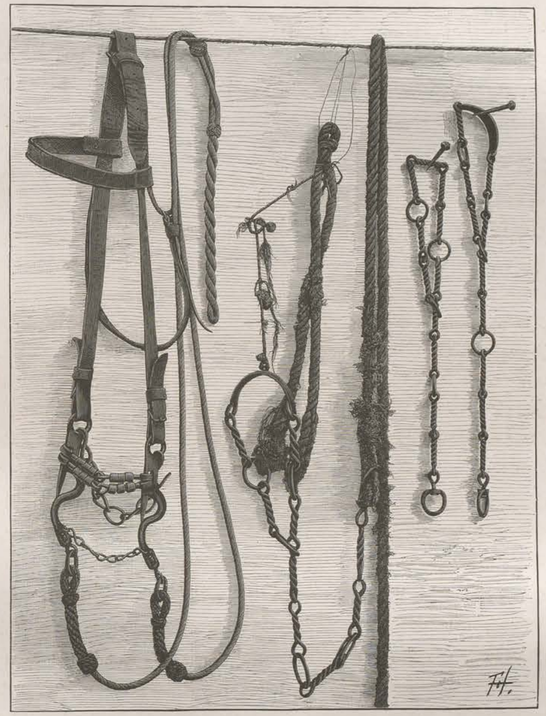
Trotz der vielen Fahrwege, welche in neuerer Zeit gebaut wurden, wird auf der Insel Menorca, sicher infolge der noch vor wenigen Jahren vorhandenen Nothwendigkeit, viel mehr geritten als auf Mallorca. Es nimmt sich an Sonn- und



Alayor von der Hauptlahrstraße aus.

Feiertagen häufig ganz hübsch aus, ganze Cavalcaden zu sehen, die zu der Stadt kommen oder sich zur Kirche der Ortschaft begeben. Man reitet Esel und Maulthiere, die fast ausnahmslos sehr fromm sind. Betreffs der ersteren ist es eigenthümlich, daß man auf einer Eselin nicht reitet und die Esel als kräftiger und lebhafter vorzieht, während man auf dem benachbarten Mallorca allgemein den Eselinnen wegen ihrer Sanftmuth den Vorzug gibt. Die Maulthiere sind, wenn männlichen Geschlechts, fast ausnahmslos verschnitten und haben einen gerade gestutzten Schweif. Von den Cadenas oder Halfterketten hat man zwei typische Formen, mit und ohne Nasenplatten, aus mehreren gegliederten Ringen bestehend, manche mit breiteren einfachen statt mit gedrehten Ringen (wie jene des Pfluggespannes), unten mit drehbaren Ringen; einige wenige haben einen Nagel auf der Nasenplatte. Viele Reiter gebrauchen statt der Kette einen Zaum, meistens eine kräftige Stange und zwar sowohl für Esel wie

für Maulthiere, damit sie mehr aufgeputzt gehen. Der Gebrauch der Sattel, der auf Mallorca fast gar nicht besteht, ist auf Menorca ein ganz allgemeiner, ja man findet kein Besitzhaus, wo man nicht einen und häufig mehrere Sattel antreffen würde. Es



Menorquinische Zäume und Nasenketten.

ist gewöhnlich der sogenannte spanische Sattel (Sellas de Corbas) mit Sattelbogen vorn und rückwärts. Sie werden auf der Insel gearbeitet und vielfach nach dem Maße von dem, der sie benutzen soll; die in Alayor verfertigten haben gewöhnlich

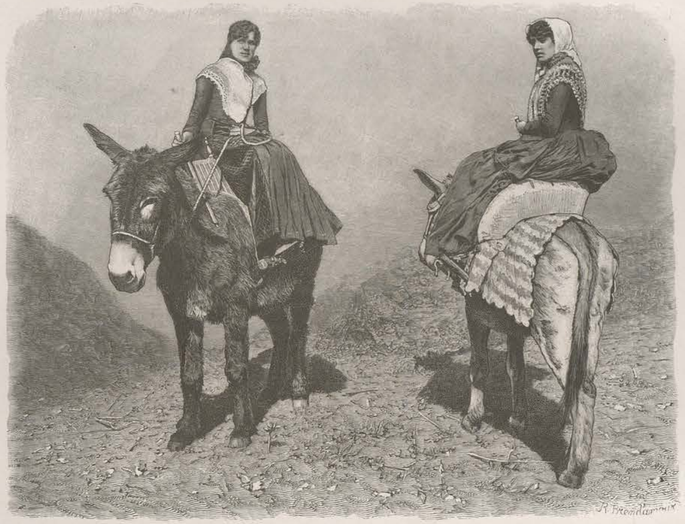
vorn ein rothes Stückchen als Verzierung, das mit Messingnägeln umgeben ist; sie sind übrigens in den vorderen Sattelbogen statt abgerundet ganz gerade. Man macht deren, wie wir schon sagten, auch mehrere ganz kleine für Kinder; englische Sattel, Sellons genannt, hat man sehr wenig, da sie von den Menorquinern als unbequemer und nicht so sicher angesehen werden. Vielfach verwendet man gewundene Rindsruthen (Tiretas de Bou) als Reitpeitsche. Die Frauen gebrauchen zum Reiten die Aubarda, einen hohen Seitensitzsattel von Holz und Leinwand, meist mit Kattun überzogen, der unterhalb des Sitzpolsters ein kleines Kästchen mit aufklappbarer Thür



Aubarda mit offenem Sitzkästchen.

hat, in dem die Mädchen das Kopftuch oder andere Toilettegegenstände aufzubewahren pflegen. Damit beim Sitzen die Kleider sich nicht auf dem Kreuze des Thieres beschmuzen, pflegt man auf dieses Decken zu legen, die zumeist mit dem Ueberzuge der Aubarda zusammenhängen; sie sind verschiedenfarbig, meistens gestreift und häufig mit einem gelappten Rande versehen. Der hohe Sitz verleiht den auf Aubardas Reitenden ein eigenthümliches Aussehen, bietet jedoch namentlich im Falle des Sturzes des Thieres eine gewisse Gefahr. Die Thiere haben aber meistens einen so sicheren Tritt und die Frauen sind so an die Aubarda gewöhnt, daß sie auch im raschesten Tempo auf ihr dahinjagen. Gar hübsch sieht es aus, wenn kleine Kinder auf dem Kreuze

des Reitthieres hinter der Mutter sitzen; sind sie klein, so werden sie sicherheitshalber mit einem besonderen Gurt an der Aubarda befestigt. Stets haben die auf der Aubarda reitenden Frauen einen kurzen runden Stock, der manchmal recht elegant, mit hübschem Knopf und mit einer kleinen eisernen Spitze unten versehen ist, mit welcher sie das häufig faule Thier antreiben. Reichere Damen bedienen sich statt der Aubardas

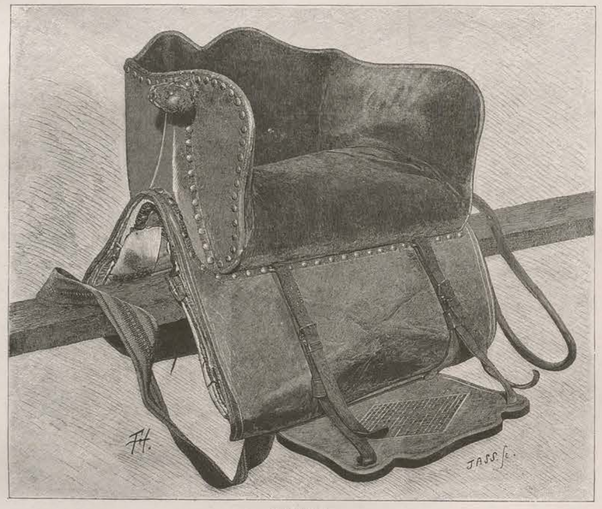


Reitende Menorquinerinnen.

einer anderen Art Sattel, der mit Leder überzogen, mit Messingnägeln beschlagen, meistens mit Sammt ausgepolstert und bald roth, bald grün, blau oder auch andersfarbig ist. Früher, als noch keine Fahrwege vorhanden waren, konnte man solche Sattel in allen reicheren Häusern sehen, jetzt sind sie nur noch in wenigen älteren zu treffen und meistens auf den Dachboden verbannt. Männer sowohl wie Frauen reiten aber auch vielfach, namentlich wenn sie zur Arbeit gehen oder etwas zu Markte tragen, auf Bayassas nach mallorquinischer Art. Häufig kann man auf den Carreteras,

insbesondere in der Umgebung von Mahon, Frauen ruhig auf diese Weise dahinreiten sehen, meistens mit einem Schirm mit Kattunfutteral, der in die Bayassa gesteckt ist. Der Transport von Kohle geschieht noch zum großen Theil mit Bayassas und Säcken darauf.

Um Sachen, namentlich Holz, auf dem Holzsattel (Bast) zu befördern, benutzt man wie auf Mallorca die Seingas, die hier Escurbays heißen. Sie unterscheiden sich



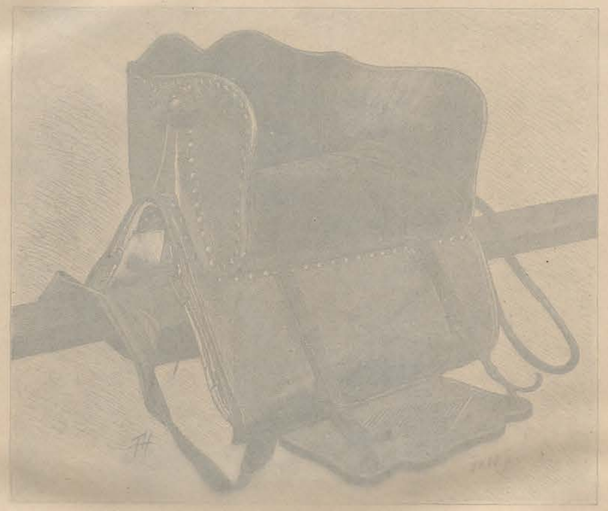
Damensattel.

von den mallorquinischen nur dadurch, daß sie etwas abgerundeter sind. Manchmal wird ein Haken (Gancho) aus Holz verwendet, um Zweige (Rama) auf einem Bast mit Stricken zu befestigen. Zumeist werden Säcke der Länge nach auf die Maulthiere mit Hülfe der Escurbays geladen, manchmal aber auch der Quere einfach über den Holzsattel gelegt und mit Stricken festgebunden. Um Fleisch zu transportiren, setzt man namentlich in Mahon die Escurbays festgebunden hoch, wodurch sie oben eine Verflachung bilden, auf der das Fleisch ruht. In ähnlicher Weise bedient man sich,



insbesondere in der Umgebung von Mahon, Frauen ruhig auf diese Weise dahinreiten sehen, meistens mit einem Schirm mit Kattunfutteral, der in die Bayassa gesteckt ist. Der Transport von Kohle geschieht noch zum großen Theil mit Bayassas und Säcken darauf.

Um Sachen, namentlich Holz, auf dem Holzsattel (Bast) zu befördern, benutzt man wie auf Mallorca die Serrons, die hier Escurbays heißen. Sie unterscheiden sich



Escurbay.

