

MELITA HISTORICA

JOURNAL OF THE MALTA HISTORICAL SOCIETY

CONTENTS

	page
VICTOR F. DENARO, <i>More Houses in Valletta</i>	1
HARRISON SMITH, <i>Relations between the Court at St. Petersburg and the Court of the Grand Masters at Malta</i>	9
P. BONAVENTURA FIORINI O.F.M.Conv., <i>La Chiesa ed il Convento di San Paolo a Mare dei Frati Minori Conventuali</i>	14
THE EDITOR, <i>Activities of the Society</i>	19
Can. ANTH. ZAMMIT GABARRETTA, <i>The Nomination of Mgr. Vincenzo Labini to the See of Malta</i>	24
G. CASSAR-PULLICINO, <i>Antichi Cibi Maltesi</i>	31
E.R. LEOPARDI, <i>Appointment of a School Master in 1470</i>	55

Recent Publications

- P. CASSAR, *Documents Written on Wood during the Plague of 1813 in Malta.* (E.R.L.), p. 23. — Rev. PHILIP CALLUS, *The Rising of the Priests* (W.F. Bellizzi), p. 59. — Rev. A. ZAMMIT GABARRETTA, *The Presentation Examination and Nomination of the Bishops of Malta in the Seventeenth and Eighteenth Centuries* (P. Bon. Fiorini, O.F.M.Conv.), p. 60.

MALTA

Giov. Muscat & Co. Ltd. — Printers

1961.



Royal
University of Malta
Library

Admin
Single n:

The an
able in adv
All cor
to the Secr
send in the
Comm
to the Edi
Valletta.

Other
Friary (Cor
Copies
through the
The fo
4/6 each:—
Vol. I,
Vol. II

Progressive No. of Work **06162**
No. of Volumes
Class Mark

Remarks
JUNIOR COLLEGE

AL SOCIETY.

shillings, pay-
be addressed
e requested to
should be sent
ry Kingsway,
o St. Francis
y be obtained
available at

THE SECRET OF
EVERLASTING BEAUTY
POLYCOLOR SHAMPOO

is used by millions of women all over the world who take pride in their hair. You too should use **POLYCOLOR** regularly, the **MODERN SHAMPOO** that enhances the natural colour of the hair.

POLYCOLOR SHAMPOO

IS NOT A DYE and, therefore you can use it as frequently as you like. Its special conditioning agents keep the hair healthy and easy to manage.

For a lasting "**HAIR-DO**" use **POLYSET** the delicately perfumed setting lotion.



FOR BEAUTY AND CHARM — INSIST ON

POLYCOLOR HAIR COSMETICS

BEA

EUROPE'S FOREMOST AIRLINE
VANGUARD AND VISCOUNT



FOR YOUR RESERVATION ANYWHERE

BOOK THROUGH

MALTA AIRWAYS

285, KINGSWAY VALLETTA.

TEL. C. 21451 (5 LINES)

ATTENTION

The Medical Profession

SURGICAL INSTRUMENTS
DENTAL INSTRUMENTS
SCIENTIFIC INSTRUMENTS
PHARMACEUTICAL
SPECIALITIES

Enquiries from

MR. LOUIS VELLA

168-170, BRITANNIA STREET,
VALLETTA.

DIAL 26219

representing :—

Messrs. Chas. F. Thackery Ltd., LEEDS.
The Amalgamated Dental Co., Ltd., LONDON.
Messrs. Glaxo Laboratories Ltd., Greenford, MIDDLESEX.
WATSON & SONS (Electro-Medical) Ltd., MIDDLESEX.

MORE HOUSES IN VALLETTA

by

VICTOR F. DENARO

ST. MARK STREET

St. Mark Street, though only a very small street, has some houses of interest.

Over house number 6, in this street, is a tablet recording that the premises had been erected by Chev. Fra Jacques de Quiqueran Beaujeu in 1684 and donated by him to the Church of St. Barbara which belonged to the Langue of Provence. Chev. Jacques does not seem to have been the only member of his family to have taken an interest in the Provençal church, as the epitaph of Chev. Fra Antoine Honoré de Quiqueran Beaujeu, who was buried here in 1769, records that he too was a benefactor of this church.

When Canon Don Alfio d’Arena sold the Falconry (No. 102 Britannia Street) to the Lascaris Foundation in 1636, he also sold house No. 22 St. Mark Street. This is still owned by the Malta Government to this day.

One of the persons who visited Malta during the turbulent days of the Italian Risorgimento was Adriano Lemmi (1826-1906), a friend and follower of Mazzini, Secretary to Kossuth and later Grand Master of the Italian Freemasonry. Lemmi arrived in Malta on February 5, 1852, on board the French steamship Lycurgue. On January 19 of that same year Giuseppe Mazzini had written to Emilio Sceberras informing him of Lemmi’s arrival and asking him to treat him as a friend and brother.

During his stay in Malta, Lemmi lodged at No. 49 St. Mark Street for which he paid Sc. 480 for six months’ rent. (1)

In October Lemmi was asked to leave Malta by the Superintendent of Police, owing to his political activities.

ST. JOHN STREET

St. John Street, once known as “Strada del Monte” and under the French as “Rue du Peuple”, is surprisingly poor in houses of interest and only one is worthy of mention, the Casa Mosquet which once faced St. John’s Conventual Church, and which after being badly damaged in 1942 has now been demolished to make way for the new square now fronting this church. This house, together with several mezzaninos and small houses, was donated to the Assembly of Conventual Chaplains by Fra Giovan Pietro Mosquet, Sub Prior of the Conventual Church and Administrator of the Chapel of our Lady of Philermos. (2) Fra Giovan Pietro Mosquet, who sang the solemn high mass on the occasion of the laying of the foundation stone of the city of Valletta, donated this property

(1) MICHEL, Ersilio, *Adriano Lemmi Esule a Malta* (1852), Malta Letteraria, Nuova Serie, Vol. II page 261.
(2) *Cabreo Originale dei Beni Amministrati dalla Procura delle Distribuzioni*, R.M.L. Treas A. 73 fo. 34.



to the Conventual Chaplains, subject to the celebration of one daily mass and one mass on the anniversary of his death, for the repose of his soul and for his intentions.

From the books of the Assembly of Conventual Chaplains we gather that the premises were rebuilt with funds of the Assembly, and among the tenants of the house we find Chev. Fra Zeferino Zerno (1705-1712) and the Prior of Catalogna, Fra Girolamo Ribas (1712-1718). (3)

ST. LUCIA STREET

St. Lucia Street is also extremely poor in houses of any special interest. In the days of the Order this street was named "Strada della Vittoria"; the French renamed it "Rue des Defenseurs de la Patrie".

At the corner formed by this street with St. Ursola Street is the property of the Bagnano Commandery (Nos. 188/9 and 190 St. Lucia Street).

The Commandery was founded by Fra Girolamo Antonio Danielli da Bagnano, Bali of Cremona, who left the usufruct of his property to his family. When the family became extinct the property passed to the Langue of Italy and was constituted into a Commandery to be enjoyed by the knights of the Italian Langue in accordance with the dispositions of Bali Danielli da Bagnano. (4)

A fine palace in this street is the Palazzo Ferriol (No. 163 St. Lucia Street).

This property originally belonged to Diego Antonio Ferriol who established a perpetual fideicommissum in favour of his son, Dr. Michele, a judge of the Curia Governatoriale of Gozo. (5) The Ferriol male line became extinct and the palace passed to Vincenza Ferriol, wife of Dr. Pietro Paolo Galea.

It is still related by the Galea family that, from the balcony of this house, Lorenzo Galea, Baron of San Marciano, gave the signal to the bellringer of St. John's Conventual Church to sound the tocsin on the disembarkation of the Napoleonic troops.

Premises bearing numbers 155/8 in this street formed part of the Cabrera Foundation. Most of this property has been turned into flats.

When the S.S. "Valletta" of the P. & O. Line anchored in Marsamxett Harbour in the early hours of Wednesday, March 23, 1864, Malta received the visit of yet another of the protagonists of the Italian Risorgimento, Giuseppe Garibaldi.

On the 21st March the S.S. "Valletta" whilst on her way to Malta from Marseilles had anchored off the island of Caprera, Garibaldi's home, and had there embarked the General, his two sons, Menotti and Ricciotti, and some other persons. (6) On arriving at Malta, Garibaldi asked for permission to land and lodged at the Imperial Hotel, later St. James' Hotel (No. 134 St. Lucia Street). This building has been completely destroyed by enemy action and a cinema theatre built on its site.

(3) *Conti Amministrazione Procura delle Distribuzioni* R.M.L. Treas. A. 75.

(4) *Liber Bullarum* R.M.L. Arch. 577 fo. 144v.

(5) Records of Notary Gio. Batta Curvisieri of 12 September 1666.

(6) LAURENZA, Vincenzo, *Archivio Storico di Malta* Vol. III page 143.

From the newspapers (7) of the time one gets the impression that Garibaldi received a mixed reception in Malta; whilst he was received with enthusiasm by the liberal section of the population and by the English garrison and residents, several hostile demonstrations were held by another section which, extremely Catholic, saw in the leader of the Red Shirts the arch-enemy of the supreme Pontiff.

Garibaldi was at this time still suffering from a wound which he had received at the battle of Aspromonte and was confined to his hotel during the whole of his stay in the Island. Here he was visited by Nicolo Fabrizi, who was then in Malta, and by a large number of people amongst whom were General Atherly, Sir Victor Hulton, the Baroness Angelica Testaferrata Abela, who presented the General with an address of welcome, Marquis Testaferrata Olivier, Judge Bruno, the Rev. and Mrs. Wisely and many others.

On March 23, Menotti Garibaldi was invited to drinks at the Casino Maltese and also at the Casino della Borsa, today known as the Exchange.

Giuseppe Garibaldi left Malta for Southampton at 6 p.m. on Thursday, March 24, on board the S.S. "Ripon" also of the P. & O. Line.

OLD THEATRE STREET

In the early days of Valletta, Old Theatre Street was named Strada del Salvatore; the French Republican Government changed this into Rue de la Fraternité.

House No. 37 in this street formed part of the Casa Bellott which was donated to the Conventual Chaplains by Chev. Fra Carlo Bellott, senior. This house was erected when the old building was demolished in 1745-47 and rebuilt in its present form.

Facing the Palace Square was the entrance to the Pagery or house of the Pages of Honour of the Grand Master (No. 46 Old Theatre Street). (8) It is possible that the entrance was originally from Strait Street, but was transferred to Old Theatre Street when Grand Master Lascaris reduced the premises in Strait Street to their present form.

After the expulsion of the Jesuits and the establishment of the University by Grand Master Pinto, it was decreed that, as from August 1, 1771, the Pages of the Grand Master were to vacate the house under review and were to reside in the Jesuit College together with their headmaster, Fra Jacques Matagne, a Chaplain of the French Langue. The Pages offered some resistance to this disposition and some of them asked and obtained permission to sleep in their old quarters. With the beginning of the new academic year matters worsened. Matagne was dismissed from his post and Fra Domenico Biancone, a Genoese, appointed in his stead. On the 10th November the Pagery was closed and the Pages forced to reside and study at the new University.

(7) The Malta Times & United Services Gazette, 24 March 1864.
The Observer, 24 March 1864.
L'Ordine, 24 March 1864.

Il Mediterraneo, 26 March 1864.
Il Portafoglio Maltese, 26 March 1864.

(8) Registro Proprietà — Urbani — Vol. VI R.M.L. Treas. B. 149 fo. 330.

Old Grand Master Pinto died on January 24, 1773, and on February 28, immediately after the singing of the Te Deum for the election of the new Grand Master, the Pages again changed their quarters and returned to the old Pagery. (9)

The Jesuit College owned the house in this street bearing number 69. This was bequeathed to the College by Romoalda Lanza. (10)

We now come to the Manoel Theatre, the story of which has been given already by the writer in *Melita Historica*. (11)

Opposite the Manoel is the house (No. 77 Old Theatre Street) which once belonged to Flaminia Ciantar and which, later, was acquired by Comm. Fra Francesco Villalonga y Zaporella, of the Langue of Aragon and Prior of Catalogna. (12)

In 1725 the Prior donated the premises to the Assembly of Conventual Chaplains for the foundation of two daily masses to be celebrated in the Chapel of Our Lady of Philermos in the Conventual Church.

Fra Francesco died in the Convent on August 12, 1750, and was interred in the Conventual Church. (13)

This house has been altered considerably in recent times and here Joseph Howard, first Prime Minister of Malta under Self Government lived and died.

The house bearing number 84 formed part of the property of Fra François Vion de Tessancourt, Prior of Champagne and later Grand Prior of France. The Grand Prior directed that after his death the property was to pass in usufruct to the knights of the house of Vion Tessancourt who might be residing in Malta. If there were no knights of the family in the Order, the Treasury was to enjoy the rents, for the time being, on condition that the property was kept in a good state of repair.

ARCHBISHOP STREET

The street today known as Archbishop Street was known in the days of the Order as "Strada del Popolo" and sometimes as "Strada dei Greci". The latter name was probably due to the church of the Catholic Greek Rite being situated in this street. The French renamed it "Rue des Libérateurs de la Patrie" and until recent times it was known as "Strada Vescovo".

On the death of Caterina Scappi in 1655, the Hospital for Incurable Women or "Casetta" came into possession of house No. 144 in this street. (14) This house originally belonged to Cecilia Xiblia of Syracuse from whom it was purchased by Caterina Scappi (15) and bequeathed by her to the "Casetta".

- (9) LAURENZA, Vincenzo, *Il Primo Rettore e i Primi Statuti*, Malta Government Printing Press, 1934, pages 18 and 22.
- (10) *Libro Maestro dei Beni della Comp. di Gesù 1739-48* R.M.L. Treas. A. 122.
- (11) DENARO, Victor F., *The Manoel Theatre*, *Melita Historica* Vol. 3 pages 1-4, Giov. Muscat & Co. Ltd., Malta, 1960.
- (12) *Cabreo Assemblea Fiernalda* Vol. I R.M.L. Treas. B. 297 fo. 39.
- (13) CARUANA, Pietro Paolo, "Collezione dei Monumenti etc. nella Chiesa di San Giovanni" Vol. III Tav. CCCXXIV.
- (14) *Cabreo Ospedale delle Donne*, R.M.L. Treas. B. 307 fo. 9.
- (15) Records of Notary Ambrosio Xiberras of the 9 November 1618.

Caterina Vitale owned house bearing No. 138 Archbishop Street, this, she bequeathed to the Monte della Redenzione degli Schiavi in 1618. (16) This property was totally destroyed by enemy action in 1942 and has been completely rebuilt.

The great benefactress of the Monte di Redenzione also owned the adjacent house (No. 135 Archbishop Street). In her will, Caterina Vitale left the premises to the Monte di Redenzione stipulating, however, that they were to be enjoyed by a relative, Annica Faienza, during her lifetime. Annica died in 1660 and the house became the full property of the Monte di Redenzione. (17)

In 1696, the house and underlying shop were given on lease for 100 years to Aloysio Hellul (18) and in 1785 they were sold by the Monte di Redenzione to Comm. Lorenzo Fontani.

Still faintly visible on house No. 126 Archbishop Street are the arms of the Monte di Redenzione. This house originally belonged to Oliviero Pontis and his wife Gioannella and was sold by them to Fra Luca Garnier (19) for the sum of Sc. 900 which were paid as to Sc. 600 on the signing of the deed of sale and the remaining Sc. 300 on the 5th March 1658.

Fra Luca Garnier bound the Monte di Redenzione, to which he had donated (20) the property, and Don Aloysio Fanale, to whom he had granted the life usufruct, to pay a certain sum of money yearly to Bellica, wife of Michele Casha, and to her sons Giuseppe and Francesco during their lifetime. (21)

We now come to the property (Nos. 111/113 Archbishop Street) which was owned by Fra Jean Jacques de Verdelin, of the Langue of Provence, who was nominated Grand Commander of the Order in 1666.

The largest of these houses is the "Hostel de Verdelin" which is also known as the "Casa delle Colombe" from groups of doves which decorate the exterior.

In 1662 Jean Jacques de Verdelin donated the premises to his brother, Paul, and after him to his eldest son and then to the primogenital descendants in the male line, ad infinitum, bearing the name of Verdelin. Failing these, and then those of the female line, the houses were to revert to the Religion. In the deed the donor reserved the right of revoking the donation. After the death of Jean Jacques de Verdelin, the donees were to pay a Spanish doubloon to the Religion by way of recognition. Further, the Grand Commander ordered that if there were knights of his family in the Order, the rents were then to be divided equally between the primogenito and the knights in question. Finally the donor stipulated that, on receiving the doubloon, the Order was to inspect the premises and ascertain that they were kept in a good state of repair. (22)

On August 30, 1670, Verdelin altered his donation and ordered that on his death the houses were first to pass to his brother, Comm. Fra Jean François de Verdelin, and then to his nephews Chev. Michel and Chev. Jean Jacques; after

(16) *Cabreo Originale Monte della Redenzione degli Schiavi* R.M.L., Treas. B. fo. 20.

(17) *ibid.* fo. 16.

(18) Records of Not. Baldassare de Modica of the 7 March 1696.

(19) Records of Not. Michele Ralli of the 18 January 1650.

(20) Records of Not. Michele Ralli of the 9 March 1650.

(21) *Cabreo Originale Monte di Redenzione degli Schiavi* R.M.L. Treas. B. 309.

(22) Records of Notary Tommaso Hagius of 15 August 1662.

the death of these the property was to pass to the persons mentioned in the first donation. (23)

Grand Commander Jean Jacques de Verdelin was the nephew of Grand Master Hugues Lubenx de Verdalle, who, when created Cardinal by Pope Sixtus V, erected a column, at one end of the Palace Square, to commemorate the event. Time corroded this column and Ciantar relates (24) that in 1672 Verdelin affixed an inscription on the base of this monument recording that it had been repaired by him.

Jean Jacques de Verdelin died in the Convent on April 20, 1678, at the age of 83 years and was interred in the Conventual Church. (25)

In this same street, premises numbered 35/37 were once owned by the Villages family. (26) These seem to have been completely rebuilt during the last century.

At the corner formed by Archbishop Street with Old Mint Street is another house (No. 53 Archbishop Street) once owned by the "Casetta" or Hospital for Incurable Women. This was bequeathed to the Casetta by Maria Cajetano who in her will (27) ordered that after the death of Carlo Gregorio and Rosa, his mother, the house was to pass to the Religion, on condition that, after deduction of maintenance expenses, the remainder was to be applied to the care of infirm Maltese women in the Hospital.

After the death of Gregorio and Rosa the premises were administered by the Treasury, however, the rents were not applied to the infirm Maltese women as directed by the testatrix. On a petition of Comm. Fra Agostino Bargagli, administrator of the Casetta, the property was adjudged to the Hospital on December 20, 1753.

We find that, later, the house was given on a life lease to Francesco Marantono, Engineer of the Order. (28)

Fronting this house was the Courçelles Palace which, in the latter part of the 19th. century, was demolished by the building speculator and converted into a large block of flats.

The palace is referred to, in the rent books of the Treasury, (29) as the house of the Bali Valence; this is possibly due to its having been occupied, at some time, by the Bali Fra Francesco de Valentia. In this same book it is also related that the Venerable Prior of Champagne, Fra François de Courçelles Rouvauj, in virtue of two deeds dated November 16, 1650, and June 14, 1651, in the Records of Notary Michele Ralli, donated the premises to his nephews in the Order, Chev. Fra Albert de Roncerolles, of the Langue of France, and the Noble Tancguy de Courçelles Rouvauj. They were to enjoy the use of the building as simple usufructuaries during their lifetime, it being stipulated that if only one of these nephews resided in the Convent he was to enjoy the whole usufruct.

(23) *Libro Beni Stabili del Tesoro "B"*, R.M.L., Treas. A. 1 fo. 64.

(24) CIANTAR, Conte Giovannantonio, "*Malta Illustrata*" Lib. I. Not. I., *xxix*, Stamperia del Palazzo, Malta, 1772-1780.

(25) CARUANA, Pietro Paolo, *op. cit.*, Vol. II, Tav. XIV.

(26) *Libro Maestro — Beni Urbani 1829-1843* Treas. B. 132 fo. 230.

(27) Records of Not. Tommaso Vella of the 4 March 1704.

(28) *Cabreo dei Beni Ospedale delle Donne* Treas. B. 307 fo. 80.

(29) *Libro Beni Stabili del Tesoro "B"* Treas. A. I. fo. 62.

After the death of these knights, the house was to go to other professed knights and novices, in the direct line, of the Rouvauj and Roncerolles families. In the case of the extinction of both families the property was then to pass to their nearest consanguineous descendants, and if there were no knights of these families in the Order, the Treasury was to enjoy the usufruct until there were such knights.

The knights living in the Convent were always to be preferred and, if all were absent, the usufruct was, then to be divided equally among them.

This house is also sometimes referred to as the "Casa Boniface" and this is undoubtedly due to its having been enjoyed by three brothers Boniface in 1760. (30)

We now come to the Archbishopal Palace which was built on the designs of the Maltese architect, Tommaso Dingli.

In 1622, the Bishop, Fra Baldassare Cagliares, thought of establishing his residence in Valletta and commenced the building of a palace in the new city. At first the Religion took no notice of this, thinking that the premises were destined for other purposes, however, realising in due course that the new edifice was to serve as the Bishop's residence, and pondering seriously on the matter, Grand Master Alof de Wignacourt and the Council came to the conclusion that the Bishop's intentions interfered with the Order's jurisdiction. The Religion pretended that as Valletta had been raised from its foundation solely by the Order, this was to be exempted from any other jurisdiction or, at least, that the Bishop, who exercised the most ample jurisdiction over the whole Island, should not transplant to the new city his residence and Curia which, prior to the advent of the Religion in Malta, had been situated in the Borgo-(Vittoriosa). For these reasons, wishing to impede by legal measures the building from proceeding further, an inhibition was obtained from Pope Urban VIII and the Roman Rota.

To these pretensions the Bishop effectively countered that since the time of Paul the Apostle, the Bishops of Malta had exercised their jurisdiction over the whole Island and the building of the new city should not prejudice this in any way. Further, it was asserted that it was necessary for the Pastor to have his residence where the flock was most numerous and undoubtedly the flock was more numerous in Valletta than at Borgo. Finally, it was pointed out that as it was permissible for any person to inhabit Valletta and to build a residence therein, it would ill befit the piety of the knights if these rights were denied only to the Bishop. (31)

After this, the controversy cooled down and the palace was built, if not completely, at least, into a comfortable habitation and here the Bishop established his residence and Curia; the prisons and criminal courts remaining at his old palace at the Borgo.

Many tales are still related of the measures and counter measures adopted by Bishop and Order during this dispute, but, these have no serious documentation.

(30) *Deliberazioni della Camera del Tesoro* 29. 12. 1760. A.O.M. 634 fo. 31.

(31) DAL POZZO. Bartolomeo, "*Historia della Sacra Religione di Malta*", Vol. II, page 704, — Giovanni Bomo, Verona 1703-15.

From the disproprium of Bishop Cagliares drawn up in the year 1631 we learn that the Bishop, in erecting the palace, had spent about Sc. 12,000 out of the diocesan funds and for this reason he bequeathed the premises to the Cathedral Church never to be let, lent, sold or mortgaged, but, ever to be used as the residence of the Bishop, his successors or Capitular Vicars and, should these not want to reside here, the palace was to be used as an ecclesiastical tribunal.

An oratory dedicated to St. Joseph was built in the palace by Bishop Cagliares who directed that during mass in the oratory the celebrant was to offer prayers for the repose of his soul.

Cagliares also ordered that, in case of siege, the Bishop or the Vicar of the Vacant See was to hand over, free of any charge, half of the whole palace to the Canons and Clergy of the Cathedral for them to live in and here celebrate the divine offices and also to preserve the jewels and ecclesiastical vestments of the Cathedral Church. (32)

In 1730 Bishop Fra Paul Alpheran de Bussan, at his own expense, added a loggia and many amenities to the palace, however, it was left to His Grace Monsignor Michael Gonzi K.B.E., Metropolitan Archbishop of Malta, to build part of the first storey which had been left unfinished owing to the litigations between Bishop Cagliares and the Order.

Opposite the Archiepiscopal Palace is the "Casa del Brio" (No. 56 Archbishop Street). This was bequeathed to the Jesuit College by Don Baldassare del Brio (33) who stipulated in his will that should Baron Vincenzo Viani desire to acquire the property the Jesuit Fathers were obliged to sell it to him. Availing himself of this disposition in the will, Baron Vincenzo Viani purchased the house and later sold it to the Manoel Foundation for Sc. 1,440. (34) Great improvements and modifications were made to the property by the Foundation. (35)

Comm. Fra Domenico Cloria of the Langue of Italy, who died on the 11th April 1695, was the owner of the house, in this street, which today bears number 89. In his will Comm. Cloria left his house to the Assembly of Conventual Chaplains subject to the celebration of a certain number of masses for the repose of his soul. On his death it was found that a debt of Sc. 950 existed in favour of the Holy Office and from the accounts of the Assembly we learn that the premises were let at Sc. 65 per annum part of which were utilised to pay for the celebration of masses and the remainder for the gradual extinction of the debt. (36)

(32) *Judiciale Inventarium Bonorum Spectantium ad Mensam Episcopalem* fo. 83.

