

Art de conró compost per Montserrat Fontanet del lloc de Llorito, òlim conductor de son Juan Arnau, y de la Porrassa; mayoral de Massanella, de Lloseta y de son Sanct Juan, segons lo estil de Mallorca, 1747

*A cura de M. Dolors Juncosa i Catalina Martínez*

*L'estructura agrària mallorquina<sup>1</sup> —articulada entorn del sistema latifundista, la renda usurària que imposaven els senyors i el seu corollari, el conreu de rapinya a què es lliuraven els arrendataris i petits pagesos— era el resultat d'una llarga evolució que, a grans trets, passà per les següents etapes: en primer lloc, dins el marc general de la preeminència de la noblesa, d'una pagesia sobreexplotada i de la creixent mercantilització de l'economia rural, s'anava desenrotllant l'empobriment de les masses rurals, amb la consegüent creació d'un sector de jornalers; en segon lloc, l'aparició dels mercaders, una mena d'intermediaris entre els senyors i la terra, amb llurs interessos lligats amb la circulació, més que no pas en la producció de mercaderies; en tercer lloc, la instauració entre terratinents i pagesos d'alguna forma de relació contractual ajustable als canvis de conjuntura econòmica; en quart lloc, la constitució de grups pagesos benestants (parcers, arrendataris) que s'anaven diferenciant de la resta de la pagesia; dintre d'aquest sector folgat, els grans arrendataris estaven estretament relacionats amb el procés productiu i es caracteritzaven per la possessió de mitjans de producció (utillatge, llavors, capital circulant, bestiar), la utilització de treballadors assalariats a les possessions que arrendaven i produïen per al mercat.*

*Durant el segle XVIII aquests grups pagesos benestants<sup>2</sup> s'anaren consolidant dins l'estructura agrària de l'illa i passaren a controlar, cap als darrers anys d'aquesta centúria, les grans possessions nobiliàries —especialment les ce-realícoles—, que fins llavors havien explotat els grans comerciants ciutadans. Els grans arrendataris pagesos, sense arribar a forçar un canvi en la correlació de forces existent entre aquests i els senyors de la terra, gaudien, en molts casos, de la puixança suficient per a controlar la renda que els hi era estreta.*

1. Un intent d'anàlisi de la gènesi històrica del sistema de relacions socials que constitueixen l'estructura agrària de l'illa, el segle XVIII, es pot trobar a J. Suau, *La pagesia mallorquina al segle XVIII i primera meitat del XIX*, memòria de doctorat (Universitat de Barcelona, octubre de 1979).

2. Vegeu I. MOLL i J. SUAÚ, *Senyors i pagesos a Mallorca*, «Estudis d'Història Agrària», núm. 2 (1979).

*Cal distingir-los, per tant, dels petits arrendataris, que vivien constantment a frec d'engrossir les files dels jornalers o pobres, sota l'amenaça constant de les crisis agràries i de les alces de la renda.*

*La vida de Montserrat Fontanet, autor d'Art de conró (1747), és prou il·lustrativa de les viscissituds que havien d'enfrontar els arrendataris pagesos que na aconseguien de reeixir en la temptativa de defugir la situació de sobreexplotació i misèria que patia la pagesia: nascut cap als primers anys del segle XVIII a Llorito, llogaret de la vila de Sineu, dins una família d'arrendataris,<sup>3</sup> fou porqueret a la seva joventut i cursà estudis menors al monestir de Cura, la qual cosa pot explicar els seus coneixements de llatí; més tard esdevingué arrendatari de diverses possessions —els anys centrals del vuit-cents explotava Massanella, sa Porrassa, son Joan Arnau i son Sant Joan—, emperò la greu crisi agrària esdevinguda el 1747, 1748, 1749 i 1750, l'arruïnà, fins al punt que morí, pobre, el 1762 a Manacor.*

*Art de conró és estructurat en forma de diàleg entre un terratinent, que formula diverses qüestions a M. Fontanet, majoral de la possessió Massanella, sobre aspectes relacionats amb l'agricultura, qüestions a les quals intenta de donar resposta l'autor d'aquest manuscrit, el qual forneix una valuosa informació sobre la tècnica agrícola i la forma com era organitzada l'explotació de les hiveses mallorquines del segle XVIII.*

J. SUAU I PUIG

3. Vegeu G. MUNAR OLIVER, *Història de Lloret de Vista Alegre i del seu convent*, cap. xiv. «Un llorità benemèrit de l'agricultura», ps. 108-112 (Ciutat 1975; J. M. BOVER, *Biblioteca de Escriutores Balears*, vol. I, ps. 304-306 (Ciutat 1868).

## INTRODUCCIÓ

### *Els manuscrits*

No tenim notícies de l'existència de cap edició de l'*Art*, la qual cosa pot semblar estranya si tenim en compte la fama de l'autor entre els seus contemporanis. Únicament coneixem la publicació parcial que del llibre féu la revista «La Roqueta» l'any 1892 (núms. 224-231), però aquesta és molt incompleta. Devem, doncs, admetre la possibilitat de nombroses còpies manuscrites, algunes de conservades a les biblioteques de Mallorca; d'altres ja desaparegudes o que no hem pogut trobar, com la còpia deguda a Buenaventura Serra l'any 1772 i que inclogué dins el seu llibre *Plantas e hierbas medicinales*.

Hem trobat 5 còpies manuscrites, algunes de datades, que descrivim a continuació:

Manuscrit arxivat a la Biblioteca B. March, sense títol ni portada. Amb un índex al final, no diu el nom de l'autor ni del copista, però sí la data de la còpia: 1 de juny de 1837. Manquen els dibuixos que tenen els altres. Volum en quart de 88 pàgines.

Manuscrit arxivat a la Biblioteca Balear de la Real. Volum en quart de 46 folis, amb índex i dibuixos. Sense data, podria ésser de la segona meitat del segle XIX.

Còpia continguda dins l'obra «Misceláneas históricas relativas a cosas de Mallorca, recopiladas de varios manuscritos e impresos», del P. Lluís de Villafraña; al volum V, ps. 361-604, du un comentari (ps. 604-606) on explica que l'ha copiada del llibre d'en Serra, amb la data de la còpia: 13 de febrer de 1811. La miscel·lània és propietat de l'arxiu de la casa Vivot.

Manuscrit arxivat a la Biblioteca B. March, recentment enquadrinat. Sense foliar i sense índex té 96 pàgines. Procedent de la biblioteca de D. P. Sampol. Sembla una còpia de la primera meitat del segle XIX.

Manuscrit propietat de Salvador Beltran i Font, de 73 pàgines, sense datar. Pel tipus de lletra, encapçalament i mida (en quart) pot ésser de la segona meitat del segle XVIII i, per tant, la còpia més antiga que hem trobat. El document es troba en bon estat i no hi falta cap fragment. La portada, senzilla i sense cap dibuix, diu: *Art de conró compost per Montserrat Fontanet del lloc de Llorito*. Els dibuixos són clars i de bona mida. És paginat, però sense capítols titulats ni índex.

Aquest manuscrit serví com a documentació per al DCVB i l'hem utilitzat com a base per a aquesta edició. En alguns casos hem comparat aquesta versió amb les altres i, quan no hi coincidida, ens hem decidit per la solució que ens ajudàs a la intel·ligibilitat del text.

Quant a la transcripció, hem respectat la grafia original i només hem fet les modificacions normals en aquests casos: hem accentuat respectant la pronúncia dialectal (no accentuam *perque*), però no ho hem fet en el cas dels pronoms enclítics que es pronuncien tònic. Hem utilitzat el guió en els casos en què ho feim en el català modern i l'apòstrof en els pronoms enclítics i els articles contractes quan és possible de fer-ho sense desvirtuar la grafia original ni fer desaparèixer cap lletra; hem posat un punt volat quan falta una lletra i això pot provocar confusió. Hem puntuat el text en aquells casos en què facilita la comprensió, però intentant respectar al màxim el seu estil. Hem regularitzat també l'ús de majúscules i minúscules.

### La llengua

En general, la llengua de l'*Art de conró* presenta la peculiaritat d'una forta vacil·lació entre les característiques de la varietat dialectal mallorquina, predominant en tota l'obra, i les formes no dialectals i fins i tot cultes que l'autor o el copista coneixia (alterna contínuament les variants *llegos/lleguas, palle/payes, pudrits/podrits, necessària/necessari, homo/home, etc.*). Hem respectat la grafia original, àdhuc en els casos en què pot provocar confusió: representació de la vocal neutra per *a* o *e* indistintament, no distinció de les preposicions *amb* i *en*, absència de *r* mudes (*oliva[r]*, *bestia[r]*) i presència d'una *r* analògica als infinitius de la Zona. conjugació (*bèurer, càurer*), representació arbitrària de la consonant fricativa alveolar sorda (*anases, féssan, discreció, pocessió*), així com del grup consonàntic africacat *ix, ix* (*veix, mitx*) i del so velar sord en posició final per *ch* o *c* (*amich, poc*). El so nasal palatal és representat per la lletra *ñ* a l'interior del mot i pel dígraf *ny* al final de paraula (*lluñy, señor*).

L'ortografia tendeix a reflectir els trets fonètics propis del català de Mallorca, però es veuen uns coneixements més amplis de la llengua que provoquen alternances amb trets no pròpiament dialectals: així, el tancament de la *o* àtona en *u* quan dins el mot segueix una *i* o una *u* tòniques, característic d'una gran part dels parlants de l'illa, alterna amb la forma que manté la *o*: *sofrir/sufrir, podrits/podrits, etc.*; la iodització apareix abundantment: *bareyà, payús, rostoy, roveyó, cloveya*, però també trobam: *vull, cabell, ullat, treball*. Els segments *-gua, -qua*, que en mallorquí passen a pronunciar-se *ko, go*, es troben representats per les dues formes: *llegos/llegua, aygolosos/aigua, cortó/quarterada*. Una altra característica del parlar de Mallorca és la caiguda de la *-a* final dels mots proparoxítons quan va precedida de *i*, consignada al manuscrit (*ordinari, necessari*), però allà on la grafia preval és en el manteniment de la *a* final (*insuficiència, ignorància, glòria, llicència*).

Quant a la morfologia verbal, hem de dir que es veuen reflectides la majoria de les peculiaritats dialectals: manteniment de la desinència zero de la 1era.

persona del present d'indicatiu dels verbs de la conjugació en *-ar* i en *-ir*; les desinències *-am*, *-au* de les persones 4<sup>ta</sup>. i 5<sup>na</sup>. del mateix present (*trobam*, *segau*); manteniment d'algunes formes arcaïques del present i imperfet de subjuntiu i imperatiu: *sia*, *pugue*, *conegue*, *donasses*, *responguesses*, *tingue*, *vejam*, *fasse*; alternança en l'ús de les formes *tinch/tench*, *esteré/estirà*; preferència per l'ús del perfet simple en lloc del perifràstic: *criaren*, *digué*, *foren*, *donà*; ús de les formes *deym*, *deys* del present d'indicatiu del verb *dir* i les analògiques *veym* i *feym*; aparició freqüent del pretèrit compost amb l'auxiliar ésser: *som anat*, *el fanch se és endurit*, *sian nats en un dia*, *és estat verduch*; per expressar l'acció del verb en temps d'obligació utilitza tres combinacions: *no hi .a que axermar*, *no ha de fer*, *tench de canar*.

Les formes de l'article utilitzades són: masc. sing.: *el/lo/es*; masc. plural: *els/los/es*; fem. sing.: *la/sa*; fem. plural: *les/ses*; amb preponderància de la forma *lo* per a expressar el masculí. Sempre utilitza la forma *lo* per a expressar el neutre: *lo prest que*, *a lo millor*, *lo més encertat*, *a lo que*, i davant del verb, sempre usa *los* per a substituir l'acusatiu i datiu plural. Quant als possessius, prevalen les formes *meua*, *teua*, *seua*, *sua*, etc. davant de *meva*, *seva*, etc. Els demostratius presenten moltes variants, sobretot la forma neutra: *so*, *ço*, *esto*, *assò*.

Per als pronoms febles prefereix les formes reforçades plenes davant el verb: *et rius*, *em beneiran*, i trobam alternança en l'ús de les formes *nos/mos*: *nos vegem tots*, *mos guarde*.

Els pronoms adverbials *hi* i *ho* es troben representats per diferents grafies segons la seva realització fonètica dins el context en mallorquí: *y no y són*, *n'í havia*, *mal ainy hay .a*, *treure-l'ey*, *no heu pot tepar*, *no .u hagués vist*. Alguns cops trobam la funció adverbial neutra representada per *lo*: *y també lo entenen*, *y lo són de caridad pròxima*, *perque lo han menester*, *ya lo són*.

Constatam la forma de plural etimològica *hòmens*, avui només conservada a Eivissa dins les Balears.