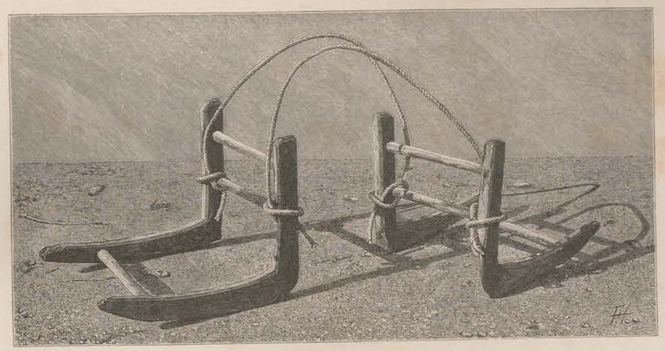
von den mallorquinischen nur dadurch, daß sie etwas abgerundeter sind. Manchmal wird ein Haken (Gancho) aus Holz verwendet, um Zweige (Rama) auf einem Bast mit Stricken zu befestigen. Zumeist werden Säcke der Länge nach auf die Maulthiere mit Hülfe der Escurbays geladen, manchmal aber auch der Quere einfach über den Holzsattel gelegt und mit Stricken festgebunden. Um Fleisch zu transportiren, setzt man namentlich in Mahon die Escurbays festgebunden hoch, wodurch sie oben eine Verflachung bilden, auf der das Fleisch ruht. In ähnlicher Weise bedient man sich,



MITTAGSRUHE.

um schwere Sachen, wie einen Stein u. s. w., fortzuschaffen, wie wir schon früher erwähnt haben, der Cadireta des Garbetjador.

Wie begreiflich, entwickelt sich heutzutage das ganze Leben der Insel auf der Haupt-Carretera, auf welche die übrigen Fahrstraßen münden. Komisch und erwähnenswerth ist die Gewohnheit der menorquinischen Esel, den vorbeifahrenden Wagen ihr Hintertheil zuzudrehen, wahrscheinlich in der Absicht, den Kopf zu wahren; sie stoßen aber dadurch gegen die Räder. Wenn sich auf einem der engen, durch Parets flankirten Fahrwege zwei Fuhrwerke begegnen, gilt die folgende Regel:



Escurbays.

Cocho y Carro, va enrera es Carro (Wagen und Fuhre, die Fuhre geht zurück).
Carro y Carro, va enrera es buyt (Fuhre und Fuhre, die leere geht zurück).

Auf den Fahrwegen fahren die Fuhrwerke links vor, ausgewichen wird stets rechts.

Wirklich Charakteristisches gibt es in den Fuhrwerken Menorcas nicht mehr; die Geschirre sind moderner Art und von schwarzem Leder. Man hat zweierlei Kummetarten: Collars a la francesa werden die mit leierartig vorstehendem Holz und mit Ringen an den Seiten genannt, während die oben wulstförmig abgerundeten a la Catalana heißen; letztere sind nur bei wenigen Gespannen üblich. Häufig wird den Fuhrwerken

bei Steigungen ein Maulthier vorgespannt und nach französischer Art mit Tausträngen an der Deichsel des Wagens befestigt; manchmal ist der abgerundete Selletó von



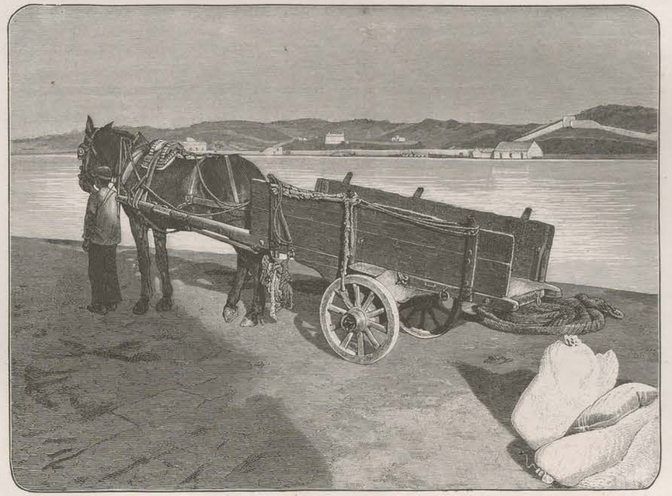
Gewöhnlicher Karren.



Karren zum Holztransport.

Holz auf beiden Enden bunt gemalt. Die gewöhnlichen Fuhrwerke haben an den Seiten zapfenartig vortretende Hölzer, nach rückwärts ein Bret zum Aufheben, häufig mit zwei

kugelartig abgerundeten Stücken, um sie besser fassen zu können, zuweilen ein einfaches Holzstück, das mit ein paar Stricken befestigt ist. Sie haben eine Leinwanddecke (Vela), die bei manchen höher, bei manchen niedriger steht, in der Regel aber höher, als dies auf Mallorca üblich ist. In der Gegend von Ciudadela sind kleinere Fuhrwerke mit gelblich angestrichener Vela, die innerhalb der zapfenförmig vortretenden Seiten-



Karren zum Transport am Hafen.

hölzer zu stehen kommt, in Gebrauch; in den häufigsten Fällen sind die Karren grün angestrichen. Um Holz transportiren zu können, legt man leiterartige Hölzer auf, welche die benutzbare Oberfläche vergrößern. Manche Fuhrwerke aus Alayor haben, namentlich wenn sie Feixos für die Backöfen tragen, eine Sanaya mit Ansas oder eine gewöhnliche Sanaya, die unter dem Wagen hängt oder auf einem Bret ruht, manche eine Sarria. Zum Hafentransport bedient man sich länglicher Fuhrwerke mit niedrigen Rädern. Die Wagen der Herren, Omnibuswagen u. s. w. sind meistens olivengrün lackirt.

Folgende sind die Preise der auf Menorca üblichen Fuhrwerksorten:

Omnibus	mit 8 Sitzen im Inneren, je nach Herstellung und Ausstattung											von	300	bis	320 $
Galeras	„ 6	„	„	„	„	„	„	„	„	„	„	„	200	„	220 „
Jardineras oder Americanas, descubertas (offen)	„ 4	„	„	„	„	„	„	„	„	„	„	„	150	„	200 „
Carros de trabay (Arbeitskarren), je nach Größe, Bauart u. s. w.												„	25	„	100 „
Carretons emb mollas (mit Sprungfedern), je nach Größe und Bauart												„	35	„	50 „

Nachstehend geben wir die Zahl der Fuhrwerke nach den verschiedenen Districten vertheilt:

Municipaldistrict	Ortschaft	Nach den Listen der 6 Gemeinden		Nach der Liste der Delegacion Civil	Gesammtzahl der Fuhrwerke
		Arbeitskarren	Fuhrwerk zum eigenen Gebrauch	Wagen zur öffentlichen Benutzung	
Alayor	Alayor	45	10	6	61
Ciudadela	Ciudadela	180	65	6	251
Ferrerias	Ferrerias	11	6	—	17
Mahon	Mahon	221	37	23	281
	Sⁿ Clemente				
	Sⁿ Luis				
Mercadal	Fornells	144	5	2	151
	Mercadal				
	Sⁿ Cristobal				
Villa Carlos	Villa Carlos	12	—	3	15
	Zusammen:	613	123	40	776

Der landesübliche Preis der Zugthiere und Fuhrwerke ist nachstehender:

Lohnfuhrwerke für den Tag.

1 Carro (Karren) allein	1'00 Pesetas,	zum Antheil, ein Viertel des Erlöses eines jeden Tages.
1 Zugthier allein	5'00 „	
Kutscher allein	2'50 „	
Kutscher, Zugthier und Karren (zusammen) .	6'00 „	je nach der Arbeitsleistung 7 und 7'50, in dem Lazareth 10'00 Pesetas.
1 Galera (Personenwagen) allein	2'50 „	oder zum Antheil ein Drittel des Erlöses.
Zugthier allein	7'50 „	
Kutscher allein	4'00 „	
Kutscher, Zugthier und Galera (zusammen) .	10'00 „	
1 Coche (Wagen) oder Omnibus allein . .	5'00 „	
2 Zugthiere	10'00 „	
Kutscher allein	4'00 „	
Kutscher, 2 Zugthiere und Wagen (zusammen)	15'00 „	je nach Personenzahl, Entfernung und Zustand der Wege bis zu 30 Pesetas.

Alle diese Tagelöhne erniedrigen sich um etwa ein Viertel und in ganz besonderen Fällen sogar um ein Drittel, wenn nicht öffentliche Arbeiten im Gange sind, bei strenger

Winterkälte u. s. w., dagegen erhöhen sie sich, wenn viele Schiffe vorhanden sind, die im Lazareth während der Jahreszeit ausladen, wo die Familien verreisen, um einige Zeit auf dem Lande zuzubringen u. s. w.

Nachstehendes ist der Preis der Fahrten und der einzelnen Plätze von Mahon aus berechnet:

Fahrten von Mahon aus.

Nach Villa Carlos . . .	bis zu	2	oder	3	Personen	3'00	Pesetas,	Coche oder galera				5'00	Pesetas.		
„ Sⁿ Luis	„	„ 2	„	3	„	3'00	„	„	„	„		5'00	„		
„ Llumesanes	„	„ 2	„	3	„	3'00	„	„	„	„		5'00	„		
„ Sⁿ Clemente . . .	„	„ 2	„	3	„	3'00	„	„	„	„		5'00	„		
„ Alayor	„	„ 2	„	3	„	6'00	„	„	„	„		10'00	„		
„ Mercadal	„	„ 2	„	3	„	7'50	„	„	„	„		12'50	„		
„ Sⁿ Cristobal . . .	„	„ 2	„	3	„	10'00	„	„	„	„		15'00	„		
„ Fornells	„	„ 2	„	3	„	10'00	„	„	„	„		15'00	„		
„ Ferrerias	„	„ 2	„	3	„	10'00	„	„	„	„		15'00	„		
„ Ciudadela	„	„ 2	„	3	„	20'00	„	„	„	„		30'00	„		

Nach dem Dampfschiff, um Passagiere, deren Begleitung oder Neugierige zu bringen oder abzuholen, im allgemeinen 5 Pesetas.

Einzelne Plätze (von Mahon aus).

Nach Villa Carlos . . .	in der Regel					0'15	Pesetas,	an Volksfesten				0'25	Pesetas.		
„ Sⁿ Luis	„	„	„			0'25	„	„	„			0'50	„		
„ Llumesanes	„	„	„			0'25	„	„	„			0'50	„		
„ Sⁿ Clemente . . .	„	„	„			0'25	„	„	„			0'50	„		
„ Alayor	„	„	„			1'00	„	„	„			2'00	„		
„ Mercadal	„	„	„			1'00	„	„	„			2'00	„		
„ Sⁿ Cristobal . . .	„	„	„			1'50	„	„	„			3'00	„		
„ Fornells, wenn eine Kutsche fährt						2'00	„	„	„			3'00	„		
„ Ferrerias	„	„	„	„		2'00	„	„	„			3'00	„		
„ Ciudadela	„	„	„	„		3'50	„	„	„			4'00	„		

Täglicher Eilwagen von Mahon nach Ciudadela.