(33) Records of Not. Giuseppe Callus of the 20th. June 1716.

(34) Records of Not. Gaspare Domenico Chircop of 23rd. Ost. 1731.

(35) *Repertorio di varie notizie compre stabili Fondazione Manoel Treas. A. 35 fo. 69.*

(36) *Cabreo Assemblée Fiernalda Vol. II Treas. B. 298 fo. 29.*

RELATIONS BETWEEN THE COURT AT ST. PETERSBURG AND THE COURT OF THE GRAND MASTERS AT MALTA

By PROFESSOR HARRISON SMITH, Ph.D., D.èsL., O.S.J.

Relations between Russia and Malta were just a century old when the knights fled to St. Petersburg with the occupation of the islands by the forces of the French Directory; they had begun somewhat casually, but they had also grown closer and closer across the span of a century. In the earlier years they were clouded with suspicions and uncertainties, but as time unfolded the Magistracy grew to conceive of its tie to Russia as its principal hope to escape the growing power of other countries that coveted the islands. In the period just prior to the fall of the islands to the French, the treaty ties to Russia became the final hope of the last two reigning Prince-Grand Masters to save the Sovereign Order of St. John of Jerusalem from perishing. An examination of this century of diplomacy reveals the evolving course which drew these powers into a harmonious compact.

The earliest known tie was the mission, taken on the initiative of the Czar Peter the Great, of Field Marshal Boyard Boris Petrovitch Sheremeteff, who as the ambassador of the Czar, his cousin, arrived in Malta in 1698 in princely magnificence. (1) Grand Master Raymond Perellos de Roccafoull heard in advance from his ambassador at Rome, Sacchitti, that the Russian dignitary had asked Pope Innocent XII (Antonio Pignatelli) if he might see the 'Church Militant' in Malta, and when his distinguished visitor arrived both worlds, the east and the west, examined each other with mutual awe and in the spirit of the novelty attached to the unknown. Sheremetoff bore a letter of introduction from Holy Roman Emperor Leopold at Vienna. (2) During the stately celebrations the Russian sat on the Bishop's seat in St. John's, gave flowery speeches in Latin, slept in Cotoner Palace, and sailed away on the eighth day with the diamond studded cross of devotion of the Order. More significantly Perellos had listened attentively to the Russian thesis of their unrelenting warfare against the Turks, further confirmed by the Czar's letter, and so Perellos promised the Czar's ambassador would forever be remembered in the prayers of the knights. Did the

-
- (1) A cousin, or at least a near relation, of the Czar, probably Prussian in origin, whose name may have been Szevemetieff, Sheremento, Kzeremetz, Sheremetow, Sheremotoff, Czeremetoff, Kremer, Czeremeter, or Szerempfen. The best account of the visit is *Journal du Voyage du Boyard Boris Petrovitch Sheremeteff, 1697-1699*, trans. by Galitzen, Paris, 1859.
 - (2) Louis de Boisgelin, *Ancient and Modern Malta*, II, London, 1805, p. 214. Mons. L'Abbé de Vertot, *History of the Knights Hospitallers of St. John of Jerusalem*, V, Edinburgh, 1757, p. 174 says he also brought a letter from the Pope. One account says he was accompanied by his two brothers.

Russians want to conquer the islands? (3) One can only suppose, and the general conclusion is that this incursion into the Mediterranean was merely part of the large scheme of the progressive Peter the Great to 'open the window' of isolated Muscovy and enter into good terms with Poland, Germany, Venice and other powers in the general periphery of Russian interests, so long overdue at the time.

Matters appear to have drifted along through the reigns of three successive Grand Masters until Catherine II, the Great, consolidated Czardom to such an extent that it could once more turn its eyes toward the south. Catherine displaced her husband as the Autocrat and reigned in her own right as Czarina from 1762-1796. A vigorous foreign policy, a bristling army at the throat of the Turks, and an active role in world affairs marked a brilliant reign. From 1768 to 1772 and again from 1787 to 1792 she was at war with the Sultar of Turkey; one of her tactics was to send agents into Greece and the Imperial Army into the Danubian Principalities. It may be presumed that it was during her first war with the Sultanate that she chose to revive Russian ties to Malta, the method being the dispatch of Admiral Sergius Bakinboff (or Babinoff) to wait upon Grand Master Emmanuel Pinto de Fonseca. (4) Pinto was 'nearing ninety', but he appeared eager to welcome Catherine's diplomatic agent and arranged for Chevalier the Marquis Sagramoso and Chevalier Count Giulio Renato de Litta to go to Russia to aid and organize the Russian Baltic Fleet, as well as for Russians to train with the Maltese Fleet. Whatever the suspicions there seems little evidence to support the notion that the Russians had been in any way involved with the uprisings against Pinto in 1741.

The Marquis Sagramoso was a globe-trotting adventurer in diplomatic and royalist circles who had been in St. Petersburg as early as 1748 and was known to Empress Elizabeth, as well as Catherine's sister. His third visit to the Court in 1773 was of great significance since after 1774 Pope Clement XIV (Lorenzo Ganganelli) endeavoured to use Pinto's successor, Grand Master Francis Ximenes de Taxada, to further his scheme for putting a Roman Catholic agent into St. Petersburg for grandiose religious projects involving the revival of the Uniate Church, the restoration of the Polish-Ukrainian Churches, the expansion of the

- (3) Boisgelin, *ibid.*, a keen historian of the Order thinks conquest was not the motive, but states one French historian believed to the contrary (p. 218). Alexander Sutherland, *Achievements of the Knights of Malta*, II, Philadelphia, 1846 believed the Czar wanted a friendly alliance with knights who had five centuries of constant warfare with the Turks, but that 'blended with the admiration of their renown, which he could not fail to entertain, was a deep and mighty scheme of self-aggrandizement.' Canon Monsignor A. Mifsud, *Knights Hospitallers of the Venerable Tongue of England in Malta*, Malta, 1914 seems satisfied that the Russians sought an alliance against Turkey and that Russian defeats in 1711 delayed any further developments in the new tie with Malta.
- (4) Elizabeth W. Schermerhorn, *Malta of the Knights*, London, 1929 is not very precise in fixing the date of this visit. Russian admirals came from the Baltic to the Mediterranean to fight Turkey in July, 1770. The Czarina's Minister at Vienna, Prince Galitsvne, in 1764 made enquiries as to the use of Maltese officers to train the Russian Navy and six Russian naval officers were trained at Malta 1766-1769; the Russian commercial agent Vladimirov appeared in Malta in 1768 en route to the Adriatic: Count Zeininger de Borja, *Les Relations de l-Ordre de Saint-Jean avec la Russie sous le Regne de Catherine II*, November-December, 1957, *Hidalguia*, Madrid, pp. 855-856.

Jesuits, and to name a bishop-in-ordinary of Mohilev. Sagramoso ostensibly was there to liquidate the financial claims arising from the first Polish Partition in 1772, a dispute with regard to whether Russia or Malta had inherited the properties and revenues of the Princes of Ostrog in Volhynia. Sagramoso was unable to do more than convince Empress Catherine to talk to her ministers, and Pope Clement died in September of 1774. (5)

Sagramoso must have been in St. Petersburg in 1770, presumably on his second visit, since he wrote to Grand Master Pinto unofficially as a knight to warn him against Empress Catherine's ambassador, the Marquis Cavalcabo, who arrived in Valletta that year. He asked for the harbour in operations against Turkey, but aged Pinto confined him to four ships at a time as Cotoner had once done with the English, and then made long speeches on the historic neutrality of Malta. Russia was to continue to keep a minister resident at the Court of the Grand Master from thenceforth, and in the plot to overthrow Ximenes de Taxada, Cavalcado hastened to deny he had any complicity or in any way sought to seize the islands during this brief reign from 1773 to 1775. (6)

The illustrious and autocratic Emmanuel de Rohan of France succeeded to the Magisterial throne in 1775, only to find Russian Admiral Spiritoff on his doorstep; a regular 'Russian Party' had grown up in Valletta circles. (7) Catherine made the Treaty of Kuchuk Kainarji in 1774 which pushed the Christian cause deeper into Turkey, and six years later she launched her 'Greek Scheme' to create an Hellenistic throne for her grandson Constantine.

In 1788 a French knight named Dolomieu let out rumours in Naples that Catherine was negotiating with King Ferdinand I (through Queen-Consort Caroline of Hapsburg) 'for Malta'. A year later Chevalier Psaro, a Russian agent, received cool treatment when he asked for Fleet stores, and de Rohan was plainly concerned lest Russia grab Malta, so he let the Russian fleet go on to the Levant without the Maltese Fleet sailing with it in full force. De Rohan was keen on ties to Russia, but cautious. Various Russian officers became involved in the island intrigues from 1770 onward, and much uncertainty arose as to their objectives and aspirations in Malta. After the French Revolution they appeared pro-British and anti-French. Somewhere around 1780 they opened a Russian Naval hospital and flew the flag of St. John over it. (8)

Grand Master de Rohan was the last, great reigning prince of Maltese history and during his long reign from 1775 to 1797 he pursued a vigorous domestic and foreign policy. He joined the Maltese with the Order's army, he

(5) P. Pierling, *La Russie et le Saint-Siège*. V, Paris, 1912, pp. 68-76.

(6) Boisgelin, *op. cit.*, pp. 256-257. According to Zeininger de Borja, *op. cit.*, pp. 857-859. Marquis Cavalcabo of Cremona was sent ahead from Admiral Alexis Orlov (a brother of Catherine's favourite Count Gregory Orlov), whose fleet of eight war vessels and some frigates was in Minorea (1868?); at least two Maltese knights collaborated with him.

(7) Schermerhorn, *op. cit.*, p. 285, Mifsud, *op. cit.*, p. 283. Cavalcobe left to everyone's relief in early 1776.

(8) Schermerhorn fixes the date of this foundation as ten years after Babinkoff's visit, but does not fix its location. Zeininger de Borja states Captain Captain Anthony Psaro received the Magistral Cross and went to meet his Czarina in 1787 in the Crimea. Catherine also received Emperor Joseph II and Prince Charles-Joseph de Ligne in the south and discussed her interest in using Maltese knights to strengthen *Melanges historiques et littéraires*, Paris, 1827-1827, II, p. 9.

took a stand on the restitution of the properties of the Order in dying Poland, he expanded the Order into Russia, and he acquired the properties of the Order of St. Anthony in France. The Order acquired some of the properties of the Knights of the Holy Sepulchre in Poland and even dreamed of merging with the Order of Teutonic Knights. De Rohan became convinced that *the religion* (the Order) could not survive the gathering storm around Malta unless it turned to Russia as its grand ally. This point becomes somewhat obscure, even though it was fundamental, due to the fact that the Order's relations with Russia were overshadowed by the larger and growing relationship between the Papacy and the Autocrat of all the Russias. A unique harmony between the Courts of Rome and St. Petersburg was growing rapidly into a brief, but brilliant pageant of Orthodoxy and Romanism. Pope Pius VI (Angelico Braschi) wrote directly to Catherine in 1780, Czarevitch Paul visited him in 1782, Nuncio Andrea Archetti arrived in St. Petersburg in 1783, and Prince Iousoufov arrived in Rome in 1784. While the knights were the bridge over which these grander relations must cross, and while they provided the background for West to meet East once again, they fell into the background somewhat unseen by the mighty envoys now seeking an understanding between the two great centres of Christendom.

The growing alliance between Russia and Malta was not without its temptations for the Queen-Consort Caroline of Naples, whose aggressive correspondence with the Russian Ambassador to Naples, Count Rosmowschi, in 1788 suggested the Suzerain Power might be willing to sell its right to Malta to the Czar. (9)

Bailiff Count de Litta arrived in St. Petersburg in 1789 as a young adventurer and knight of twenty-six and took up Sagramoso's work, but with a keener zeal for his military and diplomatic career. Soon distinguished in battles against Sweden (1788-90 War), decorated with the cross of St. George and clothed in the uniform of an Imperial Rear-Admiral he entered the inner circle of Empress Catherine; de Rohan in 1795 appointed him as Minister of the Order at the court, but the great lady regarded him casually until she died, quite suddenly, in November, 1796. (10). The accession to the throne of the son Paul

- (9) The reaction of the Kingdom of Naples as the Suzerain to Russo-Maltese diplomatic relations was cool, at best. Zeininger de Borja, *op. cit.*, cites: Pietro Colletta, *Storia del reame di Napoli*, Capolago, 1834, I, Chapter 4; Alberto Serino, *Il S. M. O. Gerosolimitano e Carlo III*, Review of the S. M. O., 1939, No. 4; Louis de Rouvroy, Duc de St. Simon, *Memoires* (ed. P.A. Chéruel) Paris, 1865, p. 221.
- (10) For Count de Litta see: Comte Fédor Golovkine, *La Cour et La Règne de Paul I er*, Paris, 1905; N. K. Schilder, *Imperator Pavel Pervy i*, St. Petersburg, 1901; Comte de Maisonneuve, *Annales de l'Ordre Souverain de St. Jean de Jérusalem etc.*, St. Petersburg, 1799; Giuseppe Greppi, *Un Gentiluomo milanese . . . G. Litta-Visconti-Arese*, Milano, 1896; *Entsikhlopedisheskii Shevar*, Vol. XVII-A, St. Petersburg, 1896: but the most valuable of all is *Sbornik Imperatorskago Rousskago Istoritchestkago Obtchestva*, II, 1868, St. Petersburg, which has (pp. 164-185) a summary in Russian of Russian relations with Malta and (pp. 185-274) Count de Litta's correspondence with de Rohan in French from November, 1796 to February, 1797. Golovkine so disliked the De Litta brothers that he cannot be trusted on the subject; he made a special visit to Pius VI to endeavour to block their mission to Russia. Prince Platonzoubov as a favourite of Catherine's out of jealousy also tried to block the younger and handsome De Litta. De Rohan, nevertheless, sent Catherine the Cross as a *Dame* in 1790.

inaugurated a brilliant era of diplomacy between Valletta and St. Petersburg. De Litta was soon joined by his brother, Nuncio Lorenzo de Litta, both of whom became the court favourites in a charmed circle rendered splendid by Paul's love of ceremony. In an unanticipated burst of harmony Paul cultivated both the Vatican and Malta, and both returned the compliments with zeal. Pius VI, Pius VII (a little less so), de Rohan, and Hompesch all welcomed rapport with Paul. The latter's fascination with the lore of chivalry became the sole hope of the Order for its survival as the storm gathered around Malta in which some major European power seemed certain to seize it. Urged on by the De Litta brothers de Rohan concluded and Hompesch (his successor) ratified the Treaty of 1797 between Malta and Russia; Paul then became the temporal 'Protector of the Order'.

The French Revolutionary forces moved too quickly for Paul to save Rome or Malta, both thrones fell and the latter one to Napoleon himself in 1798. Paul accepted the 70th Grandmastership from the hands of the knights gathered in exile around his Court, while the deposed Pontiff exiled in a Tuscan monastery first urged Paul on, then hesitated, and finally ended by *abstaining* from the complex issues raised by the Czar becoming the Grand Master. (11)

With the assassination of Paul in 1801 Czar Alexander I was for awhile regarded by the warring powers in Europe as the over-lord of Malta, but other considerations entered into continental strategy so that he simply let Malta slip through his fingers, thus closing an epoch of Russo-Maltese relations.

(11) The author discussed this lengthy subject in a series of articles beginning in the April-June, 1960 edition and running on into 1961 editions of *Scientia*. From using the documents of Nuncio Lorenzo de Litta edited by M.J. Rouët de Journal, *Nonciature de Litta. 1797-1799*, Vatican, 1942 he did not reach the same conclusions as did: G. Castellani, *Paolo I di Russia etc.*, "La Civiltà Cattolica", II, 5 settembre 1953; J. Cretineau-Joly (ed.) *Mémoires du Cardinal Ercole Consalvi*, Paris, 1895; or P. Pierling, *op. cit.*, in interpreting the Pontiff's views whilst ill and exiled. Roderick Cavaliero, *The Last of the Crusaders*, London, Hollis and Carter, 1960 beginning with Chapter VI onward has some scattered references to Cherementeff, Orlov, Psaro, and the De Littas, as well as the Russian naval and military officers in the Alliance against French Malta, mostly directed from Corfu.

LA CHIESA ED IL CONVENTO DI SAN PAOLO A MARE DEI FRATI MINORI CONVENTUALI

NOTE STORICHE DI P. BONAVENTURA FIORINI, O.F.M.Conv.

San Paolo a Mare, baciato ora dalle quiete acque ora dalle furibonde maree della Mistra, sorge nella ridente pianura che accolse San Paolo Naufrago.

Fino agli inizi del nostro secolo, questa lussureggiante contrada era priva della propria Chiesa Parrocchiale. Ad ovviare a questo inconveniente una nobile Signora la Marchesa Anna ved. Bugeja, maturava già da tempo il proposito di costruirvi una chiesa per l'utilità degli abitanti. Essa stessa racconta come le nacque la felice e santa idea. "L'ispirazione per far fabbricare la Santa Chiesa a San Paolo a Mare in onore dei Sette Dolori della Beata Vergine Maria Immacolata l'ebbi li 30 Marzo 1900, giusto il giorno che incominciò la Settena dei Dolori di Maria Santissima, Regina dei Martiri. Lupi affamati van gridando sempre per far preda delle anime dal Divin Sangue Redente" (1). La Marchesa ha dovuto affrontare barriere insormontabili per attuare il cullato desiderio. Infatti, continua a raccontare: "Per questo ho dovuto superare tante difficoltà, ma la Beata e Amata Vergine dei Sette Dolori mi ha fatto vincere ogni ostacolo" (2). Intanto manifestò la sua deliberazione al Vescovo di Malta e scrisse anche una lettera al Sommo Pontefice Leone XIII chiedendo per Lei stessa e per la sua opera l'Apostolica Benedizione. Ecco il testo della lettera:

Beatissimo Padre,

La Marchesa Anna, vedova Bugeja, col beneplacito del proprio Ordinario l'Ecc.mo Arcivescovo-Vescovo Mons. Pietro Pace, si fa animo di esporre alla Santità Vostra qualmente nell'universale manifestazione di fede che i Cattolici rendono al divin Redentore per la fine di questo secolo che si chiude coll'Anno Santo, essa intende fare del suo meglio, perchè non manchi dalla parte sua, e però si è proposta di consacrare una somma per l'erezione di una Chiesa, che valga pure, in sua pochezza a perpetuare la memoria di tanto fausto avvenimento, specie nella contrada in cui verrà eretta.

E questa contrada è proprio quella, cui per prima in quest'isola venne in sorte di accogliere il nostro Gran Padre, l'Apostolo Naufrago. Ivi nella calda stagione, si fermano molti a villeggiare, e per essi non è del tutto comoda e sufficiente la piccola Chiesa che colà si trova: da qui la ragione della novella Chiesa. Ma sta negli alti voti dell'oratrice che questa Chiesa, che

(1) Cf. Archivio del Convento, San Paolo Mare, "Illustrazioni Spirituali", p. 2. E' un manoscritto autografo della Marchesa Anna Ved. Bugeja. E' una raccolta di memorie da lei compilate il 15 Agosto 1904.

(2) Ivi. p. 3.

(3) La lettera con l'augusto autografo del Santo Padre Leone XIII si trova in Sacristia in apposito quadro.

desidera intitolarsi alla Vergine bella dei Sette Dolori, sorga insieme come un attestato di profonda venerazione alla Santità Vostra nella ricorrenza del nonagesimo anno di Sua augusta età, e di voto fervente di altri molt'anni prosperi e gloriosi.

Perchè poi il culto vi sia mantenuto con ogni possibile decenza, fa dono di questa Chiesa all'Ordine dei Frati Minori Conventuali, i quali tosto vi prenderanno stanza e a cui verrà pure aggiunto dopo morte, il suo attiguo palazzo di villeggiatura.

Pertanto si augura che la Santità Vostra si benignerà concedere a lei e all'opera l'Apostolica benedizione, in uno a quei favori spirituali, che per la nuova Chiesa crederà nel Signore.

(fto.) Marchesa Anna Ved. Bugeja.

Valletta, Malta, 19 Agosto, 1900, onomastico di P.P. Leone XIII.

Il Santo Padre si degnò benignamente di annuire ai desideri della Marchesa e di proprio pugno aggiunse: Templum quod Christo Redemptori, tuis expensis, es dicatura, Christus suo numine impleat; Nosque tibi Apostolicam Benedictionem peramanter largimur.

(fto.) LEO P.P. XIII. (3)

Nella Sessione del Capitolo Custodiale del 2 Maggio 1900, i Padri Capitolari decisero di accettare la Chiesa ed il Convento di San Paolo a Mare (4).

Per la realizzazione del lavoro furono prescelti l'Architetto E.L. Galizia, F.R.S., B.E.A., che ne curò la pianta planimetrica, l'Ingegnere Paolo Grech Xerri e il capo mastro Lorenzo Sapiano (5). La costruzione iniziata in pieno estate l'8 Luglio 1901, con il lavori di sterramento e fondazione, proseguì alacramente e fu posta e benedetta la prima pietra il 4 Aprile 1902, e fu completata il 13 Febbraio 1904 (6). Le spese per la costruzione della Chiesa si aggirarono a £3,767. 7. 3. (7). Nel frattempo il P. Bonaventura Zahra, solerte Vicario Provinciale dei tre Conventi di Malta, chiese al Rev.mo Padre Generale il permesso di accettare a nome dell'Ordine la Chiesa ed il Convento di San Paolo a Mare (8). Il Padre Generale rispose in questi termini:

Al Molto Reverendo Padre Mo. Bonaventura Zahra,

Superiore Provinciale dei Minori Conventuali, Valletta (Malta).

Il sottoscritto Procuratore Generale e Delegato dell'Ordine dei Minori Conventuali, di pieno accordo col Ven. Definitorio Generale adunato il giorno 7 del corrente mese, autorizza il M.R.P. V. Provinciale Bonaventura Zahra di ricevere a nome dell'Ordine pro perpetuis futuris temporibus, dall'Ill.ma Signora Marchesa Anna Vedova del fu Ill.mo Signor Marchese Vincenzo Bugeja, la Chiesa dedicata alla SS.ma Vergine Addolorata coll'annesso convento fabbricato di recente a tutte spese della sullodata piissima donatrice Marchesa Anna; Chiesa e Convento siti a San Paolo a Mare, 10 miglia distanti

(4) Cf. Archivio Provinciale, Valletta, *Acta Provincialia* 1863-1925. Il volume non è numerato.

(5) Cf. Arch. S. Paolo a Mare, *Illustrazioni* cit. p. 3.

(6) Ivi.

(7) Ivi.

(8) Cf. Archivio Generale dell'Ordine Roma, *Malta XIX-5-H*.

dalla capitale; salvo però l'obbligo di domandare alla Santa Sede il permesso per detta accettazione, ove questo non fosse già ottenuto da Sua Eccellenza R.ma Monsignor Arcivescovo.

In fede etc.

Roma, SS. XII Apostoli, 10 Agosto 1904.

(fto.) Fr. DOMENICO REUTER,

Del. Gen. (9).

Il P. Zahra volendo premunirsi delle necessarie facoltà ricorse alla Sacra Congregazione dei Vescovi e Regolari e con un decreto firmato dal Cardinale Domenico Ferrata e dal Segretario A. Giustini ebbe il permesso di accettare la Parrocchia il 12 Novembre 1904 (10). Il Rev.mo Padre Generale diede il suo consenso il 9 Dicembre 1904 (11). Con l'acquisto di questo nuovo Convento la Custodia di Malta veniva eretta in Regolare Provincia con rescritto della Sacra Congregazione dei Vescovi e Regolari del 23 Gennaio 1905 (12). Il P. Mro. Antonio Hyzler il 12 Marzo successivo veniva eletto primo Guardiano e proposto per primo Parroco. Ecco la lettera accompagnatoria diretta al Vescovo:

Ecc.za Rev.ma,

Il giorno 12 Marzo 1905, il Rev.mo P. Generale Domenico Reuter una coi suoi Definitori elessero per acclamazione Guardiano di San Paolo a Mare il M. R. P. Mro. Antonio Hyzler di questa Provincia di Malta, e nello stesso tempo è stato proposto Parroco, come io di nuovo propongo all'Ecc.za Vostra Ill.ma e Rev.ma. Con sensi di verace stima ossequiandoLa distintamente mi creda senz'altro

Valletta.

29 Marzo 1905.

Della Ecc.za V. Rev.ma

(fto.) P. BONAVENTURA ZAHRA,

Ministro Provinciale (13).

Il 9 Aprile successivo Mons. Salvatore Grech D.D., Vicario Generale, benedisse la nuova Chiesa. Si lesse pure una lettera circolare che annunciava l'erezione della Parrocchia e la nomina di P. Mo. Antonio Hyzler a primo Parroco. Ecco il testo della lettera Circolare:—

(9) Ivi.