L'estil de M. Fontanet, per una banda, és ple d'espontaneïtat i posseeix una gran riquesa de lèxic popular i específic del tema tractat, però per l'altra reflecteix la seva formació eclesiàstica en nombrosos cultismes i llatinismes (*consuetut*, *ultra*, *òlim*, *simpliciter*, *Deo volente*, *signanter*, *et alias*, *primo*), així com en qualque hipèrbaton: «No se porien dir grosas ditas pomeras en ramas, que per bona la ortollissa esser.» Molts dels castellanismes que hi trobam són ben vius a la llengua actual i d'altres poden ésser deguts a les lectures de l'autor; alguns dels més repetits són *antes*, *alomenos*, *aunque*, *barato*, *buscar*, *cuidado*, *después*, *digo*, *enfado*, *guapo*, *hermoso*, *luego*, *mediano*, *menos*, *palo*, *pues*, *vamos*.

Predominen les construccions senzilles amb abundància de frases coordinades. És característica la introducció de locucions temporals mitjançant la partícula *com*: «com voldria llamar», «com és mitx dia», «metjancan-las com començan a ...», així com la concordança del participi: «en haver-las fetas», «altres que ne hauria sembradas», «no los havían fet nets». També constatam l'ús de la preposició *a* amb acusatiu: «llogar als de bon preu», «governar a bons», «yo he conegut a ton pare», «beneiran a V.M.»

Hem de fer constar el nostre agraïment per la col·laboració rebuda a Salvador Beltran i Font, P. Montaner, Francesc de B. Moll i Joan Veny. Els aclariments lèxics que hem afegit al text són extrets del *Diccionari català-valencià-balear*.

MARIA DOLORS JUNCOSA I CATALINA MARTÍNEZ

ART DE CONRÓ COMPOST PER MONTSERRAT FONTANET DEL LLOC DE LLORITO, ÒLIM CONDUCTOR DE SON JUAN ARNAU, Y DE LA PORRASA; MAYORAL DE MASSANELLA, DE LLOSETA Y DE SON SANCT JUAN, SEGONS LO ESTIL DE MALLORCA. 1747

Duc Maria manum ne scribam in vanum. Amen.

Amich lector: Protest que bé sia la mia insuficiència que tinch per escriurer; com també no ignor lo que diu St. Geroni escrivint a Precidio Epist. 29: que el qui escriu solicita contra si molts qui sían rigurosos jutges de ses obras: *Qui scribit multos sumit Judices*. Pués en vista de la mia insuficiència que yo mateix confés, si et rius de mi, no hem picaré, perque no tem que tròpias res contra N.<sup>a</sup> Sta. Mara Iglésia, y bons costums, ni hem feràs enquietar perque veuré que no penetras el meu fi; pués pensaràs que het vull enseñar lo que ya saps, y no-y som yo per tu, qui ya saps, sinó per gent bissoña o novella ane qui tot és nou y tenen molta ignorància que desterrar, perque estos no se riuran de mi, sinós que esper que hem beneïran per la alegria que tindran de trobar a la clara y a enteulat y sefiat lo que a obscuras duptaven encontrar. Y het fas sabidor que este xich tractat en què hem vull emplear és sobre la agricultura tan antiga y tan poc apeada,<sup>1</sup> que lo home quan vell comensa a entendre-la, de a hont se diu: *ars longa, vita brevis*. Yo bé he llegit el llibre *De secretis nature, et in variis libris de agricultura*, diversos autors, qui han escrit de esta matèria: però estos, encare que grans hòmens en facultat, no se poden seguir en mitat, ni àduch en la tercera part, perque són de centenars llegos llufiy de Mallorca, a hont govèrnan altres planets, y és altre qualidad de terras, o més fredas o més calentassas, y aquellos autors han escrit del porte de per allà a hont se criaren, quasi tot divers de assí entre de nosaltres, y axí vener dits autors y los deix estar quietes en la seua pàtria, o millor dit en la sta. glòria a hont los vege y nos vegem tots: Amén. Y vull parlar solament de lo poch que hem costa per experiència, que casi és no res, sols és lo que veuràs, que Dn. Pera Antoni, molt amo meu, hem digué: «Montserrat Fontanet: yo a los 8 setembre primer vinent die de la Natividad de Nostra Señora hem vull fer pagès, y vull pendre y governar yo mateix la mia pecessió Son Fuster, y bé saps que és pecessió de un tot, com és de grans, oli, guerrovassas, Orts, molíns, bestiar gros y manut, et alias; y voldria que hem donasses algunas instruccions per governar-me.» A lo que li vatx respondre que hem pensave saber poch, però que preguntàs y demanàs, que pregunta per pregunta li respondria, y lo instruïria; y aquí mateix dit señor Dn. Pere Antoni hem féu la primera pregunta, y digué:

«Montserrat, yo voldria en tot acertar y no gastar lo art, y esper que me

1. Del llatí *\*appèdàre*, 'posar el peu'.

instruiràs en lo que sebràs, y per més claredat voldria preguntar-te cada cosa per si, y axí mateix que hem responguesas.»

Resposta: Señor Dn. Pere Antoni, yo voldria que Déu N.S. lo illuminàs perque seria glòria mia que surtís bé lo que li aconsellaré, y en claredad lo instruiré, que per esto responderé a cada cosa per si, y per escusar preguntas y respuestas ab una responderé a tot lo que sia de un assumpto.

Y axí en entrar a dita possessió ha menester misatjes<sup>2</sup> en primer floch, y sobre estos diré a V.M., par a que lo sàpia, que los qui lloguen més barato las demás vegadas són los més cars, perque el barato ve de que estos no saben massa de l'art y, com tròban poch llogaters, se llògan allà a hont tròban y comsevulla; y axí fora estos baratos (si dons no és ainy de malalties, que no se troba gent, y un amo no té altre remey) y llogar als de bon preu, qui saben fer ses cosas, y no han menester que los diguen què han de fer.

Y si haveu menester 8 misatjes compareu en 6 y tindreu el mateix consert, y si garbetjan feran las garberas hermosas, si feyna de era no mesclaran el gra ab la palle, si és llaurada la feran prima y dreta com un cabell, y los qui passaran diran: «Aquí hay à hòmens y señor qui té bon gust, y també lo entenen.»

Y si són baratos seran poch pàtrichs,<sup>3</sup> y trevats,<sup>4</sup> y heu pasaran malament, y los qui pasaran se burlaran del qui governa, y escarnint diran: «Mal ainy hay à, mal ainy s'í espera.»

Mes és menester antes de llogar-los, sempre que se pugue, sebre per algun vezí qui el conegue, o per algun misatje qui dirà que sap un jove qui seria amo informar-se si és de bons costums y bon christià (que no sia blasfemador y jurador, que esto vicia uns y scandaliza altres) si és ben perlant y fiat etta. Perque este punt és de conveniència y obligació a señor y amo, a mayoral y a qualsevol cap o pare de famílias que tenga y procur tenir los súbdits bons, perque el die que entren a servir-lo se fan a modo de fills seus, y lo són de caridad pròxima, y tenen obligació en enseñar-los y corregir-los, pués estan baix el seu mando. Y en tenir-los bons, per molts que sían los súbdits se podran governar en facilidad y dulsura sens haver-se de enquietar; y se passe pler y deleyte en mandar y governar a bons, per molts que sían.

Que los súbdits sían fiats és gran ditxa de la casa, perque per a lloure que vagen las cosas, tot compareix, y un homo no té enfado si han pres un sou a un [p]orquer de dins se bossa de llana, a altre si li han presas unas varcas<sup>5</sup> que tenia en remuy, i n-i havia una bona y nova, y a voltes és un ca; a altre és un capdell de dins es cerró etta., y altres cosas que hay pot haver mayors; però entre bons no hay à res de esto, tot compareix.

Més és menester que sían de una llegua lluny, y si de més lluny millor, perque si són de lluny, sempre los teniu prop, y si són de prop, sempre los tindreu lluny. Si són de lluny van solament cada quinse dias a casa sua, y a vegades estan un mes y diumenges y festas los teniu prop en casa, y a una possessió may manca què fer perque, o àlsan quatre brancas a una bardissa que el vent haurà tomadas perque el bestiar per allà no fasse tala, perque el pastor acàs no heu pot tepar, o no lo haurà vist, o capolen lleña y la entran a cubert antes que plogue, o entran aygua a la cuyna, o a lo menos se cúydan

2. Home llogat per mesos o per un any per a fer feina en una possessió a lloc.
3. Pràctics.
4. *Travat*: mancat d'iniciativa o d'habilitat per a obrar.
5. *Varca* o *avarca*: calçat rústec.



de donar menjar al bestiar y treure'l a bèurer, tant el que manètan com el de los qui no hay són, y teniu consert en casa.

Si los misatjes són de prop sempre estan per el camí, no los baste anar a casa sua cada diumenge y festa; vaguen tots los días festius, y tanmateix se'n dúan el pa que los donan, y si ya dons entre semmana a comptes ya de anar-se'n, no se n'han besquetjats<sup>6</sup> alguns trosos perque no han pogut sensers.

Y vèjan quina conveniència és que se'n vagen a casa sua, que se'n duguen el pa y que no fassen res per el servici de casa. Fan falta an el seu parell<sup>7</sup> perque no tindrà consert, y que los paguen la soldada. Y algunas vegades aniran entre semmana, escusas que se dona fa botos<sup>8</sup> perque la pañoren o que està malalta o que el demana per tallar-li unas mànagues etta., y dematí la se pensa, tot lo día la estudia y el vespre demana llicència y anem a veure-la, que són quatre passes.

Y què més? que de dia ya ha ullat y espia alguna branca de lleña o estaló o aspre per dur-se'n, y si no hay à de estas cosas, per ventura mudarà de càrrega y que no sían algunas gavellas de faves o ciurons verds, sols que no se'n vaje buyt, que se dona no digue: «Buyt veniu, que no sabeu que a casa pobre qui no hay du res, res no hay troba?»

En prova de esto diré dos casos seguits y passats en mi, y foren que estant yo per conductor a Son Juan Arnau, pocsessió de las mares monges del convent de St.<sup>a</sup> Ch.<sup>a</sup> de Sena, tenia dos misatjes del lloch de Consell, germans casats a Llorito en duas germanas; son sogre tenia dos figuerals, en donà un a cade genre y cada un de ells feren barraca y saquer<sup>9</sup> en el seu figueral prop su baix de dita pocsessió: yo los mirave y tenia per fiats y no havia reperat en res de ells. Es seguí que se muller de un se bareyà ab una veynada seua, y en brega de donas se retreu tot quant se sap fins a se llet de s'enconar, y a voltes més, y a pocas rahons digué la veynada a la muller del meu misatje: «Popre l'amo, des que estan llogats vostros marits a son Juan Arnau no pestau y vós feu quant voleu.» La notícia arribà a mi, y además de dur-se'n lleña cada dia per el saquer, y tenir-la per cremar d'ivern, era a l'últim de juliol y entrant en el setembre, que fèyem formiguers ab los misatjes perque havíam acabat de batre y allà segons quin sementer és, no hay à que axermar perque és terra grosa lleurada de dins es juliol.

Es seguia en pondre's el sol que acabaven de treballar que se n'anaven en el figueral dient: «Dematí ya sarem aquí.» Bé éran de hora el dematí. Però entrem a son procehir: tellaven lleña, en trobar tronch bo el retiraven, si era rebasse la retiraven a mitx dia, quant los altres dormían y descansaven, ells anaven a cercar aubons,<sup>10</sup> ganxos y garrots de cañís, y tot per dur-se'n el vespre en perjuy de l'amo y de la pocsessió; por fin no venian a sopar a ses casas per dur-se'n el pa que havia romàs a mitx dia: Y què fèyan de aquest pa, no el manjaven, sinós que passaven manjant algunas figues y sufrián fins el sen demà dematí, que duyen el berenar de las casas per tots.

Y bé se conexia que per lo que havíam sofrit ab la quimera de dur aquell

6. *Besquejar*: cercar amb diligència i atenció.

7. *Parell*: conjunt de dos bous, muls o altres bèsties similars junyides per a treballar, sobretot amb l'arada o amb el carro.

8. *Fer botos*: inflar els llavis i fer els gestos precursors del plor manifestant irritació.

9. *Sequer*: era on, sobre canyissos, es posaven a assecar fruites, especialment figues.

10. Albons.

pa a ses mullers, que manjaven el doble més pa que los qui no fèyan aquell arbitre. Y als disaptes a vespre fèyan lo mateix. El diumenge dematí barenaven y las feynas que havían de fer en tres horas, las fèyan ab una; en haver-las fetas, dau-me pa per dinar, anem an es figueral y no vindrem fins al vespre, se'n duyen pa per mitx dia, no el manjaven, el vespre éran allà per sopar, y també se conexia que a mitx dia no havían manjat sinós figures.