Von Mahon nach	Alayor	1'00	Pesetas	alle Tage.	
„ „ „	Mercadal	2'00	„		
„ „ „	Ferrerias	3'00	„		
„ „ „	Ciudadela	4'00	„		

In Sⁿ Luis sind mehrere Schubkarren vorhanden, welche dazu dienen, um nach Mahon allerhand Sachen zu transportiren. Sie haben drei Räder, von denen eins vorn steht, und einen hölzernen, grau angestrichenen Kasten; manchmal sieht man Kinder darin, ein andermal Weinflaschen. Auch in Sⁿ Clemente sind ein paar solcher Karren zum Weintransporte vorhanden.

Menorca besitzt 3 Dampfer:

	Geaichter Tonnengehalt	Reiner Tonnengehalt	Gebaut in
„Puerto Mahon“	594	356	1877
„Nuevo Mahones“ . . .	627	396	1880
„Menorca“	346	190	1859

Sie gehören der Sociedad Mahonesa de Vapores, welche im Jahre 1854 unter dem Namen einer Sociedad del Vapor Mahones, welches das erste Schiff war, das die Gesellschaft ankaufte, gegründet wurde. Dieses, kurz vorher in Greenwich gebaut, kostete 31,583 Duros. Es besorgte als einziger Postdampfer den Fahrdienst zwischen Mahon, Alcudia und Barcelona bis zum Jahre 1861. Im Jahre 1859 ließ die Gesellschaft für sich den Dampfer „Menorca" in Glasgow bauen; er kostete 52,000 Duros und wurde von Cadiz, wo er nationalisirt wurde, von der Regierung für den marokkanischen Krieg zu Transportdiensten für 6000 Duros monatlich vermiethet. Da im Jahre 1861 erlangt wurde, daß die Regierung einen anderen wöchentlichen Postdampfer subventionire, der den directen Verkehr zwischen Palma und Mahon besorgen sollte, so wurde der „Mahones" zu diesem Dienste bestimmt, während der Dampfer „Menorca" die Linie Mahon, Alcudia, Barcelona besorgte. Durch Vertrag vom 31. Dezember 1876 wurde die Gesellschaft reorganisirt, das Kapital auf 100,000 Duros erhöht und in 100 Commanditen von je 1000 Duros getheilt, die wieder in kleinere Antheile von 200 Duros geschieden waren. Sie nahm den gegenwärtigen Namen einer Sociedad Mahonesa de Vapores an und kaufte in Barcelona im März 1877 den spanischen, aber in England gebauten Dampfer „Ebro", den gegenwärtigen „Puerto Mahon", welcher mit den Ausbesserungs- und Umänderungsauslagen 59,360 Duros kostete. Damals wurde der „Mahones" zum Reservedampfer bestimmt, um die anderen Schiffe während der Zeit ihrer Reinigung und Ausbesserung zu ersetzen, was früher durch ein zwischen Alcudia und Ciudadela verkehrendes Segelschiff geschehen mußte. Der Dampfer „Menorca" wurde für die Reisen nach Palma und der Dampfer „Puerto Mahon" für die Fahrten nach Alcudia und Barcelona bestimmt. Im Jahre 1880 wurde der Mahones verkauft und im December desselben Jahres der spanische, aber in England gebaute Dampfer „Duero" in Barcelona gekauft, den man in „Nuevo Mahones" umtaufte; er kostete mit den Umänderungen und Verbesserungen 46,500 Duros. Mit Hülfe dieser drei Dampfer besorgt die Gesellschaft den pflichtmäßigen Dienst der beiden officiellen Linien von Mahon nach Palma, Alcudia und Barcelona; außerdem bestimmte sie im Sommer den Reservedampfer, der bald der Puerto Mahon, bald der Nuevo Mahones ist, zu freien directen Reisen nach Barcelona aller 14 Tage, welche mit anderen gleichfalls freien und vierzehntägigen directen von Mahon nach Algier abwechseln. Die Größe

der vorerwähnten Dampfboote, ihren genauen Tonnengehalt, Maschinenpferdekraft, Schnelligkeit und Kohlenverbrauch zeigt uns nachstehende Tabelle:

Maßverhältnisse der Dampfer „Mahones", „Menorca", „Puerto Mahon" und „Nuevo Mahones".

Dampfer „Mahones".

Länge		40'37 Meter
Breite		5'53 „
Tiefe		2'98 „
Gesammt-Brutto-Tonnengehalt	194'64 Tonnen	
Abzug vom Maschinenraum, von Kesseln und Passagier-Kajüten	— 57'31 „	
Reiner Tonnengehalt	137'13 Tonnen.	

Maschinenkraft: 120 Pferdekräfte.
Verbraucht 7 Quintals Kohle in der Stunde bei einer Fahrgeschwindigkeit von 9 Seemeilen in der Stunde.

Dampfer „Menorca".

Länge		47'76 Meter
Breite		6'80 „
Tiefe		3'51 „
Gesammt-Brutto-Tonnengehalt	346'96 Tonnen	
Abzug vom Maschinenraum, von Kesseln und Passagier-Kajüten	— 156'28 „	
Reiner Tonnengehalt	190'68 Tonnen.	

Maschinenkraft: 230 Pferdekräfte.
Verbraucht 10 Quintals Kohle in der Stunde bei einer Fahrgeschwindigkeit von 10 Seemeilen in der Stunde.

Dampfer „Puerto Mahon".

Länge		61'07 Meter
Breite		7'69 „
Tiefe		4'49 „
Gesammt-Brutto-Tonnengehalt	594'26 Tonnen	
Abzug vom Maschinenraum, von Kesseln und Passagier-Kajüten	— 238'14 „	
Reiner Tonnengehalt	356'12 Tonnen.	

Maschinenkraft: 380 Pferdekräfte.
Verbraucht 9 Quintals Kohle in der Stunde bei einer Fahrgeschwindigkeit von $10^1/_2$ Seemeilen in der Stunde.

Dampfer „Nuevo Mahones".

Länge		59'60 Meter
Breite		8'00 „
Tiefe		4'88 „
Gesammt-Brutto-Tonnengehalt	627'08 Tonnen	
Abzug vom Maschinenraum, von Kesseln und Passagier-Kajüten	— 230'64 „	
Reiner Tonnengehalt	396'44 Tonnen.	

Maschinenkraft: 380 Pferdekräfte.
Verbraucht 9 Quintals Kohle in der Stunde bei einer Fahrgeschwindigkeit von 10 Seemeilen in der Stunde.

Der Passagierverkehr war ein ziemlich reger, wie aus nachstehender Tabelle ersichtlich ist:

Passagiere aller Classen, welche durch die Dampfer der Sociedad Mahonesa de Vapores während der Rechnungsjahre 1882/83—1886/87 vom Hafen von Mahon nach denen von Barcelona, Palma, Alcudia und Algier und umgekehrt befördert wurden.

Fahrtrichtung	Zahl der Passagiere in den Rechnungsjahren von:					Passagiere zusammen
	1882—83	1883—84	1884—85	1885—86	1886—87	
Von Mahon nach Barcelona . . .	2,392	1,892	1,570	1,832	1,817	9,503
Von Barcelona nach Mahon . . .	2,190	1,937	1,668	1,758	1,595	9,148
Von Mahon nach Palma	1,250	1,524	1,413	2,461	1,313	7,961
Von Palma nach Mahon	1,543	1,276	1,185	2,363	1,473	7,840
Von Mahon nach Alcudia	783	809	559	658	995	3,804
Von Alcudia nach Mahon	668	645	375	443	835	2,966
Von Mahon nach Algier.	323	191	23	21	263	821
Von Algier nach Mahon	302	180	27	15	231	755
Insgesammt:	9,451	8,454	6,820	9,551	8,522	42,798

Der Unterschied, den man in den Jahren 1882—83 in dem Verkehr zwischen Mahon und Barcelona und 1885—86 zwischen Mahon und Palma zu verzeichnen hat, ist durch den Truppenwechsel bedingt. In den Jahren 1884—85 und 1885—86 verringerte sich die Zahl der nach und von Algier beförderten Passagiere infolge des Umstandes, daß man in diesen Jahren lediglich eine Reise nach diesem Hafen unternahm.

Die Gesellschaft besitzt einen Slip, welchen im Jahre 1857 und 1858 die Regierung auf einer der Werften des alten Arsenals zu bauen gestattete und welcher zur Reinigung der Boote treffliche Dienste leistet, indem diese auf dem Slip so lange gelassen werden, bis alle Reparaturen fertig sind, wodurch die Miniumfarbe des Grundes, welche noch von der Gesellschaft verwendet wird, vollständig zu trocknen Gelegenheit hat. Dieser Slip wurde früher auch vielfach für andere Schiffe benutzt; da jedoch für jedes Schiff ein eigener hölzerner Stuhl gebaut werden muß, kommt dies sehr kostspielig zu stehen, und die meisten ziehen es deshalb vor, benachbarte Docks, namentlich in Marseille, aufzusuchen. Natürlich bleibt für die eigenen Schiffe immer derselbe Stuhl, dessen numerirte Stücke sorgfältig aufbewahrt werden. Zum Hissen am Land gibt meistens

die Marine aus der Mannschaft der dort stationirten Kriegsschiffe für die Kabestanarbeit eine unentgeltliche Aushülfe.

Die Gesellschaft häuft keinen Reservefonds auf und vertheilt halbjährlich alle Renten, auf Rechnung dieser werden jedoch jährlich 6% des Werthes der Dampfer, des Slip und anderen Gesellschaftseigenthums amortisirt. Wenn die Gesellschaft Fonds zum Ankaufe neuer Schiffe brauchte, hat sie für die nöthige Zeit Geld zu 4% mittelst Pagarés des Gestor aufgenommen, ohne die Actionäre mit passiven Dividenden zu belästigen; die Schiffe werden nicht versichert. Die jährliche Subvention, welche die Gesellschaft von der Regierung bezieht, beträgt 112,000 Duros. Die Gesellschaft wird von dem Socio Gerente Dn Juan Taltavull verwaltet und geleitet; für die Rechnungsrevision, Bilanzziehung und Reglementsberathungen besteht außerdem eine Junta Inspectora, von den Herren Dn Rafael Femenias, als Präsidenten, Dn José Fabregas, Dn Nicolas Fabregues, Dn Gregorio Femenias, als Vocales, und Dn Fernando Montanari, als Secretär, gebildet.