(10) Cf. Archivio Curia Arcivescovile, Malta, Volume denominato "*Erectio P (arociae) terra S. Juliani, A.D. 1891 e Erectio Paroeciae S. Pauli ad Mare, 1905.*" Il Volume non è numerato. E' anche siglato 16578/13v.

Il contratto di accettazione è stato stipulato il 28 Settembre 1904, in Atti del Notaro Carlo Micallef De Caro. (Cf. Notarial Archives a quella data, Malta 1904).

(11) Cf. Archivio Provinciale, Valletta, Documento no. 18.

(12) Cf. Arch. Gen. Ord, Roma, Protocollo del Ministro Generale 1143/1905.

(13) Cf. Arch. Arc. cit., ivi.

PIETRO PACE

Per Grazia di Dio e dell'Apostolica Sede
Arcivescovo di Rodi, Vescovo di Malta,
Alla medesima Santa Sede Immediatamente Soggetto
Del Santissimo Signor Nostro PIO P.P. X.
Prelato Domestico Etc. Etc. Etc.

Ai Venerabili Fratelli e Figli Carissimi nel Signore, Capitolo, Clero e Popolo
Salute e Benedizione.

Venerabili Fratelli e Figli diletti,

Sin da molto tempo la sollecitudine della nostra cura Pastorale Ci fa tenere aperti gli occhi a quel lembo dell'Isola nostra, benedetto dalla presenza e dai sudori del Grande Apostolo, nostro Padre Amatissimo, dopo che fu sbalzato dalla Provvidenza sulla nostra terra per evangelizzarla. Quel luogo fortunato, che da tanto avvenimento prese il nome e si chiama fino oggi "San Paolo a Mare", a principio deserto, mano mano col tempo andò popolandosi in modo, che ai dì nostri forma un centro per sè; ed essendo lontano dalla Parrocchia del Naxaro e della Melleha, a cui è annesso, esige, e ben a ragione, che abbia la sua Parrocchia nel proprio seno, affinché la parola di Dio sia a tutti meglio somministrata; la dottrina cristiana insegnata ai loro figli; la Santa Messa, le Confessioni e le Communioni con facilità trovate; i Sacramenti degli infermi senza difficoltà e ritardo amministrati; ogni assistenza spirituale e conforto dati.

E noi, Ven. fratelli e figli carissimi, avremmo anche prima pensato a provvedere, se altri bisogni più urgenti nella Diocesi non ci avessero impedito. Ma ecco che la Provvidenza è venuta prodigiosamente a Nostro conforto e a quello di quella popolazione. L'Illustrissima e Nobile Marchesa Anna vedova Bugeja, con un sentimento veramente nobile e altamente cristiano ha voluto fabbricare di proprie spese, proprio nel centro di San Paolo a Mare, una bella Chiesa e corredarla di tutto il necessario.

Questa Chiesa è già pronta ed è stata già consegnata ai Molto RR. PP. Minori Conventuali di Malta, per prenderne cura e prestare ai fedeli di quel territorio le cure e le assistenze del loro ministero. Avendo Noi pertanto avuto il consenso dal Molto Rev. Parroco di Melleha e di quello del Naxaro, valendoci dei poteri accordati a Noi dai S. Canonici, con Nostro decreto di oggi abbiamo dismembrato dalla Parrocchia della Melleha e da quella del Naxaro il predetto territorio di San Paolo a Mare, erigendolo in nuova distinta Parrocchia, sotto il titolo di Maria S.ma Addolorata, con proprii diritti e con limiti ben definiti, cui abbiamo fatto rilevare da esperta persona in apposita pianta, che si conserva tra gli Atti della Nostra Curia; ed abbiamo inoltre deputato il Molto Rev.do Padre Mro. Antonio Maria Hyzler dei Minori Conventuali presentato a Noi dalla sua Comunità, a Parroco della stessa Parrocchia colle facoltà necessarie a reggerla.

Nel mentre pertanto che rendiamo a voi noto, Ven. fratelli e figli carissimi, quest'atto della Nostra Visita Pastorale, col presente Editto ordiniamo a tutti di riconoscere come canonicamente eretta la nuova Parrocchia di San Paolo a Mare, ed ai fedeli, che abitano entro i limiti della medesima, ordiniamo in particolar di accogliere per loro Parroco il suddetto Molto Rev.do Padre

Mro. Antonio Maria Hyzler e di prestargli onore, ubbidienza, e tutti i doveri di buoni parrocciani.

Augurandovi dal S. Cuore di Gesù e dalla Sua Madre amatissima tutti i favori celesti, vi impartiamo, come pegno del Nostro affetto, la pastorale Benedizione.

Dato dal Nostro Palazzo Arcivescovile della Valletta, il dì 9 Aprile 1905.

(L + S).

† PIETRO Arcivescovo Vescovo di Malta.

(fto.) Sac. G. ROSSI, Cancelliere.

E la Chiesa venne dichiarata aperta al culto dei fedeli.

SERIE DEI GUARDIANI E PARROCI

- 1°. P. Mro. Antonio M. Hyzler, Guardiano e Parroco (1907-1909) (14).
 - 2°. P. Benedetto Giuseppe Cauchi, Guardiano e Parroco (1909-1910) (15).
 - 3°. P. Mro. Bonaventura Zahra, Guardiano e Parroco (1910-1911) (16).
 - 4°. P. Benedetto Giuseppe Cauchi, Guardiano e Parroco (1911-1926) (17).
 - 5°. P. Antonio Formosa Kerr, Guardiano e Parroco (1926-1936) (18).
 - 6°. P. Giorgio Portelli, Guardiano (1936-1937) (19).
P. Gerardo Levanzin, Parroco (1936-1937) (20).
 - 7°. P. Domenico Gasparino, Guardiano, Vicario e Parroco (1937-1941) (21).
 - 8°. P. Berardo Debrincat, Guardiano e Parroco (1941-1945) (22).
 - 9°. P. Giuseppe Cauchi, Guardiano (1945-1947) (23).
P. Gianfrancesco Grima, Parroco (1945-1953) (24).
 - 10°. P. Bernardino Attard, Guardiano (1947-1950) (25).
P. Gianfrancesco Grima, Parroco.
 - 11°. P. Gianfrancesco Grima, Guardiano e Parroco (1950-53) (26).
 - 12°. P. Serafino Galea, Guardiano e Parroco (1953-1959) (27).
 - 13°. P. Felice Sammut, Guardiano (1959-196) (28).
P. Serafino Galea, Parroco (1953-196) (29).
- Varie opere d'arte, tra le quali i quadri del Cali, decorano la Chiesa (30).

(14) Cf. Series Electorum 1905.

(15) Cf. Arch. Prov. Valletta, Acta 1863, all'anno 1909.

(16) Cf. *ivi*, all'anno 1910.

(17) Cf. *Ivi*, all'anno 1911.

(18) Cf. *ivi*, Regesto P. R. Carta, 25 Marzo 1926.

(19) Cf. *ivi*, 18 Ottobre 1936.

(20) *Ivi*, alla medesima data.

(21) *Ivi*. Vicario il 27-6-37; Parroco 27-1-38.

(22) Cf. *Ivi*, Volume Definitori Provinciali (1941-1961) p. 7 e 9, nominato il 25 Ott. 1941. 6-1-1946 rispettivamente.

(23) Cf. *Ivi*. 19 Dicembre 1945, p. 37.

(24) *Ivi*; 11-1-1946 — 28-10-'53.

(25) Cf. Arch. Gen. cit, Roma, Acta Capitularia Malta, Vol. I, 1858 — 1953.

(26) *Ivi*. All'anno 1950.

(27) *Ivi*, Vol. II, 1953 — 19....., All'anno 1953.

(28) *Ivi*. All'Anno 1959.

(29) *Ivi*.

(30) Cf. *Sammut P. Felice*, O.F.M. Conv; *Il-Parrocča ta' San Pawl il-Baħar*, nel *Ħabbar ta' Sant'Antnin*, 1955, p. 18ss. e *Dimech P. I. O.F.M. Conv. Le Pitture di G. Cali nelle chiese dei FF. MM. Conventuali a Malta*, Malta 1940.

ACTIVITIES OF THE SOCIETY

ENROLMENT OF NEW MEMBERS

- 1957, October 10:** Dr. Carmelo Caruana, LL.D.; Rev. V. Sultana, O.F.M.Conv.; Rev. Alphonse Sammut, O.F.M.Conv., S.Th.D.; Mr. John Bezzina.
- 1958, January 27:** Col. J. Abela, K.O.M.R.; Mr. E. Tonna, O.B.E.; Mr. J. Zarb; Captain O.F. Gollcher, O.B.E.; Prof. Frans D'Amato.
- April 23:** The Hon. Mr. Justice A.J. Montanaro-Gauci, LL.D.; Noble J.A. Sant Manduca; J. Gatt Esq.
- 1960, January 19:** Dr. J. Mifsud Bonnici, LL.D.
- May 18:** Mr. V. Toledo, B.Sc.; Mr. Martin Vella Haber.
- October 21:** Dr. Marjorie M. Edwards; Mr. Reginald Vella Tomlin.
- 1961, February 22:** Mr. Walter Bellizzi; Rev. E. Cardona.
- April 7:** Mr. V. Ciancio, Ph.C.; Dr. J. Spiteri Maempel; Archivio di Stato (Messina); Mr. Peter Richards.
- 1961, October 2:** Major A. Samut-Tagliaferro, M.B.E., R.M.A.

GENERAL MEETINGS AND READING OF PAPERS

30th January, 1956. — The twenty-third General Meeting was held at the Aula magna of the Royal University of Malta, at 5.15 p.m. The President, Mgr. A. Bonnici, was in the chair. Then the President read an address on the activities of the Society during the year 1955, the most notable being the celebrations held in honour of our historian Gianfrancesco Abela in the third centenary of his death. The Hon. Treasurer gave his report on the Society's finances during the year. The election of the Committee for 1957 was then held. Mgr. A. Bonnici was confirmed as Chairman by acclamation. The following gentlemen were elected by secret ballot Members of the new Committee: Prof. J. Galea, M.D.; Mr. E.R. Leopardi; Rev. B. Fiorini, O.F.M.Conv.; Dr. A. Ganado, LL.D.; Rev. A. Vella, O.P.; Chev. V. Bonello; Canon Prof. E. Coleiro, D.D., and Mr. Jos. Cassar Pullicino.

22nd January, 1957. — The twenty-fifth General Meeting was held at the Library of St. Francis Friary, Valletta, at 5.30 p.m. The President read his annual report on the work of the Society. The Treasurer gave an account of the financial position of the Society. Prof. J. Galea spoke on the importance of publishing a special issue of "Melita Historica" dedicated to articles on Abela. Mgr. Bonnici was elected President by acclamation. Prof. J. Galea, Rev. B. Fiorini, O.F.M.Conv.; Rev. A. Vella, O.P.; Dr. A. Ganado; Chev. V. Bonello; Mr. J. Cassar Pullicino; Can. Prof. E. Coleiro and Mr. E.R. Leopardi were elected Members of the Committee.

29th January, 1958. — The twenty-ninth General Meeting was held at the National Museum (Auberge de Provence), Valletta, at 5.30 p.m. The President read his annual report. As the Hon. Treasurer was not present, it was decided to proceed with the election of the Committee for 1958. Mgr. Bonnici re-elected by acclamation. Committee Members were elected: Rev. B. Fiorini, O.F.M.Conv.; Mr. E.R. Leopardi; Mr. J. Cassar Pullicino; Prof. J. Galea, M.D.; Rev. A. Vella, O.P.; Prof. S. Zarb, O.P.; Chev. V. Bonello and Prof. P.P. Debono. Prof. P.P. Debono resigned and his place has been filled by Rev. Francis of Sliema, O.F.M. Capp.

9th January, 1959. — The thirty-sixth General Meeting was held at St. Francis Convent, Valletta, at 5.15 p.m. The President read his annual report on the work of the Society during 1958, which has been very active. The Hon. Treasurer read his financial report. Receipts during the year amounted to the sum of £87. 6. 11, while the expenditure was £54. 5. 6. Balance in hand amounted to £33. 1. 5. Then Mgr. Bonnici was confirmed by acclamation as Chairman. Committee Members were elected: Mr. E.R. Leopardi; Prof. S. Zarb, O.P.; Chev. V. Bonello; Rev. B. Fiorini, O.F.M.Conv; Prof. G. Galea; Mr. J. Cassar Pullicino; Dr. A. Ganado, LL.D., and Rev. A. Vella, O.P. Prof. J. Debono was then commemorated.

19th February, 1959. — Thirty-seventh General Meeting held at the University Hall. A paper was read by Prof. J. Galea, M.D., Vice-President of the Society on "The Order of Malta since the Treaty of Amiens".

28th April, 1959. — Thirty-eight General Meeting held at the University Hall. Mgr. Prof. J. Lupi delivered a lecture on the subject "Planning a Liturgical History of Malta".

30th June, 1959. — Thirty-ninth General Meeting at the University. Lecture delivered by Prof. S. Zarb, O.P. "Rewriting the History of Malta".

16th November, 1959. — Fortieth General Meeting at the University. Dr. E. Cesareo, M.D., spoke on "The French Revolution as it affected the Order of St. John".

21st December, 1959. — Forty-first General Meeting at the University. Rev. A. Vella, O.P., delivered a talk on "The Varieties of History".

29th January, 1960. — The forty-second General Meeting met at St. Francis Convent, Valletta, on Friday, 29th January, 1960, at 6.00 p.m. The President read his report on the work of the Society. The Secretary informed the Committee that on the same day a reply to a previous letter had been received from the Government:

OPM. 334/59.

The Palace - Valletta.
27th January, 1960.

Sir,

I have the honour to refer to your letter dated 14th December and to inform you that the Government would be glad to appoint a representative of your Society to sit on the Antiquities Committee. It would, therefore, be appreciated if you will furnish the name and address of the Member whom you wish to see so appointed. As regards the Royal Malta Library Committee, it is regretted it is not proposed to add more members on the Committee.

I have the honour to be,

Sir,

Your obedient servant,

.....
for Administrative Secretary.

The Treasurer read his report on the financial state of the Society. Receipts during the year 1959 amounted to £65. 17. 8, while the Expenditure during the same period was £48. 3. 7. Balance in hand amounted to £50. 15. 6.

Mgr. Prof. A. Bonnici had been proposed by Chev. Bonello, and seconded by Prof. J. Galea, as President of the Society. The motion was approved unanimously. Then Mr. J. Cassar Pullicino, Prof. J. Galea, Fr. B. Fiorini O.F.M.Conv., Mr. E.R. Leopardi, Prof. S. Zarb, O.P., Dr. V.A. Depasquale LL.D., Chev. V. Bonello and Dr. A. Ganado were elected members to form the Committee.

19th February, 1960. — Forty-third General Meeting. A lecture was delivered at the University by Prof. S. Zarb, O.P., on "The Cult of St. Paul, Particularly in Ecclesiastical Liturgy".

27th January, 1961. — The forty-fourth General Meeting was held at the Catholic Institute, Floriana. The President read the following report:—

Dear Gentlemen,

This General Meeting is closing the year 1960, and inaugurating the new year 1961. The year 1960 marked for us the completion of the 10th anniversary of our Society. We did not celebrate the occasion with feast and pomp. We had enough of festivities and celebrations during the past year.

During the same year the Committee met five times and we held two General Meetings, one in January in which the election was held and the other in February, when Prof. Fr. S. Zarb spoke of the Cult of St. Paul, particularly in Ecclesiastical Liturgy. A third meeting was fixed for the month of December, in which Mgr. Prof. G. Sapiano had to read a paper on the Study of History. This lecture was not delivered owing to lack of attendance of members. Only four members were present. The Pauline celebrations had been a long time over!

From this Report one argues that during the past year we have been slackening too much in vigour: but let us not forget that the greater part of the Committee Members, as well as other members of the Society kept themselves very busy in the Pauline Centenary celebrations. A Society like ours could not keep aloof of these national manifestations and historical commemorations.

Suffice it here to mention that myself and Chev. Bonello, from January to June, were planning, organizing and working out the Pauline Exhibition, which was a show of a national character both from the historical and its artistic point of view: and consequently we may consider that grandiose display as a product of our Society.

Our Secretary, Fr. Fiorini, published during that period several articles of interest in the Italian Vatican paper "L'Osservatore Romano", in connection with the Festivities. Prof. Fr. Zarb was busy editing a special number of his periodical "Scientia".

An ex-member of the Committee and member of the Society, Mgr. Prof. E. Coleiro, was the moving spirit of all the celebrations, for which work he was honoured by Her Majesty with the O.B.E. I take this opportunity to congratulate him on behalf of our Society.

Other members of the Society played an important role in those celebrations: Fr. Orr achieved a huge success with his pageant play on St. Paul's Shipwreck in Malta.

Mr. Biagio Galea delivered a series of historical talks on St. Paul's stay in Malta. Chev. J. Galea published a Biography on St. Paul's Shipwreck in Malta. Other members such as Mgr. Lupi, Chev. Prof. J. Galea, and Dr. E. Sammut sat on Committees or Boards of the celebrations.

As in previous years, with the beginning of the year we received a new number of our journal "Melita Historica". This is the ninth number. We thank the collaborators and particularly Mr. J. Cassar Pullicino, the Editor.

With regard to the latter, I regret to inform you that Mr. Pullicino has decided to relinquish this editorship. We cannot but appreciate the great sacrifices he made and the time he devoted to set our Journal on its feet and to keep it on a high level. I am sure that Mr. Cassar very reluctantly as he himself has written in his letter of resignation relinquishes this post and for this reason I did not try to persuade him to keep it any longer at the expense of his personal and family interests. With the help of God, the Committee will try to appoint another Editor, who would keep up the standard the Journal had reached.

This is all I had to report in my Presidential Address. This year we are freer than in 1960, and consequently we can work more vigorously and more directly with our Society. God bless us and help us in our efforts.

The Hon. Treasurer read his report on the financial state of the Society. Receipts during 1960 amounted to £54. 17. 0, while the expenditure during the same period was £47. 8. 10. Balance in hand amounted to £58. 3. 8. The following members were elected to form the Committee for 1961: Prof. J. Galea, M.D.; Fr. B. Fiorini, O.F.M.Conv.; Mr. E.R. Leopardi; Prof. S. Zarb, O.P.; Chev. V. Bonello; Dr. A. Ganado, LL.D.; Rev. Fr. Francis of Sliema, O.F.M. Capp.; Mr. Victor Denaro.

2nd March, 1961. — Forty-fifth General Meeting. Mgr. Bonnici delivered a talk on the subject: "Catacombs in Malta". The General Meeting then approved the affiliation of the Society to the Anti-Communist League. Mr. Biagio Galea has been elected interinal representative of the Society to sit on the Anti-Communist League Committee.

20th April, 1961. — Forty-sixth General Meeting. Rev. Canon Zammit Gabarretta delivered a talk on the subject: "The Nomination of Mgr. Labini to the See of Malta", at the Catholic Institute, Floriana.

24th May, 1961. — Forty-seventh General Meeting. At the Catholic Institute, Floriana, Mr. Guido Lanfranco delivered a talk on: "The Cart Ruts Theories".

26th June, 1961. — Forty-eighth General Meeting. Mr. J. Cassar Pullicino delivered a talk on "Aspetti Storici di Alcuni Cibi Maltesi del Secolo XVII", at the Catholic Institute, Floriana.

7th November, 1961. — Forty-ninth General Meeting. At the Catholic Institute, Floriana, Rev. Philip Callus, D.D., held a lecture on "The Rising of the Priests".

4th December, 1961. — Fiftieth General Meeting. At the Catholic Institute, Floriana, Mons. Prof. G. Sapiano, D.D., Ph.D., H.E.L., held a lecture on "Lo Scetticismo Storico".

BOOKS AND OTHER WORKS PUBLISHED BY MEMBERS OF THE SOCIETY

CALLUS REV. PHILIP, D.D. — *The Rising of the Priests.* Its implications and repercussions on ecclesiastical immunity. Malta University Press, 1961, pp. XI, 119.

CASSAR DR. PAUL, B.Sc., M.D. — *Documents written on Wood during*

the Plague of 1813 in Malta; Malta (reprinted from the British Medical Journal, August 5, 1961, Vol. II, pp. 337-8).

FIORINI P. BONAVENTURA, O.F.M.Conv. — *Il Convento e la Chiesa di San Francesco di Valletta (Malta) dei Frati Minori Conventuali*, in *Miscellanea Francescana*, Roma t. 57, (1957), pp. 95-117.

Id. *L'Arcidiocesi di Malta attraverso i Secoli*, nell'"Osservatore Romano", Città del Vaticano, 6 Febbraio, 1960.

Id. *La Madonna e Malta*, ivi, 9 Giugno, 1960.

Id. *Destino o Provvidenza*, in *Orizzonti*, Roma, Luglio 1960.

Id. *San Paolo e i Cavalieri di Malta*, in "*Lehen Is-Sewwa*", Numero Speciale, Luglio 1960.

Id. *La Biblioteca Reale di Malta*, in "*Osservatore Romano*", 5 Sett., 1960.

LANFRANCO GUIDO — *The Cart Ruts Theories*, in "*Times of Malta*".

Various Authors, GIANFRANCESCO ABELA, *Essays in his honour by members of the Malta Historical Society on the Third Centenary of his death (1655-1955)*. Department of Information, Malta, 1961.

VELLA REV. A., O.P. — *Le Origini della Università Reale di Malta*, nell'"Osservatore Romano", Città del Vaticano, 3 Settembre 1960.

VELLA-TOMLIN REGINALD. — *L-Istejjer ta' Żewġ Imhallfin, Gedghon u Sansun*, Malta 1961.

ZAMMIT-GABARRETTA, CANON A., D.D., B.A. — *The Presentation Examination and Nomination of the Bishops of Malta in the Seventeenth and Eighteenth Centuries*, Malta University Press, 1961.

The EDITOR.

BOOK REVIEWS

PAUL CASSAR, M.D., B.Sc., D.P.M., *Documents Written on Wood During the Plague of 1813 in Malta*. (Reprinted from the British Medical Journal, August 5, 1961, Vol. II, pp. 377-378).

Dr. Paul Cassar has written an interesting article on the manner in which wood was used as a medium on which to write during the plague in Malta in 1813. The author explains how paper was considered a means of spreading infection, whilst wood was thought to be comparatively immune to this danger. Therefore documents such as wills, receipts, letters and other documents were written on wood.

Dr. Cassar in his usual learned and clear manner explains various interesting details relating to his subject. He has successfully traced some of these interesting documents on wood and illustrations of two are reproduced with the article.

E.R.L.

(continued on page 59)

THE NOMINATION OF MGR. VINCENZO LABINI TO THE SEE OF MALTA*

Ladies and Gentlemen,

It is my intention this evening to speak to you of the Nomination to the See of Malta of Bishop Vincenzo Labini. I have chosen the appointment of this Bishop, as the subject of my lecture here, for a twofold reason. Vincenzo Labini was the last Bishop to be nominated to the See of Malta under the Rule of the Order of St. John; and secondly, his nomination offers an interesting object of study to the student of Maltese Church History for the peculiarities it entails.

On the 18th March 1780, Bishop Pellerano resigned from ruling the Diocese of Malta. The reasons which he brought forward to justify his resignation before the Holy See, and which were formally registered among the records of the Dataria, speak of his ill health and his advanced age — he was by that time seventy eight years old: “per le nostre corporali indisposizioni ed avanzata età.” (1) There might have been other reasons besides these here mentioned. The diplomatic relations between the aged Bishop Pellerano and the Order of St. John in Malta were not very friendly and in his “Storia di Malta” Canon Panzavecchia refers to the repeated petitions of the Order of St. John before the Holy See to substitute that Bishop of Malta with a more zealous and prudent Pastor: “Queste reiterate istanze vinsero finalmente la renitenza di Pio VI, e Pellerano ebbe in fine l’imperiosa proposta di rinunziare al vescovato.” (2) Whatever might have been the reason, Mgr. Pellerano delegated the Reverend Francesco Checchetelli, who, on the above mentioned date, appeared before Cardinal Bernardino Giraud, and on behalf of Mgr. Pellerano who was too weak of health to appear personally before His Eminence, formally resigned the Maltese Diocese (3), which was thus rendered vacant.

A new Bishop had to be appointed. But, what was the procedure adhered to at the time for the appointment of a new Bishop to the Maltese Diocese?

In answer to this question, we have to bear in mind that the Holy See did not select and appoint the person of its choice to rule the See of Malta. The Diocese of Malta, even under the Rule of the Order of St. John, was subject to the Royal Prerogatives which the Sovereign Lords of Sicily had obtained from the Holy See — and one of these prerogatives was precisely the choice of the Bishops of the Dioceses under their sovereign sway. Hence it is, that again and again, in the records of the Vatican Archives which deal with the appointment of the Maltese Bishops the Diocese of Malta is described “de jure patronatus Regis Regni Siciliae.” This phraseology is also repeatedly found in all the Royal Presentations of the candidates to the Maltese Bishopric up to the year 1807, when the King of The Two Sicilies, Ferdinand IV, presented for the last time the Maltese Ferdinando Mattei to be nominated Bishop of Malta by the Holy See.

* This talk was given on the 20th April 1961 at the Catholic Institute to members of The Malta Historical Society.