Hare fasse el compte a misatjes de prop, a un poch cada dia, què serà ab un any.

Estant a Massanella, los conductors<sup>11</sup> un any tenían dos carritxers de Caymari, estos és quasi ordinari, arriban carregats hora de vespres, en haver descarregat ya van a manjar, el vespre tórnan manjar, quatre horas antes de surtir el sol ya estan atacats<sup>12</sup> de sopas fins que quasi las trúcan,<sup>13</sup> los dónan dos panets, peix y figues o olivas per dinar, y un altre panet, que se n'havían duyt quant manjaren las sopas que se havían amegat scusas de surtir a vèurer quina hora era o, com acaben de manjar, surtint manjant escusas de anar ensellar a pressa, que ya és gran dia, y se dexaven de manjar per dur-se'n també lo que manjaven, y de tot este aparato de pa, ni menos manjaven un bocado, sinós que tot anave a se dona, y qui s'és posat bé dematí, poch cas fa de sofrir fins hora de vespres, y ya més qui sofreix a gust y profit seu, y sap segur que se assesiarà.

Treurem de aquí que misatjes de prop, si no hay à altre remey.

Mes no dexem los pobres tan abatuts, y descreditats tots, que també n'i à molts que en tenir el seu ventre ple, totom ha dinat, y no més, y altres qui no tenen aquexa trayduria, altres qui són bons christians y tenen conciència; los que un homo té coneguts, y són de un de estos tres gèneros, bé los pot tenir llogats, aunque sían, no solament de prop, sinós àdhuc que sían veynats. Y yo he experimentat en llarch temps que he tingut misatjes que esto de aguerrar<sup>14</sup> se experimenta anys que el blat va car, y anys de fam, de què Déu N. Señor mos guarde a tots. Amén.

Mes és convenient que com totom se estima, per dolent que sia, si se ha de corregir algun, que sia mà, mà, a solas y no en públich (si dons no fos que la falta sia pública), perque si la falta és pública, alashoras és bo que se corretgesca luego, perque no dígan los altres que l'amo és un palo, y encarc serà més asertat corregir de honor o per modo de càrrech (perque se ha de conciderar que tots som errables) y dir de esta o semblant manera, o segons la discreció que Déu N. Señor infundirà al superior.

Com un homo com tu càurer ab esto o assò, no et mirave per tal, o per tant curt de mañas o de notícias, no lo hauria cregut, si no u hagués vist, què han de dir de tu, alomenos te vàlegue per avís, y vés en bona hora, Déu te don enteniment, ett.<sup>o</sup>. Y no ultracar-los y trectar-los de belitres y polisons, encare que téngan culpa, perque may lo prenen en bé, y no ha de ser pública la correcció, quant el cas no és públich, perque és escusat que altres sàpien las faltas de aquell, y també corregir-lo per càrrech de honra, com és dir-li: «Yo qui brevetjave de tu; yo qui et tenia per el de més confiansa.» Y si hay à res de furt, dir-li: «Yo pensave que mirarias de qui ets fill, yo he conegut a ton pare, ton onclo, tal y tals dels teus antepasats, y may han fetas vilesas, y tu en lloch de imitar-los, havias de caure ab esto», y esto, y tot ha de ser ab

11. *Conductor*: llogater d'un tros de terra.

12. *Atacar*: posar-se ben ple de menjar.

13. *Trucar*: vomitar.

14. *Aguerrar*: amb el sentit d'agafar o prendre.

suavidat, y no polisonetjar-los<sup>15</sup> aunque lo sían, y dir-los tu vols ser polisó, assò sí. Esta correcció se diu fraterna, y se treu més fruit, com consta de experiència, que si a crits fan alzar las teulas de la teulada, de a hont diu lo adagi que més fa ab amor que en la espasa.

Mes i finalment, señor mio, sobre misatjes pegar-los puntual, perque si se llògan és perque lo han menester per ells o per pare o mara que tenen vells, o per muller y infants, ett.<sup>a</sup>. Y ya sap V.M. lo molt que Déu N. Señor se ofèn en dilatar la pague a gent de treball, y pagant-los complirà en la sua obligació, y ells beneiran a V.M. y en lo treball feran lo que los toca, y estarà descansat, que encare que las cosas vagen a llòurer, may faltará res, y Déu N. Señor don ms.as. de vida a V.M. per fer aquexa y altres sperièncias, com esper. *Amén.*

Pregunta: «Me agrada fins aquí, perque quant me has dit veix que la rahó lo demane; are suposat veix resolt aqueix assumpto, passem a altre.»

Resposta: Bé diu V.M., y suposat que ya tenim misatjes, donem-los parell. Però com no porem lleurar sens axermar,<sup>16</sup> axermem ab un vol, y en haver fet lloch axermant, los donarem parell. Y axí V.M. ferà axermar, sia a escarada<sup>17</sup> o jornal, sols que heu fassen arreu y net, y ya més que en altre part devall las oliveras qui tenen olivas, y als garrovers qui tenen garrovas, perque las olivas, si no és ben net, són malas de cullir, y sempre se'n quédan dins fenàs<sup>18</sup> o dins altre brutícia, y las que romanen en el camp no umplen spurtins<sup>19</sup> y axí devall abres, net y arreu, que hay puguen escriurer y que de deu passas vèjan una oliva, que si bé és ver que costará un poch més de axermar, però se avense molt més perque el fruit no se pert y és millor de cullir.

Y ferà comensar axermar, primer allà a hont el bestiar manut tresca més, y lo derrer serà allà a hont el bestiar tresca menos; y si és tanca o figueral, lloch de abres, a hont no entra el bestiar, no heu ferà axermar fins que lo voldrà lleurar, perque si lo fa axermar primerench, com voldrà lleurar tindrà una altre escarade nova, perque los romaguers y altre brutícia seran tan llarchs com antes, y ya més si plou en esser axermat, y sobre axermar si és per dins olivà no és mal dexar los munts de brossa sensa cremar, perque vénen bé en temps de cullir per un dia de fret pegar foch a uns quants, perque ses donas se escalfen qui estan enredades, y luego tórnan a cullir. En esto de axermar no sé més que prevenir.

Ya tenim axermat: are donem parell a misatjes y diré que si V.M. pot tenir tots los parells qui vàlegan 200 lliures no los tenga de cent sous. Perque diré, no de un parell bo a un dolent, sinós de un bo a un mediano, que donant llaurador compatent a quiscun, y el lleurar dura de la Mara de Déu de Setembre fins a mitjan juñy, y llauren dividits y que un home emprengué la curiosidad de fer la prova de lo que el parell bo guañaria més a aquell mediano, estimadas las quarteradas, y tret a suma el valor, bastaria per pagar la soldada a un misatje y pegar el menjar que hauria importat a dit parell; y axí un parell jove se guaña, a més que un altre ordinari, el seu manjar, y per

15. *Polisonejar*: tractar de polissó.

16. *Eixermar*: netejar la terra tallant o arrabassant les herbes o arbusts que hi creixen i dificulten el conreu o el trànsit.

17. *Escarada*: contracte de treball a preu fet, en què es paga a tant la feina feta, i no a tant per unitat de temps.

18. Nom de diferents gramínies que es donen seques al bestiar.

19. *Esportins*: recipient d'espert de forma rodona i molt planer, dins el qual se posa la pasta d'oliva per a premsar-la.

pagar el misatje; digo ultra del treball de un parell mediano, y no més, que en lo mateix manjar; y axí tots bons, si és possible, y feran més 6 que 8 y se havensan dos parells y dos misatjes y un parell jove de 4 a 5 anys, com lo haveu tingut 4 fins a 5 anys no ha perdut 25 lliuras, y a vegades si lo haveu de estimar, si és parell mitx parell, en haver-lo tingut 4 o 5 anys no val més que 15 lliuras si és viu.

Pregunta: «Suposat ya tenim axermat, misatjes y parells, passem a altre cosa.»

Resposte: Sí, señor, passem a trèurer fems allà a hont es lloch té de consuetut, perque és cert que per experiència ya deuen sobre allà a hont és més profitós dur-los, no dexant de advertir que si a fems de ovella o forniguers aman als llochs aygolosos y negadisos, com també si hay à fems que no sian massa pudrits: com són payús de era o fems de estable, volen també lloch aygolós, y també cauen bé los dits fems poch podrits allí a hont ha de ser favar, perque las faves qualsevols fems aman, y si no són podrits aqueix any, ya lo són per el blat de l'any qui ve. Y per quant lli y faves són dos gèneros que tenen un gust, diré que tots volen terra cuytora<sup>20</sup> y femada y arresés<sup>21</sup> de tremuntana (advertint sobre el lli que vol los fems com més podrits millor, o femat dels anys antes) y sobre las faves hay que advertir que se ha de procurar com giran per cllas, que com las sembraran se han de sembrar de mitx dia a tremuntana, que com és mitx dia, el sol prengue ses camadas<sup>22</sup> per llarch, que com fa millor sol no se fassen ombre unas camadas a altres; y notará que per prima que sia la terra vol 10 bercellas<sup>23</sup> per quarterada,<sup>24</sup> si és bona 14, y si bona, femada y ben posada 3 quarteras per quarterada, com és ordinari a Binisalem. El lli va a lo més ordinari, a 7 barcellas per cortó.<sup>25</sup> Esta regla de lli no és aforade,<sup>26</sup> sinós que dich lo més ordinari, perque lo acierto ha de surtir del cap de qui el sembre, perque si veu bona saó,<sup>27</sup> y la terra corrent, y trigue,<sup>28</sup> es pot presumir que tota se llevarà nixerà y tindrà espès y si la terra està mal asseberada<sup>29</sup> o moll se aturarà llevar y serà clar, y axí segons veurà la bona o mala disposició de la terra tirarà la llevar.

Mes se adverteix que el lli antes de sembrar-se vol conrada la terra, que tenga duas o tres reyas, prim y fondo, però en el sembrar-lo, prim y damunt; de manera que ne he sembrat molt esterrosant demunt, demunt, sols que se tap la llevar y tot neix, y llevar per llevar, se pot sembrar el tros o redol més gran. El temps per sembrar el lli és per las Verges, si el lloch és cuytor, y las faves també, o antes; però si el lloch no és cuytor, tant el lli com las faves

20. *Cuytor*: (terra) abundant de matèries fertilitzants, que produeix molt i amb facilitat.

21. *A recés*.

22. *Camada*: conjunt de dos solcs buits sense sembrar, en el favar.

23. *Barcella*: mesura de gra, equivalent aproximadament a la sisena part d'una quartera. A les Balears es divideix en sis almuds.

24. *Quartera*: mesura agrària equivalent a 71,031 àrees; consta de 400 destres quadrats, es divideix en quatre quartons, i el quartó en quatre horts.

25. *Quartó*: a Mallorca, el quartó és la quarta part d'una quarterada, equivalent a 2.500 brases quadrades, o sia, 17,75 àrees.

26. *Aforar*: avaluar, fixar amb autoritat legal el preu de les coses venedores.

27. *Saó*: grau d'humitat de la terra, abundant o suficient perquè produixi fruit.

28. *Tridar*: triturar, esmicolar (v. *tr. ant.*)

29. *Assaborar*: afegir al menjar substàncies que el facin més saborós.

no volen tant primerench, y se podrà perllongar vint dias més tardà. El repesar el lli y treure-li la brutor ha de ser en florir.

Alguns no el repasen perque diuen que si no el repasen té més bri, però yo veix que quant lo arràncan lo han de triar a bri a bri, y no val tant com co[n]sta; y no hay à més, que procureu a que no sia clar, y repasau-lo.

Las faves en tenir un forch<sup>30</sup> de altària entrecavau-las, y si no són espesas, metjancau-las<sup>31</sup> com comensan a scurar<sup>32</sup> cremayous,<sup>33</sup> si són espesas antes, perque si se espera més, no hay podran entrar. Mes en ser arrencadas, dexau-las estar en gavellas, y tenir la era llesta per bàtrer-las, y en ser secas, luego a la era, per a què no se bañan en el camp, perque en bañar-se tórnan negras, vermeyas y lletges, y ya no volen còurer tant, per cuytoras que sían, y molts anys al mateix temps que se treuen los fems se poden tirar o posar a sembrar blat manut aresta negra en el goret<sup>34</sup> de la terra més prima, allà a hont se dexarà treballar millor, aunque sia en axut dins olivar, o fora de l'olivar, y esta terra serà de set barcellas per quarterada.

