

EL JACHO

FRANQUEO CONCERTADO
Nº. 07/65

Número 69

REVISTA MENSUAL DE OPINIÓN, INFORMACIÓN Y ESTUDIO

Año VI - Marzo 2.004

UNIVERSIDAD
POPULAR
BARCARROTA

SUMARIO

- Editorial	1
- Agenda	2
- Premio a un cocinero de Barcarrota	
- Ganó "Consuelo".....	3
- Fosos del Castillo.....	4
- El Baúl.....	5
- Carnaval 2.004 en imágenes	6 y 7
- Auténtica Cocina Barcarrotea	
- Juegos Populares.....	8
- Se habló en el Pleno	
- Se habló en el Pleno de hace 100 años.....	9
- Patrimonio oculto de Barcarrota	
- Cien objetos para una historia	
- Nuevas e interesantes noticias sobre la Cruz de Santiago.....	10
- ¿Qué veo este fin de semana?.....	11
- Respuestas Generales del Catrasto de Enseñada.....	12



EDITORIAL

Ya han pasado un año más los carnavales. En Barcarrota, a pesar de la lluvia que amenazó durante las tres jornadas, no hubo problemas a la hora de cumplir con los horarios previstos.

Cientos de personas se echaron a la calle durante el viernes y sábado para participar en los desfiles infantil y general respectivamente. La noche del domingo, a pesar del considerable frío, no sirvió para arruinar la noche festiva a la multitud de barcarroteños que quisieron ir a presenciar la entrega de premios, la parrillada y la quema de la enorme sardina a cargo de los ganadores del premio de charangas, Los Tercerones. En las páginas centrales podrán ver diecisiete fotografías representativas de la participación que registraron estos carnavales.

Los premios de Charangas, los más esperados por ser los que más participantes reúnen, quedaron de esta manera. Primer premio los ya referidos "Los Tercerones", el segundo para "Maywuay's" y el tercero premio para "Los Peques", la más numerosa, con cien integrantes.

Agradecer, por parte del Ayuntamiento, a la Escuela Taller "Bacacis" la realización de la estructura de la enorme sardina, así como a Antonio Cacho, Emilia López, y Joaquina Domínguez su altruista colaboración en la compleja realización de la misma.

EDITA:
UNIVERSIDAD POPULAR DE
BARCARROTA
Plaza del Altozano, 5
06160 BARCARROTA (Badajoz)
Teléfono 924 73 61 10
Fax: 924 73 69 7

E-mail: revistaeljacho@terra.es

Deposito Legal BA - 443-97

EL JACHO

IMPRESIÓN:

Gráficas Sol

C/. Progreso, 28

06160 BARCARROTA (Badajoz)

Director:

Francisco Joaquin Pérez González

EQUIPO CONSULTOR:

Marina González Rubio

Ángel Galván Macías

Antonio E. Torrado Visado

Rosario Cumplido Laso

José Antonio Hernández Trejo

No deje de mandarnos sus
fotografías antiguas, colaboraciones
o comentarios al correo:
revistaeljacho@terra.es

PRODUCTOS UNIVERSIDAD POPULAR DE BARCARROTA Y ASOCIACIONES

Si usted está interesado en adquirir alguno de los siguientes productos que desde esta Universidad Popular se editan, únicamente han de enviar el importe de su valor a la cuenta bancaria: **2010 0055 89 0511475904**, indicando claramente en el CONCEPTO el número y nombre del artículo, así como su dirección. Nosotros se lo enviaremos sin coste añadido alguno.

Art.	Nombre	Precio
1	Carpeta de Láminas de Barcarrota. Autor: Nacho Durán 43 x 29'5	6 euros
2	Video "Descubriendo nuestro tiempo"	9 euros
3	Libro "Pregones de un año festivo en Barcarrota. Año 2.000"	2 euros
4	Libro "Pregones de un año festivo en Barcarrota. Año 1.999"	2 euros

Artículos de Asociaciones locales

Art.	Nombre	Precio
1	CD de la Coral Barcarrotesa Ingreso en la cuenta 2010 0055 88 0063395804	6 euros
2	Edición facsimil revista BARCARROTA (1.922) Ingreso en la cuenta de "Los Marochos": 2010 0055 84 1002932100	3 euros

En el caso de los productos de las Asociaciones igualmente debe indicar claramente sus datos postales y el concepto. Con la compra de dichos productos contribuirá al sostenimiento de las mismas.

Esta sección esta abierta para ofertar cualquier producto que desde las Asociaciones de Barcarrota se quieran dar a conocer.

AGENDA MARZO

Farmacias de Guardia

Días	1 2 3 4 5 6 7	Lda. Mata
	8 9 10 11 12 13 14	Ldo. Contento
	15 16 17 18 19 20 21	Ldo. Reija
	22 23 24 25 26 27 28	Lda. Mata
	29 30 31	Lod. Contento

(Estos horarios pueden sufrir modificaciones debido a acuerdos entre farmaceuticos)

Gasolinera

Díarios	De 7'30 a 21'30 H.
Sábados	De 7'30 a 14'30 H.
	De 17'30 a 21'30 H.
Domingos y Festivos	De 8'30 a 14'30 H.
	De 17'30 a 21'30 H.