(1) Arch. Secr. Apost. Vaticanum Pr. Datariae, vol. 157, f. 74.

(2) Can. F. Panzavecchia, *L’Ultimo periodo della Storia di Malta sotto il Governo dell’Ordine Gerosolimitano* — Malta, 1835. p. 176.

(3) Arch. Secr. Apost. Vaticanum Pr. Datariae, vol. 157, f. 72. In resigning the Diocese of Malta, Mgr. Pellerano kept for himself an annual pension of 3,000 Roman scudi “liberi e franchi da qualunque peso e gravame imposto o da imporsi, come anche dal peso de cambii e recambii per la rimissione del denaro in Roma”.

The same terminology is also met with in the Bulls of nomination of the Maltese Bishop, wherein it was explicitly stated that the nominated Bishop had been previously presented to the Holy See by the Sovereign Lord of Sicily, to whom the Maltese Diocese belonged "de jure patronatus."

It would be out of place, were I to deal here with the juridical basis of this claim of the Kings of Sicily over those dioceses under their sway. I may refer those who are interested in this question to consult Jungmann's "Dissertationes Selectae in Historia Ecclesiastica." (4)

Suffice it here to say that Emperor Charles V, as King of Sicily claimed and retained the right to nominate the titulars of the Sicilian Sees; the Holy See then gave them the investiture. Malta as subject to the King of Sicily underwent the same fate with regard to the appointment of her Bishops.

When Charles V ceded Malta as a feud to the Order of St. John, it was expressly stipulated that the "jus patronatus" to the bishopric of Malta was to remain with the Emperor and his successors, as Kings of Sicily. The Imperial Charter still preserved among the records of the Archives of the Order of St. John in the Royal Malta Library, in fact, reads: *Preterea quod Jus Patronatus Episcopatus Melivetani remaneat prout est dispositioni et presentationi nostrae, ac successorum nostrorum Regni praedicti Siciliae: ita tamen quod... in quemcumque casum vacationis deinceps secuturum dictus Magnus Magister et Conventus dicti Ordinis S. Joannis habeant nominare Viceregi Regni praefati Siciliae tres personas eiusdem Ordinis: quarum una saltem sit et esse debeat ex subditis nostris, nostrorum ac in dicto Regno successorum, idoneas et sufficientes ad ipsam pastorem dignitatem exercendam ex quibus sic nominandis Nos nostrique successores in Regno praedicto presentemus et presentent ac presentare debeamus et debeant ad dictum Episcopatum eum quem idoneorem judicaverimus aut judicaverint.*" (5) This procedure was normally adhered to throughout the years the Order of St. John ruled Malta. The Grand Master and his Council used to submit three candidates to the Sicilian Viceroy of which one was chosen by the King of Sicily and submitted to the Holy See for the appointment to the Bishopric of Malta.

It was indeed with just pride that the Order of St. John jealously guarded this right which practically controlled the choice of the Bishops of Malta. Throughout the several vacancies that occurred in the period that the Order ruled the Island, only once do we find direct interference from the Courts of Rome and Naples, which induced the Grand Master and the Council to choose an individual suggested to them from outside.

This happened in 1780, when the aged Bishop Pellerano resigned the government of the diocese. The joy, which perhaps the members of the Order of St. John in Malta might have felt at the news that the imprudent Mgr. Pellerano was going to resign the government of the Maltese See must have been short-lived. They were soon to find out that the next Bishop was to be a person imposed upon them by the Neapolitan Court of King Ferdinand IV. The Grand Master of the Order of St. John, in fact, Manoel De Rohan soon received despatches from the Court of the King of the Two Sicilies signed by the Marchese

(4) Jungmann B., *Dissertationes Selectae in Hist. Ecclesiastica*, V. 45. Ratisbona, 1885 cf. Mgr. A. Bonnici, *Reasons for the delay in the appointment of Bishop F. S. Caruana*, in *Melita Historica* vol. 1, no. 3, p. 156.

(5) Royal Malta Library: Archives of the Order of St. John, Arch. 70.

della Sambuca and bearing the date of the 4th March 1780 — that is, a fortnight previous to the actual resignation of Mgr. Pellerano before the Holy See. The Marquis wrote to Grand Master De Rohan:

“Eminenza,

Desiderando il re che vostra eminenza, nel dover nominare a cotesto vacante vescovado, faccia cadere la sua nomina sulla persona del Padre Dottor Vincenzo Labini teatino, soggetto fornito di tutte quelle ottime prerogative, che meritano i riguardi e della maestà sua e dell’eminenza vostra, e sono le più desiderabili per cotesta Chiesa; mi ha sua maestà comandato di palesare, come ho l’onore di eseguire, queste sue reali premure a vostra eminenza, dei di cui sperimentati sentimenti la maestà sua è nella maggior sicurezza. Io la supplico intanto a persuadersi che sono nel mio particolare pieno del maggior rispetto”. (6)

Nor were these letters from Naples the only despatches that reached Grand Master De Rohan to make him include Vincenzo Labini among the three nominees for the vacant bishopric. Other letters came from Rome, for on the 4th April, 1780, the Cardinal Secretary of State Pallavicini directed this message to the Grand Master:

“E.mo e R.mo Sig.r mio Oss.mo

Per l’organo di questo diligentissimo Sig.r Ambas.re del Sagro suo Ordine Gerosolimitano sarà pervenuta a Vostra Eminenza la formale autentica rinuncia del Vescovato di Malta fatta da Mons.r Fra Carmine Giovanni Pellerano, che per l’avanzata ed inferma sua età, riconosce di non essere in caso di amministrarlo con spirituale profitto del gregge, che gli ’era stato commesso. Al seguito di tal rinunzia dovrà adunarsi costà quel Consiglio cui corrisponde la formazione della Terna de’ soggetti, fra quali cade poi la scelta del Vescovo nuovo, allorchè cotesta Chiesa Vescovile viene vacare. I molti riflessi per li quali la provvista della Chiesa stessa si rende ora, benchè sempre importantissima, più importante ancora del solito non isfuggiranno al certo alla illuminata mente di Vostra Eminenza, ne a quella de’ Soggetti a quali appartiene la formazione della terna già detta; non potendogli ad ogni modo non tener presenti il Santo Padre, ne valutati, la paterna zelante sua sollecitudine lo astringe a sospirare, chi i nuovi Candidati tali sieno tutti da potersene ripromettere il più provido e salutare governo della Chiesa di Malta. E siccome i più appurati riscontri rendono giustamente persuasa la Santità Sua, che il Fra Cappellano Conventuale Vincenzo Labini unisca in se i requisiti più desiderabili, o conducenti all’uopo suddetto, di questa sua persuasione non sà lasciare oscuro l’Eminenza Vostra, persuaso, ch’ella non solo sia per valutarla quanto a sè medesima, ma per renderne comune la contezza ai rispettabili formatori della Terna surripetuta, cosicchè si vi trovi effettivamente compreso. Mi ha ingiunto dunque Sua B.ne di renderne consapevole V. Em. nella fondata persuasione, che saprà fare l’uso il più acconcio, e il più proficuo della notizia, che si comunica.

A me, dopo di avere soddisfatto il Pontificio comando, non rimane, che il debito e l’onore insieme di baciarle affettuosamente le mani.

Roma, 4 Aprile, 1780.

Di V.ra Em.za

Aff.mo Serv.re

L. Card. Pallavicini.” (7)

(6) Panzavecchia, op. cit. pp. 177-178.

(7) R.M.L. Archives of the Order of St. John, *Liber Conciliorum Status* Arch. 273, ff. 211v-212v.

Though couched in most polite diplomatic terminology, the letter of Cardinal Pallavicini no less than that of the Neapolitan Court amounted to dictating to the members of the Council of the Order to give their first preference to Vincenzo Labini. And when these despatches were read at a sitting of the Council on the 29th April 1780, there was universal surprise at this blatant interference with the rights of the Order over the Diocese of Malta (8). How was the energetic Grand Master to react? Or did he secretly know beforehand the step which the Courts of Naples and Rome were to take to put on the Maltese Episcopal throne the person they favoured? Such questions inevitably came to the mind of all those who participated in the meeting of the Council that day. But, in spite of their justified indignation the members of the Council had to accept the person proposed, and the prudent De Rohan thought it best to comply with the request of the Neapolitan and Papal Courts. As Panzavecchia puts it: "La dipendenza che avea l'Ordine da un monarca, dal di cui regno l'isola ritraeva la propria sussistenza, soffocò le tumultuanti voci dei più determinati balli, che si erano sollevati contro quel violento atto di prepotente intervento" (9).

And, in conclusion, the Vice-Chancellor of the Order Fra Luigi d'Almeyda was directed to write to the Prince of Stigliano Don Marcantonio Colonna then Viceroy of the Bourbon King of the Two Sicilies in Palermo to submit the names of the three candidates nominated by the Venerable Council for the See of Malta: "In primo luogo, Fra Vincenzo Labini, Professore di Sagra Theologia, Cappellano Conventuale della Veneranda Lingua d'Italia, nato in Bitonto, suddito di S. Maestà Re delle due Sicilie" (10). Fra Raimondo Albino Menville and Fra Francesco Silvestri were the other two proposed candidates.

The Palermitan Viceroy did not delay to inform His Majesty King Ferdinand IV of the Two Sicilies of the Council's decision, and on the 3rd June 1780, His Majesty formally proposed the name of Mgr. Labini to the Holy See to be appointed Bishop of the See of Malta. The original letter of King Ferdinand is still preserved in the Vatican Archives among the records of the Dataria, signed by His Majesty and countersigned by the Marchese della Sambuca. It reads:

Santissimo Padre

Per la rinuncia fatta dal Commendatore Fra Don Giovanni Pellerano vacando il Vescovado dell'Isola di Malta, la di cui Nomina e Presentazione a Me tocca in virtù del Mio Sovrano Diritto, ho posto in uso per discarico della Mia Coscienza tutti i mezzi necessari per aver Soggetto idoneo, e meritevole, che assicurasse il miglior Servizio di Dio, e 'l buon Governo ed Amministrazione di quella Chiesa; Ed ho quindi eletto e nominato il Fr. Cappellano dell'Ordine di S. Giovanni di Gerusalemme D. Vincenzo Labini di Bitonto; nella di cui Persona concorrono le lodevoli circostanze di vera pietà, di irriprensibil Costume; e di esemplar condotta, non meno che della più soda e sana dottrina, e di una sperimentata prudenza e saviezza; colla riserva di quelle Pensioni, che corrispondono al solito pensionabile su quella Chiesa, a favor di quelli che saranno da Me nominati nella Nota, che a suo tempo sarà in Mio Nome presentata alla Santità Vostra. Prego intanto Vostra Santità a disporre che a Mia Presentazione si spediscono al menzionato

(8) Panzavecchia, op. cit. p. 178.

(9) Ib. id.

(10) R.M.L. Archives of the Order of St. John, *Liber Conciliorum* Arch. 161, ff. 22-23.

Dr. Vincenzo Labini le Bolle, e gli altri Requisiti del sud.to Vescovado di Malta coll'enunciata riserva di Pensioni, e col favore, ed equità, che sia possibile; Nel che riceverò particular grazia dalla Santità Vostra, la di cui Persona Nostro Signore conservi nel felice e prospero Governo della Sua Chiesa.

Napoli 3 Giugno, 1780.

Umilissimo Figlio di V. S.
Ferdinando

Il Mar.e della Sambuca (11).

On receiving these letters of King Ferdinand, Pope Pius VI did not immediately issue the Bulls of Nomination. Certain canonical dispositions had to be observed. The Council of Trent (12) and, later on, Pope Gregory XIV in his Constitution "Onus Apostolicae Servitutis" (13) had laid down that a thorough examination of the candidate had to be set up previous to his being promoted to the episcopal dignity. And such canonical examinations were always held in the case of the Diocese of Malta even though the candidate to the Bishopric used to be presented to the Holy See by the Sovereign Lord of Sicily. The Vatican Archives still preserve the records of these canonical inquiries concerning the candidates to the See of Malta. Several witnesses used to be summoned by the Papal Court, and these had to submit a double report — one concerning the state of the Diocese in question, and another concerning the future Bishop: his lineage, birth, career and learning were all passed under review (14). The Holy See had to be sure that the candidate to the Bishopric was sufficiently equipped with all the requisites that one expects in a Bishop, previous to his formal nomination in the Secret Consistory.

Volume 179 of the records known as the "Processus Consistoriales" informs us that Pope Pius VI on the 16th June 1780, delegated Cardinal Bernardino Giraud to carry out the canonical investigations concerning Vincenzo Labini (15). That day, in fact, His Eminence summoned to his Office, in the presence of the Notary Public Pietro Spada, four witnesses who had to furnish him with the necessary informations concerning the state of the Diocese of Malta and its future Bishop. The witnesses, as registered by this Notary Public, were:—

R. D. Nicolaus Savona Scarpello D. Gasparis filius, Presbyter Melitensis Diocesis, Sacrae Theologiae Doctor.

R.P.D. Paulus Gatt, Presbyter Melitensis Diocesis, Sacerdos Oratorii S. Philippi Neri Civitatis Sengleae.

R.P.D. Antonius Barretta Clericus Neapolitanus Religiosus expresse professus Congregationis Clericorum Regularium Theatinorum nuncupat(ae).

R.P.D. Agnellus Caracciolo Subdiaconus Neapolitanus Religiosus expresse professus sup.tae Cong.nis.

The first two witnesses, being Maltese, furnished His Eminence with a report concerning the Diocese. The other two spoke of Vincenzo Labini.

(11) Arch. Secr. Apost. Vaticanum Pr. Datariae vol. 157, f. 138.

(12) Sessions VII. XXII, XXIV.

(13) *Magnum Bullarium Romanum*, Luxemburgi, 1727. Tom. II, pp. 762-765.

(14) Arch. Secr. Apost. Vaticanum Pr. Consist. vol. 6, f. 624; vol. 33a, f. 655; vol. 64, f. 379; vol. 69, f. 305; vol. 77, f. 406; vol. 82, f. 742; vol. 109, f. 297; vol. 114, f. 443; vol. 147, f. 460; vol. 159, f. 31; vol. 179, f. 295; vol. 208, f. 371; Pr. Datariae vol. 90, f. 139.

(15) Arch. Secr. Apost. Vaticanum Pr. Consist. vol. 179, ff. 295-303.

The Reverend Cleric Antonio Barretta from Naples in his report to Cardinal Giraud asserted:—

“La cognizione, che io tengo del Maestro R.do P. Fra Vincenzo Labini è principiata da sei anni in circa à questa parte nella Città di Napoli, in occasione, che Egli si portava nella nostra Casa detta di S. Maria degl' Angioli, nella quale io dimoravo in qualità di Novizio So, che è nato in Bitonto per aver letto la fede del Suo Battesimo Sapendo per lo stesso motivo esser Egli nato legittimamente da Cattolici e Nobili genitori La sua età è di anni quaranta sei Sono molti anni, ch'Egli è sacerdote, come apparisce dalla fede della sua ordinazione Hà menato una vita esemplare ed è dotato di lodevoli costumi e di piacevole conversazione e fama E' Persona grave, prudente ed abile per esercitare Impieghi Ecclesiastici oltre di che è in esso tutta quella dottrina, che si ricerca in un Vescovo per bene insegnare agli altri, deducendolo dalla stima, che comunemente si fa della sua Persona Per lo spazio di anni quattro in circa, Egli è stato Lettore di Teologia Dogmatica sia nella nostra Casa, detta dei SS. Apostoli di Napoli, che di Sagra Teologia nel Seminario Arcivescovile di Capua per il lasso di anni 12; Confessore non solo dell'uno o l'altro sesso, ma anche straordinario di Monache; Esaminatore pro-Sinodale ed al presente è Fra Cappellano Professo della Sagra Religione Gerosolimitana, ed in queste Cariche si è sempre portato con molta prudenza ed esempio di tutti Lo stimo degno di essere fatto Vescovo della Chiesa di Malta, della quale è stato aggraziato dalla clemenza di Sua Santità in vigore della Presentazione fatta à suo favore dalla Maestà del Rè di Napoli, come Re delle Due Sicilie sua Promozione sarà di particolare vantaggio di quella Chiesa e profitto spirituale di quelle Anime per le rispettabili sue qualità” (16).

A similar favourable report was submitted by the last witness, Agnello Caracciolo, interviewed by His Eminence, Cardinal Giraud.

And in corroboration to these reports, there were also submitted for examination by His Eminence three documents that furnished biographical data concerning Mgr. Labini. There was first the Birth Certificate, which stated:

Perquisitis libris Baptizatorum Ven. Paro.lis Ecc.iae S. Jacobi Majoris Ap.li huius Civitatis Bitunti asservatis in Archivo Scripturarum Ep.alis Curiae praefatae Civitatis inter alios in eis adnotatos extat infra.ptus vlt.:

A dì 29 Aprile 17 Trentacinque il M.to R.do P.re D. Carmine Scaraggi Monaco Cassinense con licenza di me sotto Parroco di S. Giacomo Maggiore Ap.lo di questa Città di Bitonto ha battezzato Vincenzo, Onofrio, Giuseppe, Giacchino, Gaetano, Maria, Vitale figlio gemello legittimo e naturale del Sig.re D. Fabio Labini e della Sig.ra Donna Lucrezia Scaraggi nato il primo delli due alli 28 detto Mese giorno di giovedì ad ore quattro in circa di notte; lo tenne al Sagro Fonte il Sig.re D. Diego Scaraggi suo zio — Francesco Parroco Basso.

Prout ex dictis Baptizatorum libris apparet, quibus etc. et ad fidem etc.
Loco ✠ Sigilli. Ita est P. Canc.s Ricci Cancellarius. (17)

The second document which Cardinal Giraud examined was the certificate attesting the Ordination to the priesthood of Mgr. Labini. This Bishop of Malta

(16) Ib. id. ff. 298v/301v.

(17) Ib. id. f. 302v.

had been ordained priest on the 23rd September 1758 in Rome at S. John's Lateran by Mgr. Francesco Mattei, Patriarch of Alexandria. (18)

After his Ordination, as a third document asserted, Vincenzo Labini taught Theology and Canon Law to the Students of his Order of the Theatines for four years, and for twelve years taught Theology at the Seminary of Capua. (19)

Convinced by such evidence submitted to him by the witnesses and the documents, that Vincenzo Labini was fit to govern the Maltese Diocese, Cardinal Giraud admitted the future Bishop to the Profession of Faith in Catholic Doctrine as stipulated by the Tridentine Council (20), and assured His Holiness that there were no canonical impediments that hindered the appointment of Mgr. Labini to the See of Malta. As a matter of fact, three days later, on the 19th June 1780, Pope Pius VI appointed Vincenzo Labini, Bishop of Malta, in the Secret Consistory summoned at the Vatican Palace (21). Such a nomination carried with it the right to enjoy the income of the Maltese "*mensa episcopalis cum reservatione pensionis trium millium scutorum monetæ romanæ, salvis antiquis, pro nominato Carmine Joanne Episcopo dimittente.*"

The Papal Bulls of Nomination were accordingly issued bearing the date of this Secret Consistory; but they had to pass through the Royal Court of King Ferdinand IV for the necessary Exequatur. They had to be examined by the Palermitan Viceroy Marcantonio Colonna lest they contained anything which went against the Royal Prerogatives enjoyed by the Sovereign Lord of Sicily over the Diocese of Malta (22). On consultation with the Crown Advocate Michele Perremuto, the Viceroy brought forward a small objection to the terminology entailed in the Bulls nominating Vincenzo Labini Bishop of Malta. The Papal Court had described the Maltese Diocese by the phrase "*de jure patronatus Carissimi in Christo Filii Nostri Ferdinandi Utriusque Siciliae et Jerusalem Regis Ill.s.*" The Palermitan Viceroy claimed that such a right over the Diocese of Malta was based "*ex fundatione principumque dotatione*", even though such an explanatory phrase had been left out from the Papal Bulls. And it was only on the explicit condition "*absque ullo preiudicio eiusdem regii patronatus, ob omissionem in dictis bullis clausulam ex fundatione aut dotatione*" that the Royal Exequatur was granted on the 10th July 1780.

Only then, could Mgr. Vincenzo Labini come over to Malta to take possession of his Diocese. And the galleys of the Order of St. John went out of the Grand Harbour of Malta to escort for the last time the newly elected Bishop of Malta where he arrived from Rome on the 7th September 1780.

(18) *Ib. id. f. 303.*

(19) *Arch. Secr. Apost. Vaticanum. Pr. Datariæ vol. 157, f. 137.*

(20) *Arch. Secr. Apost. Vaticanum. Pr. Consist. vol. 179. ff. 299-300.*

(21) *Arch. Secr. Apost. Vaticanum. Acta Camerarii vol. 39. ff. 112-113.*

(22) *Archivio di Stato — Palermo: Regia Cancelleria vol. 1000, ff. 160-167v.*

G. CASSAR-PULLICINO

ANTICHI CIBI MALTESI

Scopo di questo studio è la descrizione di alcuni cibi maltesi del secolo decimottavo. Siccome la cucina tradizionale non ha richiamato finora l'attenzione dei nostri scrittori, vi manca uno studio adeguato del panorama gastronomico maltese.

In mancanza di altre fonti, abbiamo tentato di raggiungere la meta attraverso la lessicografia. Nel dizionario, ancora inedito,¹ del Canonico Agius De Soldanis (1712-1770) abbiamo trovato un vero tesoro di informazioni utili, notizie che rilevano un angolo sconosciuto della nostra vita sociale del settecento, formante il documento più autentico della cucina maltese di quel tempo. Per completare le note dell'Agius, ci siamo rivolti al dizionario del lessicografo M.A. Vassalli (1764-1829)², il quale ha lasciato notizie interessantissime intorno ad alcuni dei nostri cibi tradizionali. Quà e là ci siamo serviti anche di un terzo dizionario, quello di A.E. Caruana³, e, per quel che riguarda i cibi nuziali, della descrizione del Conte Ciantar⁴.

Con l'aiuto di altre fonti possiamo tracciare, sebbene in forma incompleta, il lento sviluppo della cucina maltese nei secoli XVI-XVIII. Troviamo un primo accenno al sistema di cuocere il pane nel forno nella descrizione di Malta di Quintino Haeduus: *Carduis quibusdam incolae pro lignis utuntur qui cum siccato boum editu clibanis et furnis praebent usum*⁵. Dal rapporto sulla visita apostolica di Mons. Pietro Duzzina nel 1575 traiamo qualche idea di alcuni conviti rurali. Visitando la chiesa di San Pietro al Naxxar, situata in una cripta nel luogo detto *Tat-Targa*, il Visitatore Apostolico trovò che, da tempo antico, i beneficiari di un lascito erano tenuti, nei giorni di festa, di portare in detta chiesa un tomolo di pane ciascuno, e due barili di vino in comune. Dopo la celebrazione di due messe distribuivano il detto pane e vino ai poveri⁶. A Hal Ghaxaq, nel giorno della festa di Maria Assunta, un certo Avello Mangion, dopo celebrata la messa, distribuì al popolo frutta e vino come colazione⁷. Al Qormi, nella chiesa di San Leonardo, un

1. Royal Malta Library (R.M.L.) Ms. 143, intitolato *Damma tal Kliem Kartaginis mscerred fel fom tal Maltin u Ghaucin*. Questo dizionario è diviso in quattro volumi, il primo dei quali è il Dizionario Maltese-Italiano-Latino. Vi sono due copie di questo primo volume, portanti i numeri 143A e 143E.

2. M.A. Vassalli, *Ktyb yl Klym Malti m'fisser byl-Latin u byt-Talyan... sive liber dictionum Melitensium... Lexicon Melitense Latino-Italum*. Romae apud Antonium Fulvionum. MDCCXCVI (1796).

3. A.E. Caruana, *Vocabolario della Lingua Maltese...* Prima edizione. Malta, G. Mureat 1903.

4. *Malta Illustrata, ovvero Descrizione di Malta... del Commendatore F. Giovanfrancesco Abela... corretta, accresciuta, e continuata dal Conte Giovanantonio Ciantar...* Libro Primo e Secondo. Malta, Stamperia del Palazzo, 1772, pp. 771-6. In quest'opera, comunemente citata come *Abela-Ciantar*, è facile distinguere le cose aggiunte dal Ciantar da quelle notate dall'Abela perchè sono contrassegnate con alcune virgolette poste nel margine. Questa distinzione è necessaria qui per sottolineare il contributo del Ciantar allo studio del folklore maltese.

5. *Insulae Melitae Descriptio ex commentariis rerum quotidianorum*. P. Joan. Quintini Hedui ad Sophum. Lugduni, 1536.

6. R.M.L. Ms. 643, p. 82.

7. *Ibidem*, p. 165.

certo Dionisio Cassar era tenuto, il dì della festa, a celebrare vesperi e messa, e poi distribuire ai presenti avellane e vino come colazione⁸. Nella chiesa di San Andrea, al Żebbuġ, vi era l'obbligo di portare due tomoli di avellane o frumento cotto e una quarta di vino, che andavano divisi tra il popolo⁹.