Y si al mateix temps en el rostoy de blat hay à bon toch, se pot sembrar sivade, y acabat de sembrar la sivade, que serà de 6 fins a 7 barcellas per quarterada, tornar sembrar blat. Advertesch y protest que quasi és ignorància tatxar<sup>35</sup> llevar a terra, que un home no veu ni coneix, sinós que el qui sembre com veu se terra segons altres que ne haurà sembradas, ha de tirar llevar lo que creu que és per a dur aquella terra, y axí tatxar sense vèurer és bultar.<sup>36</sup> El blat y ordi és lo mateix; la quarterade més baixa y ordinari necessita de una quartera blat o ordi y la quarterada més alta de 14 barcellas y axí de quarters fins a 14 barcellas se calsan totas las terras de Mallorca qui són tot terra. Perque un de Rubers tenia 3 quarteradas de rota y deya que en 12 barcellas sempre era y foya espès, y no denunciave que de las 3 quarteradas n'í havia set certens de roca.

Havem resolt las faves y lli, y donat y tractat de passo de la llevar que se concidera haver menester la terra, y trobant-nos encare en trèurer fems, digo que si al mateix temps plou, és convenient cessar del fems y acudir a llevar per faves o per lli o girar el rostoy per fer restoble de ordi, el qual restoble, ya que va entre mans, difiniré de esta manera: V. G. tindrà V.M. 20 quarteradas de goret en el rostoy per fer ordi, el ferà de dos temps; vull dir que el sembrerà de duas sahons, estos és: deu quarteradas, las més primas, un mes y mitx antes de Nadal, y las altres deu sols que sían sembradas per a Nadal, y axí si una sahó no prova, ya provarà la altre.

Per conservar el gra de ordi y sivade també la primera cosa necesària simpliciter és segar-lo sech y guardar que no se bañi a la era, después posat

30. *Forc*: mesura equivalent a la distància entre el cap del dit polze i el del dit índex, tan separats com sia possible.

31. *Matgenar*: entrecavar superficialment les plantes quan comencen a néixer.

32. *Escurar*: perdre la flor i treure fruita una planta; es diu principalment de llegums i oliveres.

33. *Cremalló*: flor seca i negra que té la favera quan comença a formar la bajoca.

34. *Guaret*: terra de conreu llaurada i encara no sembrada; especialment la que es deixa sense sembrar durant un any o més perquè reposi.

35. *Taxar*.

36. *Bultar*: no figura al DCVB. Podia derivar de *bulto* amb el sentit de «midar a bulto», sense comptar exactament.

dins saca o uró<sup>37</sup> és segur per llevar y per durar. Alguns aufègan lo ordi per llevar però és més perillós perque a voltes pren masse calor.

Advertesch que no és convenient segar tot lo ordi y sivade sech perque lo ordi se capfica y la sivade se esflora y en segar-lo tot sech seria un gran perjudi; per lo que segaràs sech lo ordi y sivade que vodràs per llevar y tot lo altre el segarà de bona saho y el cullirà arreu y no quedarà per el camp.

Passem avant: el sembrar blat dins lo olivar, que també serà aresta negra, y si és algun comellar bo per sembrar blat roveyó,<sup>38</sup> fer que los cavadors o esterrosadors, en ser a olivera espletada o que té olivas, que déxan pla com se mà devall dita olivera en ses xades y en sos peus perque dins el lleurat quant plou si està mal pla: ay Déu! totes las olivas se tapen de terra y se perden perque hay à clots y està mal pla com se experimenta.

Adelantem més el sembrar blat: si la terra és bona, sempre se dexa per lo últim perque com a bona, femada y conrada és segur que ferà la seua (y si és terra qui se sol negar per bona que sia sembrar-la quant hay haje bona saho perque com voldrà no podrà). Y si el binar o tersar en temps de moll de ninguna manera convé, menos convindrà el lleurar en moll per sembrar. Per lleurar un camí o un ermàs, un esveit o devés una berrera de pietà qui tot són camins de entrar y axir el bestiar tot temps és bo.

Ès tan mal lleurar la terra en moll que se aguaque en axugar y pren aquell alís<sup>39</sup> y ab un any ni dos vol tornar triga ni a tempo<sup>40</sup> y he notat que terra per terra, aquella lleurada en moll de gran part no vol fer tanta pastura com las altres, y axí, si hay à moll, los misatjes que escúran las estables o fassen lleña o cavar terra per fems o primer jugar al truch que mollatjar<sup>41</sup> se terra.

Y advertesch que com sembrerà la terra bona y hay à cosa poca de herba, fer-la trèurer y sembrar. Però si hay à molta herba per diner que tenga qui no fasse res, no se empeñy en treurel-la sinós que li donarà una reya y el cap de 15 dias o més, si el temps no és tardà, sembrarà dita terra y vcurà un blat stupendo y net de herba tot lo any, y ferà ventatje al blat de se femada perque aquella herba qui se aufegà li serveix de femada, y esto yo lo he experimentat vârias vegades per haver estat molt de temps a lloch de terras grosas y, molts anys de herba primerenca si se hagués hagut de trèurer ab gent tot una vila no hauria bastat, y en vèurer planter de herba tan espès ya sabiam lo que havíem de fer, que era lleurar la terra en temps oportú, vg. 15 o 12 dias antes de sembrar-la que aquella herba tingués temps de podrir-se y sempre hem surtí bé, blat bo, net, alt y bona espiga.

Are ya tenim blat, ordi y sivade, lli y faves sembradas; fâltan guixas, ciurons y xexa, y en primer lloch diré de sembrar xexa que quiscú se casa en lo que per experiència veu que li treu més; pués veix que part de la vila de Campos, tot Sant Agní, es Viñet y bona part del terma de Ciutat, tots estos sèmbran la xexa en el goret y molt a goret y ben femat, y la rahó és perque

37. Espècie de cabàs gran, generalment més alt que ample, de forma cilíndrica o un poc panxuda, que serveix per a tenir-hi grans, llegums, figues seques, etc.

38. *Rovell*: bolets quasi microscòpics, paràsits dels cereals i de certes lleguminoses, en les quals produeixen taques, descoloració dels teixits, un color vermellós, i són causa de greus malures de les plantes.

39. *Lis*: d'una superfície tota igual; *alís -isa*: met. A Balears melancòlic, sense vitalitat.

40. *Tremp*: punt de duresa o de blanor convenient a una cosa.

41. *Mollajar*: treballar la terra quan encara és massa molla per a admetre un bon treball.

han experimentat que aquelles terras àman més xexa que blat y se dinada<sup>42</sup> de la xexa és las suas Índias. Però per las demás parts ya treu més sembrar blat, encare que també sembrar xexa. Però la sòlan sembrar (si a goret no la sèmbran) no a la millor terra, sinós a la terra mediana o a la més prima. Y si la sèmbran a terra bona, may a gorret, sinós a restoble qui era blat lo any pasat; no perque a goret y a terra bona no provàs, sinó que no treu tant com fer blat.

Las guixas y ciurons poden anar junts; ço és, que se poden fer de dos temps y los ciurons de tres, com és are: ciurons per primerenchs y guixas fer-ne no més un sayó o dos en las faves primerencas. Per cullir-ne molts de sechs, ciurons y guixas se han de sembrar de mitjan janer a mitjan febrer. Ciurons tardans per manjar verds se han de sembrar de mitjan abril a mitjan maig, advertint que los ciurons com més bona és la terra millor. Las guixas, aunque sia mediana pròvan, y aunque sia terra prima, si las sèmbran antes de Nadal primerencas.

Si també vols sembrar pèsols los sembraràs primerenchs, antes que ses faves, o a lo menos 4 o 5 sols o camadas. Y si los sembrau a clots y a cada clot hay posau com és are: dos almuts<sup>43</sup> de fems o formiguer, pròvan més; ço és que també se han de entrecavar y metjancar com ses faves y dins cada clot sembrar dos o tres llevors de pèsols.

Vamos are a entrecavar y repasar lo que tenim sembrat, y dich que lo entrecavar és tan hùtil y necessari que he vistas moltas terras y bonas, y és sert que si no se entrecavasen no se segaria y qualsevol llevar (acceptat càñon y lli perque han de ser espesos y no hay cap xepeta)<sup>44</sup> ame lo entrecavar y per las rahons sigüents, perque lo entrecavar afluxa se terra resegada<sup>45</sup> y aguacada y estant fluxa serva més se frescò y també entrecavant tallan las herbas y el sembrat cobre perque pren lo que las herbas mamaven y queda net y dencaivat de ellas.

El quant se ha de entrecavar blat o ordi o xexa és com comensa a goxar,<sup>46</sup> y perque no se poden fer las cosas totas en un dia encare que sia més gros perque si bé en el goxar és millor temps però sempre és bo entrecavar y netejar el blat.

El repasar no és sempre necessari perque si después de entrecavat no s'i torna posar herba no és necessari repassar. Però si per abundància de temps torna rebrotar o rebentar molta herba a las horas és bo repasar quant el blat ya és alt y fan manadas de la herba per el bestiar.

El temps de entrecavar guixas y ciurons és en tenir una mà o un forch de altària. Y entrecavar quansevol cosa mentres pugue ser en saho és lo millor perque és el temps més profitós y el temps que gent per gent en fan més, y axí en haver i saho posau tanta gent com pugueu trobar aunque sia donar més preu per tenir més gent qui vos seguezca. *Y esta advertència mereix tenir sempre en memòria per quant se oferesca*, per ço vaya retxat.

*Deo volente* ja tenim sembrat, entrecavat y repassat: are entrerem en lo segar y com el segar és cullir el fruyt y el premi que Déu N. Señor nos dóna

42. *Dinada*: allò que existeix de la collita pendent o recollita de la terra.

43. *Almud*: mesura de grans, de capacitat variable, segons les comarques. A Tortosa, Mallorca i Menorca és la sisena part d'una barcella.

44. Aixadell, cavaguell.

45. *Resseure*: afonar, fer que una cosa s'immobilitzi pel seu propi pes o per contracció de la seva massa.

46. *Guaix*: conjunt de brins que neixen d'una mateixa tija, en els cereals i llegums.

de tot el treball de l'añy és rahó que este fruyt a la cullita el culliguem y aplaguem bé y arreu com a vingut de tan bona mà y axí per segar com se deu se ha de segar baix y arreu, per lograr esto és menester buscar bons segadors y per lograr-los és precis que el preu sia afavorit, y este preu no se pot taxar sinó que ha de ser segons lo añy; se discreció de qui los llogarà agaferà allà a hont podrà.

El segar baix y arreu és necessari per cullir palle y gra per la gent: esta falta se coneix añy que se acaba, perque a més que no han de fer sinós sacar-ne per el bestiar y és gran enfado haver-ne de sercar y comprar y el bestiar no manjar-ne a bastament y escorxar alguna bèstia qui era per durar añys. Y també mateix qui té fems y fema, cull gra y bé se veu fins a hont ha vesat se senaya y los fems se fan de la palle. El gra té tants de testimonis com són los qui en manjan, per so diu la cansó:

Segadors, segau baxet,  
cullirem palle y gra,  
que casa a hont no n'í à,  
de juliol hay fa fret.

Mes deu advertir are que cullits estos grans ha de saber com los conservam; y diré que el fonament de durar el gra, digo blat i xexa, és segar-lo ben sech y después de segat, batut y net poder-lo estar axut y no bañat, dich bañat perque encare que se bañy en garba una o duas vegades y torne axugar no és res; y axí segat sech y entrat axut se pot tirar y posar a hont se vulla.

Veym a parts que el pòsan dins payers y este és el millor lloch conforme part de Llumayor, Campos, St. Agn' y Manacor y en sacas y també a salas qui se pugue trepitjar o paletjar millor.

Pregunta: «Quina causa pot ser que a vegades estira 3 añys sensa que ningú diga res de gastar-se blat y haurà añy que totom se quexa de gastar-se de papeyó,<sup>47</sup> o fraret<sup>48</sup> y per bé que pòrgan y més pòrgan s'í cala foch y lo han de vendre antes de tenir-lo venal.»

Resposta: He experimentat venir esto de duas causas y lo mateix hem digué un Delmer qui havia 40 añys que anave de grans y no crech que lo digués per dir-me *Amén*, sinós per la experiència que digué tenia y havia notat.

La una causa és añy de rovey de què Déu nos gue. que la gent en vèurer el blat farit el segan grañal y verdós perque diuhen que en esser segat no pren més y el gra pren, però batut y tot sempre vol ser moll, y després com està amuntonat se encalenteix y veu aquí el gra gastat de manera que si luego al-sau o preniu una grapada quedau en la mà plena de pols y és el gra qui hay torne o papayó o altre mal y tot ve del segar verd.

La altre causa és que el blat vol y ama se lluna y com cada añy el segar el blat són quinze dias si cau que estos quinze dias o la mayor part sia lluna vella. Però si la mayor part que se sega cau en lluna nova, malo se gasta aqueix añy.

Mes dech advertir que seguint el rumbo de un añy de rovey, de què Déu nos gue. de segar el blat verdós, és necessari com lligaran que posan las espigas cubiertas dins la garba lo més que puguen perque cubiertas asehonan<sup>49</sup>

47. *Papalló*: corc dels cereals.

48. *Fraró*: insecte que es menja el blat.