Misas

Todo el mes	20'00 tarde (lunes a domingo)
Domingos y festivos	12'00 mediodía
	20'00 tarde

DAMA

Badajoz-Barcarrota (lunes a viernes)	6'45-7'35-9'00-11'00-13'00-13'30-15'30-17'30-20'00
Badajoz-Barcarrota (sábados)	9'00-13'15-15'30-20'00
Badajoz-Barcarrota (domingos y festivos)	9'00-13'15-15'30-20'00

Barcarrota-Badajoz (lunes a viernes)	7'00-7'30-8'15-9'00-9'30-13'35-14'35-18'15-21'00-22'35
Barcarrota-Badajoz (sábados)	8'15-11'50-18'15-22'35
Barcarrota-Badajoz (domingos y festivos)	12'00-18'30-18'15-22'35

Menos los horarios señalados, el resto pueden sufrir breves variaciones, por ser autobuses de paso. Aconsejamos confirmar horarios, debido a posibles cambios de última hora. Información facilitada por las empresas.

TELÉFONOS DE INTERÉS

Ambulancia	924 73 61 82
Asistente Social	924 73 68 24
Ayuntamiento	924 73 60 26 /051
Butano La Española	924 73 60 08
Butano Sotegas	924 73 64 93
C.P. Hernando de Soto	924 02 57 22
Casa de la Cultura	924 73 61 10
Caja Rural	924 73 64 97
Centro de Salud. Cita	924 73 63 77
Centro de Salud. Urgencias	924 73 63 78
Clu del Pensionista	924 73 64 25
Correos	924 73 63 50
Cruz Roja	924 73 65 53
Extensión Agraria	924 02 57 09
Farmacia García Maroto	924 73 61 61
Farmacia Mata	924 73 63 58
Farmacia Reija	924 73 62 30
Fontanería José María	924 73 66 16
Fontanería Joaquín	924 73 70 24
Guardia Civil	924 73 60 33
Gasolinera	924 73 61 36
Hospital I. Cristina	924 21 81 07
I.E.S. Virgen del Soterraño	924 02 57 30
INEM	924 73 78 16
Información Toxicológica	91 562 04 20
Juzgado	924 73 60 57
Notaría	924 73 68 69
Parroquia Nra. Sra. del Soterraño	924 73 61 07
Policia Local	659 92 12 10
RENFE	924 27 18 62
Servicio TV González	924 73 66 40
Sevillana Averías	924 25 62 62
SEXPE	924 02 57 94/95
Taller Hnos. Sosa	924 73 69 00
Taller Rafael	924 73 61 29
Taller Reales	924 73 61 85
Taller Venagua	924 73 65 54
Taxi Molina	924 73 64 27
Veterinarios	924 73 60 06

PREMIO A UN COCINERO DE BARCARROTA

El cocinero barcarroteño, Javier García Guerra, obtuvo el pasado once de febrero el premio al mejor Cocinero de la Región en el IX Campeonato de cocineros-restauradores de España celebrado en Don Benito y convocado por la Consejería de Economía y Trabajo de la Junta de Extremadura, donde concurrieron cocineros de toda la región.

En esta convocatoria se elige al cocinero que representará a nuestra comunidad en el certamen donde se premiará al Mejor Cocinero de España, a celebrar los próximos veinte y veintuno de abril, pudiendo, posteriormente el ganador, optar al Bocuse D'or en Lyon (Francia) en el año dos mil cinco.

Javier García que actualmente trabaja en el restaurante cacereño Torre de Sande, presentó para auparse con el mencionado galardón, un plato de lenguado relleno de boletus y puerro y una salsa de carabinero, y de carne, un solomillo de ternera y sus riñones, con una crem de frutos secos y jugo de su consomé.



GANÓ "CONSUELO"

El pasado 31 de enero concluyó el plazo para presentar cerdos al V Premio Regional al Cochino de Mayor Peso de Extremadura organizado por la Cofradía Los Marochos de Barcarrota.

El galardón recayó en la cochina Consuelo, propiedad de Quina Sosa y con un peso de 425 Kgs. (32 arrobas) y que fue sacrificada en enero.

El premio consiste en una cantidad en metálico de 215 euros y está patrocinado por la Panificadora "Chico Ferreira" de Barcarrota, contando con la colaboración del Ayuntamiento de Barcarrota. El mismo será entregado la noche del



23 de junio durante la celebración de la tradicional fiesta de Los Marochos.

FOSOS DEL CASTILLO

Transcribimos este curioso documento, firmado en el año 1.858, donde se da cuenta de un conflicto relacionado con la venta de los fosos del castillo de nuestra localidad.

Sr. 1er. Teniente Alcalde Constitucional de esta villa D. Juan Andrés de la Cámara de la propia vecindad a vuestra debidamente digo: Que en 1.854 rematé y me fueron adjudicados los trozos de los fosos del Castillo con la expresa condición de que había de guardar recio el torreón que se halla en medio de ellos. Con antelación el Ayuntamiento del mismo año parece que concedió el recinto interior de este Castillo a una sociedad para la construcción de una plaza de toros. Parte de los socios, reunidos hoy en las casas consistoriales y requiriendo que el torreón cedido de su propiedad les estorba, ha resuelto de propia autoridad destruir la parte que estorbare concretamente, sin que las reflexiones que por terceras personas les he hecho y hasta la muy razonable proposición de poner el suceso en manos de jueces sabedores, haya bastado a templar el extemporáneo de personas que debieran, en vez de excitar contener las pasiones. En tal estado y a fin de defenderme, ante quien correspondía, espero que V. interpondrá su autoridad. El Ayuntamiento de 1.854 no se le otorgó la escritura que se insertase íntegra la diligencia de remates, de manera que me encuentro sin armas para sostener mi derecho. A V. como primer teniente toca en este caso defender mi propiedad del ataque violento que se me somete y a que el ayuntamiento como parte afectada no puede y por ello, sin reconocer con la Sociedad de toros existencia legal.