Fin qui non c'è nessuna menzione di carne o di pasta. Abbiamo soltanto dei cibi primitivi: pane, frutta, avellane, frumento cotto, e anche il vino. Si sa però che a Malta, fin dai secoli anteriori, una certa quantità di carne si consumava. Da un documento del 1240 risulta che i prodotti indigeni erano in quel tempo sufficienti alla sussistenza di una popolazione di 1,111 famiglie, cioè circa 9,000 persone. 220 addetti alla custodia dei due castelli di Malta e dell'altro al Gozo, 70 donne, loro mogli, e 75 altri servienti prendevano 59 salme di frumento al mese, oltre la debita rata di formaggio, burro, carne ed altro. Invece, altri 144 lavoratori, addetti ai campi ed alla pastorizia, ricevevano 50 salme di orzo al mese, poco più di 4 salme ciascuno all'anno¹⁰. Il bisogno di riparare le mura della città consentì all'Università, nel 1466, di stabilire l'imposta di due denari per rotolo di carne macellato in Malta, chiamata, come a Palermo, la gabella del *mandenaro*. Il *mandenaro* conteggiavasi a 7 carlini per vacca macellata, ad un tari per ogni vitella o maiale, 5 grana per montone e grano uno per ogni agnello¹¹.

Colla venuta dell'Ordine Gerosolimitano nel 1530, e coll'estensione della esenzione di gabelle a favore dei Cavalieri, fino al 1557 queste concessioni si accrebbero di altre 6,500 salme di frumento, e 1,500 d'orzo. Vini, carni vive e morte, fresche e salate, biscotti e commestibili vennero specificati nell'ammontare di 4,000 montoni, 400 maiali, 300 buoi, 300 cantara di formaggio, 500 cantara biscotti, 50 cantara di sego, 300 cantara di carne salata, 25 cantara d'olio, 350 botti di vino, 10 di aceto e 6 casse candeie¹². Della franchigia sul vino usufruivano anzitutto l'Infermeria ed il Palazzo Magistrale, poi i Pilieri. Il Grande Ospedale godeva anche una particolare regia concessione per l'importazione esente di gabella di 300 capi di bestiame e 300 salme di frumento¹³. Ciononostante, i maltesi continuarono a cibarsi precipuamente di pane. Infatti il Vicerè Conte d'Alva, nella relazione fatta a Filippo II il 22 settembre 1590, affermava che per il sostentamento della popolazione era stata sempre calcolata una salma per anima all'anno, previa la deduzione del prodotto indigeno sul computo della popolazione, "nè ostanto le ragioni che in Malta le genti non mangiano se non pane per tener poco companaggio: chè già in Sicilia tra le povere genti, villani e lavoratori e operai anco si fa il simile"¹⁴.

Troviamo notizia che nel 1637 la gente del nostro contado si cibava ancora quasi esclusivamente di prodotti agricoli, che gustava molto i maccheroni, e che la carne non le piaceva. La nostra fonte è il Padre A. Kircher, celebre gesuita tedesco il quale venne a Malta nel 1637 e, saputo dal Gran Maestro Lascaris che in un colle vicino al Bôschetto esisteva una abitazione sotterranea

8. *Ibidem*, p. 171.

9. *Ibidem*, p. 308.

10. A. Mifsud, *L'Approvvigionamento e l'Università di Malta nelle passate dominazioni*. In *Archivum Melitense*, Vol. III, No. 5, p. 167.

11. *Ibidem*, p. 200.

12. *Ibidem*, p. 179.

13. *Ibidem*, p. 200.

14. *Ibidem*, p. 180.

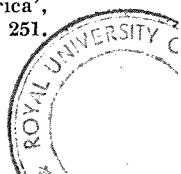
di uomini, visitò la Grotta Grande (M. *Char il-Kbir*). Arrivato lì trovò l'ingresso principale affollato di uomini, di donne e di fanciulli rusticamente vestiti. "Ma per quanto sembrasse che si vivesse là dentro promiscuamente, ogni famiglia aveva il suo apposito luogo, separato dagli altri, naturalmente o artificialmente. E in ogni dimora, ciascuno disponeva le sue cose. Quà v'era un letto scavato nella rupe; là armadi da riporvi pane e cacio; altrove apparivano stalle per vacche, asini e pecore e, perfino, pollai. Non mancavano secchi abbastanza capaci, per raccogliere l'acqua delle cisterne. Lunghissime catene d'aglio e cipolle, a guisa di ghirlande, ornavano le pareti. E vi erano pure forni adatti a cuocere il pane, con opportuni camini, acciò che il fumo non si spandesse pei sotterranei. Ben ventisette famiglie composte di cento e diciassette individui abitavano in quella grotta. E tutto era illuminato o dalle stesse spaccature della roccia o da aperture così ben fatte, che non solo la pioggia ma neppure il vento potesse entrarvi".

Questi cavernicoli appetivano poco la carne macellata. Infatti il Kircher continua: "Contenti di pane e cacio, di latte, aglio, erbe e cipolle, si astenevano dal mangiar la carne delle loro vacche, pecore e galline, che preferivano vendere. Il Gran Maestro per convincermi meglio, fece apparecchiare là presso, per alcuni di loro, una lauta mensa. Da una parte c'erano diverse carni e altre vivande prelibate; dall'altra maccheroni e cavoli e cibi grossolani. Quei cavernicoli, lasciate le delizie delle carni, si rivolsero alle vivande cui erano avvezzi, e a piene pugna, con avidità canina le divorarono"¹⁵.

Ma già prima di questo tempo l'uso di mangiar carne si era definitivamente stabilito presso il nostro popolo. Intorno al Diritto del Mandenaro, di cui abbiamo fatta menzione, leggiamo nel Cabreo dell'Università della Notabile (1750): "Il primo e più antico dritto che gode l'Università della Città Notabile di Malta, si è quello chiamato del Mandenaro; ed ebbe sua origine dall'ampio privilegio alla medesima accordato dal Vicerè di Sicilia, D. Lopo Ximenes de Urrea, spedito in Messina li 17 Gennaio 1466, originalmente conservato nell'Ufficio Giuratale, e doverosamente registrato. In esso dunque si legge e si concede la facoltà all'Università suddetta d'imporre due denari sopra ogni rotolo di carne che si macella, e si vende per tutta l'Isola di Malta, con autorità di limitare, regolare, imporre e levare questo dritto". Nel 1472 infatti la vendita di carne nelle case private venne proibita dai Giurati della Notabile, ed oltre a regolarne la vendita nei mercati venne stabilita la meta dei prezzi per le varie qualità di carne macellata¹⁶.

Oltre all'annua uccisione del porco, che era rituale presso gli antichi maltesi, troviamo quà e là segni sicuri del pasto di carne in alcuni giorni di festa. Il Conte Ciantar descrive un'antica usanza b'imbandire un banchetto nel giorno di San Paolo Naufrago: "Nella chiesa situata nella contrada di Benwarrat sotto il titolo di S. Paolo detto *el Melki*, cioè *l'incontrato* o *l'accolto* . . . nel di

15. Padre A. Kircher, *Mundi Subterranei*, Tom. II, pp. 119-120, Amsterdam, 1678. Vedi pure la descrizione intitolata *I Cavernicoli della Notabile* di Aldo Farini, *Fiabe, Tradizioni e Leggende Maltesi*, Vol. II, Malta, Tip. S. Giuseppe, 1936, pp. 235-241.
16. R.M.L. Ms. Treas. 303: *Cabreo o sia descrizione di tutti li Beni stabili... dell'Università della Città Notabile ed isola di Malta, fatto formare dall'Ill.mo Magistrato della medesima con l'autorità conferitagli dal Serenissimo F.D. Emanuele Pinto — 1750, f. 1. Vedi pure E.R. LEOPARDI, 'Bandi' of the XV Century, in 'Melita Historica', Vol. 2, No. 2 (1957) pp. 125, 127; No. 3 (1958) pp. 191, 195; No. 4 (1959) pp. 249, 251.*



lui giorno festivo si costumava d'imbandire un banchetto dagli agricoltori dei vicini poderi; i quali vi contribuivano qualche quantità di grano, o di danajo, e nodrivano un bel gioenco per farne le vivande di quel pranzo, in adempimento d'alcuni legati a tal effetto istituiti sopra i fondi medesimi¹⁷.

Dallo stesso Ciantar sappiamo che nel settecento il mercato alla Valletta offriva una scena animatissima, e che v'era consumata nella nostra isola una copiosa cacciagione. Quanto al mercato leggiamo: "In diverse città e provincie sappiamo essersi le fiere o mercati di cose da mangiare una o più volte la settimana, ma in Malta ogni mattina si trasportano in questa città Valletta dalle nostre campagne abbondevoli provvigioni di carni, cioè d'agnelli, di capretti, di polli, e cacciagioni e di erbaggi, di frutta e d'altre cose necessarie al vivere in tal copia, che alle volte si veggono entrare in un giorno in questa città più di cento carichi di simili provvigioni, oltre a non picciola quantità che si trasporta dai contadini a piedi: e tutte queste cose si espongono nel mercato, dove in poche ore si vendono; per lo che la sera si trasportano di bel nuovo dalle campagne nuove provvigioni abbondevoli massimamente di erbe, e di frutta, e non meno che la mattina si vendono in breve spazio di tempo"¹⁸.

Possiamo desumere altre notizie riguardanti cibi e bevande da vari manoscritti conservati nella Regia Biblioteca di Malta. Primeggia tra questi il giornale di Ignazio Saverio Mifsud, che giunge fino al 1765. Questo infaticabile scrittore ci da delle notizie interessantissime intorno all'origine della pesca del tonno, ancora ai nostri giorni il pesce favorito dai maltesi. Leggiamo che il 3 aprile, 1758, "si mise in ordine tutto il necessario per la pesca del tonno a spese del Gran Maestro, quale ha voluto introdurre in Malta la detta pesca, che si fa nelle parti della Mellieha nella punta della Figura". Il primo di giugno, che era Sabato, "si fece la prima leva della pesca del tonno, e si son prese alcune lucciole, sive acciole, che da Sua Altezza Serenissima furono distribuite ai conventi, monisterii, Monsignor Inquisitore e altri Baiulivi". L'indomani, "fu preso un tonno, da Sua Altezza regalato a Monsignor Inquisitore Passionei, e da questi mandato ai Padri Teresiani"¹⁹.

Dal sopracitato Mifsud sappiamo pure che presso i Cavalieri e gli alti dignitari del Sant'Uffizio già nel settecento era entrato l'uso dei dolci raffinati e di cioccolate nei festini. Leggiamo infatti che il 26 giugno, 1754, giorno di mercoledì, "si portò di mattino da Monsignor Inquisitore il Capitolo della Colleggiata di S. Paolo della Valletta, cioè otto Canonici, e furono ammessi cortesemente, col distintivo delle sedie, e della cioccolata con biscottini in presenza sua....." Il 7 luglio dello stesso anno, giorno di Domenica, "Monsignor Inquisitore Salviati fece la funzione nella Parrocchiale di S. Lorenzo del Borgo che si chiama il possesso..... vi fu una musica sontuosa e gran concorso di gente. A tutti quei che si portarono prima in anticamera di Monsignore furono serviti cioccolate e acque gelate in quantità"²⁰.

Dobbiamo tener presente che sotto il dominio dei Cavalieri di San Giovanni la cucina maltese subì una grande trasformazione, specialmente nelle città. Vi era l'esempio della mensa magistrale, il consumo di cibi speciali

17. Abela-Ciantar, *op. cit.*, p. 799.

18. *Ibidem*, p. 405.

19. R.M.L. Ms. 20, pp. 125, 128.

20. R.M.L. Ms. 11, pp. 374, 379.

per gli ammalati nella Sagra Infermeria, i pranzi negli Alberghi e nelle case private dei maltesi facoltosi, e tutto questo influì sulla cucina tradizionale dell'isola. Il consumo del pollame, per esempio, andò aumentandosi non solo presso i Cavalieri ma anche presso le classi agiate dei maltesi. Leggiamo che "nella sola città Valletta si consumano cento e venti galline per giorno per servizio di Palagio Magistrale, del Sagro Spedale, dei comuni alberghi dei Cavalieri, d'alcune case particolari, e degl'infermi di questa e delle altre città e terre dell'isola. Anzi oggidi si consuma una quantità molto maggiore di polli, non solo per gli infermi, ma pure per uso dei sani, che amano di ben nodrirsi; imperciocchè essendo di molto accresciuto il nostro popolo, si è pure aumentato il novero degl'infermi, e delle persone facoltose"²¹.

Dai cibi somministrati ai malati nell'Infermeria si vede subito come molti dei piatti domestici d'oggi giorno risalgano ai tempi dell'Ordine di San Giovanni. Sotto il capo *Della Qualità delle Pitanze* troviamo in una pubblicazione del 1713 che "si danno alli infermi ottimi consumati di galline, erbette, vermicelli, riso e pisti, e tutte quelle sorti di carni, che li sono ordinate, come di gallina, piccione, pollastro, vitella, vitellazza, caccia, piccatiglio, frigassia, stufato, polpette, in quella quantità che conviene, oltre l'amendolate, ove fresche, prugna, e zibibo, e ogni sorta di rinfresco permesso ai malati, come ristoranti, biscottini, pomi, e granati con zuccaro, e altre sorte di confetture, secondo il bisogno di caduno; alli Cavalieri e persone dell'abito si da pitanza doppia". Oltre a ciò "tanto all'Inferme in Pitanza, come ad altre si suole dalla Cucina della Sacra Infermeria somministrare del consumato, e vermicelli per mezzo di polize dei Commissari..."²².

Il Canonico Agius De Soldanis ci ha lasciato la seguente notizia intorno agli agrumi: "I merangoli [sono] comunemente chiamati Aranci di Portogallo. Ne fanno in tanta quantità in Malta, non al Gozo, che in tutto l'anno chi vuole ne ritrova per proprio piacere a mangiare sino tutto il mese di Agosto: ma ancora questo si rese quasi commercio, poichè vanno questi in tutte le corti reali dell'Europa, passano anche in Inghilterra in casse ben accomodate una sopra l'altra con carte... e da alcuni pure incerati. Già sono buoni appena tagliati, ma più che sono invecchiati si rendono più preziosi al sapore... Così i limoni ed altri agrumi vengono in Malta prodigiosamente, mai mancano in Malta, sono ad uso nell'està per i rinfreschi di limonade ed altro simile. Ve ne sono delle qualità a uso nell'inverno per le salse ed altri simili condimenti. Nell'isola del Gozo... ve ne sono pochi agrumi. Quel popolo sembra men diletitante in questo genere di quello di Malta; molti attribuiscono all'aria, molti alla negligenza. Crederei io per altro che ciò diviene perchè sono troppo queste frutta soggette alla rapina, perchè non s'è introdotto l'uso di alzare le mura dei giardini come in Malta, ed ancora perchè non sono alla vista per essere evitati come in Malta. Il nolo e trasporto per Malta rende men alto il prezzo, ed il pericolo dello strapazzo loro"²³.

L'importanza del cibo nella vita trova la sua eco nei proverbi maltesi. Molti di questi sono moraleggianti: la sapienza del popolo presenta verità innegabili e pareri utilissimi per lo studio delle sensibilità gastronomiche

21. Abela-Ciantar, *op. cit.*, pp. 396-7.

22. R.M.L. Arch. 1713: *Notizia della Sacra Infermeria e della Carica delli Commissari delle Povere Inferme*. Roma, Rocco Bernabò, 1725, pp. 10, 15.

23. R.M.L. Ms. 142, Vol. 5, pp. 123-4.

dell'uomo. Dalla raccolta amplissima di proverbi maltesi gentilmente favoriti dal Professore G. Aquilina ho messo insieme una sessantina circa di adagi e proverbi che riguardano i cibi e le bevande. Ho cercato di utilizzarli per illustrare i vari capi nei quali la seguente lista è divisa. Qui riporterò soltanto quei proverbi che non si possono classificare. Eccoli:

Min ma jsumx f'lejlet il-Milied imut bhall-klieb (Chi non digiuna la vigilia di Natale muore come i cani); *Il-Milied bil-kappell u l-Ghid bil-mantar, in-nies tiekol tajjed u l-bhejjem tixtarr ahjar* (Natale col cappello e Pasqua col mantello, la gente mangia bene e gli animali masticano meglio); *F'Jannar il-gidra tiha 'l-hmar* (In gennaio il cavolo datelo agli asini); *F'April trid hobza kbira fil-mindil* (In aprile ci vuole un grosso pané nella tovaglia); *Bukkun annuna jxabba' mija* (Un tozzo di pane mangiato convivialmente sfama cento); *Il-loqma ghaleniija tghajjed mija* (Un tozzetto di pane che si mangia in compagnia è sufficiente per far vivere cento persone); *Min jittiekel ghal garu jorqod bla ghaxa f'daru* (Chi spera nel suo vicino dorme senza cena); *Min jitma fil-gar jorqod bla mghoxxi* (Chi si fida del suo vicino dorme senza cena); *Ghajnejh ikbar minn zaqqu* (I suoi occhi sono più grandi della sua pancia); *Kilna u xajna u fastidju 'l hadd ma tajna* (Abbiamo mangiato e siamo satolli, e non abbiamo disturbato nessuno); *Fl-ahhar tal-mazzita ssib iż-żbiba* (In fine del sanguinaccio si trova lo zibibbo); *Min jiekol il-laħma jehtieglu jmexmex il-ghadma* (Chi mangia la polpa gli è d'uopo rosicar l'osso); *Ghall-fqir il-qamar musbieh u l-basal tuffieh* (Per il povero la luna è una lucerna e le cipolle sono pomi); *Il-hobz tax-xghir ghasel f'dar il-fqir* (Il pane d'orzo è come miele in casa del povero); *Hobz it-fqir gerbubi u trid tigri biex tilhqu* (Il pane del povero è rotondo, e bisogna correre per raggiungerlo); *Miskin, fqir u naqqar, ghax f'hegma jibla' hobza tad-dar* (Povero, meschino e campa a stento, perchè con voracità divora il pane di casa); *Meta tkun bil-żuh kollox jigik tajjed* (Quando si ha fame si gusta tutto); *Min jiekol b'żewg ixdieq jifga* (Chi mangia a due ganacce si soffoca); *Min jagħmel għal zaqqu jbiegħ xaqqu* (Chi ama la propria pancia sacrifica il suo pudore); *Min ihobb wisq 'il zaqqu maż-żmien jibqa' b'kitfejh mikxufa* (Chi ama troppo la propria pancia col tempo rimarrà colle spalle scoperte); *Inkella r-roqba inkella l-hobza* (O ne va la testa o il pane); *Kul għal qalbek u imxi għal għajn in-nies* (Mangia a tuo piacere e cammina a piacere degli altri); *Min jahdem jiekol sardina u min ma jahdimx jiekol gallina* (Chi lavora mangia una sardella, e chi non lavora mangia una gallina); *Dak li ma joqtolx isemmen* (Quel che non uccide ingrassa); *Ahjar nitimghu jew inlibbsu* (Meglio cibarlo che vestirlo); *Min jiekol zomm mieghu* (Fidati di chi ha un buon appetito); *L-irqiq trid għalih il-hobz u d-dqiq* (A uomo magro bisogna dare pane e farina); *Dak li jinzel mill-gerżuma 'l gewwa, ikun kif ikun kollox joqghod sewwa* (Quello che va dalla gola in giù, comunque sia, sta sempre bene); *Ehgem meta ssib, la taqtax qalbek, ghax jista' jigi r-Randun barra minn żmienu* (Divora quando troverai, non ti scoraggiare, perchè potrà un di venire la Quaresima fuori di stagione); *Jekk ma ticolx it-tewm ma ggibx fuqek riħet it-tewm* (Se non mangi l'aglio non ne avrai l'odore); *Bla ikel tmut. u l-ikel bosta jmeuwet qasir il-ghomor* (Senza cibo si muore, e molto cibo fa morire prematuramente).

Alcune note etimologiche favoritemi dal Professore Aquilina servono a gettare luce sul sostrato etnico del nostro vocabolario culinario. Alla luce della

filologia comparata, le varie influenze cui andarono soggette le nostre isole si riflettono chiaramente; influenze che ci fanno risentire la lontana dominazione araba, le relazioni commerciali coi paesi dell'Africa del Nord, il lento trasformarsi della cucina maltese nel contatto coi popoli della vicina Sicilia, nonché dell'Italia e di altri paesi d'Europa, specialmente durante il lungo dominio dell'Ordine Gerosolimitano.

Diamo qualche esempio. Al mondo Arabo ci ricollega la nostra *sfiŋga* (Ar. *'asfanga*); *maqrut* (Ar. *maqrûda*), *ghaza*, offerta di cibo fatta in occasione di morte ai parenti del morto (Ar. *'aza* 'una festa mortuaria'), *mahlut* (Ar. *mahluta*, cibo misto; specie di zuppa, Siria); *ghazziela*, pasta di forma circolare distribuita ai fedeli il giorno di Sa. Margherita al Gozo (Ar. *giazzâla* 'sole o disco solare, il sole quando già è elevato nell'orizzonte'); *kosksu* (Ar. *kuskus*); *ilma zahar* (Ar. *mâ zahar*); *hmira* lievito (Ar. *khamîra*); *flewxa* (Ar. *fidawis*, Sp. fideos); *ftira* (Ar. *fatira*); *żib*, nome di una bevanda miziale antica, probabilmente derivante da nome di villaggio, Żib, tra Jaffa e Haifa, forse luogo di origine della bevanda (Cf. Portwine, Sherry); *helwa* (Ar. *halwa*); *baqta* (Ar. *baqa(th)*); *gobon* (Ar. *gubn*); *żibda* (Ar. *zabda*).

Altri cibi e dolci antichi poi sono di origine neolatina, siciliana od italiana, e.g. *figolla*, probabilmente dal Sic. e It. *figura* con la sostituzione di *l* invece di *r* come spesso accade in maltese (e.g. *artal* per *altare*) e susseguente raddoppiamento, i.e. *figura* — *figula* — *figulla*; *kawlata* (formazione locale dall'It. *cavolo*, più il suffisso *ata*); *qassata* (dal sic. *cassata*); *ruġġata*, probabilmente forma trasformata dell'It. *aranciata* 'sugo di melarancia con zucchero ed acqua' ovvero 'confezione di arancio bollita collo zucchero e miele'; *komnata* dall'It. *cominata* (dialetto di Bologna, circa 1288); *żambur* (Cf. Sic. *nzimbari* (dialetto di Milazzo) 'celebrare il matrimonio in chiesa'; *qastanija*, dall'Ital. *castagnaia* 'voce del sec. XIV, dal Greco *kastaneia*'; *kavati*, p.p. del verbo *cavari* nell'espressione sic. *cavari li maccaruni*, 'preparare i cannoncini, forare'; *qubbajt* (dal Sic. *cubbaitu* 'sorta di torrone composta con scorza di cedro grattigliata, miele, caramelle, e aromi' (Mort.); *xkunvat*, dal sic. *schumatu* genere di dolce siciliano così detto per la schuma che ha; *rikotta*, dal sic. o Italicotta; *tâmes*, dal sic. *tumazzu* che il Martillaro spiega così 'il latte delle pecore, capre, bufale e vacche, cagliato, cotto separato dal siero, salato, preparato nelle forme cacio, formaggio'.

Prima di chiudere questa introduzione riportiamo alcuni brani riguardanti la cucina maltese d'oggi: "La cucina popolare maltese ci offre alcuni elementi pieni d'interesse etnografico oltre che alimurgico. Manco a dirlo, l'uovo, il *cuccu* o *cucco* di tutte le parlate infantili, in paese rustico e sobrio ha una parte preponderante; e con lui il grano, quindi la farina e il pane, e l'olio, con aglio, cipolle, acciughe, pesci salati per companatico ordinario. Gradito cibo festivo, il porco. Il pane si impasta spesso (per più d'una ragione, in piccola quantità) nel *lembi* o vaso di creta; nella terraglia si bolisce anche quella *coccia*, grano o frumento che si distribuisce nell'anniversario dei bimbi, e tien luogo di pane benedetto. Ma grande uso si fa di focaccine di formaggio e *pastizzi* di miele, mandorle; di tortini scuri, uso sanguinacci (*mazzit*); in campagna anche di carrube al forno, e dovunque di fave stracotte e condensate con sugo di varie erbe. Le friggitorie all'aperto

(come ancora oggi in certi nostri paesi e al tempo del Novellino a Bari, e dappertutto in Levante), riforniscono di pronto soccorso molte mense, saporitamente. Tempo fa più assai che ora si vedevano sul mercato gli uccelletti a mucchi di centinaia; si mangiavano perfino gli usignoli. Le tortore senegalesi di passo da Tunisi erano comunissime; e al prezzo incredibile di due *pence* la dozzina! Oggi il pesce e la frutta, abbondanti e squisite, sono parte integrante della lista quotidiana che più e più si allarga al tipo standardizzato.... Malta non sarebbe isola mediterranea se non mangiasse salame e pasticcio di bottarga, tonno, ecc. E' interessante incontrarlo col nome di *muxmat* o *mosciamà*, in cui ravvisiamo subito il nostro marinaro "mosciame"; e anche incontrare il polpettone di tonno sotto il nome di *soprissat tat-tonn*. Di tipo siciliano la *pompa* o torta imbottita di sardelle, acciughe, carne trita, erbe odorose...²⁴.