49. *Assaonar*: madurar els fruits.



y si se asoleyan el sol se manje el gra y se veu per experiència que el bresat<sup>50</sup> de demunt, que per forsa està al sol, el gra és més migrat que los altres bresats qui secan a sombre y esto és molt cert.

Tornem are allà a hont érem de acabar de sembrar y en lo favor de Déu passem a goretar, que com més primerench millor y també com sempre se atsequen<sup>51</sup> los olivars y garrovers y sempre a lo armàs<sup>52</sup> diuhen que és bo que ses brancas caygan a lloch fluix y és dir que quant atsequen és bo que lo armàs sia ya goretat, perque si el goret és primerench la terra se amera més perque primerench plau més y los abres se sustentan de terra y aygua y prenen més forsa en temps.

Y ha de entendre que el goret qui no ha de tenir sinós una reya se ha de lleurar prim y fondo perque no ha de tenir altre visita de conró. Però el goret qui ha de tenir duas o tres reyas o més, és menester que la primera reya sia areu y demunt si dons no és que la terra estiga tan aubar<sup>53</sup> y fluxa que de primeras ya puguen aficar ferro, en la segona reya ya llauren més fondo y la altre més y axí en facilitat se conrerà perquè si a la primera reya, que la terra és armàs y està forta, volen aficar y lleurar fondo, seria matar el bestiar y de aquella manera pasar avant el goret y los etsequadors tindran aquell gust de sentir y veurer càurer ses brancas a lloch flux.

Mes en quant a etsequadors, triar-los de los més bons y tot anirà bé y agraderà a son amo. Y si de 6 n'í a 4 bons aunque n'í haje dos aprendissos no va mal perque los aprendissos seran joves y lleugers, y si hay à un simal o abre mal de pujar ells hay pujaran y també si los aprendissos tròban scarràs,<sup>54</sup> branca o simal y dupten si se ha de tellar y a hont se ha de tellar lo fan mirar a los etsequadors vells qui diran si o no o se ha de tellar a tal part per esta y aquella rahó, ett.<sup>a</sup>. Y axí se pot passar dos aprendissos en quatre vells.

Mes atanent a lo etsequar, com se enquantren molts opinions y la causa de estas ve y se origina de què quiscú vol la usansa de la seua vila y ben vist y mirat totom té el seu motiu y experiència, per esto no se pot posar for ni lley en lo etsequar perque cada lloch y paratje demane el seu modo.

Donem exemple: en Pollensa quasi no mitx etsequen y abaxen de etsequar una olivera que si un de altre vila no va devall dita olivera no conxerà que estigue etsequada perque además que no aclarèxan ses brancas ab lo gatzoll encare déxan molta lleña seca, y la rahó és perque si no lo féssan axí, dexant los abras vestits, perillarían a no cullir res may, perque allí a la part de la tremuntana hay à un forat a las peñas de mar que los dóna tanta saladina que molts aïys mata los favars, lleva las garroves y crema los olivars, y axí és precís que dugan los olivars vestits y quasi senza etsequar, y convé.

De Selva fins a Andraix, y especialment dins la Montaña, a hont no perilla la saladina, las duhem netas, y tan esremalladas, que n'í a que pécan per carta de més y axí per no esser tant molest y llarch en esto diré que, prescindint de Pollensa, cada u obrarà segon el seu enteniment, discreció y experiència que ha adquirint en qualsevol lloch que se tròpia, y veu aquí V.M. com y de quina manera demànan fer-se ses cosas.

50. *Braçat*: quantitat de llenya, herba o altra cosa que es pot agafar amb els dos braços.

51. *Exsecallar*: tallar als arbres les branques seques o sobreres.

52. Camp que no es conreua, sia per negligència, sia per fer-lo reposar durant un any i després tornar-lo a conrear.

53. *Albar*: terra blanquera.

54. Tros de branca que roman a l'arbre quan aquella es romp.

Y axí si és serrall<sup>55</sup> o lloch prim o lloch a hont vajen trits los abres y mortals, los dorarà molta destral, per a que cobran de se flaquesa en què estan y lo mateix se ferà a llochs calivosos<sup>56</sup> de arresés, qui molts anys se veu que no tenen oliva sinós en los alts. Però si lo olivar està a lloch de molt de terreñy o terra bona, a las horas vol tocar-lo poch y dedins perque si tocases moltet, dit olivar, de poder, tot lo llensaria y tot surtiria tañadim<sup>57</sup> y se perdía de superfluidat, fruyt y abre, y axí tal olivar poderós dexar-li rama y ferà fruyt, y si fa gelada no el castigarà. En algunas parts de dits llochs no déxan ninguna tañada;<sup>58</sup> y yo dich que si no està a bon lloch, ni fa paper ni serveix, que la tàllan. Però sempre que estiga a part que la olivera tinga falta que en altre temps li haje caygut branca o que sia a hont sia y fa lo abre redó, que se deix, que tots los simals són estats tañadas.

Passem a altra cosa, y bastarà de etsequer fins aquí; y tinga paciència perque las cosas no poden venir totas juntas, pues poció de tant de tràfeh com Son Fuster, y de tants de fruyts, y por fin poció de un tot en dur-i sal fa ventatge a la millor y més gran del terma; haurà duas y tres y més cosas que vindran a la una com és sembrar y entrecavar, cullir y fer oli y a totas aquexas cosas se pot donar cap a la una, però el contar-las ha de ser una per una, y después de la altre y axí com millor se puge.

Y en lo favor de Déu culliguem garrovas, olivas, y fassem oli. En passar N. Señora de Setembre són molts qui solen posar-se a cullir garrovas y hay à anys que ya ha plogut y també que vénan més primerench que los altres, y no és mal posar-se a bater-las, esto la discreció del qui manda lo dirà, segons veurà lo any. Però sobre tot arc sían per vendre, are per vi mateix y per bonas que sían, sempre és bo que alt o baix de los garrovers se bñan un poch; y si són flacas és necessari que se bñan un molt.

Vamos a cullir olivas ab donas, axí com hem cullit las garrovas, las quals, com més prest anireu a la vila a llogar-las, més las triareu del floret y jovent y més cullireu en 30 bonas que en 40 mascladisas, y donau-los lo que los prometereu, que és de justícia y estiran contentas y ne estireu bé, y donau-los bon alberch y a los vespres privar-los pastors o tafoners o misatjes que no comuniquen ab ellas, y solament se los pot permetre lo que és lícit y honest y, segons, privar-los de tot, que yo he vist en vàrias poció, y en particular a Son Sales de Marraxí, posar sentinella pública al portal.

Y per cert que l'amo o señor de la poció hay té poch net permetre estas velladas, truy y renou, perque lo que en treu és que el sendemà tant ellas com ells van ennocats,<sup>59</sup> vessa,<sup>60</sup> qui los fa subech,<sup>61</sup> y per consegüent en fan poch y de mala gana. Ells y ellas a voltas en treuhen que han de anar a fer xep a xep a se caseta de fusta o dins la sacristia veurer-se ab el señor vicari, y a voltas ellas càllan, y com són a la sua vila, totom nota que estan com idròpicas y han de fer s'esclafit<sup>62</sup> y después pare, mara, ella y altres apellan com a gent febrosa, qui delira de cap, a flastomar se poció a hont han cullit y qui las llogà, y son amo de se poció.

55. Turó, muntanya de cim allargassat.

56. *Terra calivosa*: terra molt calenta, que de si és més seca que l'altra.

57. *Tanyadim*: multitud de tanyets petits.

58. *Tany*: rebrot, sobretot si és dret i esponerós.

59. *Enxotxar*: ensopir.

60. *Peresa*, desgana de treballar, de moure's o de fer alguna cosa.

61. Son forta, irresistible.

62. *Fer s'esclafit*: esclatar, reventar-se; *fig.* casar-se.

Y la culpa és de ellas mateixas, però també pòsan en mal nom allà a hont culliren, y tot se sap, y un altre any un pare y una mara reparan enviar una filla sua a tal pocsessió; y axí señor meu fins aquí tot per avís, que qui és amo sense sobre res per pura omició de no voler sabre què fan los súbdits dins casa sua, no caygue en algun càrrech o a lo menos donar motiu a que murúran de casa sua.

El cullir olivas vol poca dificultat, y més en haver-i esplet y el lloch està net y ben axermat. El mayoral que las fasse surtir dematí, y que no haje menester avisar si veu el temps tremudat y se vol posar de aygua, perque en tal cas és necessari fer-las posar a cullir camins, seregays y torrents y tots aquells paratjes qui perillan que la aygua se'n dugue las olivas y si és necessari fer 4 o 6 talls de ellas per replegar lo que és de perill, ett.<sup>a</sup>. Y anar prop de ellas, y fer-las cullir arreu, y no mostrar-los ses dents.

El fer oli vol cinch cosas, la primera que sia ben escaldat, 2.<sup>a</sup> que la pila vaje drecha, 3.<sup>a</sup> estimen més que fassen prim que gruxat, perque si la pila pega més en prim que gruxat, serà bona de dur drecha y axeterà<sup>63</sup> més; si pega en gruxat no axeta tant, y se fornal se n'alegra y se bossa se entristeix, perque allò que crema se fornal no lo poden dur a vendre a Ciutat. Las altres duas cosas correran per Déu N. S<sup>or</sup> la mayor part, ço és, que si la oliva és bona aguarde dins los graners a los tafoners y se fa oli en quietut y bonansa, qui és la 4.<sup>a</sup> cosa necessària. La 5.<sup>a</sup> causa y cosa necessària és que si la oliva és dolenta y per causa del temps entre bañada, ay Déu, alerta y cuydado, que esta tal oliva molta vegade val més fer-la de fresca en fresca perque no mos ne prenga com un taverner qui té una bóta de vi y esperant que arribarà a tal temps per treure'n molt y en 24 horas li torna vinagre y pert es vi y se bóta.

La oliva flaca, any que Déu N. S<sup>or</sup> per sos secrets vol que sia axí, nosaltres tan mateix la cullim y deym és la gràcia de Déu. Però esta de fresca en fresca fer-la, perque axí com se bona oliva agranerada<sup>64</sup> se asahona y confita,<sup>65</sup> al contrari la dolenta agranerada pert el poch oli que té y axí no se pot tenir més que dos o tres dis dins el graner o, per no errar, fer-la luego que és calenta perque may de ella treuran més such y después los tafoners tenen mal treballar, tot són esquits y espeñan los sportins, la pila torta, se soyan y tot són juraments y poch oli, y axí cuydado any que la oliva és dolenta.

Are, si Déu és servit, empeltarem y per esto és necessari que sían 6, que si tots fan lo que han de fer los empelts afferreran. Un qui tall, un qui vaje a buscar mudas, un qui empelt, un qui embrague,<sup>66</sup> un qui aport fanch y un qui el fasse.

El qui talle és menester que haje perseverat y que no sia aprendís, perque importe que conega los ullastres que són empeltadors y a hont los ha de tellar, y que sàpia fer el tall redó, sens esquexar, com també ha de seber un ullastre si està de sabe perque si és un any que se posan a empeltar primerenquet, de 9 ullastres bons per empeltar n'i haurà 3 qui encare la sabe no los serà pujade.

El qui serca las mudas ha de anar a buscar-las a olivar qui ha molt que no se és atsequeat perque allà en troberà més y ferà menos dañy a l'olivar de quisvulla que sia, aunque esto may lo he vist aturar, y per últim crech que

63. *Deixatar*: fer disgregar i mesclar un sòlid amb un líquid.

64. *Agranerar*: estojar dins un graner.

65. *Confitar*: posar fruits o viandes en algun suc que les penetra; serveix per a donar-los sabor i conservar-les (...) Les olives es confiten posant-les dins olles amb sal i aygua.

66. *Embragar*: lligar amb bragues o cordes.

las durà de allà a hont ne trobarà y que procur a dur-las mentres pugue de caps de devant qui veuen sol y són aquellas grogas qui tenen bona cloveya y bons ulls, perque las de dedins o lloch ombrívol tenen la pell flaca y se crúxan; <sup>67</sup> per últim el qui tindrà esta tasca o càrrech, que treball a dur-las bonas, sinós lo empeltador ferà moltas porgueras <sup>68</sup> perque las voldrà posar totas bonas perque es señor no perde se feyna y lo ullastre.

Lo empeltador treballarà a triar las mudas millors perque en esser axuta o té secay qui no venga bé per treure-l'ey, fora, y ya en duran més, y procurar a trèurer ditas mudas en tanta cloveya o llengua com pugue, perque és la cloveya y no el fust que hay à en la muda <sup>69</sup> qui aferra; pucs se veu molta vegade que tot el tros del fust <sup>70</sup> no treu y se mor o treu y se escalda o se mor per causa que lo embregat caygue y entra aygua y en tot axò se llengua qui estave apegada baix, dins se cloveya del ullastre, treu y és empelt, y bo. Y procchint dit empeltador poserà las mudas a las millors venas, si la soca és sana y bona las posarà per tot en igual distància per la perfecció de com serà abre.