Suplico a V. que como Presidente Constitucional del Ayuntamiento en el presente caso, me otorgue desde luego la escritura de venta de los dos trozos de tierra que rematé de los fosos del castillo con inclusión del torreón que se halla en medio, que mande suspender la obra del derribo, si es que se quiere hacer y en caso negativo que me de rectificación de este escrito del acuerdo íntegro en que me fueron adjudicados otros trozos dichos y de la concesión hecha de la plaza de los toros.

Barcarrota, marzo, siete de mil ochocientos cincuenta y ocho.

Juan A. de la Cámara

(firma)

Otrora digo que no pudiendo presentar la copia de la adjudicación conveniente que llame a sí el acuerdo del Ayuntamiento de 1.854 de 14 de Mayo en que se verificó la subasta a fin de fallar con conocimiento de causa.

Suplica a V. se viera así verificado por no ser de justicia.

J. A. de la Cámara

(firma)

Autos: No correspondiendo el conocimiento del presente asunto al infrascrito por no ser bastante la causa de parentesco afínico que para recusación (que) alega el recurrente para el presente escrito al Alcalde presidente del Ayuntamiento a quien incumbe su conocimiento. Lo dijo y firma el Sr. Teniente primero de Alcalde de Barcarrota a ocho de Marzo de mil ochocientos cincuenta y ocho.

Juan Vázquez

(firma)

Notificación. Hoy nueve del antedicho mes y año, yo el secretario notifiqué la anterior providencia leyéndola íntegra y dando copia literal de ella al Excmo. Sr. D. Juan Andrés de la Cámara de este domicilio; queda enterado y firma de que certifico.

Cámara
(firma)

Vázquez
(firma)

Auto: No resultando del Expediente de enajenación del Castillo que D. Juan de la Cámara adquiriese otra casa que los terrenos correspondidos en los trozos primero y segundo de las fosos y no torreón alguno por que aquello fue solo lo que se tasó, lo que se subastó, lo que se adjudicó por el Ayuntamiento y lo que aceptó el mismo D. Juan de la Cámara; (sic) desde luego escritura únicamente de los terrenos comprendidos en los trozos primero y segundo, que es lo que resulta rematado a su favor en dicho expediente y en cuanto a impedir los trabajos que pretenden hacer en sus propiedades la sociedad de la Plaza de Toros, no teniendo facultades para entender en esta clase de negocios, por no pertenecer a la esfera administrativa; no ha lugar a lo que se solicita. Accediendo a lo pretendido, póngase certificación literal de este escrito y autos; del acuerdo al folio catorce en que se mandaron sacar a subasta los terrenos de los fosos, igualmente de las obligaciones comprendidas desde el folio veinte y dos a el veinte y nueve inclusive, en que se hallan todas las que solicita el recurrente. Lo mandó el Sr. Alcalde constitucional de esta villa de Barcarrota a quince de marzo de mil ochocientos cincuenta y ocho.

Luis de Mendoza
(firma)

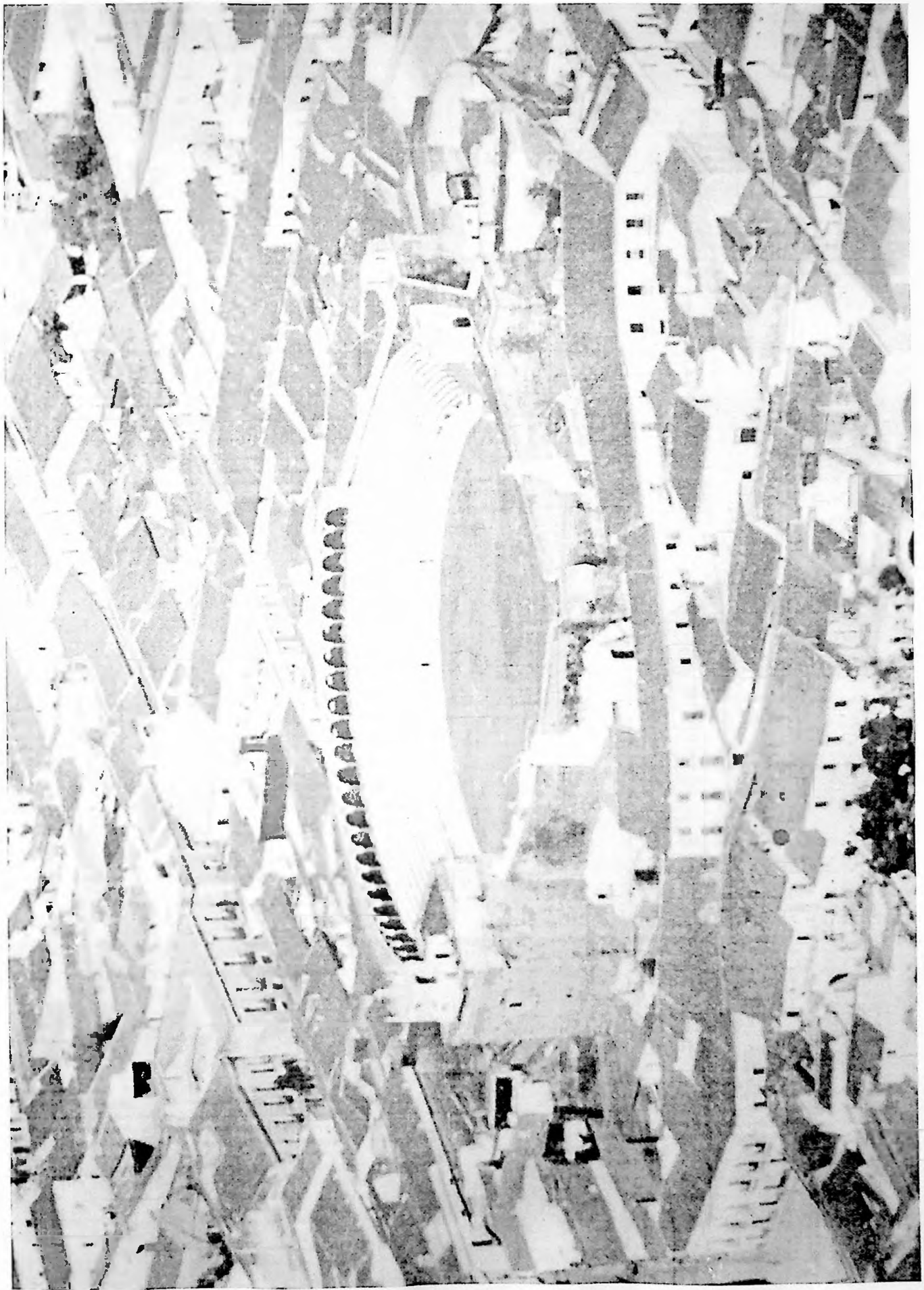
Juan Vázquez
(firma)