Risulta dalla lista che segue che la cucina tradizionale maltese non ostenta gran varietà di preparazioni di carne, siccome essa è eminentemente farinacea. Difatti tra i farinacei troviamo dei cibi più variati. Quanto poi ai dolci, primeggiano tra questi i torroni di *qubbajt* (cubaita), delizia dei giovani e delle ragazze di salda dentatura. Ma vi sono altri, antichi anch'essi—*l-ixkunvat*, *l-imqaret*, *il-kaghak tal-ghasel* — che erano di già in gran voga due secoli fa. Dei dolci si rallegrano i festini: fidanzamenti, nozze, battesimi; altri dolci ancora in altre occasioni vengono portati in giro dopo le fave abbrustolite, i semi di zucca, salati, ecc. E le bevande? Prima di tutto il vino. Ancora si può assaggiare del buon vino gozitano. Si beve il vino, e i trovatori innamorati, accompagnati dalle chitarre e dai mandolini che magnificano l'importanza dei cibi e delle bibite, cantano le lodi delle loro Beatrici. Vi è pure lo *zambur*, bevanda che si dava agli amici ogni volta che si recavano in visita; il rosolio, e *l-ilma zahar* (fiore d'arancio), che si prende a gocce col caffè senza latte.

Ma, dirà qualcuno, la lista qui presentata è incompleta. Non v'è nessuna menzione dei piatti plebei come, per esempio, la *soppa ta' l-armla*, lo *stuffat*, ecc. E dove sono i *bragioli*, i *ravjul*, le patate al forno?²⁵ L'osservazione è giusta. Ma si deve tener presente che il lessicografo gozitano visse ben due secoli fa, e dai suoi scritti si vede chiaro che egli conosceva ben più da vicino la vita agricola che quella raffinata della città. Lo stesso si può dire del Vassalli, oriundo del Żebbuġ di Malta, il quale escludeva dal suo lessico voci straniere non del tutto naturalizzate. Non è improbabile che questi cibi fossero di già introdotti nelle nostre città verso la fine del secolo XVIII. E' presumibile che, durante il secolo scorso, col lento trasformarsi della società maltese dallo stato agricolo in una vita più industriale, e per il contatto diretto coi fuorusciti ed altri emigranti rifugiatisi a Malta, la cucina popolare maltese sia andata evolvendosi gradatamente, tanto che oggi dimostra una ricca varietà di preparazioni di carne, di alimenti cerealicoli, di paste e di altri farinacei, di minestre ed i pesci.

24. A.A. Bernardy, *Forme e Colori della Tradizione Maltese*. Edizioni Maltesi, Roma. Estratto dalla rivista *Lares*, N. 4-5, Agosto-Ottobre 1940, pp. 25-26.

25. Il *solanum tuberosum* venne coltivato per la prima volta in Malta nel 1803. Vedi P.P. Castagna, *Lis-Storja ta' Malta bil-gzejjer tagħha*, 2a edizione, 1888, Parte I, p. 270.

C A R N E

Dal vocabolario speciale in uso presso i macellai sappiamo che, oltre la carne vaccina (*laham il-fart* o *tač-čanga*) vi è la carne suina (*laham tal-majjal*) ed ovina (*laham tal-muntun*). La carne equina si chiama *laham il-kelb*, significato letterale 'carne canina'. E' da notarsi che mentre il nome dell'animale, ancora vivo, è una voce semitica, la sua carne, dopo ucciso, è conosciuta con una voce d'origine siculo-italiana. Così, ad esempio, si dice *ghoġla* o *erha*, giovenca, ma poi *vitella*, cioè carne di vitella. Così pure *naghġa*, pecora ma *muntun*, carne ovina; *qazquz* o *hanzir*, porco, ma *majjal* o *porku*, carne del porco. In altri tempi vi era il *darġin*, un porco domestico, che da piccolo veniva allevato e cresciuto in casa coi residui della tavola ed ingrassato perciò con poca spesa. L'agnello (M. *haruf*), cotto con patate al forno, forma un cibo delizioso ed è molto in uso presso i maltesi, specialmente nei giorni di Pasqua. Lo stesso si può dire del capretto (M. *gidi*). Un agnello cui comincia a spuntare le corna si chiama *kibx*, e questa voce è passata in proverbio così: *Rabti kibx, ghal činkwina ma rikibx* (Montone borghigiano, per non pagare una cinquina non montò a cavallo!), e *Irid fih kibx il-Lhud*, motto esprimente metaforicamente la domanda d'un prezzo esorbitante per un oggetto di poco valore, allusione al prezzo che pagano per gli agnelli nei giorni di Pasqua gli Ebrei. Dalla stessa voce *kibx* deriva la parola *kbixi* che Caruana spiega come "voce burlesca colla quale s'indica il marito che principia ad essere tradito dalla moglie".

Si vede dalle usanze descritte sotto questo capo che la macellazione del maiale costituiva pei nostri antenati un piccolo avvenimento non solo della famiglia ma di tutto il vicinato²⁶. Dopo scannato, si usa ancora, col sangue raccolto in un recipiente, di preparare degli ottimi sanguinacci, mescolando il sangue a degli ingredienti. Uno di questi ingredienti è lo zibibbo, onde si dice in proverbio: *Fl-ahhar tal-mazzita ssib iż-żbiba* (In fine del sanguinaccio si trova lo zibibbo). Altri proverbi riferiscono direttamente al maiale. Tali sono: *Il-ġhani u l-hanzir jitwieżnu fid-debha* (Il ricco ed il porco si pesano quando son morti); *Mewt ix-whih bhal dbih il-hanzir: il-werrieta ferhana sa ttir* (La morte dell'avarò è come l'uccisione del maiale: gli eredi sono contentissimi). Intorno alla macellazione della vacca abbiamo: *La taqa' l-baqra juqghu skikinha* (quando cade la vacca le si cadono addosso i coltelli).

* * *

ČANGA — Vassalli spiega questa voce così "Tabula magna et crassa quae est dimidium trunci arboris super quam laniones carnes concidunt: It. Tavolone de' macellai: unde *laham tač-čanga*, carne vaccina".

DEBHA — Secondo l'Agius, questa è "uccisione di un porco. Usano ancora i contadini che, ammazzando un porco da lor ingrassato per proprio uso di far qualche invito di amici per mangiarne parte cotta, o almeno ne distribuiscono agli amici più amati". Intorno a quest'usanza il Vassalli ci dà più precise notizie: "*Fis-sena kollha liema hu l-ġhid l-aktar kbir?* — *Meta missieri jidbah il-hanzir*. (In tutto l'anno qual'è la maggior festa? — Quando mio padre ammazza il porco). Il giorno in cui si scanna il porco fu sempre per la sua originaria istituzione tenuto per il più sacro, e per fino a di nostri ve ne sono tracce di questa gentilesca memoria. La significazione del presente Verbo, la puerile ma antica risposta dell'accennato detto, e l'uso di molte famiglie specialmente nella campagna, di fare cioè grand'allegria, im-

26. Una simile festa del maiale (*fraiada del porco*) ha luogo tra il tredici dicembre (S. Lucia) e il sei gennaio (*Epifania*) presso il popolo di Montone nell'Istria. Viene imbandita una cena eccezionale, a base di carne di maiale, alla quale vengono invitati tutti i maggiorenti. Cf. Ranieri Mario Cossar: *Usanze, Riti e Superstizioni del Popolo di Montone nell'Istria*, in *Il Folklore Italiano*, Anno Nonò, 1934, Fasc. I-IV, pp. 55-6.

bandire lauta mensa invitando i parenti ed amici, e di dispensare ai poveri circonvicini de' cibi di carne porcina nel dì in cui s'ammazza il porco, sono superstiti e non oscuri monumenti, onde rilevare l'idea grande che gl'antenati nostri avevano di tal giorno. Nè ci dee recar maraviglia codesta superstita idea di gran festa, e quasi unica fra l'anno: poichè anticamente nei giorni festivi e memorandi si scannava il porco, come quando si faceva pace, o si contraeva qualche alleanza tra nazioni. Tal uso, come fu prima tramandato a noi in Malta dai Fenici, così in appresso fu introdotto da' Greci in Italia, ed i di lei Re e Magnati nella congiunzione matrimoniale usavano tal cerimonia, anzi il novello marito prima d'ogni altra cosa ammazzava un porco: locchè s'usa pure da noi in qualche antica famiglia nei sponsalizi..."

MIDDIIJA — La Bernardy²⁷ parla della consuetudine antichissima a Malta "di mantenere collettivamente un porco il cui ricavato serve a fornire l'elemosina per le messe parrocchiali a beneficio delle anime del Purgatorio. *Haw hanżir tal-Purgatorju* è una sagometta familiare nei casali maltesi; e i suoi consimili individualmente posseduti, mantenuti e poi sacrificati a scopi meno spirituali, non sono indegni delle nobili tradizioni, visto che l'ospitalità maltese è larga, e i poveri trovano sempre modo di beneficiare dalla scannatura, che è festa grande. ...il rurale maltese promette "quando mio padre scannerà il porco". In fatti allora ci sono convito, bodini, sanguinacci, regali, e l'usanza della *middija*, cioè il regalo che fa chi ammazza il primo porco e ne offre un pezzo all'amico o al parente. Il quale a sua volta contrae l'obbligo morale consuetudinario di contraccambiare quando a sua volta farà la festa lui. E' da notare che chi non è capo-famiglia (scapolo o vedovo) e chi è notoriamente povero non ha obbligo di *middija*".

QAZQUZA BIR-ROSS; QAZQUZA FUQ IX-XINI — (Porchetta con riso; porchetta in galera, ch'è un vaso di creta così detto per la poca somiglianza che ha di una galera da remo). La spiega dell'Agus continua così: "Usano i contadini nostri di cuocere in forno dentro un vaso di creta formato a guisa di piccola galera o barchetta ch'è quel che chiamasi *xini*, galera, una porchetta di cascio, latte et altri simili ingredienti misti col sangue della medesima. Questa posta sulla galera di creta già piena di riso, o cipolle, cotta al forno, si porta indi in tavola. Questo per loro è un pasto il più aggradevole, delizioso e geniale. Altre volte non si vedeva questo pasto che dai soli contadini, oggi come ben gustato passa nelle più opulenti e delicate tavole di Malta, come usati in Moscovia e Polonia". Quanto alla voce *xini* lo stesso scrittore da questa spiega: "Vaso di creta picciolo che come aperto porta la forma di galera. Serve questo, pieno di riso, o di cipolle, a portare una porchetta ben accommodata e ripiena, che tutto assieme si cuoce al forno. Tavola tra Maltesi, particolarmente contadini, non viene fatta senza portarvi per arrosto questa *machinetta coll'arrostita porchetta*".

27. A.A. Bernardy, *op. cit.*, p. 22. Fino ad alcuni anni fa vigeva ancora quest'uso della *Porchetta delle Anime* (*M. Il-Hanżira tal-Erwieħ*). Una porchetta, o porco, si lasciava vagare per il villaggio, ed ognuno le dava qualche cosa da mangiare. Arrivata la festa delle Anime (il 2 novembre), la porchetta ingrassata veniva uccisa, divisa e cotta, ed i poveri del villaggio ricevevano ciascuno un buon pezzo di porco. Cr. A. V. Laferla, *Ancient Customs of Malta*, in *Daily Malta Chronicle* — *Eucharistic Congress Number*, 1913, p. 19.

L A T T I C I N I

Ad eccezione di *tâmes* e *rikotta*, le voci sotto questo capo sono di origine semitica. Altre voci indicanti l'antica vita pastorizia in queste isole sono pure semitiche, e.g. *ragħaj* (pastore), *rahħâl* (conduttore di armenti), *merħla* (armento, gregge), *mergħa* (luogo di pascolo), *ħalib* (latte), *gēzža* (tosatura), *worrox* (siero), *qāleb* (forma fatta ordinariamente di vimini per mettervi il cacio, fiscella). La sola eccezione par che sia la voce *qanniċċ*, indicante "un canniccio, graticcio di canne sul quale s'asciuga e si secca il formaggio" (Falzon). La Bernardy²⁸ nota a proposito: "... è straordinaria la ricchezza delle parole vernacole per la pastorizia e l'agricoltura... per i caratteri, l'età, i pregi, i difetti del bestiame, di cui la femmina ha generalmente nome diverso dal maschio, e una particolarità qualunque, come quella della pecora senza lana che abbonda di latte, ha il suo termine apposito".

Col nostro *tâmes* confrontasi il sic. *tumazzu*, "cacio". e in Bergamo *tomasciol*, "parte caciosa del latte quagliata, quindi cotta, premuta e salata, che si mette sul cascino". Queste voci, secondo l'interpretazione di Angelico Prati (*Vicende di Parole* in "Folklore Italiano", Fasc. I-IV, 1934, p. 37-8) derivano da *toma*, "raveggiuolo", che probabilmente originò in Provenza, donde passò in Italia insieme colla cosa da essa indicata o alla moda della stessa, e poi in alcuni luoghi il nome di *toma* venne usato a indicare "parte seriosa del burro, e caciosa del latte".

BAQTA — La spiega dell'Agius è: "Gaglio, volgarmente quagliato; L. oxygala. *Baqta misjura darbtejn*, ricotta".

ĠOBNA — "cacio, cascio, forma di formaggio". L'Agius continua così: "In Malta avvi del cacio fresco di varie forme, ma nel Gozo si forma il perfetto di più grandezze e forme; quanto più antico, tanto più si rende squisito il suo odore e sapore. Io ne ho veduto di questo in più luoghi d'Italia chiamato *Formaggio Maltese*, che passa per ottima qualità. S'è provato con felicità che, involto nell'erba parietaria chiamata da noi *ħaxix ir-riħ*, e spruzzato sopra vino bianco, indi chiuso in qualche cosa, e posto in parte umida, e di tanto in tanto aspergergli dello stesso vino, a capo di 15 o 20 giorni si muta nel colore e sapore, dove non si distingue dal miglior cacio francese. Degna prova e migliore speranza per chi ha il palato delicato. *Ġobon frisk*, che altro non è che latte quagliato (v. *baqta*). *Ġobon t-l-Ġarra*, sono piccolissime forme del cacio fresco disseccato. Conservato in qualche vaso di creta diviene perfettissimo. Si vende per ordinario a grani tre l'una. *Ġobon t'Ġħawdex*, cacio del Gozo. Viene inteso quello fatto a fuoco, e grande. *Ġobon moxx*: cacio non affatto disseccato, mezzo fresco e mezzo secco. *Ġobon niexef*: cacio secco di ogni forma. *Ġobon tas-salib*: cacio della croce. Nel Gozo si ha la forma del cacio colla croce ottagonale sopra per distinguerlo da quello fatto senza fuoco. Dalla detta croce prese il nome proprio".

IRKOTTA — "Ricotta, fior del siero, rappreso al fuoco. L. caseus secundarius" (Agius).

TAMES — "Quaglio, pressame. Nella Glossa d'Isidoro *Tames* vale quanto *crur et sanguis*" (Agius).

ŻIBDA — "Burro, fior di latte, butiro" (Vassalli). "Voce solitaria, ed usata comunemente per indicare una qualità di burro importata da Barberia. fior di latte" (Caruana).

28. A.A. Bernardy, *op. cit.*, p. 21.

P A N E

Abbiamo di già accennato nella nostra introduzione al modo degli antichi maltesi di cuocere il pane al forno. Sappiamo dall'Abela-Ciantar che la nostra isola produceva l'aniso o cimino dolce buono per le confetture, come anche per condire il pane ed altre vivande²⁹.

Il pane senza lievito si chiama *hobz azzmu* (pane azzimo). Intorno alla panificazione Padre Magri ha lasciato notizie dettagliate che sono di grande interesse folkloristico³⁰. La farina, impastata nel *lenbi* o vaso di creta, vien scolata e quando incomincia a fermentarsi gli impastatori fanno il segno della croce colla mano e coprono la farina impastata per alzarsi meglio. Nel frattempo recitano alcune formole come le seguenti:

I'tla' u fur

Lievitati ed espanditi

Bhalma Kristu

Come Cristo si levò dalla tomba.

Tela' minn ġol-qbur.

I'tla' u thenna

Lievitati e rallegrati

U thallix 'il min jistenna.

E non lasciar gli altri aspettare.

I'tla' u thenna

Lievitati e rallegrati

Bhal meta Kristu

Come quando Cristo

Tela' l-Ġenna.

Ascese in Paradiso.

I'tla' u rendi

Lievitati ed abbondati

W imla l-lenbi.

E riempi il recipiente (entro cui s'impasta).

I'tla' u strieh

Lievitati e riposati

Bhal meta d-dqieq

Come fa la farina

Ikun ġewwa s-siegh.

Quando è dentro il mondello³¹.

I'tla' fil-friex

Lievitati e copri tutto lo spazio

Biex tohroġ bhal tan-nies.

Affinchè ne esca del pane come quello d'altra gente.

Appena fermentato il pane, pongono la tovaglia (*mindil*) sopra un legno (*tavla*), marcano il pane e lo mettono sopra il legno. La marca (*l-gheliem*) è un pezzo di pasta in forma di un 9 o di un 8, oppure una foglia d'olivo ovvero fatta con un pizzico del pollice e l'indice. Dopo marcato il pane vien portato al forno per essere cotto.

Le note intorno al Pane di S. Biagio, di Rodi e di Pietanza riusciranno certamente grati al lettore siccome riflettono l'influenza diretta dell'Ordine Gerosolomitano.

Quanto al consumo di pane a Malta, il Gran Maestro L'Isle Adam il 1 Ottobre, 1529, al suo ambasciatore presso la S. Sede indicava necessaria a Malta la quantità di 15,000 salme, inquantocchè la media dei nove anni precedenti aveva mostrato un'importazione di 9,500 salme di frumento, 700 d'orzo e 300 di legumi. Questa quantità veniva accordata da Carlo V il 26 agosto 1531.³² Il pane di fattura alla francese fino al 1769 non era soggetto al bollo ed al peso, sebbene i panettieri "francesi" pagassero un certo annuo diritto al partitario del bollo del pane. Il 7 ottobre 1769 furono assoggettati al peso e al bollo al pari dei panettieri "maltesi". Per bando del 24 ottobre 1769 i Giurati dichiaravano che il pane di fattura alla francese doveva essere di sette oncie di peso e si vendesse al prezzo di grani otto l'uno, e che il pane di semola delle Albergie di peso oncie sette dovesse vendersi al pubblico a grani sette l'uno³³.

29. Abela-Ciantar, *op. cit.*, p. 382.

30. Padre Em. Magri, S.J., *X'Jghid il Malti jew l-gherf bla miktub tal-Maltin*, Malta, 1925, p. 119.

31. *Mondello* è la traduzione italiana nei documenti legali a Malta. E' la forma italiana del Sic. *manneddu*, che significa "misura di terra la quarta parte dello spazio che diciamo *tuninu* (M. *tonna*) [Mortillaro], mentre da noi maltese è la sesta parte della *tonna*. Oltre questo significato come misura di terra, *siegh* in maltese è anche una misura o il recipiente che contiene tale quantità misurata come nei versi citati.

32. A. Mifsud, *op. cit.*, p. 178.

33. *Ibidem*, p. 190, nota.

HOBZ TA' SAN NIKOLA — “Pane di S. Nicolò ... gli religiosi Agostiniani nel giorno del santo distribuiscono ai devoti del Beato di questo pane, ch'è picciolino come di S. Biagio” (Agius).

HOBZ TA' SAN BLAS — “Pane di S. Biagio”. Secondo l'Agius “questo è un picciol pane, grande quanto un avellana, che in buon numero suol distribuire, come anche lo stesso pane alquanto più grande, benedetto con alcuni frutti, il sagrista della Chiesa di San Giovanni nella Sagrestia di detta Chiesa a tutti quelli che vi vanno a baciare la reliquia del Santo, mangiando una o più con beber un bicchier di vino parimenti benedetto, e ciò nella mattina della festività di detto Santo. Nella qualità e quantità viene distinto il Gran Maestro dell'Ordine, ed i Cavalieri della Gran Croce. Quando non intervengono alcuni cavalieri, il sagrista gle ne manda sino a casa, e mai manca alli detti cavalieri della Gran Croce et altri. Uso antichissimo portato da Rodi, antica sede della Religione Gerosolimitana. Nel giorno stesso si benedicono questi pani ad onore del santo nella chiesa Cattedrale di Malta, e nel Monastero de' Moniali Benedittini della Città Notabile.”

HOBZ TA' PTANZA — “Pane di pietanza; *tieni hobz*, pane secondario”. “Con questa voce”, scrive l'Agius, “molte qualità di pane si comprendono. Avvi un pane bianco ad uso degli ammalati che sono nello Gran Spedale di Malta, quello de' Soldati e Marinai della squadra della Religione, quello dei schiavi battezzati, tutto bianco chi più e chi meno; quello dei forzati, buonavoglie, e Turchi alquanto più nero”.

HOBZ TA' RODU — “Pane di Rodi”. Secondo l'Agius “la Religione di Malta, la quale mai lascia senza premio quelli che sono o benefattori o benefichi dell'Ordine, sin'oggiorno in ogni Domenica distribuisce un grossissimo pane di frumento a quelle famiglie che derivano dall'altre Rodiane o Rodiotte che una volta seguitarono la Religione Gerosolimitana uscita che fu l'ultima volta da Rodi. Crederei che ciò ebbe principio in Viterbo, poichè scrive il Bosio (P. 3, L. 2, f. 26) di quella gente così: “Oltre le solite limosine di grano e di panni per vestimenti ebbero ordine, giunti che furono in Viterbo, di dare ogni mese una certa somma di danaro, ad ogn'uno di quei poveri Rodiotti et altri vassalli Levantini della Religione, oltre alle gran limosine, che all'ingrosso, alle spese del Comun Tesoro, e del Palagio Magistrale, continuamente si facevano, e tuttavia si fanno. Continovando i Gran Maestri a servire di propria mano ogni mattina tredici poveri ad onore di Cristo, e de' dodici apostoli; e di far dar *Pane* e vino a molti altri poveri vergognosi”. Il pane Rodioto mancherà quando saranno interamente estinte le reliquie delle famiglie passate in Malta da Rodi seguitando il loro Principe, allora l'invitto Lisleadamo — alludendosi al fatto la preghiera di N. Signore “Panem nostrum quotidianus da nobis hodie”.”

HMIRA — “Lievito”. Sotto questa voce Agius scrive: “Sostengono i Maltesi e Gozitani che la pasta lavorata nel giorno di Sabato Santo, e non in qualunque altro giorno dell'anno, diviene lievito nel dirgli quelle parole:

“Itla' u fur

Bhalma tela' Kristu mill-qbur”

(alzati e fermentati come Cristo alzosi dalle sepolture)”.

MAHLUT, “Mischio, mischiato, meschiato”.—Lo stesso scrittore ci dice: “Per ordinario vien inteso il grano del frumento ed orzo mischiato insieme,

poichè i Massari usano nelle terre di Malta e Gozo seminarlo così mischio, ed adducono la ragione di questo così mischiato seminato, dicendo come non possono perdere il grano, ed attendere se l'annata sia secca o piovosa; credono che in questa guisa la terra non rimane oziosa, se l'annata sarà piovosa germoglia il frumento più dell'orzo, se secca più germoglia l'orzo del frumento, et in siffatta guisa quasi mai rimangono senza grano o di una o di altra specie”.

QARMUÇA — Secondo il Vassalli, questa voce significa “pane od altro cibo molto cotto ed abbrustolito, biscotto, biscottato”.

P A S T E

Sotto questo capo troviamo alcuni cibi poco conosciuti, e.g. *fdewwex mal-halib*, *jesqija* e *ghazziela*. Va sottolineata l'importanza quasi rituale di alcuni cibi, come la *figolla*, la *qassata*, la *ftira* e la *ghazziela*. Dalle voci qui-ricordate possiamo desumere una varietà di paste per brodo o minestre nella seconda metà del Settecento.

FDEWXA — Intorno a questo pasto l'Agius scrive: “Pasta da cuocersi, usata dai nostri contadini; specie di tagliatelli. Ella fatta piana, portata in lunghezza poco più di un palmo, larga ugualmente, essendo formata agguisa di una fettuccia, alta quanto l'è una genuina, si cuoce con erbe, legumi e qualche volta col latte. Un pasto facile ed alla mano, poichè è fatica delle donne quando queste anno farina e latte, presto la minestra vien fatta. Proverbio *il-qarib mal-qarib bhall-fdewwex mal-halib* (il parente con il parente (deve farla) come i tagliarini con il latte). Non trovo termine più adatto per spiegare il nostro, quanto quello dei tagliarini. Questi sono *fdewwex* dei contadini, ma più fini e delicati; poichè *fdewwex* si tagliano alla sua forma, ma saranno più grossolani”. Caruana spiega la voce così: “... per analogia forma di pasta tagliata a guisa di tanti nastri increspatis, lasagna, tagliarino; piccola focaccia la quale, cuocendosi nell'olio, si gonfia a modo di spugna imbevuta nell'acqua. *Fdewwex mal-halib*, una sorta di minestra fatta con tagliarini nel latte, un tempo molto ricercata dai contadini. *Il-qarib mal-qarib bhall-fdewwex mal-halib* (il parente (conviene) col parente, come i tagliarini col latte), motto per dire fig. che i parenti di rado non sostengono l'un l'altro di fronte allo straniero”.