Das Herbergswesen ist auf Menorca verhältnißmäßig gut; in Mahon dient als Unterkunftshaus die Fonda de Bustamante, die recht gut ist, im Centrum der Stadt, auf der kleinen Plaza de la Arravaleta liegt und stark besucht wird, wohl gewöhnlich nicht von fremden, sondern von Offizieren der dortigen Garnison, von denen viele auch darin zu wohnen pflegen. Unweit davon ist die Fonda del Centro gelegen, außerdem gibt es mehrere recht billige Casas de Huespedes. In Ciudadela trifft man gleich, wenn man ankommt, an der Plaza de Alfonso III. auf die Fonda, welche wohl die einzige Ciudadelas ist, in einem dem Hotelier gehörigen neuen Hause befindlich. Sie ist recht wohnlich und sauber und die Hausfrau thut, von ihren Töchtern unterstützt, ihr Möglichstes, um ihre Kunden zufrieden zu stellen. Meistens sind dies Handelsreisende, welche nach Ciudadela kommen, um daselbst den Leuten ihre Waaren anzubieten. In Fornells hat man in der letzteren Zeit ein kleines Gasthaus eröffnet, welches, mit einem geräumigen Speisesaal und einer Reihe von kleinen Zimmern mit Betten versehen, sich vorzüglich dazu eignet, eine Ausflugspartie zu beherbergen. Es wird namentlich von Leuten aus Mahon und Umgebung stark besucht, welche dort die guten frischen Fische von Fornells essen; manche bringen daselbst auch ein paar

Tage zu, mit Fischen und Jagen beschäftigt. In allen diesen Gasthäusern wird man neben der für Menorca charakteristischen Reinlichkeit überall durch die Liebenswürdigkeit und Zuvorkommenheit der Leute angenehm berührt. In den übrigen Ortschaften sind keine Gasthäuser vorhanden, Alayor ausgenommen, wo sich ein kleines Gasthaus gleich am Anfange der Ortschaft zur Linken befindet; es gibt aber nichtsdestoweniger Plätze, wo man die Thiere unterbringen und auch einen Imbiß zu sich nehmen kann, eine Art Hostals wie auf Mallorca, ohne daß sie jedoch das Aussehen und den Charakter eines solchen besitzen; meistens sind sie von Leuten unterhalten, die gleichzeitig Wein ausschenken. Jeder Gutsbesitzer und auch viele Amitjés haben in der benachbarten Ortschaft ein ihnen gehöriges Einkehrhaus oder Posada.

Der Postverkehr wird durch die früher erwähnten Dampfer nach außen und mittelst Correos-Wagen nach innen besorgt, welche Anschluß an die Dampfer haben und einen recht regen Passagierverkehr an den Hauptfahrstraßen erhalten.

Post auf Menorca.

Gewöhnliche Correspondenz.

Administration von Mahon und Ciudadela.

Eingang von Privatbriefen und amtlichen Packeten, von Drucksachen und Zeitungen während der Jahre 1883 bis 1887.

Jahr	Administration von:	Zahl der eingegangenen Privatbriefe und amtlichen Packete		Gewicht der eingegangenen Drucksachen und Zeitschriften in Kilogrammen	
1883	Mahon	124,760	144,880	5,740	7,228
	Ciudadela	20,120		1,488	
1884	Mahon	123,620	144,437	6,941	8,477
	Ciudadela	20,817		1,536	
1885	Mahon	131,430	152,578	7,536	9,084
	Ciudadela	21,148		1,548	
1886	Mahon	128,340	150,059	6,342	7,914
	Ciudadela	21,719		1,572	
1887	Mahon	119,934	142,294	5,995	7,663
	Ciudadela	22,360		1,668	
	Insgesammt:	734,248		40,366	

Diese annähernden Daten sind das Mittel der beiden von der Administration im März und September gemachten Wiederzählungen. Die Administration von Mahon umfaßt die ganze Insel, nur Ciudadela und dessen Municipaldistrict ausgenommen, welche die zweite Administration von Menorca innehat, die jedoch, wie begreiflich,

nur einen gegen Mahon unbedeutenden Verkehr besitzt. Die gewöhnliche Correspondenz, welche abgeht, wird nicht gezählt und kann daher nicht aufgeführt werden.

Außerordentliche Correspondenz.

Eingang und Ausgang von eingeschriebenen Briefen und Sendungen mit Werthangabe während der Jahre 1883 bis 1887.

Jahr	Administration von:	Eingegangene eingeschriebene Briefe	Abgeschickte eingeschriebene Briefe		Eingegangene Sendungen mit Werthangabe im Inlandsverkehr	Abgeschickte Sendungen mit Werthangabe im Inlandsverkehr		Eingegangene Sendungen mit Werthangabe im Weltverkehr	Abgeschickte Sendungen mit Werthangabe im Weltverkehr	
1883	Mahon	1,845	1,550		40	120		2	21	
	Ciudadela	315	218		—	—		—	—	
1884	Mahon	1,204	1,355		33	140		5	43	
	Ciudadela	403	307		—	—		—	—	
1885	Mahon	2,340	1,990		33	169		6	18	
	Ciudadela	285	222		—	—		—	—	
1886	Mahon	1,990	1,856		45	164		8	27	
	Ciudadela	422	360		3	5		9	—	
1887	Mahon	1,658	1,953		115	157		4	31	
	Ciudadela	385	322		10	11		7	—	
	Zusammen:	10,847	10,133	20,980	279	766	1,226	41	140	

Die Angaben vorstehender Tabelle sind amtlich und genau. Die Sendungen mit Werthangabe finden sich während der Jahre 1883, 1884 und 1885 bei der Administration von Ciudadela nicht verzeichnet.

Telegraphie auf Menorca.

Telegrammverkehr während der Jahre 1883—1887.

Jahr	Station	Eingegangene Telegramme	Abgeschickte Telegramme	Zusammen	
1883	Mahon	10,028	9,749	19,777	23,341
	Ciudadela	1,536	1,581	3,117	
	Alayor	231	216	447	
1884	Mahon	12,470	13,437	25,907	30,147
	Ciudadela	1,618	1,642	3,260	
	Alayor	506	474	980	
1885	Mahon	13,604	13,610	27,214	32,420
	Ciudadela	2,160	2,036	4,196	
	Alayor	522	488	1,010	
1886	Mahon	11,565	11,429	22,994	28,536
	Ciudadela	2,040	2,400	4,440	
	Alayor	540	562	1,102	
1887	Mahon	12,018	10,701	22,719	28,602
	Ciudadela	2,319	2,518	4,837	
	Alayor	579	467	1,046	
	Insgesammt:	71,736	71,310	143,046	

Die hier mitgetheilten Daten sind amtlich und genau. In den Jahren 1884 und 1885 waren viele Schiffe und Passagiere in Quarantäne und daher kommt die große Zahl von Telegrammen; wir finden dasselbe bei den Briefsendungen.

Nachstehende sind die von der Regierung für Communicationen gemachten Auslagen:

			Pesetas jährlich
1. Postdampfer von Mahon nach Barcelona und von Mahon nach Palma, in Versteigerung			56,000'00
2. Eilwagen von Mahon nach Ciudadela, in Versteigerung			3,240'00
3. Telegraphie und Post des Innern:			
Personal der Station Mahon	6,115'20	Aufwand für das Personal der gesammten Insel. Es verbleibt und ist bei jedem Posten subtrahirt ein Abzug von 10%, welchen die Regierung zurückbehält.	12,742'50
Ein Diätar daselbst	337'50		
Personal der Station Alayor	1,449'48		
„ „ „ Ciudadela	1,998'72		
Sicherheitspersonal auf der ganzen Linie	1,347'60		
Peatones und Carteros (Briefträger) von San Luis, Villa Carlos, Mercadal, Fornells, San Cristobal und Ferrerias	1,494'00		
4. Material- und Verwaltungsaufwand auf ganz Menorca:			
Mahon	420'00	Aufwand an Material für die gesammte Insel. Hier Nettoaufwand und ohne Abzug, da ein solcher nicht gemacht wird.	1,506'00
Alayor	256'00		
Ciudadela	330'00		
Unterhaltungskosten der ganzen Linie annähernd	500'00		

Jährlicher Gesammtaufwand an Personal und Material für Telegraphie und Post: 73,488'50.

Die höchste Militärbehörde der Insel ist der Gouverneur von Mahon, Generalcommandant der Insel, im Range eines Mariscal de Campo; außerdem gibt es je einen:

Sergento major im Range eines Obersten.

Sergento major in der Festung von Isabel II.

Gouverneur von Fornells im Range eines Hauptmanns.

Feldpfarrer.

Director des Parque de Artilleria im Range eines Obersten.

Geniecommandant im Range eines Majors (Comandantes).

Aerztlichen Director des Militärspitals im Range eines Oberstlieutenants.

Kriegscommissarius-Vertreter und den Gefe de la Guardia civil im Range von Unterlieutenants.

Endlich ist der Gefe de Carabineros im Range eines Oberlieutenants zu nennen.

Im Jahre 1887—1888 gab es 22 Officiere im Rückstande und zwar:

Coroneles	4	Capitanes	4
Tenientes Coroneles	2	Tenientes	5
Medico Major	1	Capellan	1
Comandantes	5	Zusammen:	22

und noch 1 Brigadier de Ingenieros.

In den Jahren 1887—1888 war die Besatzung Menorcas folgende:

Infanterie	7	Stabsofficiere,	50	Officiere,	782	Soldaten,	325 Reservesoldaten.
Artillerie	2	„	13	„	426	„	—
Genietruppe	—	„	3	„	56	„	—
Carabineros	—	„	2	„	53	„	—
Guardia civil	—	„	1	„	17	„	—
Zusammen:	9	Stabsoffiziere,	69	Offiziere,	1334	Soldaten,	325 Reservesoldaten.
							1659

Von den Kasernen von Menorca können die der Esplanada von Mahon 800, die von Villa Carlos 1550 und die der Mola 2200 Mann fassen, im ganzen also 4500 Mann.

Die Marinebehörden sind der Commandant der Provinz Menorca und Hafenkapitän von Mahon, der zweite Commandant, der Jefe de Torpedos und des Arsenals, der Ayudante des Hafens von Ciudadela und der Ayudante des Hafens von Fornells.

Von Civilbehörden gibt es, vom Ministerium des Inneren (Ministerio de Gobernacion) abhängig, einen Director de Sanidad del Lazareto und einen des Hafens von Mahon, einen Gefe de Comunicaciones, einen Delegado del Gobierno, einen Subdelegado de Medicina y Cirurgia, einen de Farmacia und einen de Veterinaria. Vom Finanzministerium (Ministerio de Hacienda) sind abhängig ein Administrador subalterno de Hacienda de Partido, ein Administrador de Contribuciones und ein Registrador de la Propriedad. Vom

Unterrichtsministerium (Ministerio de Fomento) hängen der Gefe de la Biblioteca publica de Mahon und 2 Ayudantes de Ingenieros de Caminos Puertos y Canales ab; vom Justizministerium (Ministerio de Justicia) der Juez de primera Instancia von Mahon von der Klasse de ascenso, die Juezes municipales der 6 Gemeinden, die Fiscales municipales und der Decano del Colegio de Abogados.

Die Insel zerfällt in 6 Gemeindebezirke, welche ihre Municipalverwaltung wie alle spanischen Alcaldias besitzen; früher waren es deren lediglich 5, indem Mahon und Villa Carlos eine einzige Gemeinde bildeten, welche letztere Stadt am 24. April 1872 zu einer selbständigen Gemeinde erhoben wurde. Eine erst in neuerer Zeit eingeführte Sitte ist die Verwendung der Serenos, welche gleichzeitig als Polizeiwächter sowohl in Mahon wie in Ciudadela fungiren.

Oberflächen-Ausdehnung der sechs Municipaldistricte von Menorca in Hektaren, nach dem Amillaramiento von 1864.

District	Hektare
Ciudadela	18,572
Mercadal (mit Sn Cristobal und Fornells)	16,102
Mahon (mit Sn Luis und Sn Clemente)	15,004
Alayor	10,719
Ferrerias	7,002
Villa Carlos	919
Zusammen:	68,318

Mit den hier ausgelassenen Bruchtheilen bekommt man zwei Hektare mehr, sodaß man als Gesammtbetrag 68,320 Hektare angeben kann.