En seguida verifiqué la anterior providencia a D. Juan Andrés de la Cámara, leyéndosela íntegra y dándole copia literal, firma de lo que certifico.

Cámara
(firma)

Vázquez
(firma)

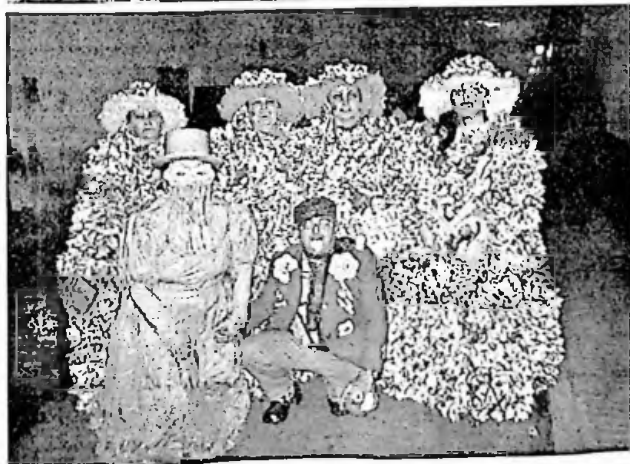
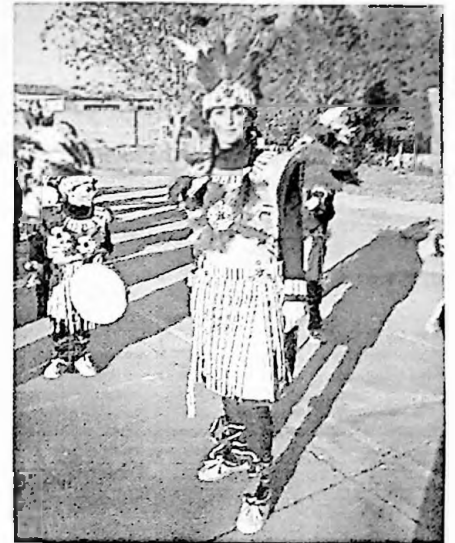
EL BAÚL



Vista aérea de la Plaza de Toros cuando aún no tenía el callejón

CARNAVAL 2.004 EN IMÁGENES





AUTÉNTICA COCINA BARCARROTEÑA

LECHE FRITA

Ingredientes (para cuatro personas)

Medio litro de leche, cien gramos de azúcar, cuatro yemas de huevo, cincuenta gramos de mantequilla, cincuenta gramos de harina, un huevo, harina para rebozar, Canela en polvo, azúcar glasé y aceite para freír

Preparación

Se baten las yemas junto con el azúcar hasta blanquearlas, disolviendo bien el azúcar. Añadir la leche y batir hasta que se integre bien.

En una cacerola, a fuego lento, se derrite la mantequilla, junto a la harina, con cuidado de que no tome color. Añadir la preparación anterior y dejar cocer lentamente removiéndole sin cesar durante diez minutos.

Verter la crema en una fuente plana de forma que tenga un centímetro de grosor aproximadamente y dejar enfriar un poco y tapándolo con un poco de mantequilla desecha para que no forme costra.

Cortar la crema a gusto, rebozándolos primero en harina y luego en huevo batido.

Freír en abundante aceite caliente.

Espolvorear con canela y azúcar glasé antes de servir.

GARBANZOS DE CUARESMA CON REPÁPALOS

Ingredientes (para cuatro personas)

Doscientos cincuenta gramos de garbanzos, una cebolla grande picada, perejil picado, dos tomates pelados y picados, dos cucharadas de aceite de oliva, cuatro hojas de acelgas troceadas, dos trozos de pan rallado para ocho repápalos, dos huevos frescos, un poco de sal, un pellizco de pimentón u una hoja de laurel.

Preparación

Se ponen en remojo los garbanzos con un poco de sal junto a las acelgas troceadas. A las pocas horas se ponen a cocer con agua que les cubra durante treinta minutos.

Mientras tanto se van preparando los repápalos y el sofrito. Los repápalos se hacen tomando los huevos y batiéndolos se le añade el pan rallado, la cebolla y el perejil formando una masa homogénea y jugosa.

Se toman una sartén y se fríen con un poco de aceite. Se aparta los repápalos ya hechos.

Se coge un sartén y con un poco de aceite se hecha la cebolla y el tomate, teniendo así el sofrito.

Una vez blandos los garbanzos, se les añade el sofrito, hoja de laurel, repápalos y una pizca de pimentón. Se pone a cocer nuevamente hasta que los repápalos se ablanden y el caldo tome el gusto de los ingredientes. Dejar cinco minutos de cocción.