FESQIJA — Questa è spiegata dall'Agius come “fritella... di pasta fatta circolare, lavorata la sua farina qualche volta con saimi, riempita alla parte superiore con formagelle disfatte, così fatta e cotta al forno brevemente avanti che vi si adoperi la pasta del pane, si prende e si mangia calda”. Lo stesso scrittore c'informa che la farina e i saimi venivano conservati in un vaso di creta, chiamato *nofsija* “panciuto coll'apertura men larga”.

FETTUL, “Pastello”. — Agius scrive: “In proverbio *kulhadd jigbed in-nar hada fettulu* (ciascuno porta il fuoco verso il suo pastello), e vale a dire che ognuno prima pensa più a se che ad altri”. Vassalli spiega la stessa voce come “pasta o pastello bislungo da cuocere accanto al fuoco”, e il verbo *fettel* “torcere grossolanamente, stropicciare una cosa come pasta allungandola a guisa di maccheroni, fregare tra le dita”. Più comunemente il summenzionato proverbio è usato da noi in questa forma: “*Kulhadd jigbed in-nar lejn xawwattu*. *Xawwata*, secondo il Caruana, “è una sorta di focaccia fatta di

farina che si fa cuocere a fuoco lento; dunque il proverbio vien a significare “ognuno cerca di accostare il fuoco alla sua focaccia”.

FIGOLLA. — Questa è “picciola figura di uomo o donna di pasta cotta al forno che tiene al seno, o alle mani uno o più uovi tinti con colore pavonaccio. Queste figurine si lavorano nella Simana Santa, si regalano ai ragazzini perchè le mangiassero all’aprire di Pasqua di Risurrezione”. Giova riportare quì una nota interessante della Bernardy; “Merita nota speciale l’uso delle *figolle*, che uno studioso inglese arriva a dire essere “altrettanto prevalente in Malta quanto in qualsiasi altra città o provincia d’Italia”. Questa *figolla* (figura, *figulina*) è una schiacciata principalmente pasquale del noto tipo figurato antropo--zoomorfo, che può quindi rappresentare un turco, una donna, un cavallo, e poi anche una stella, un canestro, una griglia, con un uovo intero nel centro, fermato da un incrocio di striscie della stessa pasta (cfr. i *canestrelli* genovesi e le colombe di altre parti d’Italia) colorito in rosso (per raffigurare il sangue del Redentore?). Le curiose forme femminili di tali canestrelli antropomorfi potrebbero anche richiamare talora le forme steatopige della primitiva scoltura maltese: ma non vogliamo rischiare ipotesi su così arcaici fornelli”³⁴.

FTIRA. — Agius da questa spiegazione: “crespello, focaccia, fritella. Io crederei che propriamente *ftira* sona quanto *infattra* poichè diviene dal verbo *infattar*, spianare, essendo la fritella così pianata. *Ftira biż-żejt*, fritella cotta nella padella con olio; *ftira bil-ghasel*, favo, L. *favus mellis*”. Vassalli da simili notizie intorno alla focaccia maltese: “*collyra*, massa panis rotunda fere figura, lata, vola compressa ac subacta, et saepe azima, quae in furno vel sub cinere coquitur, vel etiam frigitur in sartagine”. Caruana da una interpretazione più etimologica, essendo *ftira* “il cibo col quale solevasi rompere il digiuno, in riferimento agli antichi usi e riti religiosi”. Difatti *ftira* deriva da *fatar*, “rompere il digiuno, mangiare la sera in un giorno di astinenza”, e *fatra* è la “colazione in un giorno di astinenza”. Se *fatra* è il pranzo, la cenà in maltese è *ghaxa*, passata in proverbio *m’ghandux ghaxa ta’ lejla*, “non ha neppure per una cena, per cibarsi una sola sera”, e *bit-tama ta’ ġaru raqad bla ghaxa f’daru*, “colla lusinga del suo vicino dormì in casa senza cena”.

GHAGIN. — Questa voce è generica ed indica ogni specie di pasta, da pane, da minestra, ecc. Colla stessa radice abbiamo diverse voci in maltese: *ghagina*, “pasta di pane”; *ghagen*, “impastare”; *ghagna*, “impastatura”; *ghaggién*, “impastatore”; *maghgen*, “luogo o recipiente dove s’impasta”; *maghna*, “materia, madia”; *l-Imwiegen*, nome d’un giardino nei limiti del Siggiewi”; *maghgun*, “impastato”. Agius da il proverbio *hriġt bhal xaghra fl-ghagin* (sono uscito qual capello o pelo dalla pasta), e sotto la voce *simara*, pianta giunco marino, ci da la notizia che “le donne contadine quasi tutte si provvedono di questo giunco, poichè usano con una di far li buchi alla loro frequente pasta di maccheroni, affinché così aperti, qual cannello, divengono

34. A.A. Bernardy, *op. cit.*, p. 26.

più leggeri e facili a digerirsi". Giova qui ricordare un altro proverbio maltese, i.e. *lil min jaghġen isilfu hobża*: "chi impasta la farina prestagli un pane"³⁵.

GHAZZIELA. — Secondo l'Agius, questa è "specie di collura ornata dalla stessa pasta. Gli antichi nostri l'aveano in grande uso. Furono lasciati in certe feste titolari nelle chiese per distribuirli a chi vi assisteva ed ancora vi restano di questi legati e si distribuiscono. Sono formati piccoli agguisa di una rota". Caruana ci informa che è "gazzella; collura fatta di pasta, piccola e di forma tonda ed ornata. Erano queste collure in grande uso presso gli antichi; vi sono dei legati lasciati alle chiese affinché nelle feste dei santi titolari se ne distribuisse al popolo una data quantità; e fino allo spirare del penultimo secolo, erano, in parecchi casali del Gozo, puntualmente eseguiti". Giova notare che al Żebbuġ, nel Gozo, ancora si distribuiscono queste *ghazziela* nel giorno di Sta. Margerita.

QARĊILLA. — Una focaccia usata nei sponsali degli antichi Maltesi, con due figurini di sopra, rappresentanti lo sposo e la sposa. Sotto questa voce l'Agius scrive "giuoco di gente contadina che usasi in Carnevale, ed è figura di un atto Scenico degli antichi Gentili. Eccolo. Si forma una sposa dalla pasta dell'altezza di tre o quattro palmi in circa, ben ornata e vestita. Vi si pone dentro un Cestello, il quale vien posto sul capo di un mascherato con in mano una grande collura o cerchio di pasta pura, costui viene accompagnato da un popolaccio, tra questo chi suona, chi balla, chi canta; quindi dopo un gran giro fatto per le pubbliche vie, si ferma nei cantoni delle stesse strade e chi la fa da notaio leggendo un giocoso ed inventato atto matrimoniale a favore della sposa ivi collocata di pasta a vista di tutti, formato in rima maltese, burlusco, e ridicolo, e chi prende altro giocoso uffizio; dopo vari giri, molte ciarle, più cicalate carnavalesche, si mangia la stessa sposa di pasta, indi ubbriacati col vino, si da fine alla Qarċilla".

QASSATA. — Secondo l'Agius, questa è "pasticcio piccolo ripieno di formaggio ed uova; torta"; ed anche "pasticcio grande ripieno con erbaggi ed altro simile comestibile come carne, pesce, ecc." La Bernardy³⁶ scrive che "la *cassata* è un pasticcio rotondo con ripieno di uova e formaggio, che ricorda i *cannoli* e altre forme siciliane e genovesi di dolci alla ricotta."

35. Per quel che riguarda i maccheroni abbiamo visto come nel 1637 questi già formavano un piatto popolare maltese. Angelico Prati (*Vicende di Parole*, in *Il Folklore Italiano*, 1934, Fasc. 1-IV, p. 34) scrive che la più antica documentazione di *maccheroni* come vivanda è quella data dal Du Cange, i.e. *genus edulii delicati. nell'Actu B. Guillelmi Eremit.*, il quale nome però non si trova negli indici del Du Cange: "Invitaverunt Guillelmum ad prandium... eique apposuerunt maccherones seu lagona cum pastillis". In origine *maccheroni* erano vivande della natura e della forma dei ravioli e degli gnocchi, e più tardi indicarono *spaghetti*, *cannellini*, ecc. In quanto al significato d'oggi lo stesso Prati cita il Siniscalchi (*Idiotismi nel Mezzogiorno d'Italia*, IV ediz.), che ha quest'articolo: *Maccheroni* chiamano impropriamente nel Napoletano molte specie di pasta tagliata, che si cuoce nell'acqua, e si condisce con sugo di carne, formaggio ed altro. Per *maccheroni* invece bisogna intendere (in italiano) una sola qualità di pasta, tagliata a lunghe striscie sottili come le *lasagne*, ma un po' meno larghe. Quindi se un Toscano dicesse: *a Natale si mangia il tacchino, e a Carnevale i maccheroni*, un meridionale intenderebbe che solo a Carnevale si mangia specialmente quella qualità di pasta detta *maccheroni*. Le altre qualità si dicono, invece, secondo la *foegia*, *capellini*, *spaghetti*, *vermicelli*, *nastrini*, *lasagne*, *pappardelle*, *foratini*, *cannelloni*.

36. A.A. Bernardy. *op. cit.*, p. 26.

KOSKSU.—Vassalli describe il *kosksu* come “placentulae parvae orbiculatae, spirulae et farina confectae; it. peperini, sorta di pasta fina”.

SFINGA. — Questa è una fritella di pasta cotta nell’olio rigonfia e molle a guisa di spugna. Agius dice che *sfinga* è “da noi quella pasta fatta come pallotte, ma per la loro morbidezza sembran spongie. Usansi in tutte le tavole e si fanno in più foggie”. Vassalli spiega pure la voce così: “*edulii genus quod paratur ex farina cum aqua ad lentorem agitata, et in rotundiorum formam coactum in oleo frigitur*”.

D O L C I

Di particolare interesse sotto questo capo sono le spiegazioni di *akunvat*, *gastanija* e *kavati*, che oramai sono quasi sconosciuti dalla maggior parte dei maltesi. Si nota l’uso del miele, per cui Malta era rinomatissima fin dai tempi più antichi, in tutti i dolci qui menzionati. Dal vocabolario speciale dei dolci e dei loro ingredienti, come anche da altri segni intrinseci si vede come i dolci maltesi hanno subito un’influenza diretta dalla vicina Sicilia.

HELWA. — “Specie di lasagne di miele rappigliato al fuoco, il quale battuto diventa bianco ed elastico, e raffreddatosi indurisce” (Vassalli).

KAGHKA, “Collura”. — Agius continua così: “In Malta e Gozo usatissima è la collura; si forma in più modi dalla pasta et in più forme e grandezze, per ordinario è fatta come un cerchio. La gente contadina le forma or di pura pasta, ora di pasta con gioggiolena coperta, ora di pasta ripiena col miele; le Monache le riempiono ora di miele, ora di conserva; quelle del Monastero di S. Orsola Gerosolomitano son distinte nel formarle di pura pasta chiamate *Ossa di Morti*, si mandano poscia per le feste della Nascita del Nostra Redentore, forse per indicare l’eternità del nato Salvatore, che tanto indica quel giro circolare, et il miele indica la dolcezza e soavità della legge cristiana...”

KAVATI. — Secondo l’Agius, “sono i cavati un pasto formato dalla pasta dai contadini che cuociono, ed intonacati col miele nero li mangiano. Sono fatti lunghi quanto un cannolo, poco meno, e quando loro manca il miele, suppliscono il cacio grattato. Si chiamano cavati perchè fatta la pastella colle due dita indice e mezzo li cavano, per renderli men tosti (rossi) e facili alla digestione. Non sono da tutti incavati, ma da tutti chiamati *kavati*. In proverbio *Ghawdx i zokrati, il-gremxul hasbu kavati* (Gozitano grasso ha creduto le lucerte o siano stellioni cavati)”. Una varietà di questo dolce sono i *kavattelli*, formati a guisa di anello, ma senza anisi, che gli antichi maltesi davano agli amici la prima volta che li facevano visita.

MAQRUT. — Sappiamo dalla Bernardy³⁷ che “assai antica deve essere anche la pasta, detta *maqrut*, con datteri pesti, fritta nell’olio a quadretti, che ricorda le frittelle alla salvia della nostra Liguria. I dolci di miele e di sesamo ci riportano a Rodi e al mondo Levantino, mentre sono anche nostrali le leggere focaccine di pasta frolla lievitata, scottata nell’olio puro”.

QASTANIJA. — Vassalli scrive che “quest’è un ripieno composto di miele e fior di farina con delle droghe, il quale s’impasta e si fa cuocere, e dopo raffreddato lo fanno bislungo e fino, e ne riempiono le ciambelle natalizie”. Intorno alla *gastanija* la Bernardy³⁸ scrive così: “La *castania* è un miscuglio di farina con melassa e aromi, che si impasta, si fa rosolare, poi si

37. *Ibidem*, p. 26.

38. *Ibidem*, p. 26.

lascia raffreddare in formette bislunghe di cui si riempiono le ciambelle natalizie; quelle ciambelle che danno luogo a numerosi paragoni e apoftegmi della sapienza popolare: "Non tutte le cose tonde son ciambelle"; "uomo affamato sognerà focacce"; "focaccia imbottita in fretta, conviene mangiarla subito".

QUBBAJT. — Agius scrive che "in varie maniere formasi, per ordinario dagli avellani, giuggulena, cotti nel miele nero o bianco; indi il tutto posto in una tavoletta condensato che sarà della longhezza di un palmo in circa, poscia vedesi anche a pezzettini. In qualunque maniera che si forma, come necessario materiale vi entra il miele. *Qubbajt tal-penit*, "cobbaita di confetti". Vassalli aggiunge qualche informazione quanto agli ingredienti: "composizione per pospasto fatta di sesamo, amandole, miele, zucchero".

XKUNVATI. — Vassalli spiega questa voce come "pasta dolce fatta a guisa di fettucce, lasagne", mentre Caruana la spiega "paste intrecciate a guisa di nastri e fatte con miele ed anisi, lasagne, crespetti"³⁹.

CIBI NUZIALI, ECC.

Per dare una idea dei cibi nuziali degli antichi maltesi riportiamo il seguente estratto dalla descrizione lasciataci dal Conte G.A. Ciantar:—

"Presso gli antichi maltesi la sposa usciva di casa adornata, e velata, accompagnata dai suoi congiunti e dalle persone invitate (*Haddara*) ... vi precedevano pure tre altri uomini: uno de' quali portava un bacino pieno di pgnotte delicate, e ben fatte, con buon ordine disposte, e adorne di varie banderuole, o con una focaccia, da loro detta *qarcilla*, con due figurini di sopra, rappresentanti lo sposo e la sposa; ... l'altro portava un canestro col fazzoletto nozziale disposto in forma di torre, o di piramide, o cupola colla figura in cima di S. Giuseppe, o del S. Bambino, della Vergine Maria. Il fondo del canestro sotto il fazzoletto si riempiva di confetti, o di nocciuole, secondo la condizione degli sposi, che da uno de' congiunti della sposa si andavano distribuendo alle persone che s'incontravano. Il terzo teneva in mano una profumiera, e vi abbruciava continuamente dell'incenso, e delle droghe odorose ... Giunti in chiesa "si ponevano sull'altarino, o sulla tavola delle ampolline il bacino col pane, ed il canestro col fazzoletto nozziale; come anche vi si ponevano due fiaschi di vino con un fazzoletto piegato, di regalo al Parroco"... Tornati a casa "si faceva poscia il banchetto e la sera il festino co' rinfreschi convenevoli, ed allora usati: nel banchetto la sposa non pranzava cogli altri invitati, ma in disparte... Alla fine del banchetto si portavano alla tavola comune, e si poneano accanto dello sposo, il quale prendendo in mano un bicchiere di vino, ne bevea alcuni sorsi, e ne dava da bere il resto alla sposa; e si facevano loro i brindisi dagli invitati... e nel banchetto ciascuno de' convitati portava una gallina e poneale qualche segno per distinguerla dalle altre; perchè si lestavano tutte insieme, e ciascuno si cibava della sua gallina; ma il resto del desinare si faceva da' padroni di casa; ma nella città si faceano i festini, e pranzi con più garbo e convenevolezza, e dal secolo scorso in ouà vi si fanno festini e banchetti lauti, ed alle fiata lautissimi... La sposa tratteneasi nella propria casa fin all'ottavo giorno; nel quale si portava in casa dello sposo: ove da' di lui genitori, o parenti era trattata parimente con banchetto, e festino..."⁴⁰.

39. Intorno allo *xkunvat* la Sigra. M. Bonett, del Balzan, mi ha favorito la seguente nota, in Inglese, interessante dal punto di vista folkloristico: "The traditional *xkunvat* is a delicious pastry made from flour, butter, sugar and eggs, flavoured all over with anisette. The mixture is then kneaded into a dough, rolled very flat and cut into ribbons half an inch wide, and after being shaped into bows and other fancy knots thrown into a pan of boiling oil and fried in this manner until it turns golden red. It is then tied up into small bunches with silver thread and served with Malta honey and aniseed to guests at a party where a couple of lovers have announced their engagement".

40. Abela-Ciantar, *op. cit.*, pp. 772-4.

MISKTA TAX-XEWK. — Questa è “mastica che le donne tengono in bocca per provocare la saliva, e si ritrova in Malta e Gozo questa pianta”. Sotto la voce *xewk tal-miskta* lo stesso Agius aggiunge che “questa pianta si ritrova in Malta e Gozo, ed è specie di cardo selvatico; ferita produce certa gomma bianca, raccolta viene a poco a poco masticata e non inghiottita dalle femmine filatrici, poichè promove in bocca la saliva necessaria per poter filare il lino”. Gavino Gulia⁴¹ sotto questa voce, da lui spiegata col nome scientifico di *Carlina gummifera*, scrive così: “E’ questa l’*Atractylis gummifera* di Linneo. Produce in Settembre fiori purpurei. Le foglioline del calice ed il colletto della radice somministrano per trasudamento un succo lattiginoso che si rappiglia in una gomma-resina della consistenza del glutine, la quale s’adopra in Sicilia per curare le ulcere dei giumenti. La si usa qui di tenere in bocca, masticarla e rivolgerla in ogni senso da quei che sono in digiuno. Così fanno pure le donne dell’isola Nassia a testimonianza dello Olivier. La radice di questa pianta è fusiforme contenente un latte le cui venefiche qualità tolsero la vita a vari individui”.

ZIB. — Secondo la nota interessante del Vassalli “egli era anticamente una specie d’unguento formato di varie droghe ed aromi, come cimino, cinnamono, e simili che prima si pestavano insieme e poi s’impastavano col miele. Di questa odorifera ma al palato molto disgustosa composizione facevano uso i nostri buoni antichi nei loro sponsali, dandola alla sposa, la quale volendo o no bisognava che la soffrisse per molte ore in bocca, affinché all’occasione dell’ostensione (*il-wiri*) allo sposo novello tramandasse dal volto odore grande e fragranza; onde maggiormente piacerli nel primo incontro. Se di poi si piacevano vicendevolmente o dispiacevano, incontravano nel genio o no, ciò poco si riguardava; poichè data prima la parola del matrimonio e veduta la sposa bisognava con piacere o con dispetto sposarsi. In tali matrimoni, di cui fino al presente parecchi osservano le cerimonie e lo stile, era peraltro molto ben adattato e quasi direi misterioso questo amaro boccone, dimostrando le future amarezze che di necessità in appresso devono succedere tra coniugi sì stranamente accoppiati. Eppure a dispetto dell’esperienza e del buon senso si vogliono osservare le arabe usanze e le venefiche superstizioni”. Questa voce è spiegata dal solo Vassalli, ma è da supporre che l’usanza da lui ricordata era ben nota agli altri scrittori maltesi del Settecento. Infatti troviamo la seguente descrizione del Conte Ciantar il quale, però, non accenna punto alla parola *zib*: “Dopo alcuni dì si stabiliva il giorno in cui lo sposo per la prima volta veder dovesse in presenza de’ parenti, e degli amici la sposa. Ma prima di questa comparsa le madri d’ammendue si portavano in una capanna posta nell’orto, o giardino contiguo alla casa della sposa, ovvero in qualche camerino separato: ed ivi pestavano in un picciolo mortajo alquanti anisi, ed aromi con un tantino di sale, e gli mescolavano collo squisito miele di Malta: indi givano a trovare la sposa nella di lei stanza, e le ponevano in bocca un poco della confezione da loro preparata; acciocchè le di lei parole fossero soavi, e prudenti... Nel giorno di detta comparsa si faceva l’invito de’ parenti, e degli amici; i quali erano trattati con rinfreschi e dolci, secondo l’uso di quei tempi, e la condizione degli sposi”⁴².

41. Gavino Gulia, *Repertorio Botanico Maltese*, Malta, 1855-56, p. 65.

42. Abela-Ciantar, *op. cit.*, p. 771.

Malta abitatori... Durò in Malta e Gozo quest'uso, e questo rito gentile nella maniera che lo descrisse Mons. Duzina Visitatore Apostolico nel 1575, il quale così per le avute relazioni lo descrisse: "10 Febraio, 1575: e alcuni usano a fare, quando è l'Anima dei Morti, la Coccia allo vespero, cioè di portare alla Chiesa certo grano cotto con passoli dentro, amandole, e noci fatto in Croce, e quelle si dividono tra quelli che stanno in Chiesa e la medesima se la mangiano, et dicono un Pater et Ave Maria per l'anima del defonto, per il quale si fa quella coccia, e queste cose si pongono dentro li bacili sopra il monumento del morto, e stanno così mentre si dice l'Offitio, e finito si divide come sopra". Mancò in qualche maniera nel tempo del Magri, poichè egli al *Hierolexicon* (v. *Agape*) così scrive: ["In ruralibus insulae Melitensis Ecclesiis, quam aliquod festum celebratur, solent post vesperarum solemnitatem buccellas una cum fructibus populo distribuere]. Qui ritus a Graecis in Melita introductus observatur ibi solum in funeralibus, et Coccia etiam vocatur; Moschi tamen appellant Cothia panem illum benedictum, quem in Ecclesia pro mortuorum suffragio dispensant". Mancò affatto questo preteso rito greco o romano della Koccia o sia frumento cotto sulli morti, ma non interamente svelto dalla gente contadina, poichè usa di distribuirlo non benedetto ad alcuni amici di casa dai genitori di qualche bambino o bambina nel solo giorno che sarà anniversario della loro nascita, e per una sola volta e nulla più, motivo che ancora sempre questa voce *Koccia* vien da Maltesi conosciuta"⁴⁵.

GHAZA. — Sappiamo dall'Agus che questo era "il cibo che i vicini nel sangue visitosi di un morto vi mangiano nel primo, secondo e terzo giorno, che sarà loro mandato da amici. Costume ancora continuato in Malta e Gozo dalla maggior parte del popolo in quelli che sono in corruccio per li giorni suaccennati, di non far fuoco in cucina, mangiano quello che viene loro donato, o altro senza fuoco; ed è quello che viene appellato *ghaza*". La voce è spiegata dal Vassalli così: "Cibo che si mangia nei primi tre giorni di lutto, e questo sarà mandato dagli amici ai parenti del morto, nella di cui casa non si usa d'accendere nè lume nè fuoco finchè passino i primi giorni di tristezza. Questo cibo dicesi di *tristezza* o *d'afflizione*, donde n'è venuto il detto imprecativo: *Narra jaghtik ghaza, jew ghaza fik, ghażwa ghalik* (Possa tu esser privo di parenti e mangiare il cibo luttuoso o di mestizia)".

B E V A N D E

Si nota la scarsenza di bevande maltesi ricordate nei mss. e nei dizionari da noi compulsati. Nella nostra introduzione abbiamo dimostrato come l'uso di prendere cioccolata era già comune presso l'alta società dell'isola nel Settecento. Sappiamo pure che un medico maltese di quel tempo, Dr. Giuseppe Demarco, pubblicò in Malta nel 1760 un trattato intitolato *De usu et abusu cocolatae*. Di questa bevanda s'interessò anche il nostro

45. La *kuććija* vive tuttora presso i maltesi nella maniera descritta dall'Agus, ed ha luogo nel primo anniversario dei bambini. A.A. Bernardy (*op. cit.*, p. 48) scrive così intorno a questa cerimonia: "L'anniversario dei bimbi era solennità anche maggiore del battesimo; aveva luogo allora la cerimonia dei pronostici, che ricorda un pò la scelta di Achille a Sciro, con la presentazione al piccolo personaggio di un cesto contenente oggetti varii; la scelta della manina infantile fra ago o rosario, libro o arma, oggetto di vanità o altro, determinava la probabilità della sua vita avvenire. In questa occasione usava fare quella distribuzione di *coccia* o frumento cotto, che collo stesso nome si trova, sebbene per occasioni diverse, anche in Sicilia".