Die Civilgefängnisse Menorcas waren in Ciudadela bis zum Jahre 1768, in welchem sie der englische Gouverneur Johnston im Erdgeschoß des Rathhauses von Mahon unterbrachte; im folgenden Jahre wurde dafür eine Kapelle errichtet. Im Jahre 1825 wurden sie in ein Miethhaus und im Jahre 1838 in das Kloster des Carmen verlegt, wo sie noch heutzutage sind. Sie sind wohl gesund, aber nicht genügend sicher zur Verwahrung, glücklicherweise enthalten sie übrigens nur selten Gefangene; man hat einen Neubau projectirt. Jede Ortschaft hat ihr Municipaldepot für die Gefangenen.

Unterrichtsministerium (Ministerio de Fomento) hängen der Gefe de la Biblioteca publica de Mahon und 2 Ayudantes de Ingenieros de Caminos Puertos y Canales ab; vom Justizministerium (Ministerio de Justicia) der Juez de primera Instancia von Mahon von der Klasse de ascenso, die Jnezes municipales der 6 Gemeinden, die Fiscales municipales und der Decano del Colegio de Abogados.

Die Jnsel zerfällt in 6 Gemeindebezirke, welche ihre Municipalverwaltung wie alle spanischen Alcaldias besitzen; früher waren es deren lediglich 5, indem Mahon und Villa Carlos eine einzige Gemeinde bildeten, welche letztere Stadt am 24. April 1872 zu einer selbständigen Gemeinde erhoben wurde. Eine erst in neuerer Zeit eingeführte Sitte ist die Verwendung der Serenos, welche gleichzeitig als Polizeiwächter sowohl in Mahon wie in Ciudadela fungiren.

Oberflächen-Ausdehnung der sechs Municipaldistricte von Menorca in Hektaren, nach dem Amillaramiento von 1864.

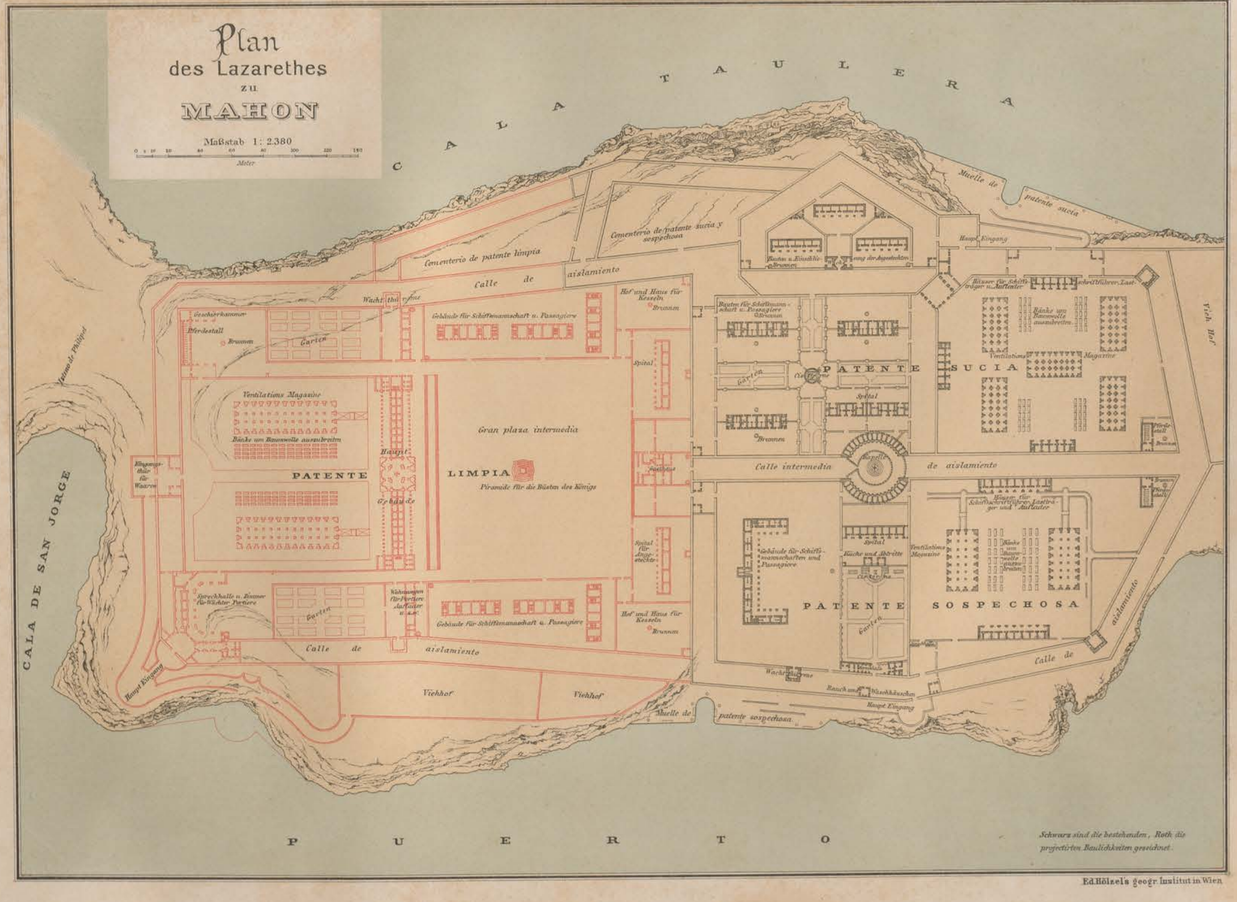
District	Hektare
Ciudadela	18,572
Mercadal (mit Sᵗ Cristobal und Fornells)	16,102
Mahon (mit Sᵗ Luis und Sᵗ Clemente)	15,004
Alaior	10,719
Ferrerias	7,002
Villa Carlos	919
Zusammen:	68,318

Mit den hier ausgelassenen Bruchtheilen bekommt man zwei Hektare mehr, sodaß man als Gesammtbetrag 68,320 Hektare angeben kann.

Die Civilgefängnisse Menorcas waren in Ciudadela bis zum Jahre 1768, in welchem sie der englische Gouverneur Johnston im Erdgeschoß des Rathhauses von Mahon unterbrachte; im folgenden Jahre wurde dafür eine Kapelle errichtet. Jm Jahre 1825 wurden sie in ein Miethhaus und im Jahre 1838 in das Kloster des Carmen verlegt, wo sie noch heutzutage sind. Sie sind wohl gesund, aber nicht genügend sicher zur Verwahrung, glücklicherweise enthalten sie übrigens nur selten Gefangene; man hat einen Neubau projectirt. Jede Ortschaft hat ihr Municipaldepot für die Gefangenen.



DAS LAZARETH


Plan
des Lazarethes
zu
MAHON
Maßstab 1: 2380
Meter
CALA TAULERA
CALA DE SAN JORGE
PUERTO
PATENTE LIMPIA
PATENTE SUCIA
PATENTE SOSPECHOSA
Gran plaza intermedia
Pirámide für die Büsten des Königs
Cementerio de patente limpia
Cementerio de patente sucia y sospechosa
Calle de aislamiento
Calle intermedia de aislamiento
Muelle de patente limpia
Muelle de patente sucia
Muelle de patente sospechosa
Viehhof
Viehhof
Haupt Eingang
Haupt Eingang
Haupt Eingang
Gebäude für Schiffsmannschaft u. Passagiere
Gebäude für Schiffsmannschaft u. Passagiere
Gebäude für Schiffsmannschaften und Passagiere
Spital
Spital
Spital
Spital
Spital
Brunnen
Brunnen
Brunnen
Brunnen
Brunnen
Brunnen
Ventilations Magazine
Ventilations Magazine
Ventilations Magazine
Ventilations Magazine
Bäcker
Bäcker
Bäcker

Der Magistrat von Menorca hat immer den größten Eifer zur Hintanhaltung ansteckender Krankheiten gezeigt. Schon im Jahre 1490 hatte die Insel Sanitätsbeamte, die man Morberos nannte, nachdem solche bereits 19 Jahre auf Mallorca bestanden hatten, das, wie wir schon früher bemerkt haben, als die erste Gegend gilt, die derartige Beamte besaß. Im selben Jahre bestand schon ein Lazareth auf der Quarantäne-Insel im Hafen von Mahon und im Jahre 1564 wurde ein zweites in den Höhlen von Calafiguera errichtet. Das gegenwärtige Lazareth wurde auf Befehl Karl's III. im Jahre 1793 mit den Materialien des alten Castillo de Sⁿ Felipe unter der Leitung des Ingenieurs Manuel Pueyo erbaut und unter der Leitung von Antonio Casanova 1817 vollendet; es wird von einer Mauer von 1167 Meter Länge umgeben und enthält 3 Abtheilungen: Patente sospechosa, Patente sucia und Patente infectada, die voneinander durch eine Mauer von 7'20 Meter Höhe und durch 16'50 Meter breite Gräben getrennt werden. Die Abtheilung de Patente limpia blieb ein Project und ist jetzt in dem alten Lazareth auf der Quarantäne-Insel untergebracht. Jede Abtheilung enthält alle für Passagiere und Beamte nöthigen Bauten, wie Spitäler, Waarenmagazine, Sprechhallen u. s. w. Die Leitung des Lazareths ist einem Sanitätsbureau anvertraut, das aus einem ärztlichen Director, einem Vicedirector, einem Consultationsarzt, einem Auxiliar, einem Dolmetscher, einem Kaplan, einem Aufseher, zwei Pförtnern, einem Bootsmann und vier Matrosen besteht.

Die Menorquiner haben sich schon seit alter Zeit durch ihre Wohlthätigkeit ausgezeichnet. Seit dem 14. Jahrhundert haben viele Private bedeutende Vermächtnisse hinterlassen, um Arme zu ernähren und zu kleiden oder Mädchen auszustatten und um Spitäler und Wohlthätigkeitsanstalten zu errichten. Im Jahre 1865 gründeten sie unter dem Schutze der Behörden und auf besondere Anregung des damaligen Subgovernador civil Dⁿ Fermin Abella eine Asociacion de Beneficencia domiciliaria. Sie wird von einer Junta geleitet, welche aus folgenden Personen gebildet wird: vom Präsidenten, der die erste Civilbehörde ist, vom Pfarrer von Sᵗᵃ Maria, von sechs von den Gesellschaftsmitgliedern, welche von der Junta General der Gesellschaft ernannt werden, von zwei Mitgliedern der Junta de Beneficencia municipal und einem der Mitglieder jeder Commission der acht Stadttheile, in welche Mahon durch die Verwaltung der Gesellschaft getrennt ist. Dank derselben gibt es in Mahon keine