M^a Soledad Vázquez Martínez

Estas recetas proceden del concurso anual organizado por la Cofradía LOS MAROCHOS

JUEGOS POPULARES

LOS GUARRITOS.

Este era menos practicado pero que gozaba de cierta popularidad. Consistía en marcar un recinto rectangular en el que uno de los límites tenía tantos guas como jugadores. Desde el otro extremo, por turnos, se lanzaba rodando una pelota de tenis intentando que se metiera en el gua propio del jugador. Hasta aquí lo recuerdo, pero el resto ya me viene algo difuminado. Pudiera ser que una vez que estaba la pelota en el gua todos los jugadores debían alejarse del recinto mientras el propietario del gua iba a recoger la pelota. Desde este momento, el resto de jugadores debía volver dentro del rectángulo y el jugador que tenía la pelota no podía salir de él intentando acertar con ésta a alguno de los otros o varios. Si era así se le ponía una piedrecita (un guarrito) en el gua al jugador que se había llevado el pelotazo y no estoy muy seguro, pero creo que este pelotazo daba derecho a recoger de nuevo la pelota y apuntar a otro. Lógicamente pocas veces uno daba a más de uno porque a la que se podía corrias que te las pelabas para entrar en el rectángulo marcado mientras se recogía la pelota. Creo recordar que en una modalidad se permitía al jugador no ya llegar al rectángulo para salvarse sino escupir y si el salivazo caía dentro del recinto valía para no ser peloteado.

Si uno lanzando la pelota la colaba en el gua de otro éste último era el que tenía derecho a «disparar». Lo que no recuerdo era si éste error provocaba la introducción de un guarrito en el gua del que había errado.

Perdía el primer jugador que acumulaba seis guarritos en su gua y como castigo se ponía de cara en una pared y desde una distancia acordada, el resto de jugadores tenía derecho a lanzar seis pelotazos contra él (o puede que seis menos los guarritos que tuviera). Imagina qué saña podían emplear algunos.

SE HABLÓ EN EL PLENO

En el pleno del once de febrero se aprobó el contrato taurino para la temporada 2.004 quedando como queda: sábado, diez de abril: corrida de rejones o novilladas con picadores; nueve de septiembre, novillada; once de septiembre: corrida de toros con los matadores Jesulín de Ubrique, Francisco Rivera Ordóñez y Antonio Ferrera y en caso de accidente o cogida de alguno de ellos, se le sustituirá por otro espada de la misma categoría profesional que no estuviera contratado para esa fecha en otra plaza; siempre de común acuerdo entre la empresa y el Excmo. Ayuntamiento, así como la ganadería a designar. Los precios de las entradas serán similares a los de las otras corridas celebradas en años anteriores, y la subvención a conceder será en función de la taquilla con arreglo a las cantidades siguientes:

13.380 Euros	Si se hacen 88.200 euros de taquilla
18.000 "	" 84.000 " "
24.000 "	" 78.000 " "
30.000 "	" 72.000 " "
33.000 "	" 66.000 " "
36.000 "	" 60.000 " "
39.000 "	" 54.000 " "

Seguidamente D. Pedro García Trejo, portavoz del grupo de la oposición manifiesta que no está de acuerdo con el contrato a suscribir, en primer lugar porque el festejo principal debía celebrarse el día 9 de septiembre como tradicionalmente se ha hecho y que hay probabilidad de que la subvención a entregar al empresario sea excesiva, y por otra parte advierte al Grupo de Gobierno que la empresa de Cutiño es deudora con la hacienda de Sevilla con lo cual se podría embargar la subvención. Después de largas deliberaciones se somete el contrato a votación arrojando el siguiente resultado: votos del Grupo de Gobierno 6 y, votos del grupo de la oposición 5, por lo cual queda aprobado referido contrato taurino.

También se aprobó la creación de una Bolsa de Empleo con algunas de las siguientes condiciones:

OBJETO DE LA CONVOCATORIA. - Cubrir las necesidades coyunturales de contratación laboral que demanda este Ayuntamiento, contribuyendo al mismo tiempo a la integración socio-laboral de personas con especiales dificultades en estos ámbitos. Las bases de esta convocatoria estarán expuestas en el tablón de anuncios del Ayuntamiento dándose publicidad de los mismos.

REQUISITOS DE LOS CANDIDATOS. - Para ser admitidos los aspirantes, deberán reunir los siguientes requisitos: Estar empadronado en el municipio de Barcarrota, Tener cumplidos los 18 años de edad y e estar en situación legal de desempleo.

PRESENTACIÓN E INSTANCIAS. Las instancias para participar en la Convocatoria se presentarán en el Ayuntamiento en el plazo de diez días naturales, a contar desde la publicación del extracto de anuncio de la Convocatoria en los medios de comunicación. Las instancias deberán ir acompañadas de los documentos acreditativos de que se reúnen los requisitos exigidos en la convocatoria.

ADMISIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS ASPIRANTES.

Expirado el plazo de presentación de instancias, el Presidente de la Corporación dictará resolución en el plazo máximo de un mes, declarando aprobada la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos. En dicha resolución, que incluirá lista completa de los aspirantes y se expone en el Tablón de Anuncios. En el plazo máximo de quince días dictará nueva resolución elevando a definitiva la lista provisional con la inclusión de aquellos aspirantes que hubieran sido inicialmente excluidos y que hayan subsanado los errores u omisiones que determinaron su exclusión, siempre que tal subsanación fuera admisible en derecho.

SE HABLÓ EN EL PLENO HACE CIEN AÑOS

31-1-1904

Leída que fue una instancia suscrita por varios vecinos domiciliados en calle Carretera en suplica de que se les conceda la instalación con cargo al presupuesto municipal de dos focos eléctricos iguales a los que existen en el resto de la población. Tomada en cuenta dicha solicitud se acordó que la misma pase a estudio de la Comisión del ramo y previo informe se someta nuevamente a la deliberación el Ayuntamiento.