He experimentat que un ullastre de molta sabe és més segur posar mudas axutas, y no las més grasas, perque las més axutas més prest se apègan a se sabe y luego unaxen, y las grasas en sabe de més que tròban en lo ullastre en lloch de unir trèuan una roña a modo de ciurons, y si trèuan és cosa mortal y prim y no fan res y molta vegade se moren.

Y después lligarà lo més fort que pugue perque el lligar bé és lo més essencial per lo empelt y és necessari que las colladas <sup>71</sup> no se bèsan y que tinguen, a lo menos, un gruix de una llandera <sup>72</sup> o des dit petit, perque en cordar lo empelt espès per bo que sia el fanch no s'i vol aferrar y fet esto lo empeltador haurà feta la sua part.

Lo embregador ferà una bona barretina de fanch aferredís, que per esto aporte aygua, si el fanch se és endurit, y posada la barretina de una o duas passas a pilot a pilot li tirarà fanch fins baix del lligat, y después ab aygua lo allisarà y posarà un mellet <sup>73</sup> de fanch a cada muda y a Déu te coman, y reconxarà per si acàs se muda estigués tapada de fanch allà a hont ha de trèurer y si està tapat lo destaparà.

El fanguer ferà el fanch ben trepitjat y si troba algun mach el treu y quant ferà los pans posarà palle lo que creurà han menester y cade viatge envierà a dir a l'embregador si li agrada el fanch y si no li agrada lo embregador prest li envierà memòrias, y finalment lo embregador y el qui fa el fanch han de concordar per a que vagen bé.

El qui porte el fanch se ha de governar per el qui talle, qui diu: possa fanch a sombre o lo ha de tapar perque no torn dur.

La grosària de los ullastres que se han de empeltar ha de ser al gust de son amo: en la vila de Sóller los empèltan en ser com el bras y diuen que estíman més que crèscan essent oliveras que ullastres. Y yo vetx que se tórban més

67. *Cruixir*: produir en un cos un principi de ruptura.

68. *Fer porgueres*: esser molt triat, mirar-s'hi molt en l'acceptació de les coses, seleccionar molt.

69. Trosset de tanyada o brot d'una planta que s'aplica a la branca d'una altra per empeltar-la.

70. Soca.

71. Acte de collar o estrènyer una cosa amb una altra.

72. Cordellina de cànem.

73. *Merlet*: rodet cilíndric de fusta per a enrotllar-hi fil.

a fer-se y que se pot provar que dos ullastrs joves com es bras y cabals<sup>74</sup> de grosària si se empelta un este any y lo altre al cap de 6 anys que lo últim empeltat, en menos de 6 anys, serà millor que el primer, encare que tingue tanta ventatje y millor de nudrir; y axí la gruxària que han de tenir los ullastrs que se han de empeltar que sia, a lo menos, com el ventre de se cama. Y el temps més natural per empeltar és quant se pareya comensa a badar fins que scura.

Lo empeltar garrovers és cosa de gent simple, el seu temps és de com tenen dos dits de ulls tendre y primerench o com se sabe los va dexant, perque n'è fets de primerenchs y esser bons y també de tardans, com anave darrera los segadors, y esser millors. Los garrovers se empèltan indivisible, com las figueras, advertint que per petita que sia se cloveya aferra. Però com més groseta l'ey posareu treurà més poderós, y per millor se ha de mirar y tirar que de allà a hont treuràs se cloveya des garrover o figuera borts que sia de demunt vena bona y que hay haje un dit lluy del tall de dalt un ull, y com treuràs se muda bona per posar-i que també tingue altre ull y fer-lo càurer y venir bé demunt aquell que tenia se cloveya que has llevade des bort, y és més segur y treu més poderós.

Notaràs que qualsevol gènero de abres empeltadisos no ama gens el que se empèltan dia que plou o fa fret o temps humit y he vist perdre empeltadas de importància y ya lo havia sentit dir.

Are, a Déu gràcias, ya tenim tots los demunt dits abres empeltats. Are fa vèurer si los volem pujar què hem de fer. Duas cosas són qui de precís se han de fer pena de perdre los abres y el treball; la primera, tapar los empelts perque el bestiar no los menix,<sup>75</sup> y la segona és esporgar-los<sup>76</sup> y de quant en quant tomar-los lo axermim.<sup>77</sup> Y cuydado en esto si volen pujar perque he vist a serta part empeltada dexada anar, digo de ullastrs, tota perduda y volent averiguar la causa, ben mirat, n'i havia de tres parts, duas qui havian tret per se llengua<sup>78</sup> y eran quasi tots perduts perque se brutor se n'era en-señorida y no los havian fets nets y se veu que eran perduts per el poch cuydado de limpiar-los. Y axí, ya que un ullastr està tant esser empeltador y costa tant de empeltar y és abre apreciadíssim perque el feym olivera, cuydado a ell en limpiar-lo y tepar-lo par a que arrípia a ser olivera.

Are anirem de ovellas y manjarem llet: en esta facultat, diuhen que el pastor fa las ovellas. Pero no las fa ni pot fer-las sens manjar; lo que és y de a hont surt aquest motiu és que hay à hòmens tant més cuydadosos que altres qui manjar per manjar fan el bestiar millor. Procurar pues a llogar d'estos pastors diligents y cuydadosos del que tenen encomanat. Mes adalntem este ofici: un pastor qui guarde el bestiar per las sorts treu més de 50 ovellas que un altre no treurà de 100 en una pocsessió, perque poch bestiar cap a poch lloch, y compre molts de trosos de pastura, sempre toquem fresch y no los falta manjar. Y axí, o comprar menjar qui bast, o vendre ovellas, que no són las galinas totas solas qui ponen per el bech, de a hont se diu que el menjar és casta.

Advertesch que en el desmamar los añells no los desmàman tendres per

74. Exacte, complet i just.

75. *Meniar*: grafia antiga de menjar.

76. Tallar als arbres i arbusts les branques sobreres.

77. *Eixermim*: allò que es talla o arrabassa en eixermar arbres o camps.

78. Ull que té la muda d'empelt a la banda oposada al tall.

interés de fer un quintar o dos més de formatje, perque en ses geladas, humitats y fredors se fonen y se esreveyexan<sup>79</sup> y per menjar que tinguen may volen tornar en si.

Y si volcu fer tuïsos<sup>80</sup> a se possessió notareu si de mitjan abril y per devés el maig las sivades si se embrutan, digo si tornan en ses fullas roveyadas. Añy que veureu esto, dexau anar el fer tuïsos y dich si no han de surtir de se possessió, perque si podem surtir a sortetjar de 6 dias alomenos 3 camparan, y la rahó per experiència és que en esser las sivades brutas primerench, alerta, que las estivades també lo són, y com los tuïsos són animals delicats y estugosos un añy de estos no fan res ni proven en no poder surtir de se possessió, però si poden surtir a sortetjar sempre tròban algo fresch de goret y prevaleix a lo que mènjan a se possessió y són pasantes, y no dich més sinós que las ovellas són de molt de profit, no tenen res dolent sinó los ossos y encare los cans se n'alégran; tenen carn, llet, formatje, añell, llana, y lo urí<sup>81</sup> y escòria y duen el preñat sinch messos.

Las cabres és bestiar qui treu molt per lloch a hont no hay à abres, però si hay à abres fer-las enfora, no obstante los cabrits novells poden estivar en lloch de abres perque estos no fan mal ningun, antes bé castigaran molt los romeguers y tot gènere de axermim. Las cabres duen el preñat cinch messos, com las ovellas.

Anen arc de nudrir tosinos, qui fan lliuras; són bons animals y no costan gayre de pasturatjes, y axí en fer cria de estos animals y se segueix que sían duas o tres trutjas o moltas qui fasen los godinets totas a la una, importe que quiscuna estiga aparte y dividida, que los godins no se puguen mesclar, que com ellas arriban juntas de pasturar, tròpia quiscuna los seus tot sols o dins barraqueta o assoll<sup>82</sup> o cambre o corralet y esta és la primera regla per nudrir y no dexar-los mesclar fins que manjen y sían per anar al camp ab ses maras, y la rahó és perque si estan plegats, com ses maras venen a donar mamar tots se afican a las primeras que arriban aunque no sia se mara y tots se amontonen y sols maman los més poderosos y los més ruïns quédan sense, y com assò és cada dia, de cop se aniquilan y se'n moren molts, y si estan apartats, quiscuns màman se mara y no se'n moren y axí va bo.

Mes importe que tant com los godins màman que encare no mènjan és necessari que las trutjas, a més de lo que cùllan per el camp, que mènjan cada dia a uf,<sup>83</sup> a lo menos una penxada, perque ellas han de menjar per ellas y se niarada. Y fora garroves mentres que allétan perque las axuguen y en menjar los godinets dar-los ordi, que esto és lo millor, o altre cosa y ab lo que ells se comensan a basquetjar prest seran nudrits y si a ses maras no los ha faltat concert que no se sían aprimadas en breus dias totas torneran voler verro. Y qui pretén nudrir animals de cerra y no fa lo que tench referit ya se desengañarà com veurà que gasta lo art: estos són bons animals venturosos perque moren grasos y grosos y morts honran y abàstan una casa. Y duen el preñat 3 messos y 20 dias.

En quant a eguas van en poca differència com las ovellas perque si el pastor fa aquellas, lo hoguer aquestas de què tractam y en esser diligent y lo entén y los fa sembrar pastura primerench tot anirà bé perque, com a entendido en

79. Revellir (amb sentit reflexiu): tornar vell o prendre semblança de vell.

80. *Tois*: cap de bestiar de llana que té un any d'edat fins a dos.

81. Orina.

82. Soll, cort de porcs.

83. En abundància, copiosament.

lo art, en anar una egua la donarà y si no aferra de gorà<sup>84</sup> la donarà a russí<sup>85</sup> y ha de ser cuydadós en tenir grasos el gorà y el cavall y los ferà sembrar fer-ratge primerench, que és necessari tinguen consert perque és la llevar. Sobre quant és hora de desmamar los pollins y mulats no se pot formar regla perque no naxen tots en un dia ni may són iguals, y a voltas se mara de un és preñys y la altre no y un és mes necessari desmamar-lo que lo altre, encare que tots sían nats en un dia; y axí esto ha de surtir de la discreció de l'hoguer qui sap quant són nats y si ses maras tórnan esser preñys o no; lo més ordinari és desmamar a 4 messos poch més o menos y desmamats que no los fait manjar, ço és, mastay y un poch de eufaus y a vegades necesitan de més manjar lo ainy sigüent que el primer ainy que los desmàman, signanter los pollins y pollinas y a voltos los mulats perque sempre n'í hay à alguns delicats y malaltissos y arriban a tenir los budells aferrats a las costellas de tant dissecats com estan; per esto és necessari a las primeras ayguas sembrar menjar per estos animalets qui estan de este modo o amollar-los per sivade a pasturar o per bruya,<sup>86</sup> y és un prodigi lo prest que se adoban perque purguen la dolentia y tórnan de morts a vius y fer esto de no dexar patir animalets joves se segueix que súrtan mulas de 100 lliures, y lo demás bestiar és de forma y ya paguen el menjar que los donaren y en dexar-los patir, a més que se'n moren, los que romanen són ràbeus. Las egüas porten el preñat un ainy y las someras també y las vacas lo porten 9 messos.

Passant avant parlarem de abres fruytals com són pomeras, nespleras, pruneras et alias; tarongers y llimoneras a Sóller a hont proven que en sèmbra darrera alguna paret no créxan més que la altària de la paret y ainy de nevade, per grosas que sían, se moren fins dins se terra y algunas dins se terra y tot, y puys en es pla sinós algunas dins claste o claustro ben retiradas de la tremuntana no y proven las deix estar y perlem dels altres abres que tench dix, que si no fos per necessari y abasto de se casa, per dir tenim de tot, no convé sembrar-ne perque dúran poch y no pàgan el treball.

Però ya que tenim lo ort tancat procurem a mantenir-lo y conservar-lo axí en veurer morbo a un abre arrencau-lo y dexau el clot fet a llivell<sup>87</sup> de posar-n'i un altre, però és necessari que este clot estigue buyt y en venir lo estiu cremar-i de dins uns quants brasats de axermim o romeguers pues estirà axí fins que hage plogut molt per el mes de octubre y abeurada ya la terra sembreu luego lo abre y veureu que guapo serà.

Com los abres dúran poch per no haver de anar a Sóller a dur-ne gastau en fer planter de massaneras<sup>88</sup> en piñols, del mateix modo que de morers o de bordayons, y en esser grosos o empeltats mudau-los, que àman qualsevol género de pomeras. Y també en trobar cirerer de pastor a voreras acollau-lo y dins viña o ort acollar sempre los millors bodays de qualsevol espècie sían y empaltau-los en esser hora, y axí may faltaran abres que mudar sens surtir de casa y qualsevol abre per bo que sia és estat verduch y borday.