Bettler. Die Commissionen besuchen die armen Familien und nachdem sie die nöthigen Erkundigungen eingezogen haben, schlagen sie der Junta die Form der Beihülfe vor, die in Brot, Suppenlieferung oder Geld gegeben werden soll. Diese Unterstützungen werden aus den entsprechenden Beiträgen, welche die Mitglieder geben, und aus einer Subvention der Junta de Beneficiencia municipal bezahlt; die Zahl der jährlich unterstützten Armen beträgt jetzt 270. Außer dieser Privatgesellschaft und der von Sⁿ Vicente de Paul gibt es auf Menorca noch verschiedene andere Wohlthätigkeitsanstalten. In Mahon ist zunächst das Findelhaus oder Inclusa zu nennen; es stammt aus dem Jahre 1792 und wird von der Gemeinde erhalten, bekommt aber seit 1868 eine Subvention von der Provinz. Eine Barmherzige Schwester übernimmt die Findlinge, die im Mittel etwa 20 an Zahl sind. Sie werden alle außerhalb der Anstalt gestillt und verbleiben bis zum Alter von 6 Jahren unter der Obhut ihrer Ammen, worauf sie in die gleichfalls im Jahre 1792 gegründete Casa de Misericordia gebracht werden, die deren 28—30 beherbergt. Die Knaben bleiben darin bis zum Alter von 20 Jahren, die Mädchen bis zu ihrer Vermählung. Die Anstalt wird von einem Vicedirector, einem Schullehrer, vier Barmherzigen Schwestern und einigen untergeordneten Beamten geleitet. Man lehrt darin Lesen und Schreiben, die Sprachlehre und die Arithmetik; die Mädchen erlernen auch Handarbeiten, die Knaben die Handwerke, die ihnen später als Erwerbsmittel dienen sollen. Jeder Findling hat sein Conto corrente vom Ertrage seiner Arbeit; dieser wird in drei ungleiche Theile getheilt, von denen ihm der eine für seine kleinen Auslagen entrichtet, der andere zur Deckung der Auslagen der Anstalt zurückbehalten und der dritte, bedeutendste, zu einem Fonds capitalisirt wird, der dem betreffenden bei seinem Austritt aus der Anstalt übergeben wird. Da die Mädchen fast ihre ganze Zeit mit den Hausarbeiten, mit Nähen und Ausbessern der Kleider der Knaben und ihrer eigenen zubringen, so können sie nur einen sehr kleinen Fonds ersparen, die Junta entschädigt sie jedoch hierfür, indem sie ihnen bei ihrer Vermählung eine Mitgift gewährt.

Der Hospital de Caridad bestand schon im Jahre 1398, wiewohl er damals nicht an derselben Stelle war, wo er im Jahre 1771 erbaut wurde. Er kann 60 Kranke fassen, welche von einem Arzt, einem Wundarzt, 5 Barmherzigen Schwestern und anderen untergeordneten Beamten gepflegt werden. Sowohl die Inclusa wie

die Casa de Misericordia und diese Anstalt erhalten sich durch ihre Renten, welche der Ueberschuß des Theaters liefert, das ihr Eigenthum ist und im Jahre 1827 von dem Ertrag einer Lotterie und einer Subvention der Diputacion provincial erbaut wurde. Alle Beamten werden durch ein Comité beaufsichtigt, das von einem Director, einem Secretär und einem Rentmeister gebildet wird. Dieses Comité untersteht wiederum der Junta de Beneficencia municipal, welche sich aus dem Bürgermeister als Präsidenten, dem Pfarrer der Pfarrei, zwei Mitgliedern der Gemeinde, einem Arzt und zwei Insassen zusammensetzt.

Es gibt auch ein Militärspital, das auf der Illa del Rey im Hafen von Mahon liegt; so genannt, weil Alfonso III. von Aragon im Jahre 1286 dort landete. Es wurde im Jahre 1711 von dem englischen Admiral John Jenning erbaut; da es jedoch ungenügend war, begann man es im Jahre 1773 wieder aufzubauen und es wurde im Jahre 1776 vollendet. Die Anstalt kann 700 Kranke fassen und steht unter der Leitung des Sanitätscorps und der Militärverwaltung, welche sie nach den Regeln der übrigen spanischen Militärspitäler leiten.

In Ciudadela war die Inclusa oder das Findelhaus mit dem Spital verbunden und wurde erst 1853 davon getrennt; sie erhält jährlich 3 oder 4 Findlinge, welche an Ammen gegeben werden, unter deren Pflege sie bis zum sechsten Jahr verbleiben. Dann nimmt sie die Casa de Expositos auf, welche mit der Inclusa eine Anstalt bildet und in demselben Jahre wie diese errichtet wurde. Gegenwärtig gibt es in ihr 9 Knaben, die mit 17 Jahren entlassen werden, und 11 Mädchen, die bis zu ihrer Vermählung in der Anstalt bleiben. Der Ertrag ihrer Arbeit wird ihnen bei ihrem Austritte gegeben. Es war hier früher eine Bettdeckenfabrik, welche für die Bedürfnisse der Insel und zu einer in kleinem Maßstabe betriebenen Ausfuhr diente. Die Mädchen machten Häkelarbeiten; der Ertrag dieser Arbeiten und ihre Renten, darunter diejenigen eines Schafes, welches von fast allen Besitzungen des Districtes gegeben wurde, waren genügend, um diese beiden Anstalten ohne Beihülfe der Gemeinde zu erhalten; gegenwärtig ergibt sich ein Fehlbetrag, der von der Provinz gedeckt wird.

Der Hospital Civil bestand schon im Jahre 1330 unter dem Namen eines Hospital General, weil man darin alle Kranken der Insel, das Militär mitgezählt, aufnahm. Dieses Hospital wurde 1734 neu erbaut. Nach der Klösteraufhebung wurde es in das Augustinerkloster verlegt und 1867 erhielt es ein neues Gebäude, welches auf der alten Baustelle errichtet wurde. Dieses kann 16 Kranke fassen, welche von einem Arzt, einem Wundarzt, einem Krankenwärter und einer Krankenwärterin gepflegt werden; es erhält sich aus den eigenen Renten, aus den Almosen und den Unterstützungen der Gemeinde. Die genannten drei Anstalten werden von der Junta municipal geleitet.

In Alayor gibt es blos ein Spital, dessen Ursprung unsicher ist; man weiß blos, daß es 1551 noch nicht vollendet war und daß es 1754 wieder aufgebaut wurde. Es kann nur 4 Kranke beherbergen, was bei der Gesündheit des Klimas genügend ist, um so mehr, als die meisten Kranken zu Hause von der Junta de Beneficencia und wohlthätigen Personen unterstützt werden.

Unter dem seltsamen Namen La Mascota wurde Ende 1886 für die geringe Zahl von 8 Mitgliedern eine Sociedad cooperativa protectora de la Clase obrera mit der Absicht gebildet, die Handwerker zu Ersparnissen zu führen und zwar durch Eßwaarenläden, in denen man zu billigen Preisen kaufen kann, indem man den Mitgliedern an den Erträgnissen Antheil gibt. Wiewohl über ein Jahr seit ihrer Gründung verstrichen ist, zählt sie gegenwärtig nur 27 Mitglieder. In Villa Carlos besteht eine ähnliche Gesellschaft (Cooperativa de Consumos) unter dem Namen „La Union Villa Carlina“, die im Jahre 1884 durch 41 Mitglieder gegründet wurde und jetzt deren 90 zählt.

Am 1. Januar 1872 wurde eine Sociedad de Socorros mutuos in Sⁿ Luis zu dem Zwecke gestiftet, gemeinschaftlich die Mitglieder im Erkrankungsfalle zu unterstützen; sie zählt 124 Mitglieder, hat ihre Junta directiva, die aus diesen gewählt wird, und befindet sich in einem blühenden Zustand. Eine ähnliche wichtige Gesellschaft bestand in Mahon unter dem Namen „Socorros mutuos y Monte Pio“; sie zählte viel mehr als 1000 Mitglieder von dem einen und dem anderen

Geschlechte und erzielte für die Dauer von etwa 20 Jahren ihres Bestehens treffliche Resultate. Sie half ihren kranken und arbeitsunfähigen Mitgliedern und bestimmte einen Theil ihrer Fonds zum Ausleihen zu geringen Zinsen gegen Pfändung von Werthsachen; im Jahre 1879 mußte diese Gesellschaft jedoch liquidiren und das übrigbleibende Kapital wurde unter die alten Unterzeichner vertheilt. Die Vorliebe unter den jungen Handwerksleuten, mehr den Casinos sich zuzuwenden, die ihnen mehr Unterhaltung, wenn auch geringeren Nutzen darboten, brachte ihren Verfall mit sich und es ist wenig Aussicht für die Errichtung einer ähnlichen Gesellschaft vorhanden.

Fremde und spanische Versicherungsgesellschaften haben in Mahon ihre Agenten oder Vertreter. Es sind die folgenden zu erwähnen: Dⁿ Juan Taltavull vertritt den englischen Lloyd von London, die „Italia“, Meer-, Fluß- und Landversicherungsgesellschaft in Genua, das Comité von Seeversicherungen vom österreichischen Lloyd in Triest, die oberrheinische Versicherungsgesellschaft in Mannheim und den „Centro Catalan de Aseguradores de Barcelona“, von welch letzterer Gesellschaft er ermächtigt ist, Seegefahrversicherungen abzuschließen; Dⁿ Pedro B. Balls vertritt das „Comité d'Assurances Maritimes de Paris, Havre et Marseille“, den Franco-hungarischen Lloyd in Budapest und die Lebensversicherungsgesellschaft „New-York“, von der er derartige Versicherungen abzuschließen ermächtigt ist; Ladico Hermanos ist Vertreter des „Lloyd Andaluz“ in Cadiz mit der Ermächtigung, Seeversicherungen vorzunehmen; Dⁿ Pascual J. Hernandez vertritt die Lebensversicherungsgesellschaft „Prevision de Barcelona“ und die Feuerversicherungsgesellschaft „La Catalana“ in Barcelona, von beiden Gesellschaften ist er ermächtigt, Versicherungen vorzunehmen; Sintes y Cardona, Zollamtagenten, vertreten die „Italia Helvetica“ und sind von deren Vertretung in Barcelona ermächtigt, Seeversicherungen abzuschließen; Dⁿ Francisco Esquefa endlich vertritt die Feuerversicherungsgesellschaft „Union de Barcelona“ mit der Ermächtigung, derartige Versicherungen vorzunehmen.

Von Handelsgesellschaften haben wir bereits bei der Besprechung der Industrie der Dampfmühle Harinera Mahonesa, der Töpferei Alfarera Balear und der Weberei Industrial Mahonesa Erwähnung gethan, es sei daher hier nur noch der beiden

Banken gedacht. Der Banco de Mahon ist eine anonyme Creditgesellschaft, im Jahre 1882 constituirt mit dem nominellen Kapital von 5,000,000 Pesetas, getrennt in 10,000 Actien von je 500 Pesetas, von welchen 5000 mit einer Auslage von 25% emittirt sind. Der Banco nimmt Depositen zum Zinsfuße von 2% jährlich an, ohne Kapitalsbegrenzung, und verzinst mit 3% Sparkasseneinlagen, die nicht unter 10 und nicht über 100 Pesetas bei jeder Einzahlung bis zum Maximum von 2500 für jeden Einzahler betragen dürfen. Er beleiht zu 5% jährlich Werthe in Garantie, in Hypothek oder Pagarés und Conto correntes mit zwei klassificirten Unterschriften. Um den Nachtheilen in den Handelsbeziehungen vorzubeugen, welche die Menge von Kupfergeld mit sich bringt, das die Insel überschwemmt, gibt der Banco Empfangsbestätigungen oder Recibos von 5 Pesetas aus, die er, wenn man es wünscht, in die gleiche Summe von Kupfergeld umwechselt; es circuliren davon gegen 150,000 Pesetas. Der Banco hat eine Emission von 200,000 Pesetas in Obligationen von je 25 Pesetas zum Zinsfuße von 1/8 % jährlich gemacht, und unlängst hat er eine neue Emission von 300,000 Pesetas in Obligationen von 100 Pesetas veranstaltet, welche 1/2 % Zinsen jährlich geben werden. Der Banco widmet sich außerdem Bankoperationen, nimmt Aufträge für allerhand Börsengeschäfte und Geldbeträge in Conto corrente ohne Zinsen an und hat auf Menorca die Vertretung der Compañia arrendataria de Tabacos. Die Dividende, welche der Banco für das ausgegebene Kapital gab, betrug 5% in seinem ersten Wirkungsjahre 1882—83, 5'60% 1883—84, 6% 1884—85, 6% 1885—86 und 6'40% 1886—87.