Seguidamente por el Sr. Presidente se dio cuenta del estado económico de la Corporación en primero de enero del corriente año, ascendiendo por todos conceptos a ciento treinta y dos mil doscientas cuatro pesetas y quince céntimos y la Corporación por unanimidad quedó enterada.

A propuesta de varios señores concejales que manifestaron que ante la imposibilidad de poder atender como fueran sus deseos a las necesidades perentorias originadas con motivo de la calamidad que existe entre la proletario, harto número por desgracia en esta villa, por carecer en absoluto de recursos, para ello se acordó por unanimidad de que los señores Concejales divididos en comisiones estimulen los sentimientos caritativos de la clase contribuyente para ver la manera de allegar recursos con que atender a la miseria que se halla la mayor parte del vecindario, acordando también que en los casos de urgencia y cuando la hacienda municipal lo permita fomenta las obras que en parte los estragos del hambre y con sujeción a lo presupuestado para caminos, puentes, alcantarillados y empedrados.

23-2-1904

En la misma forma por el primer Teniente de Alcalde Sr. Pérez Pina se propuso conceder un socorro de veinte y cinco pesetas con cargo al capítulo correspondiente al extranjero Doctor en Derecho Don Juan Pereira de Oliveira y la Municipalidad atendiendo las razones expuestas por el proponente acordó socorrer con las veinte y cinco pesetas.

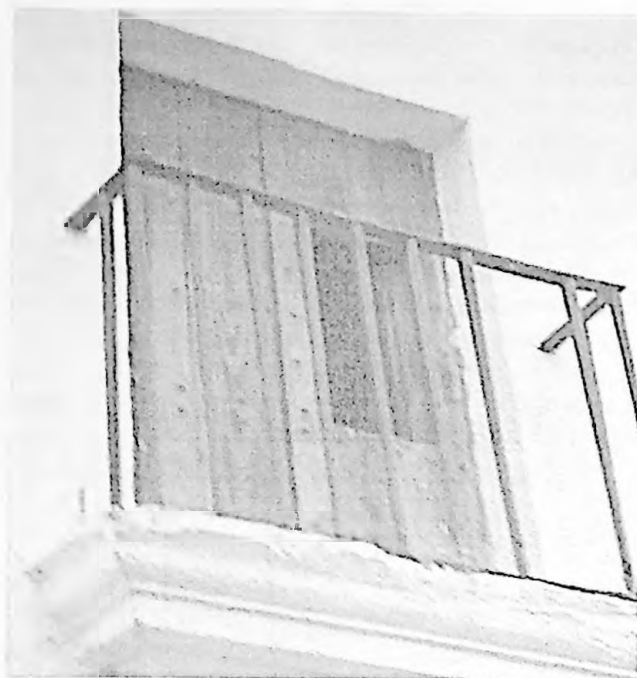
15-3-1904

El Concejal Don Wenceslao Chinarro propuso la conveniencia y necesidad de recomponer el piso de la Escuela Pública de niños que dirige Don Alfredo Palamo por el mal estado en que dicho pavimento se encuentra con notorio perjuicio de los niños asistentes a dicha escuela a mas de graves peligros que los mismos corren, en vista de lo cual la Corporación, constándole la certeza de los hechos expuestos por dicho señor Concejal, unánimemente acordó la obra propuesta con cargo al artículo primero, capítulo sexto del presupuesto.

PATRIMONIO OCULTO DE BARCARROTA

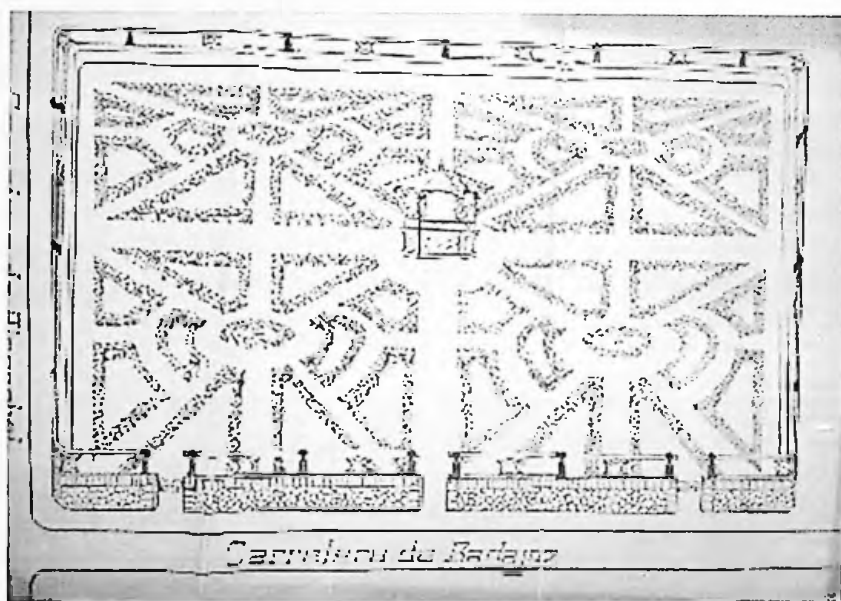
En la calle Cava, en el lateral de la casa de D. Emiliano, podemos ver dos balcones. Uno de ellos, el más lejano a la esquina, utilizó en su día un curioso material para la creación del enrejado.

Se trata de cañones de escopeta, once en total (de la docena que había) y que, por maña de algún avezado herrero de la época, sirvieron para crear una interesante y peculiar balconada.