Notaré aquí que he vist en la vila de Sineu a una síquia cosa de 6 pomeras de tamañy mediano que no eran grosas ni petitas y éran de un tal

84. Ase de llavor, destinat a cobrir les someres i egües.

85. *Rossí*: cavall de mitjana qualitat o cavall vell.

86. *Brulla*: brot tendre.

87. Nivell.

88. *Maçanera*: pomera encara no empeltada.

Mayol qui té casa sua en dita vila devant lo ostal, y si no se porían dir grosas ditas pomeras en rames se poria dir que feyan las pomas més grosas de Mallorca, y aprovat per quants hòmens de Sóller las han vistas, que són molts los qui han confesat y atorgat, que per son desengañy éran anats a veurer ditas pomeras y dèyan que ordinariis per ordinariis sense triar excedían en grosària en mitat a las més grosas de Sóller y sens ponderació, lo creguen o no lo creguen, hay à hagude poma qui a un capell nou de atlot de deu añys tocave bé per totas las voreras. De estas pomas y pomeras el dia de vuy en Sineu hay à molts de testimonis y éran de duas castas, de cor gelat y de se señora; y en fin he contat assò per dir que ses maras o bordays éran codoñers plantats per son amo en la síquia.

*Experiència.* De a hont se veu que los codoñers qui estan a bon lloch fan prodigis empeltats de pomeras y no crech que sia solament per el bon lloch, ajude molt sí, sinós que com el codoñer fa de les fruytas mayors que los abres (per la gràcia de Déu nostro Señor) tribútan a l'home, comunica la grosària a lo inscrit o empelt y surten en desmasia mayor los fruyts que los empeltats de natural en natural.

He vist també en dita vila a una pocció qui se dia el Colomer, cuyo amo en aquell temps 1724 se deya Joan Estela, qui per ser homo curiós tenia empeltats alguns codoñers de nesplera y també excedían en mitat a las qui venían de cirerer de pastor.

Sobre viña diré que en conrar-la y en el podar no li déxan masse fcyna, que durarà molt de temps y ferà millors rems, y si per dins la viña hay à abres, dur-los nets, y també dexar los millors bordays y empeltar-los an ser hora per suplir las faltas, com en faltar sep fer murgó y advertesch que viña o ort qui se pot dur net de gram, cañot y altres brutícias hay à mitat per mitat, pues se veuen dos orts junts un qui va bé aumenta y el brut y mal conrat disminueix, y no fa res de bé com se veu en qualsevol cosa bruta y mal conrade.

Y ya que hem perlat de ort no serà mal que digue que per bona la ortolissa esser, són necessàrias 3 cosas que explicaré ab esta quartilla:

Si a mi per consell véns,  
per ortolissa asertade,  
du se terra ben conrade,  
no y plangues aygua ni fems.

Estigue entès y advertit que las tres cosas que avís en la quartilla són el fonament per tenir totas las plantas y ortolissas bonas, com sebas, porros, grells, spinachs, bledas, cols, raves, lletugas, malons, síndrias, carabaseras, eufaus y càñom.

Primo en quant a sebas advertesch que si no tens sebas manudas per grells o en tens pocas sembraràs llevar de seba per Nostra Sa. dels Angels, y per St. Miquel serà mudador, el mudaràs y per los derrers dias ya tindràs sebas bonas per sofregir y et surtirán a camí en falta de grells perque no saben y se diu seba borrera. La llevar que sembraràs per fer sebas de pom se ha de sembrar per N. S.<sup>a</sup> de Setembre y si vols dexar un poch de llevar per tenir-ne de altre estament la sembraràs entrant al setembre, y un y altre el mudaràs en ser mudador y procura en temps a tenir terra adergada y si ha reposat millor.



Los porros o la llevar se sembre el primer divendres de Mars o a lo menos dins el mars y mudar-los en ser mudadors y dau-los aygua y fems.

Pastenagues y xerovias<sup>89</sup> de mitjan mars fins a mitjan abril volen cavat fondo aygua y fems.

Los espinachs y bledas se sembren com han sembrat los grells a parades per entre las sebas qui han de ser grells de tres en tres o més o manco llevors, y se fan espinachs y bledas a marevella, y per tenir espinachs fins en el segar en podrà sembrar duas o tres vegades més enrera segons veurà los que té sembrats com li vénen.

El planter de col se sembre per St. Joan y neix espès y vol cuydado en trasplantar-lo prest porque sia prest mudador, pués diu lo adagi: Si vols bona col sembra-le de juliol. Las cols floris sembre, digo la llavor, un poch més envant y també se ha de trasplantar.

Las llatugas a qualsevol temps n'i pot haver si cada mes tiras llevar per entre las altres ortolissas.

Los raves se sembran devés St. Joan y més envant per dins cols y per demunt crestays y en fan de dos o tres temps.

Las carabassas turquesas se sèmbran per Sta. Agueda y dins el mes de mars y las indianas per el mes de mars y molts el divendres sant; volen fems y aygua y com las han entrecavadas o calçadas que ya filan las fan patir un poch fins que treuhen carabassons y después volen aygua, y en sirven més en fer-las patir an aqueixas ocasions que si sempre van apaxidas.

Los malons y síndrias se han de sembrar dins la semmana santa y alguns pòsan en remuy los piñols de maló 24 horas antes de sembrar-los ab el millor vin blanc que tròban y en comensar las maloneras a treurer malonets lo millor és esquetsar<sup>90</sup> los ulls y en sirven més. Los malons per ser bons, dolsos, sucrenchs y asertats volen terra gravenca y si no n'i han fets may millor.

Lo eufaus se sembre de abril e maig ben conrat y molts fems, porque ha de estar set anys a un lloch, se sembre mesclat ab sivade y ordi: la primera vegada que se sega y també la segona no és bo per donar a bestiar a no ser casi sech de mustii.

El càñom si ha de ser a terra seca importe que sia primerench dins el mes de mars, ben conrat y ben femat y los fems que sian ben podrits. Se posa de llevar lo que entraria de blat, assò és la regla de Muro y la Pobla, y si és reguiu mars, abril, maig i juñy encare és bo pues a la orta de Palma en fan a goret de faves com las han arrencadas y és bo.

Per los pebres se sembre la llevar de janer, febrer y encare de mars, vol lloch calent cubert de geladas y de filats porque és gelosíssima y mala de pujar perseguida de ausells y altres contraris. Se ha de mudar el planter de 25 de maig en avant. Si los cadells s-i gíran és gran el perjuy que càusan porque los tallan dins se terra. Molt per fugir de esta plaga fan una partida de canons de caña y com los sembran posan un canó a quiscun y aquell animallet qui los serca tallar troba es canó dur, y passa, y axí los nudrexan y com es pebré és gros que no té parill xúpan el canó y queda nudrit y salvo. Déu N. Señor don aña a tota la ortolissa. Amèn.

Mes y últimament de figueras diré que són com ses faves qui sembrau-

89. *Xirivia*: planta semblant a la pastanaga.

90. *Escapçar*: tallar i llevar la part extrema d'una cosa, deixant aquesta més curta o més baixa.

las a bon lloch y seran cuytoras. Sempre he vist que com millors són las terras més grosas se fan las faves.

Are sobre el sembrar-las diré que he llegit a vârios autors qui tractan com a cosa accessòria y no de propòsit del temps en què se deuen sembrar las figueras, diuhen que per ser abre tan aferradis que ell mateix surt per parets y per peñas, y si sembrau una branqueta sense rels aferra, qualsevol temps és bo, y a Mallorca diuhen en tenir el clot fet. Però en tot axò asseñalan dits autors que la lluna crexent de mars que és la lluna nova és el temps millor.

Ya tench dit en el pròlech que estos autors en molta cosa no se poden seguir (encarc que foren hòmens cèicbres) per ser de terras molt remotas y allà el temps va de altre manera, y yo admet que en el seu terreno aser-ta perque és capàs en el mes de mars estar encare tapat de neu y ses figueras no haver tret, y en el mes de dezembre trobar-se com assí en Mallorca; y axí, parlem de aquest lloch a hont vivim. Las figueras que he vistas millors joves, y el primer any créxer més, són figueras posadas dins el mes de octubre y se rahó és perque encare que a qualsevol temps aferran, però com ninguna figuera, o casi ningun abre treu ulls que no haje posadas rels primer, com més primerench la sembraran més prest posarà rels y treurà més prest ulls y tindrà més temps de créxer que las que sembrau tardanas. Y consta de experiència.

Advertint que las figueras que dich sembradas per el mes de octubre ha de ser a lloch que la aygua no las pugue aufegar o fer sobres, o que no sia lloch aygolós, y si forsats han de ser las figueras a lloch aygolós, hay à tres remeys, ço és, o sembrar-las tardà o si las sembrau primerench, euballonar<sup>91</sup> el clot, y si ninguns de estos dos remeys és bestant fer-las plantar com a Muro, qui a la Marjal sèmbran moltas branquetas, tres palms una de la altre, y crexen molt en poch temps y en ser de 12 palms, que volen brancas que los diuhen de guiada, las múdan en los clots y los umplen, sols que dexan buyt un palm per mitx, y vetx que no se negan y provan y per millor criar-las se los ha de posar un palo; y si són de las primeras que tench dit, sembradas per el mes de octubre, en tréurer, posar-los una cayera, tot per avís.

Ya que he tocat aquí com se fa el planter de figueras vos diré com se fa el planter de morers, que és de esta manera:

Cullireu moras ben maduras y las més grosas que trobareu, y estas las tindreu tres o quatre dias fins que sian ben mostias, después las posareu en remull y, en ser blanques, en ses mans las esmanusareu fins que veureu tota la llevor per la aygua. Fet esto ya tindreu un bon lloch aparellat de terra bona, y triga famade de fems molt fets que sian més terra que fems, y a grapadas tirareu la aygua de dins el ribell, qui va mesclade ab la llevor, y repertir-la per la terra que teniu adergada<sup>92</sup> y después ab un garbell hay por-gareu un dit de fems molt manuts y ya estan sembrats, y de quant en quant regau-los o brufau-los, que no perden se frescó y naxen, y nats lo any sigüent se traslàdan y de allí los múdan.

Advertesch aquí que experimentam y veym molts de morers no masse vells ni masse grosos y tots ab la soca buyda de alt a baix, y estos de cop se xàpan y cada quarter cau o se esquexa per la sua part, y ya no tenim morer ni

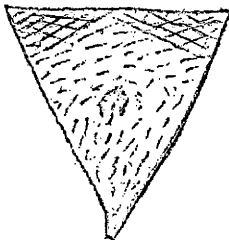
91. *Albellonar*: construir síquies que es fan en els camps de conreu i que serveixen per recollir l'aigua de pluja i evitar que hi haja moll.

92. *Adergar*: arreglar, posar així com pertoca.

cap soca bona per res de los qui mos quédan, y es veu las desgràcias cada any de caygudas de morers en temps de fulla. Ve tota esta causa de durar poch y ser las socas buydas de què se empeltan los morers baxos, que molts quant són mudats tenen la empeltadura cara de terra o de dins y tenen tota la soca qui no és borda ni forta, sinós auberenca, fluxa y brèvola, y prest se buyda y no tenim mores.

El remey és empeltar-los com són mudats que estan allà a hont han de morir, y empeltar-los amunt o dins ses brancas com vetx que se usa are en moltas parts perque los morers tinguen la soca closa y sana y que duran molt de temps.

Ya que cau bé que morers, garrovers y figueras se empeltan de una manera perque tots se empeltan de cloveya a que deym escut, lo primer que se fa es cercar mudas de aquell abre de qui voleu casta y las mudas són aquellas teñadas llisas de què pugues trèurer bona cloveya o escut, y lo escudet és a modo de una adarga com veus aquí:



Aquest escut, qui és la cloveya que has llevada a la teñada bona per posar en lo abre que vols empeltar, y aqueix ull que veus dins lo escudet, un dit lluyí del de dalt, és lo ull que ha de tenir qualsevol escudet fasses qui ha de trèurer y ha de ser lo abre bo, y has de fer que dit ull et caygue demunt un altre ull allà a hont xeparàs el tronch bord y un dit lluyí de de dalt per poder lligar y estrèñer el jonch, y veuràs també el tronch xapat a proporció per posar aqueix escudet y que caygue lo ull de dit escudet endret de l'ull de l'abre que empeltem, com és are:\*

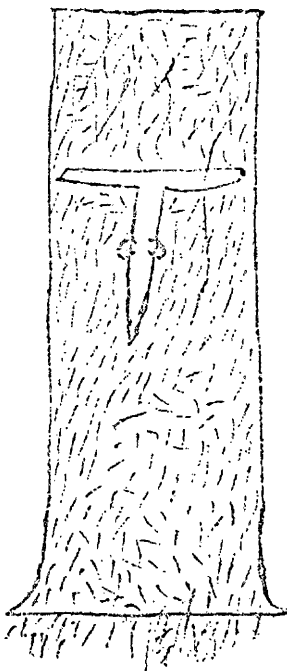
Aquí està un abre xepat per posar lo escudet qui està a la altre part a hont se veu xepat per es mitx de un ull que és lo més asertat; advertint que a vegades no pot càurer demunt ull, y tanmateix aferran.