Die Junta de Gobierno bilden Dn Juan Taltavull, Präsident, Dn Lorenzo Orfila, Vicepräsident, Dn Jorge Pons, Dn Miguel Estela, Dn Antonio Pons y Olivés, Dn Gregorio Femenias, Vocales, und Dn José Binent, Advocat-Secretär; Dn Juan J. Rodriguez, der Botaniker und Schwiegersohn von Dn Juan Taltavull, ist Director Gerente und Dn Bartolomé Escudero Vice-Gerente.

Im November 1887 constituirte sich in Ciudadela eine zweite anonyme Creditgesellschaft, welche den Namen Banco de Ciudadela führt, mit dem nominellen Kapital von 1,000,000 Pesetas in 2000 Actien von je 500 Pesetas getheilt, von

welchen 1000 mit einer Auslage von 10% emittirt wurden. Die Bank hat 4000 Empfangsbestätigungen (Recibos) für Kupfergeld von je 5 Pesetas in Verkehr gesetzt und ihre Statuten ermächtigen sie, ähnliche Geschäfte zu machen wie der Banco de Mahon. Ihre Junta de Gobierno bilden Dn Gaspar Saura, Präsident, Dn Francisco Amengual, Vicepräsident, Dn Lorenzo Cabrisas, Dn Bartolomé Piris und Dn Lorenzo Arquimbau, Vocales, Dn Antonio Florit, Secretär, und Dn José Canet, Vicesecretär; der Director Gerente ist Dn Miguel Sintes und der Vice-Gerente Dn José Capella.

Auf Menorca sind in Mahon die wichtigeren Nationen durch Consulate vertreten. Hier haben einen Consul Deutschland, Griechenland, Holland und Rußland; einen Viceconsul die Argentinische Republik, Brasilien, Dänemark, England, Frankreich, Italien, Norwegen, Portugal und Schweden; Consular-Agenten Oesterreich-Ungarn und die Vereinigten Staaten; in Ciudadela gibt es einen französischen Consular-Agenten.

In Mahon und Ciudadela sind katholische Vereine gegründet worden, gebildet durch eine bedeutende Zahl von Personen aller Stände, welche den Glauben ihrer Vorfahren zu vertheidigen streben. Die Freimaurer, etwa 300 an Zahl, haben vier Logen.

Folgende sind die Einnahmen der Insel:

Uebersicht über die in der Zollverwaltungskasse in Mahon während der Jahre 1882/83 bis 1886/87 vereinnahmten Abgaben und Zölle.

Verwaltungszeitraum von	Steuern, königliche Gebühren	Abgaben: Personenurkunden (Cedulas personales)	Abgaben: Abzug an Municipalbeamte	Abgaben: Reisende und Kaufmannswaare	Abgaben: Verbrauchsartikel und Salz	Monopole: Stempelpapier	Monopole: Stempel	Monopole: Tabak	Staatseigenthum	Zölle aller Art	Schatz: Gegenseitiger Wechselverkehr	Schatz: Loskauf vom Militär	Schatz: Lotterien	Zusammen
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas
1882 bis 1883	74,610'31	389'00	1,638'64	8,661'83	159,302'13	39,261'20	53,835'45	165,215'25	1,455'95	148,900'34	119,975'52	75,000	25,000	873,225'92
1883 „ 1884	90,963'29	12,962'00	2,498'73	8,803'82	195,186'56	44,452'70	49,000'57	169,442'70	1,856'84	159,311'69	89,428'84	100,500	50,300	965,637'68
1884 „ 1885	83,710'09	11,268'50	2,468'40	7,558'56	193,345'69	43,803'10	50,076'29	142,252'20	2,342'12	292,836'15	75,348'84	85,500	43,000	1,038,569'94
1885 „ 1886	69,127'89	11,728'00	2,717'07	8,156'30	207,784'49	39,612'55	56,799'70	183,942'95	1,698'56	163,013'00	83,001,73	117,000	41,000	984,492'24
1886 „ 1887	83,676'38	9,427'50	2,028'69	8,102'93	218,092'17	41,131'30	46,196'40	155,734'10	1,686'02	131,664'42	63,764'34	99,500	47,500	909,058'25
Insgesammt:	402,087'96	45,755'00	11,881'53	41,283'44	973,620'98	208,260'85	255,908'41	806,587'50	8,943'49	895,725'80	431,519'27	477,500	206,800	4,770,874'03

Dabei sind die Contribucion territorial y subsidio nicht mitgerechnet, weil die Erhebung derselben auf Rechnung des Banco de España geht; wir finden aber dieselben in folgender Zusammenstellung vereinigt:

Landsteuer und Beihülfe, welche auf Rechnung der Bank von Spanien gehen, während der Jahre 1882—1887.

Rechnungsjahr	Ortschaft	Landsteuer	Gewerbebeisteuer	Zusammen
1882 bis 83	Alayor	62,585'84	4,804'92	
	Ciudadela	90,565'28	10,122'76	
	Ferrerias	15,502'24	416'40	
	Mahon	122,872'76	52,272'92	
	Mercadal	41,091'04	1,160'88	
	Villa Carlos	11,518'40	1,208,28	
		344,135'56	69,986'16	414,121'72
1883 bis 84	Alayor	63,356'12	4,647'48	
	Ciudadela	91,756'88	10,554'24	
	Ferrerias	18,907'28	431'60	
	Mahon	124,189'62	53,932'20	
	Mercadal	41,600'48	1,346'64	
	Villa Carlos	11,664'52	1,717'32	
		351,474'90	72,629'48	424,104'38
1884 bis 85	Alayor	63,260'40	4,573'68	
	Ciudadela	91,756'52	8,980'72	
	Ferrerias	18,907'28	431'04	
	Mahon	124,185'08	51,839'12	
	Mercadal	41,600'48	1,434'64	
	Villa Carlos	11,664'60	1,147'00	
		351,374'36	68,406'20	419,780'56
1885 bis 86	Alayor	67,038'68	4,677'12	
	Ciudadela	98,002'04	10,810'32	
	Ferrerias	16,662'64	466'80	
	Mahon	133,350'56	53,802'92	
	Mercadal	44,664'12	1,617'68	
	Villa Carlos	12,541'56	1,102'32	
		372,259'60	72,477'16	444,736'76
1886 bis 87	Alayor	67,446'68	4,408'36	
	Ciudadela	98,462'60	10,637'16	
	Ferrerias	16,597'84	445'00	
	Mahon	132,929'68	50,641'96	
	Mercadal	44,574'48	1,953'00	
	Villa Carlos	12,517'84	1,091'32	
		372,529'12	69,176'80	441,705'92
	Insgesammt für die fünf Jahre von 1882—1887:			2,144,449'34

Wir stellen außerdem die Summen des angenommenen Zeitraums von 1882—87 für die einzelnen Ortschaften zusammen:

Landsteuer auf Menorca während der Jahre 1882—1887.

Rechnungsjahr	Ortschaft	Landsteuer	Gewerbebeisteuer	Zusammen
1882 bis 87	Alayor	323,687'72	23,111'56	346,799'28
	Ciudadela	470,543'32	51,105'20	521,648'52
	Ferrerias	86,577'28	2,191'44	88,768'72
	Mahon	637,527'70	262,489'12	900,016'82
	Mercadal	213,530,60	7,512'84	221,043'44
	Villa Carlos	59,906'92	6,266'24	66,173'16
		1,791,773'54	352,676'40	2,144,449'94

Die vom Staate für die verschiedenen Branchen gemachten Auslagen finden wir in folgenden Tabellen vereinigt:

Gehalte der Zollbehörde von Mahon und Bewilligungen für Materialaufwand.

	Jährlich Pesetas
Administrador (Verwalter)	3,000
Interventor (Controleur)	2,500
Vista (Visitator)	2,000
Oficial (Gehülfe)	1,500
Alcaide (Aufseher)	1,250
Scribiente (Schreiber)	750
Portero (Pförtner)	750
Mozo de Almacenes (Magazindiener)	625
Zum Verbrauch der Kanzleistube	315
Zusammen:	12,690

Aufwand der Regierung für Gerichts- und Gefängnißwesen in Menorca.

1. Juzgado de Instruccion (Untersuchungsgerichtshof) von Menorca (in Mahon).

Gehalt des Juez	Pesetas	4500	5880 Pesetas jährlich.
2 Alguaciles (Gerichtsdiener), jeder mit 540 Pesetas Gehalt	„	1080	
Schreibmaterial	„	300	

Bemerkung: Hierauf ruht der Abzug von 10%, welchen die Regierung für sich zurückbehält.

2. Juzgados Municipales (Gemeindegerichtshöfe) der Insel.

Für sie zahlt die Regierung nichts; die Kosten jedes derselben trägt ausschließlich die betreffende Gemeinde (Ayuntamiento).

3. Carceles Nacionales (Landgefängnisse) von Mahon für ganz Menorca.

Sie kosten gleichfalls der Regierung nicht das Geringste.

Die Kosten für die letztgenannten werden in folgender Weise aufgebracht: die eine Hälfte zahlt der Ayuntamiento von Mahon, die andere Hälfte die übrigen Ayuntamientos der Insel und zwar im Verhältniß entsprechend der Seelenzahl jeder Ortschaft.

Jährlicher Aufwand der Regierung für die öffentliche Bibliothek in Mahon.

1) Bibliothekar oder Vorstand	2,000 Pesetas
2) Bibliothekdiener	500 „
3) Material	500 „
Insgesammt sowohl für Personal als für Material:	3,000 Pesetas.

Die sämmtlichen Dienstleistungen für die öffentlichen Staatsarbeiten befinden sich unter Aufsicht von den nachstehenden Fachleuten.

Die Gehalte sind folgende:

Ingenieur		4,000 Pesetas
Ingenieur-Gehülfe	der öffentlichen Arbeiten	3,000 „
2. „ „		2,500 „
Ein Aufseher		1,250 „
Zeichner		1,500 „
Schreiber		1,250 „
Zusammen:		13,500 Pesetas.

Das Fachpersonal bezieht außerdem monatlich die regelmäßigen Tagegelder, welche sich in Hinsicht auf die Reisekosten rechtfertigen.

Zusammenstellung des jährlichen Regierungsaufwandes für Vertretung, Sicherheit, Aufsicht und Gesundheit auf Menorca.