CIEN OBJETOS PARA UNA HISTORIA

En los fondos archivísticos de nuestro ayuntamiento hay algunos curiosos planos que forman parte de nuestro rico pasado. Vemos en este caso el proyecto de ejecución del parque, con fecha 1.939-40, y donde se aprecia que en un principio hubo intención de ponerle techo al quiosco del medio. Como pudimos ver, con el tiempo, se quedó en una simple intención. También se aprecia las barandillas que sí estuvieron hasta la primera gran reforma que sufrió el parque.



NUEVAS E INTERESANTES NOTICIAS SOBRE LA CRUZ DE SANTIAGO

En relación con la aparición en el anterior número, en la sección "Patrimonio Oculto de Barcarrota", de la cruz que existe en un tejado de la Plaza de Santiago, nos hacen llegar unas noticias bastante curiosas sobre el origen de la misma, no coincidiendo en nada con las expuestas en su momento en dicho apartado.

Corrían los años veinte cuando una compañía de cómicos actuaba en nuestra localidad durante la feria de septiembre. Cuando concluyeron su función, contrataron a un carretero para trasladarse a otra población. Uno de los cómicos, homosexual, se enamoró del carretero de Barcarrota contratado al efecto. Durante el viaje, el cómico no dejó de acosar a nuestro paisano. Éste, harto, se enzarza en una pelea que termina con la muerte del artista. El barcarroteño volvió a su casa con la ropa manchada con la sangre del asesinato. Decide entonces quemar esta ropa en el horno que habitualmente cada casa tenía por esa época. Las botas no las destruyó. La Guardia Civil, al conocer que el asesinato iba acompañado por el carretero de Barcarrota, va a casa de éste y allí encuentra las botas manchadas de sangre. Es detenido.

La cruz que esta en el tejado sirva para perpetuar el hecho y fue colocada por los familiares del finado. Así cuenta la historia y así la recogemos nosotros.

¿QUÉ VEO ESTE FIN DE SEMANA?

LOS HORNOS DE LADRILLOS

Se conservan aún en Barcarrota tres hornos de cocer ladrillos y tejas, los de Domínguez Bou, José A. Hernández y Antonio Gordino. Hasta hace poco más de cincuenta años funcionaban en Barcarrota una decena más, contándose entre ellos los de la Dehesita, Seño Tulio, José M^a Guzmán, Manina, Valle del Rayo, Portillo, Coruja, Triguero,...

Su aspecto exterior variaba dependiendo de la capacidad de producción que tenían. Así los había de 25.000 ladrillos (el primero que tuvo Gordino), de 19.000 el del Rapaz o los 18.000 de Triguero y Parralo. Los hornos de Antonio Gordino, los únicos que funcionan actualmente pueden producir de un solo

llenado 15.000 y 8.000 piezas cada uno.

El proceso de fabricación de los ladrillos se realizaba en primavera y verano, aprovechando las óptimas condiciones

climatológicas. Una vez lleno el horno con las piezas de barro, se tapaba y, a través de la caldera, se le imprimía calor suficiente para su cocción. Este proceso suele

durar un día y medio. Luego se tardará tres días para enfriarse antes de sacar ya el ladrillo preparado para su utilización.

Es interesante visitar el que aún funciona, en la carretera que va a Higuera de Vargas, a unos dos kilómetros a la derecha. Por otro lado, en el cruce de la salida de Barcarrota a Badajoz, podemos ver, desde la misma carretera, un gran ejemplar algo absorbido por la vegetación.



NOTA: La mayoría de los lugares a los que hacemos referencia en esta sección pertenecen a propiedades privadas, por lo tanto pedimos que se solicite permiso a los dueños para visitarlos o, en ausencia de ellos, respeten al máximo dichas propiedades y todo lo que en ellas se encuentra. Gracias.

RESPUESTAS GENERALES DEL CATASTRO DE ENSENADA

II

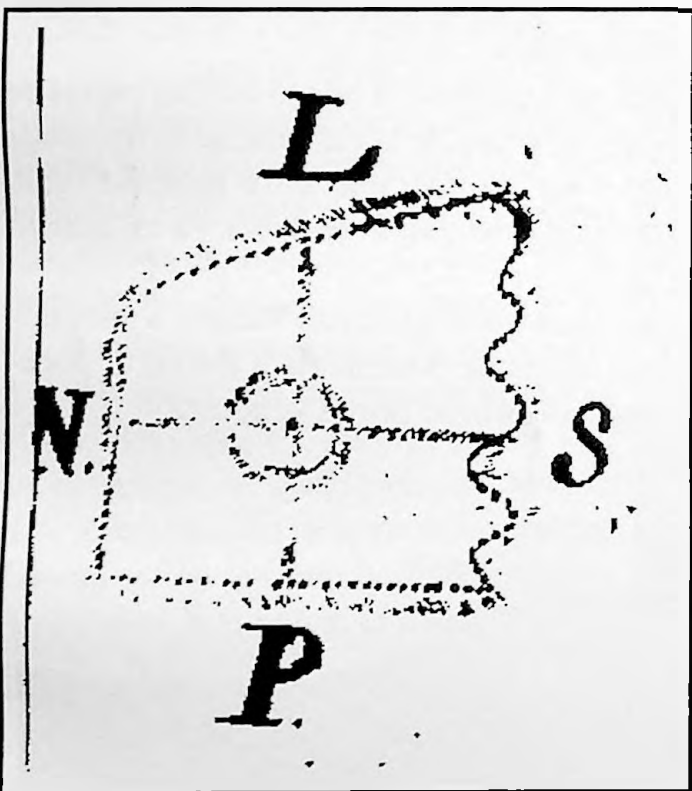
y por lo que mira a los de ganado, semillas y especie lo administra y arrienda privativamente don Francisco Botello, presbítero de esta villa. Y que en su inteligencia en unos años con otros por un quinquenio les parece podrán producir cuarenta mil setecientos cuarenta y cuatro reales y dieciséis maravedíes en cada uno los veinte mil trescientos setenta y dos reales y ocho maravedíes por la mitad de dichas minucias o diezmo que corresponden a Su Excelencia. En esta forma las minucias o diezmos de ganados, semillas, lana, queso, fiambre, miel, barro, frutas, legumbres y demás agregados que todo se comprende junto según estilo de ellos establecidos en esta villa: diez mil ochocientos setenta reales y veinticinco maravedíes. El rediezmo de serranos que este es separado, y no se comprende bajo del ramo de las anteriores especies trescientos cuarenta y dos reales. El diezmo de trigo siete mil setecientos cincuenta y cinco reales, el de cebada mil doscientos siete reales y diecisiete maravedíes, el de centeno ciento y noventa reales. Y los veinte mil trescientos setenta y dos reales y ocho maravedíes restantes por la otra mitad que corresponde a la dignidad episcopal de Badajoz en la misma forma, cantidades y ramos que el de Su Excelencia, y que a lo que ascendieran los diezmos que percibe dicho convento de religiosas de trigo, cebada y centeno de sus tierras será al de mil ciento cuarenta y un real reales de vellón cada un año, en unos con otros por un quinquenio en esta forma: el diezmo de trigo ochocientos setenta y siete reales y siete maravedíes, el de cebada trescientos cuarenta y un reales y diez maravedíes, el de centeno veinte dos reales y diez maravedíes.