Después de posat lo escudet lligueràs bé alt y baix de lo ull, y si no basta un jonch posar-n'i dos, y a Déu te coman. Torn advertir com a cosa tan necesari que dia de humitats no prova empeltar ningun abre.

Me olvidà, com perlave de empeltar ullastrès, tractar de mudar oliveras y diré que en esto vetx molts que las arràncan y los tàllan las rels molt ran y alguns déxan 4 y 6 palms de olivera demunt, altres no tant, uns múdan a desembre, altres de janer y altres, si las poden regar, las múdan de mars ett.\*

Y yo dich que mudar-las en esser abeurada la terra, que el foch ya és surtit, és lo millor perque estan molt de temps frescas y tenen temps de re-

\* Vid. p. 192.



lar antes de entrar las calentors, y que no los tallen las rels tan ran no és mal perque és bo, que téngan bona rebasa devall terra. També és bo que no los déxan més de tres y lo més quatre palms demunt la empeltadura, perque, com més curt, més poderós treu y ha menester menos forsa per trèurer y ad-vertesch que, si las múdan a lloch aygualós, el clot vol poch fondo o euballonar-lo.

De esto tENCH molta experiència perque són molts las que he mudadas y may se n'ha morta cap, però feya lo sigüent: molt de temps antes tenia los clots fets y ells se abcuran y si he mudat 30 o 40 oliveras som anat a coronar-las y las he dexadas estar més de un mes y mitx, fins que yo veyá que volían esclatar o trèurer, y tantas com ne veyá que volían esclatar las mudave, y estas trèyan dins 15 días y algunas en menos, y may se n'ha morta cap que haje mudada axí: y la rahó és valent perque una olivera que múdan, tallar-la y tallar-li ses branca, y luego posar-la dins el clot nou, fet de poch temps, y per ventura axut no pot anar bé perque està dessustada<sup>93</sup> a causa de la rama que mantenía, y però forsa ha de pasar trist si viu.

Però si la olivera ha temps que no té branca se posa pingüe<sup>94</sup> y en molta sabe, si té el clot fet ha molt, el troba abeurat, fresch, y ya ha pres conró y esto és lo que sé, he provat, y reisque<sup>95</sup> bé.

Tractem de fer planter de amellers perque quedave dins es tinter, y diré

93. Mancat de suc vital o de substància.

94. Gras, abundós.

95. *Reeixir*: sortir bé, aconseguir.

que estos volen arresés de tramuntana, y advertesch que la terra estigue ben conrada, y si se pot salar de formiguer millor, aunque no sia mase cremat. Sembraràs las mellas agres, que és millor, encare que si las sembras dolsas néxan agres, y may se excúsan de empeltar-los; las sembraràs a tiras un palm acollar-los, y si alguns són com a ravell<sup>96</sup> que no pújan, entallar-los un palm de una a l'altre, o més claretas, y posaràs devall quiscuna un testet per rahó que no fassen estaca de se rel que treuhen en el mitx, que són mals de arrencar, y se espeñan y si hay posan test devall fan pla, són bons de arrencar y axí anirà bé, y se han de culturar, ço és cada any cavar-los, esporgar-los y alt de se terra, ab un any se igualan ab los altres. És necessari en comensar a ser de 8 o 10 palms, y lo mateix a los morers, que los pòsan burjons y per-xanchs<sup>97</sup> entrevesats y lligats, y pújan axí com voleu y se crían hermosos. Se empèltan a principis del mes de janer. Advertint que el planter de amel-ler fet a terra grosa si se han de mudar a terra prima no volen provar, però el planter fet a lloch prim prova a hont sevulla.

#### Canar

Hare, *Deo volente*, parlarem de canar, y per saber canar és necessari sabre contar perque lo error del canar en sebre pendre lo que canam, tot surt del no sebre contar, y axí primerament has de sebre las particulas que se fan de una quarterada, sebràs també que una quarterada està suposada, per dexar-se entendre esta facultat, a vint lliuras de terra, com també als destres diuhen moltons,<sup>98</sup> los moltons sempre van a un sou, com se quarterada 20 lliures tot per dexar-se entendre, y a voltas de un moltó se'n fa mitx, que són sis diners o un quarter, que són tres diners, y a voltas mitx quarter, que és un diner y una malla. Ab esto en esser a canar la discreció ya enseña que una quarterada són vint lliuras de terra qui se compon de 400 moltons a un sou quiscun, que són 400 destres quadrats, y axí sebràs que una quarterada té 400 parts. Mitge quarterada són 10 lliures de terra qui se compon de 200 moltons o destres quadrats, estigue en quadro (que casi no pot ser) o perlongada, han de ser 10 lliures de terra.

Un cortó és mitat de mitja quarterada, val 5 lliures y se compon de 100 moltons a 1 sou que són el quadro de 100 destres perque és la quarta de una quarterada qui se compon de 400 destres.

Mitx quartó val 50 sous dich i 2 lliures 10 sous se diu un ort de terra, y se compon de 50 moltons a 1 sou o destras que anomanam moltons, y són 50 perque és la vuytena part de una quarterada.

Mitx ort són 1 lliura 5 sous de terra o el quadro de 25 destres o 25 moltons a un sou són 25 sous, perque és una part de setse parts de una quarterada.

Mes se ha de saber que un destre son 21 palms y 3 quarts: hay à vilas (no sé esto com no se regula) que los destres estan en quatre parts, ço és 5 palms, un quart y mitx cada part y sols componen 21 palms y dos quarts, y ve a mancar un quart de los altres destres; ya lo ajustarà qui tindrà curiositat.

Mes notaràs que de un destre se cóntan 5 pasas, per assò una quarterada de terra quadrada té 100 pasas per cada part de vent, y també té 20 destres per cada part de las quatre, y axí una quarterada té 80 destres, ço és 20 cada part y 400 passas, ço és 100 per cada part.

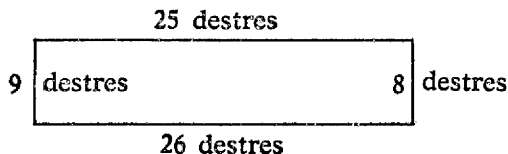
96. Arbre o arbust que ha crescut poc i té la rama molt espessa.

97. Branques o bastons punxeguts per a sostenir una planta.

98. Destre, mesura agrària mallorquina.

Com també un tornay<sup>99</sup> de paret son 30 passas, y axí mateix de síquia o qualsevol altre cosa perque cada tornay són 6 destres, y cada destre són 5 passas.

Mes per vèurer el compte si surt, proveràs, si los moltos tant valen axí com axí. *Exemple.*



De las 4 parts se'n fan duas y se mèsclan contrari en contrari, y és igual comensar per qualsevol part y, mescladas qualsevols duas, se treu el mitat; y are perque anam a fer diners ya no deym tants de destres, sinó moltos, y cada moltó és un destre, y may val més que un sou. Y direm de esta manera: 25 moltos y 26 quants són (qui són las parts alt y baix), direm 51 moltó fore mitat, són 25 moltos y mitx. Diguem are: 9 moltos y 8 fan 17 moltos, fore mitat, quédan 8 y mitx. Vamos a trèurer el compte y lo que valdran en diner serà de terra, y direm: 25 moltos y mitx a 8 sous valen 10 lliures 12 sous 6. Provem en contrari, que per esto és la prova, y direm 8 moltos y mitx a 25 sous 6 valen 10 lliures 12 sous 6, y serà de terra mitja quarterada, dotse sous y mitx.

Ab esto se veu el modo que és necessari per comptar per una part y altre, y si surt o no el compte, com també el modo com se han de mesclar las parts contrari en contrari, y finalment el trèurer mitat.

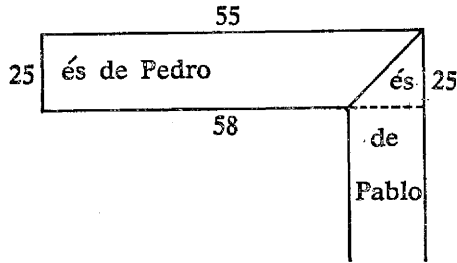
Se ha de notar que qualsevol terra, juga com juga, si se ha de canar sempre has de buscar y tirar a fer-la quadrada, perque sensa quadrar no serà canar sinó arbitrar, y arbitrar y bultar és lo mateix, o endevina o no. Però lo mal és que qui bulta y endevina encare queda a obscuras, perque no sap si ha endevinat o no, y axí no se pot dexar de provar per molts de vents y per tots los modos posibles de reduhir a quadrat lo que se ha de canar, y per esto se usa posar qualsevol partícula de terra del veynat sia el que sia y que may se haje de canar, per venir bé, y después se treurà la partícula ajustada y el compte que queda, y axí se ha de fer. *Exemple.\**

Tench de canar la terra de demunt, y perque caygue bé hay pos la gaya<sup>100</sup> de dret de los piquets, encare que can la terra de Pedro y la gaya és de Pablo, y diré 55 y 58 fan 113, mitat de 113 són 56 y mitx. A las altres duas parts diré 25 y 25 són 50, fore mitat quédan 25, y diré 25 moltos a 25 sous valen 69 lliures 12 sous 6.

99. *Tornall*: mesura de trenta passes lineals, amb què es compta la feina de paredar; un tornall són 30 passes de paret seca, i la feina del paredador es paga a tant el tornall.

\* *Vid.* p. 195.

100. *Gaia*: tros de terra de forma triangular o no quadrangular, sobrer d'un camp de forma regular.



Harc se ha de trèurer la punta qui és de Pablo, vèurer que és de terra y treuràs el valor que pujarà la punta y el deduiràs de aquellas 69 lliures 12 sous 6, y si V.g.<sup>a</sup> puje la punta 9 lliures 12 sous 6 deduidas de aquellas que són 69 lliures 12 sous 6, quedaran 60 lliures y seran 3 quarteradas de terra justas.

També se pot canar de altre manera, ço és canar fins allà a hont ve quadrat y dexar se punta, y de se punta fer altre canada, com és are:



Canaràs fins a los pichs que ve quadrat y después canaràs la gaya y lo ajustaràs tot y treuràs el compte que puje de lliuras, sous y diners, y allò que pujarà serà de terra segons las reglas suposadas.

Nota que per canar una era o qualsevol radó hay à duas reglas: o quadrar-la y canar los quatre vents y trèurer el compte o canar-la ab duas canadas en creu y serà més aviat, y tant de una manera com de altre ca n'as tret el compte, puja lo que pujarà, has de llevar o trèurer la quarta part, y lo que quedarà serà de terra.

Nota que el canar, encare que al parèxer és cosa fàcil, però vol que se vaje formal, pie firme y alerta en lo compte, perque és una facultat en què lo que midan és terra y sempre és de molt de valor, y si un se descuyda llevarà 100 lliures a un y las darà a un altre, y és cosa gelosa, per lo que torn dir alerta, perque la facilitat aparent prest se muda en dificultat.

Com és are, direm: una quarterada, quantas passas són per cada vent? quantas: 100, qui són 400, esto és 100 per cada part. Direm pues que si 100 passas quadradas són una quarterada, 200 passas quadradas seran duas quarteradas, y lo pareix de primer vista, però són 4 quarteradas.

Si 200 passas quadradas són 4 quarteradas, 400 passas quadradas seran 8 quarteradas. No pot ser, sinós que són 16 quarteradas, y axí per amunt és altre cosa de lo que nos pareix a la primera vista.

Vamos per abaix: si una quarterada són 100 passas quadradas, 50 passas

serà mitja quarterada. No, perquè 50 passas no són sinó un quartó, dich quadradas.

Mes advertesch que, a vegades, a passas surt una cosa y la prova és altre. Com és arc: quantas passas quadradas entren a mitja quarterada? diràs que 75 passas; 75 passas són 15 destres o moltos. Treguem el compte y direm: 15 moltos a 15 valen 11 lliures 5 sous luego tenim 25 sous de terra de més.

Y per trobar la mitja quarterada que té de quadrat, diràs: 14 destres, qui són moltos, a 14 sous 3 y una malla valen 10 lliures sous 1 hay à més un diner, qui és la dotsena part de un destre. Y si se treu de la mitja quarterada el diner de terra, qui és la dotsena part de un destre, són 7 quarts, y la quarta de un quart, esto és la dotsena part de un destre.