Delegacion (Vertretung).	Jährlich Pesetas
Vertreter (Delegado)	7,500
Secretär	2,000
Gehülfe	1,500
Hülfsarbeiter	1,000
Diener	750
Sachliche Kosten.	
Kanzleiaufwand	1,500
Hausmiethe für das von der Delegacion eingenommene Haus	1,220
Cuerpo de Seguridad (Körperschaft für die Sicherheit).	
1 Agent 1. Klasse	1,000
8 Agenten 2. Klasse mit je 750 Pesetas Gehalt	6,000
Vigilancia (Aufsichtspersonal).	
Aufseher (Inspector de Vigilancia)	1,500
1 Agent 1. Klasse	1,000
4 Agenten 2. Klasse mit je 750 Pesetas Gehalt	3,000

Direccion Lazareto (Lazareth).	Jährlich Pesetas
Dirigirender Arzt	3,000
Ordinirender Arzt	2,000
Secretär	2,000
Hülfsdolmetscher (Schreiber)	1,500
Hülfsthierarzt mit 500 Pesetas Entschädigung	1,500
Hülfsschreiber	1,250
Kaplan	1,250
Pförtner, Vorstand der Aufseher (Celadores) mit 500 Pesetas persönlicher Zulage und 1500 Pesetas Gehalt	2,000
4 Aufseher mit je 1000 Pesetas Gehalt	4,000
Patron de Falua	1,000
6 Matrosen mit je 875 Pesetas Gehalt	5,250
Sachliche Kosten.	
Aufwand für Schreibmaterial und Bootsdienst	960
„ „ den Gottesdienst	750
„ „ Ausbesserungen geringeren Umfangs	2,500

Direccion Sanidad (Gesundheitsamt).	Jährlich Pesetas
Director	1,500
Secretär	1,250
Dolmetscher	1,000
Aufseher	1,000
Patron de Falua	1,000
6 Matrosen mit je 875 Pesetas Gehalt	5,250
Sachliche Kosten.	
Aufwand für Schreibmaterial und Bootsdienst	617,52

Wiewohl seit vielen Jahren das metrische Decimalsystem von rechtswegen auf Menorca eingeführt ist und trotz häufiger Polizei-Inspectionen, wobei man Geldstrafen auferlegte, die alten Maße und Gewichte confiscirte und bisweilen auch die Verkäufer im Wiederholungsfalle mit dem Verlust der Waare bestrafte, ist der Gebrauch alter Maße, wenn er auch täglich abnimmt, noch nicht gänzlich ausgerottet, und es dürfte daher nicht ohne Interesse sein, eine Uebersicht derselben zu geben:

Alte Gewichte, Maße und Münzen Menorcas mit der möglichst annähernden Reduction auf das metrische Decimal-System.

Gewichte.

1 quintá	=	4 arrobas	=	41'600 Kilogr.	Sind noch immer in Gebrauch, namentlich auf dem Lande und in den Ortschaften des Inneren, wiewohl man ihre Anwendung mit Geldstrafen und Beschlagnahme der Waagen verfolgt. In den Läden von einiger Wichtigkeit, sowie auf den öffentlichen Märkten benutzt man auf der ganzen Insel das neue System.
1 arroba	=	26 libras	=	10'400 „	
1 lliura	=	12 onzas	=	0'400 „	
1 unsa	=	4 cuartos de onzas	=	0'033 „	
1 lliura carnicera, für Fleisch und Fische	=	3 tercias	=	1'200 „	Die Carniceras und Tersas sind gänzlich aufgehoben, weil hierin die Polizei ihre Pflicht streng erfüllt.
1 lliura prima oder tersa, für Fleisch u. Fische	=	12 onzas	=	0'400 „	

Flüssigkeitsmaße.

(Oel, Milch, geistige Getränke und Wein.)

1 jerra d'oli	=	4 cuartanes	=	16'000 Liter	Beim Oelhandel werden, wiewohl es verboten ist, ohne Unterschied die alten wie die neuen Maße benutzt, infolge der fast gänzlichen Gleichheit derselben. Der ganz geringfügige Unterschied wurde vernachlässigt, um die Transactionen zu erleichtern.
1 curtá „	=	8 libras	=	4'000 „	
1 mitx curtá	=	4 libras	=	2'000 „	
1 lliura „	=	12 onzas	=	0'500 „	
1 lliura de llet	=	2 medias u. 4 cuartos desgl.	=	0'500 „	Im Milchhandel sind, wie man sagen kann, die Lliura und die Mitja fast gänzlich außer Gebrauch.
1 cuartinello de licor (aigurdent u. dgl.)	=	15 libras	=	26'640 „	Ramis spricht von denselben, doch schon seit 50 Jahren bestehen sie nicht mehr.
1 cuartí de licor	=	60 libras oder 4 cuartinellos	=	6'666 „	
1 galó de rum oder jinebra	=	9 libras	=	3'996 „	Der Galó wurde vor einigen Decennien gebraucht, jetzt weniger.
1 lliura de licor, zu was auch angewendet	=	2 medias oder 4 cuartos desgl.	=	0'444 „	Die Lliura de Licor ist vor kurzem ganz außer Gebrauch gekommen.

1 cárrega de ví	=	4 barrilones = 20 curtérs	=	120'000 Liter
1 barreló „ „	=	2½ jarras = 5 curtérs	=	30'000 „
1 jerra „ „	=	2 curtérs	=	12'000 „
1 curter „ „	=	2 medias	=	6'000 „
1 mitx curter	=		=	3'000 „

Diese drei Maße sind auch veraltet, am längsten hielt sich noch die Jerra, bis vor etwa vierzig Jahren; Ramis spricht davon.

Man benutzt sie noch privatim auf dem Lande und in den Ortschaften des Inneren, um sie nicht wegzuwerfen und neue zu kaufen, seitens fast aller, die Wein verkaufen, ohne offenen Weinausschank zu haben; sonst werden allenthalben Liter gebraucht.

Trockenmaße.

1 cuartera	=	6 barcillas	=	72'000 Liter
1 barsella	=	6 almudes	=	12'000 „
1 almút	=	2 medios desgl.	=	2'000 „
1 mitx almút	=	2 cuartos „	=	1'000 „
1 se mitad de mitx	=		=	0'500 „

Diese Maße sind, wie man will, aufgehoben oder auch nicht, da sie, wenn man die kleine Differenz vernachlässigt, den neuen entsprechen und somit kein Nachtheil in der Benutzung derselben liegt. Thatsächlich rechnen die Leute auf dem Lande und in den Ortschaften und auch viele Leute in Mahon ihre Ernten oder kaufen und verkaufen nach Cuarteras, Barsellas und Almuts.

Längenmaße.

1 cana	=	2 medias canas	=	1'600 Meter
1 mitja cana	=	4 palmos	=	0'800 „
1 pám	=	2 medios palmos	=	0'200 „
1 mitx pám	=	2 cuartos de palmo	=	0'100 „
1 cuart de pám	=		=	0'050 „

Diese Mitja Cana oder Vara Menorquina ist sehr verschieden von den verschiedenartigen von Mallorca, Valencia, Barcelona, Castilla u. s. w.; dasselbe gilt vom Pam. Man hält das Metermaß, aber man mißt mit der Mitja Cana, entsprechend 80 Centimetern oder 20 Centimetern per Pam.

1 rul inglés (Rule)	=	2 pies = 3 palm. = 24 Zoll (englisch)	=	0'610 „
1 brassa rechnet man hier	=	1 cana oder 8 palmos menorquines	=	1'600 „

Die Steinmetzen, Maurer, Tischler und Schiffsconstructeure, maritimen Schmiede u. s. w. bedienen sich auf ganz Menorca noch des englischen Rule. Nach dem Rule werden auswärtige Bauhölzer gekauft und nach dem Rule kommen nach Mahon viele Industrieproducte; einige bedienen sich des Meters.

Wird namentlich von den Strickfabrikanten, Seeleuten, Fischern, Meermuschelfischern und vom Volke benutzt, um Tiefen und Höhen zu messen; für Entfernungen wird sie nicht gebraucht.

Flächenmaße.

1 cuartera de sembradura	=	6 barcillas de sembradura	=	66'66 Areas
1 barsella de sembradura	=	6 almudes de sembradura	=	11'11 „
1 almut de sembradura	=	2 medios und 4 cuartos	=	1'85 „
Der allgemeine mittlere Werth, nach welchem man dieses Flächenmaß rechnet, ist:		1 barcilla de terreno	=	11'00 „

Bisjetzt hat man im allgemeinen Gebrauch keine anderen Maße. Nach Cuarteras, Barsellas und Almuts von Saat (de Sembradura) werden alle Gründe Menorcas gekauft, verkauft und geschätzt für Mitgiften und Pflichttheile, sowie auch öffentlich versteigert, jedoch mit Ausnahme der vor den Gerichten stattfindenden Licitationen. In den Urkunden werden diese Cuarteras in Areas oder Hektare umgerechnet.

Münzen.

1 duro	=	10 reales de plata	=	5'00 Pesetas
1 real de plata	=	18 dobleros	=	0'50 „
1 doblér	=	2 dineros	=	0'0277 „
1 pesa de vúit	=	8 reales de plata	=	4'00 „
1 dobla de vint	=	20 pesas de 8 oder 1 onza de oro	=	80'00 „

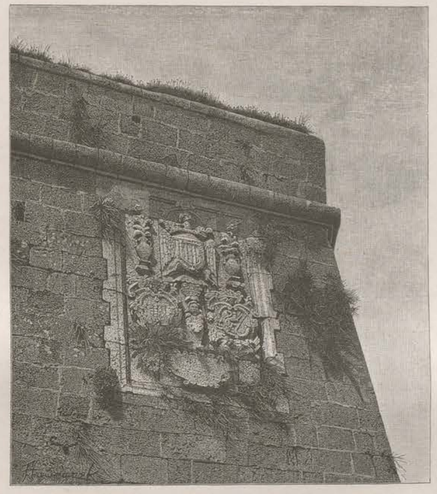
Man rechnet auf Menorca noch viel nach Duros, sicher mehr als nach Pesetas und so viel wie nach alten Liuras, nach Reales de Plata nur noch wenig und nach Dobles, wie man sagen kann, gar nicht.

Dieses Münzsystem ist sehr alt; es gibt jetzt nur noch sehr wenige alte Landleute, die nach ihm rechnen.

1 lliura (imaginäre Münze)	=	20 sueldos	=	3'333 Pesetas
1 sou	=	2 tresetas oder 12 diners	=	0'166 „
1 diner	=		=	0'0138 „

Wiewohl in Mahon nicht so viel als in den Ortschaften und auf dem Lande Menorcas ist doch das Lliura-System, was Kauf und Verkauf von Land, Ernten, Vieh u. s. w., Mitgiften und Pflichttheile betrifft, sehr in Gebrauch; was Häuser betrifft, weit weniger. Die Sous werden wenig genannt und die Tresetas und Diners gehören schon der Geschichte an.

Die Insel besitzt kein eigentliches Gesammtwappen, sondern blos die Städte Mahon und Ciudadela führen Wappen; das der ersteren Stadt ist ein doppelthürmiges Schloß am Meere mit dem gekrönten Wappen von Aragon und die Aufschrift Mahó darauf, das der letzteren eine viersach bethürmte Feste von dem Losangenförmigen Wappenschild von Aragon überragt. Ersteres trägt die aragonische, letzteres die königliche Krone als Aufsatz.



Kaiserliches Wappen an dem Bollwerk in Ciudadela.

Druck von F. A. Brockhaus in Leipzig.

SACRATS CORS
MISSIONES DELS
BIBLIOTECA
VALENCIA