3.- Qué términos ocupa el Término: cuánto de levante a Poniente, y de Norte al Sur; y cuánto de circunferencia, por horas y leguas: qué linderos, o confrontaciones; y qué figura tiene, poniéndola al margen.

A la tercera pregunta dijeron: que el término de esta villa tiene de levante a poniente dos leguas y de norte a sur cinco cuartos de legua y de circunferencia lo que corresponde a su figura que es la del margen. Y linda por levante con el término de la villa de Salvaleón, por norte con los términos de la de Almendral y el de la ciudad de Badajoz, por poniente con término de la villa de Olivenza y aldea de Táliga, estas dos del reino de Portugal, y por el sur con el término de la ciudad de Jerez de los Caballeros.

4.- Qué especies de Tierra se hallan en el término; si de Regadío, y de Secano, distinguiendo si son de Hortaliza, Sembradura, Viñas, Pastos, Bosques, Matorrales, Montes, y demás que pudiere haber, explicado si hay algunas que produzcan más cosecha al año, las que fructificaren sólo una, y las que necesitan de un año intermedio de descanso.

A la cuarta dijeron que el término de esta villa a excepción de treinta y ocho huertas de regadío, de hortaliza y árboles frutales que se hayan erigidas en él y se riegan las unas con agua de pie y otras con agua de noria, hay tres viñas pequeñas de secano puestas en cercados murados, y que conservan sus dueños para el regalo de sus casas y no para cosecha de vino, inmediatas a la población pues aunque antiguamente había muchas las han dejado perder reduciendo sus tierras a labor y pan llevar. Que no hay olivar alguno y sí diferentes cercados, también murados de tierra calma contiguos a la población que en algunos de ellos hay plantados algunos árboles frutales, alamedas y algún tal cual olivo, los que no producen todos los años. Hay tierras de labor y barbecho que todas las dichas especies están reducidas a tres hojas o giros para que más cómodamente ande junta e incorporada a la labor, cada uno de dichos giros se siembra un año y produce en él, intermediado de dos de descanso, en todos los cuales hay también algunas tierras como son de las de primera calidad en valles que se siembra tremes que éstas producen dos años y descansan uno en esta manera, de forma que el giro que se barbecha en las tierras barbechadas en que son a propósito para ello se siembra los tremeses y estos se despanan en el mismo año que se barbecha, y después se siembra de temprano y se despanan en el año inmediato. Hay dehesas que no se labran, que unas son solamente de aprovechamiento de



hierbas y pastos y otras de aprovechamiento de bellotas, pastos e hierbas. Hay baldíos, montes bajos, broques y matorrales.

5.- De cuántas calidades de Tierra hay en cada una de las especies que hayan declarado, si de buena, mediana e inferior.

A la quinta dijeron que las tierras de regadío y hortaliza que hay en las huertas las tienen por de primera calidad del término de su especie, y lo mismo en las que están puestas las viñas, y que en las tierras que comprenden los cercados murados y las de labor al que están reducidos los tres giros u hojas para ella. Y las de secano en dichas huertas son y hay en ellas de primera, segunda, tercera e inútil calidad, y lo mismo sucede en las tierras que comprenden las dehesas que no se labran, y son de aprovechamiento de bellotas e hierbas.

6.- Si hay algún Plantío de Árboles en las Tierras que han declarado, como Frutales, Moreras, Olivos, Higueras, Almendros, Parras, Algarrobos, etc.

A la sexta dijeron que en las tierras que dejan declaradas y que se comprenden en el término y jurisdicción de esta villa hay plantíos de árboles frutales como son: higueras, endrinos, albrichigos, granados, melocotones, perales, parras, manzanos, nogales, zambos, álamos, algún tal olivo, encinas, alcornoques, bosques de monte bajo y matas negrals.

7.- En cuáles Tierras están plantados los Árboles que declararen.

A la séptima dijeron que los árboles frutales que dejan declarado de las especies dichas se hayan plantados en las huertas de algunos cercados, en corrales y trascorrales; y en las dehesas: encinas, alcornoques y monte bajo.