Domenico Magri, il cui nome figura nel titolo di una dissertazione composta dal Cardinale Brancacci e pubblicata in Roma nel 1664, i.e. *Francisci Mariae Cardinalis Brancatii, de Choccolatis potu Diatribe proelo subjecta instante Dominico Magro Melitensi, Canonico Theologo Ecclesiae Cathedralis Viterbiensis*. Lo stesso Magri il dì 29 Luglio 1665 diresse una Lettera allo stesso Cardinale Brancacci, la cui seconda edizione, stampata a Roma nel 1671, portava il titolo *Virtù del Caffè, bevanda introdotta nuovamente nell'Italia, con alcune Osservazioni per conservar la sanità nella vecchiazza...*⁴⁶. Quanto al tè, sappiamo assai meno, ed è da notare che in nessun dizionario prima del secolo decimo nono si trova alcuna menzione di questa bevanda.

Intorno alle bevande spiritose siamo meglio informati. Quanto al vino sappiamo che il 9 febbraio, 1283 Re Pietro d'Aragona ingungeva ai portulani di permettere che una barca di Cristoforo da Malta, carica di vino e carrube ad uso dei maltesi, partisse dai porti di Sicilia, previo il pagamento dei diritti⁴⁷. Altri dazi e tasse imponeva l'Università quando occorreva denaro. La costruzione di una torre a Comino dava loro l'occasione nel 1419 d'imporre il dazio di un fiorino per botte di vino, e nel 1507 quello di tre quartucci per quartara in sussidio delle fortificazioni della Notabile e di S. Angelo. Il Conte Ciantar c'informa che "del vino se ne fa poco, perciocchè, essendo le nostre uva così eccellenti, e squisite, tutte si vendono nel mercato; nulladimeno per uso di alcune case se ne ritiene qualche parte, onde si fanno cento e cinquanta botti, e tal fiata trecento botti l'anno"⁴⁸. Nel 1786 fu pubblicato un bando col quale si proibì "che nei luoghi ed angoli rimoti di queste quattro città e Floriana ed innanzi i corpi di guardia si tengono botteghe di tavernari ed altre nelle quali si venda vino ed acquavite, siccome neppure nei luoghi ed angoli rimoti dei casali, ma solamente nei luoghi abitati e frequenti"⁴⁹. Dopo la resa dei Francesi "essendo mancato il motivo dell'universale proibizione dell'introduzione in quest'isola, e spaccio dell'acquavite", fu accordata il 1 ottobre 1800 la facoltà d'introdurre l'acquavite "e di venderla nelli soli casali però, e non già nelle quattro città Valletta, Vittoriosa, Senglea e Cospicua nelle quali resta rigidamente proibita l'introduzione e vendita senza uno speciale permesso in iscritto"⁵⁰. Nel mese di marzo 1805, per far argine all'abuso "dei liquori spiritosi nocivo cotanto alla salute", furono banditi i *Regolamenti circa i Liquori Spiritosi*, ordinando, tra altro, che la licenza "d'introdurre, sbarcare o ricevere liquori spiritosi di alcuna sorta non sia dal Presidente della Gran Corte conceduta se non che discretamente agli speciali ed a coloro che avran la licenza di fabbricare liquori"⁵¹.

ILMA ŽAHAR — "Fior d'arancio". Intorno a questo abbiamo questa notizia⁵²: "Il merangolo agro, dolce et un terzo tra il dolce et agro si ritrova al Gozo; non il Portoghese. Agro in grande abbondanza, dove in quest'isola per tutto l'anno mai manca nella sua piazza. A tempo di tirare l'acqua dal fiore di arancio i Maltesi quanto più possono cavano il fiore dal Gozo per lambiccarlo, perchè sono sicuri che l'agro abbonda al Gozo, e l'acqua zagari diviene più perfetta che dal fiore del dolce. Si cava dunque l'acqua zagari in quantità, per ordinario si consuma in Francia. Molte famiglie campano da quest'acqua. Altre dalla Pomata che si fa per la quantità del Gelsomino che nasce in Malta e che produce di questi fiori tanto delicati in quantità sorprendente. Si distillano molte altre erbe. Si confettano per le laute tavole questi agrumi come aranci, limoni, cedri e cedrati e simili, e questi annualmente possono fruttare".

46. Ignazio Saverio Mifsud, *Biblioteca Maltese...* Malta, 1764, Parte Prima p. 147, nota 'e'.

47. A. Mifsud, *op. cit.*, p. 170.

48. Abela-Ciantar, *op. cit.*, p. 405.

49. *Collezioni di Bondi, Prammatiche ed altri avvisi ufficiali... dal 17 luglio 1784 al 4 ottobre 1813*, 1840, p. 12.

50. *Ibidem*, p. 58.

51. *Ibidem*, p. 97.

52. R.M.L. Ms. 142, Vol. 5, p. 124.

INBID — Vino. Quanto all'etichetta degli antichi maltesi nel bere il vino riesce interessantissima questa nota dell'Agìus, sotto l'espressione *nixrob bis-sahha*: bere alla salute di qualcheduno. "Chi beve alla salute degli altri s'intende che beve o vino solo, o vino con acqua sì in tavola come fuori del pranzo purchè in una compagnia o di poca o di molta gente. Uso antichissimo e dagli antichi osservato. Oggi viene nelle tavole di Europa quasi affatto bandito. Fu riserbato solamente nelle gran tavole di bere in fine della tavola alla salute di qualche Principe o Sovrano, e ciò viene eseguito appiè ed accompagnato col rimbombo o dei mortaretti o cannoni. In Malta e Gozo presso i soli contadini vive ancora questo antico uso, e con sommo rigore e gelosia tra gli accasati siano vecchi, sian giovani. Non solo costoro bevono nelle loro tavole alla salute, ma ancora porgono la tazza con vino ad altri per berlo. Cerimonia che indica un'attenzione cortese di chi la porge all'amico. Se ne guarda bene una moglie di o bere alla salute o di porgere un bicchiere con vino a chicchesia senza licenza del proprio marito (come anche di ballarvi se ballo saravvi), il farlo arbitrariamente sarebbe un comprare la disgrazia del marito, e la tribolazione in casa, senza speranza di poterla riscattare per tutta la sua vita. *Nixrob quddiem*, bevo avanti; *nixrob barra mill-hass*, *nixrob barra mill-gies*, tracannare, bere fuori di misura; *nixrob dali dali*, bere sovente; *nixrob boqqa boqqa o ftit ftit*, zinzinnare, bere a zinzinni....." Sappiamo inoltre dall'Agìus che vi era *inbid minghajr ilma*, vino puro; *inbid mghoddi miç-carruta*, vino purificato; *inbid merhi, artab*, vino debole, vinuccio; *inbid žventat*, vino svanito; u *inbidejn*, usata nel seguente proverbio: *inbid inbidejn — minn raġel tara tnejn*, allusivo a chi è ubriaco che invece di una cosa vede più cose insieme⁵³.

KOMNATA. — Secondo l'Agìus, questa era "bevanda per i parturienti composta del vino, miele, spezzio, cannella, e garoffali ben riscaldati sul fuoco".

ZANBUR. — Questa bevanda spiritosa si ricavava dall'anice. Recandosi a visitare amici per la prima volta, la padrona di casa era tenuta ad offrire del *zanbur* agli invitati. Altrimenti, così si credeva dai nostri, altrimenti un sorcio roderà le sottane della padrona di casa nel cassetto⁵⁴.

MINESTRE, ECC.

Pochissime notizie di minestre, ecc. ci sono pervenute. Il Canonico Agìus, di solito così abbondante di notizie, poco o nulla ci ha lasciato su tale soggetto. Quel poco che riproduciamo qui è stato cavato da altre fonti. Si trovano da noi certi cibi la cui natura fa presumere che siano dei cibi antichi e tradizionali presso il nostro popolo. Tali sono i seguenti piatti: *ful ingiddeh, fuq il-ftiet*.

53. Altri proverbi che riferiscono direttamente al vino sono: *Hu l-inbid biex isir hall u mhux il-hall biex isir inbid*, (Prendi del vino e, ne avrai dell'aceto; se prendi dell'aceto non diventerà mai vino); *L-inbid ġdid ikemmex il-halq* (Vino nuovo raggrinzia la bocca); *L-inbid halib tax-axjuħ* (il vino è il latte dei vecchi); *Inbid fl-ilma jitlef kilma, inbid nur jitlef l-unur; tiffa f'zaqqek jittla' frasek, tratti tagħmel ta' mignun* (Vino coll'acqua fa perdere la parola, vino puro fa perdere l'onore; quel che getti in pancia (bevi) ti sale in testa e comincerai a farneticare come un pazzo). I seguenti adagi poi ammoniscono contro l'effetto nocivo delle bevande spiritose in generale; *Il-bniedem isqih u saqsih* (Se vuoi sapere qualcosa da qualcuno fallo vere del vino); *Il-hala u x-worb ifaqar id-dar* (Lo spreco e i liquori impoveriscono la casa); *Dak li jħobb l-ilma ma jaħhletx fil-kelma* (chi ama l'acqua non erra nella parola).

54. A.A. Bernardy, *op. cit.*, p. 13.

KAWLATA. — La Bernardy scrive: “C’è un piatto locale che merita nota: La *caulata*, che “non è buona se non è ingrassata”, e che ebbe anche l’onore di dare il titolo, per qualche tempo, a un giornale satirico”.

TBIQ. — Vassalli spiega questa voce: “Vivanda cotta, minestra, zuppa”.

TIDMIS. — Sotto questa voce Vassalli scrive: “Cottura d’erbe e legumi ben conditi: manicaretto”.

TISJIR. — Secondo il Vassalli, *tisjir* è “minestra, vivanda fatta di brodo”.

QIREW. — Questo, secondo il Vassalli, era “convito o tavola che s’imbandisce nell’ultimo dei lavori grandi”.

GHASIDA. — Secondo il Vassalli, questa è ‘polenta, farinata’.

THE MALTA HISTORICAL SOCIETY

FOUNDED 1950

President

Mgr. Prof. A. Bonnici, D.D., B.A., B.L.Can., H.E.L.

Vice-President

Prof. J. Galea, M.B.E., M.D., D.P.H.

Members of Committee

Rev. B. Fiorini, O.F.M. Conv.

Chev. Vincenzo Bonello

E. R. Leopardi

Dr. A. Ganado LL.D.

Prof. S. Zarb, O.P.

Rev. Francis of Sliema, O.F.M. Capp.

Mr. V. Denaro

Hon. Secretary

Rev. Fr. Bonaventura Fiorini, O.F.M. Conv.

Hon. Treasurer

E. R. Leopardi.

Hon. Editor of “Melita Historica”

Rev. B. Fiorini, O.F.M. Conv.

Mediaevalia

APPOINTMENT OF A SCHOOL MASTER IN 1470

By E.R. LEOPARDI

We are publishing hereunder a document concerning the appointment of a new School Master for the city of Notabile (Mdina), which is transcribed from manuscript No. 11 of the *Universitas* and kept in the Royal Malta Library.

In the late Middle Ages Malta had its own school the Masters for which were either selected from suitable local talent or brought over from Sicily. Unfortunately not all the records of the *Universitas* have been conserved. Many of these documents were scattered and lost and, except for a few privileges, the collection of records available date no earlier than 1450. It is therefore from the year 1450 that we can trace entries referring either to the appointment of new school masters or a discussion about emoluments for the same (1). These entries do not throw any light on the curriculum of the school nor are there any references to give us information regarding scale of attendance by the boys of the city. Neither do these records mention fees to be paid by scholars. However, it is known that Pope Alexander III in the Third Lateran Council (1179), prescribed that in each diocese a master should be appointed to teach poor scholars *gratis*, and that no charge should be levied on the master for the licence to teach (2).

The school, which was well organized and kept under the control of the government, must have been of a standard which today we call the grammar school. Such schools, which were "obligatory in every cathedral city and frequently met with elsewhere . . . held the key to the gateway of knowledge, Latin Grammar. Because of this, they are fundamental to the educational history of the Middle Ages" (3).

In the year 1470, our school was without a master and the government of the day took steps to find a suitable person to fill the post. Such a person, they decided, was Father Giovanni, a monk of the order of the Friars Minor and a Sicilian. The *Consiglio Popolare* met to discuss the question and decide

-
- (1) Vide R. VALENTINI: Scuole, Seminario e Collegio dei Gesuiti in Malta (1467-1591), in Archivio Storico di Malta, Roma, 1936-37, Fasc. I pp. 18-32.
 - (2) Z. N. BROOKE: A History of Europe from 911 to 1198. London, 1947. P. 381.
 - (3) CAMBRIDGE MEDIAEVAL HISTORY, Vol. VIII, Chapter XXIII. Education in the Fourteenth and Fifteenth Century. Cambridge, 1936.

finally whether or not to bring him to Malta and, if so, the term of office and what emoluments should be granted to him for his work. In this interesting document we read how the council met on the 12th of November, 1470, and, as was the custom, the debate opened by the Captain of the Rod, who proposed that the Master be asked to teach at the school for as many years as possible and would receive a salary of $4\frac{1}{2}$ *uncias*. This honorarium would be drawn yearly from the following sources, i.e., one *uncia* out of the funds of the government, one *uncia* from the income of the Bishop, one *uncia* from the property of the Cathedral, another *uncia* from the income of the Monastery of St. Augustine of Rabat, and half an *uncia* from the income of the Monastery of the *Nunciata*.

As can be seen from the debate of the council, which is published below, other members proposed that the hospital should also contribute a sum towards the salary of the master. The hospital of the city, referred to as *hospitale* was Santo Spirito Hospital (4), which has continued to function as a government hospital up to this day.

This debate is also important because it throws some light on the presence of Monasteries on the Island in that period. And when we come to study the intellectual life of this age we must surely take into consideration the existence of Monasteries in Malta. The Augustinians, who were asked to contribute towards the payment of the salary of the new master, had their monastery and church near the Sakkaja and facing the open space just outside the main gate of the city. This open space is sometimes referred to in documents of the period as: *planicie santi Augustine*.

The other monastery asked to make a contribution towards the salary of the school master was that of the *Nunciata*. This is the Carmelite Monastery of the Annunciation. In 1470 their monastery and church stood in the open country about two miles away from the city overlooking a picturesque valley. The remains of the monastery and church can still be seen, and the locality has retained the name of *tal-Lunziata*.

Two other Orders existed in Malta at that time, but were not requested to contribute a sum of money for the school. They were the Dominicans and the Franciscans (Conventuals). The Dominicans had just become established in Malta, having obtained from the government the small chapel known as *Santa Maria della Grucca*, in Rabat, on the way to Buskett. The Franciscans though established for long in Malta were probably not in a financial position to make an annual contribution towards the school. Their monastery and church were near the hospital of Santo Spirito.

Another important feature of this document is that the new Master of the school was a member of the Friars Minor (*Ordinis Minorum*), an Order

(4) Vide MS No. 11, fol. 295 v.

.....Et super facto creandi Procuratoris hospitalis Sanctus Spiritus, Rabbati.
(1474)

which was not established in Malta in the year 1470. It was after 1492 that a monastery of this Order was founded in Malta.

The debate, as was customary, was closed by the Jurats. As seen from the document, the last four members to speak, i.e., Petrus de Caxaro, Paolus de Biglera, Nicolaus Manfredi de Caxaro and Franciscus de Allegritto were the four Jurats nominated for the year 1470.

The document in question has been transcribed from MS No. 11. The opening part of the document is found registered on folio 219 recto and verso, and the concluding part on Folio 194 recto. Through negligence of the binder the pages relating to each other were not bound in sequence. The evidence that both these parts form together a single document is based on the colour of the ink which is identical on both sheets of paper. Then there is the handwriting which leaves no doubt that the same hand penned both pages. Incidentally it is a peculiar hand and not found on any other part of the whole volume. The quality and colour of the two pages agree in detail, and as a final proof there is the sequence of the subject which leaves no doubt that, though bound apart, the two pages form the documented debate on the appointment of the School Master and the salary attached to the post.

* * *

XII Novembrjs IIII Indictione

Consilium congregatum super facto Venerandi Fratris Johannis Ordinjs Minorum ad effectum ut conducatur pro magistro scholarum in hac civitate.

Nobilis Georgius de la Habica Capitaneus laudat quod conducatur prefatus Frater Johannes pro magistro scholarum per quantis annjs fiunt possibile ad rationem di unci quatuor cum dimidia per quolibet anno videlicet in hunc modum: uncia una de ređitibus Universitatis, alia uncia de ređitibus Domini Episcopi, alia de ređitibus Sancti Pauli et alia de ređitibus Sancti Agustinj et dimidia de ređitibus Conventus Nunciate huius insule.

Magnificus Johannes de Kjvara laudat quod habeat duas uncias de ređitibus Sancti Pauli et unam de ređitibus Domini Episcopi et alias duas de ređitibus Universitatis et aliam unciam de ređitibus hospitali per duobus vel tribus annjs et quolibet anno habeat unciam.

Nobiles Johannes de la Habica laudat ut proximus et si possibile est quod Episcopus det duas uncias liberetur hospitale.

Nobiles Angelus de Vaccaro laudat quod conducatur per quantis annjs fiunt possibile et habeat unam unciam cum dimidia de ređitibus Universitati, aliam unciam dimidiam de ređitibus Sancti Pauli et aliam unciam et dimidiam de ređitibus Domini Episcopi, aliam de ređitibus hospitali et dimidiam de ređitibus Sancti Agustinj et sic habeat uncias sex per anno.

Nobiles Gofridus Desguanes laudat quod conducatur et habeat per annum unciam unam de ređitibus Universitatis, alias duas uncias de ređitibus Sancti

Pauli et alias duas uncias de redivibus Domini Episcopi et dimidiam de redivibus hospitali.

Egregius Notarius Lucas de Sillato quod conducatur per duobus annis et quod habeat uncias sex, videlicet: unam de redivibus Universitatis, alias duas de redivibus Sancti Pauli et alias duas uncias de redivibus Domini Episcopi et aliam unciam de hospitali.

Magnificus Tristainus ut Gofridus de Sguanes.

Johannes de Pignano ut Magnificus Johannes de Kjvara.

Egregius Matheus de Manuele laudat quod habeat uncias quinquem, videlicet: uncias duas de redivibus Sancti Pauli et alias duas de redivibus Universitatis et aliam unciam de redivibus Domini Episcopi et si non potest conveniri per uncias quinquem habeat aliam unciam de hospitali.

Notarius Paulus de Bonello laudat quod habeat uncias sex, videlicet: uncias duas de redivibus Universitati et alias uncias duas de redivibus Sancti Pauli, aliam unciam de redivibus Domini Episcopi et aliam de redivibus hospitali.

Nobiles Nardus Calava ut proximus.

Honorablis Ottavianus de Ravello ut proximus.

Nobiles Petrus de Vaccaro ut Matheus de Manuele.

Nobiles Stephanus de perera ut proximus.

Honorablis Nicolaus de Caxaro ut Johannes de Kjvara.

Honorablis Franciscus de Calabachio laudat quod habeat uncias sex, videlicet: uncias duas de redivibus Universitatis, alias duas de redivibus Sancti Pauli et alias duas de redivibus Domini Episcopi.

Honorablis Dancius Frendu ut Johannes de Kjvara.

Honorablis Nicolaus Cafranno (?) ut Franciscus de Calabachio.

Honorablis Ingomes de Brancato ut Notarius Paulus.

Egregius Notarius Petrus de Caxaro laudat quod habeat uncias sex, videlicet: de redivibus Sancti Pauli uncias tres, de redivibus Universitatis unciam unam et alias duas uncias de redivibus Domini Episcopi.

Notarius Paulus de Biglera ut proximus.

Egregius Nicolaus Manfredi de Caxaro ut proximus.

Nobiles Franciscus de Allegritto ut proximus.

BOOK REVIEWS

(continued from page 23)

Rev. PHILIP CALLUS, D.D., B.A., *The Rising of the Priests*, Malta University Press, 5/-.

The author deserves our congratulations for the comprehensive manner in which an interesting and intriguing period in the history of these Islands has been surveyed.

The subject is introduced to the reader in simple language giving the historical background of the gradual suppression by the Knights of St. John of ancient privileges enjoyed by the Maltese since the days of the Argonese which generated strong resentment. This state of affairs prompted many to place themselves and their property under the protection of the Bishop or that of the Inquisitor; thus rendering the administration of these Islands more difficult and complicated due to the exercise of the various immunities.

Considering the presence, in the limited physical space available, of three separate ruling bodies, albeit all religious, that is, the Knights of St. John, the Bishop and the Inquisitor and keeping in mind the temperaments of the period it is easy to conclude that friction was unavoidable. In fact provocations and reprisals were too frequent from all sides. In a way it appears justifiable that the Knights would attempt to centralize within their grasp as much executive control as was possible since theirs was the final responsibility for the defence of this Island-Fortress.

The situation crystallised in 1775, by what has become known as the Rising of the Priests. This episode by the speculation of so many different and conflicting interests has rendered the protagonists particularly Don Gaetano Mannarino in the light ranging from a traitor to a patriot according to the feelings of the party.

Due to inadequate independent authoritative sources of information and Rev. Philip Callus quotes Francesco Laferla — “Una Giustizia Storica — Don Gaetano Mannarino nella Luce Dei Documenti” — as the only complete historical account of this ill-advised and badly executed event. A signal service to historical interests has been rendered by the publication as appendices, in many instances for the first time, of various documents notably the three reports on the rising, viz. that submitted by the Vicar General to the Bishop of Malta, the Inquisitor's and that rendered by the Judges commissioned by command of the “Order” to examine the prisoners. Also, published are the “Briefs” authorising the trial and the *Motu Proprio* of Pius VI.

Notwithstanding a promise of impunity one of the rebels was executed, two were imprisoned for life, and, eleven were exiled.

This is the sort of book which commends itself to all those who interest themselves in the serious study of the history of their homeland. Readers would be amply satisfied with the authoritative material contained therein.

Rev. A. ZAMMIT GABARRETTA, D.D., B.A., Canon Theologian of Vittoriosa. *The Presentation Examination and Nomination of the Bishops of Malta in the Seventeenth and Eighteenth Centuries*. Malta University Press, 1961, 5/-.

Diamo il cordiale benvenuto a questo interessante lavoro del Can. Ant. Zammit Gabarretta. Ai cultori della storia della Chiesa di Malta non torneranno nuovi gli accenni, i numerosi nomi e le fonti elencati, ma piacerà sicuramente di ritrovarli uniti e ordinati. Con questa tesi di laurea l'A. si propone di illustrare particolarmente un periodo della Storia Ecclesiastica di Malta ed un argomento non ancora esplorato. Dimostra le pratiche in uso per la presentazione l'esame e la nomina dei Vescovi di Malta nel decimosettimo e decimottavo secolo. Dopo aver sottolineato con una rapida rassegna dell'epoca pretridentina la prassi della Santa Sede nelle elezioni dei Vescovi l'A. si sofferma ad illustrare i decreti del Concilio di Trento, le Costituzioni "Immensa" di Sisto V e l'"Onus Apostolicae Servitutis" di Gregorio XIV. intese alla scelta di ottimi Pastori di anime. Passa poi ad elencare le fonti principali del suo studio, quali l'Archivio Vaticano, i processi dei Vescovi, i processi Concistoriali, la Dataria Apostolica, l'Archivio di Stato di Palermo, i Volumi Manoscritti dell'Ordine dei Cavalieri di Malta, conservati nella nostra Reale Biblioteca, come pure l'indispensabile e poderosa opera la "Hierarchia Catholica" dei miei confratelli i PP. Eubel, Gauchat, Ritzler e Sefrin O.F.M.Conv., ed altre fonti a stampa.

Dimostrato il diritto di presentazione da parte della casa reale della Sicilia, essendo la Diocesi di Malta de jure Patronatus regni Siciliae, osserva l'A. che anche Carlo V, cedendo nel 1530 Malta ai Cavalieri di Rodi, non rinunziò a questo diritto ma lo trasmise ai suoi successori sovrani della Sicilia. Nel contempo investì il Gran Maestro dell'Ordine Gerosolimitano del diritto di presentazione di tre candidati da proporli al vice-re di Sicilia, il quale a sua volta ne sceglieva un nome da presentare alla Santa Sede per la definitiva scelta e conferma del candidato. Infine espone i documenti della presentazione, dell'esame e della nomina dei Vescovi del periodo in parola. Un'appendice corona l'opera e un indice onomastico facilita la consultazione e l'uso del libro.

Ci auguriamo che l'A. continui simili utilissimi studi, tanto rari nel campo della Storia della Chiesa di Malta, rallegrandoci per il presente svolto con acutezza e con vero interesse scientifico.

P. Bonaventura Fiorini. O.F.M.Conv.

All Members of the Society are earnestly requested to forward a copy of their publications to the Hon. Secretary.

"PETROLEA"

GENERAL
HOUSEHOLD
STORES

**26 MERCHANTS STREET
VALLETTA**

LAURI JOHN & SONS

Naval & Civilian
Tailors

40, Kingsway Valletta

FOR PROMPT INSURANCE SERVICE

AND ABSOLUTE SECURITY CONSULT —

THE PRUDENTIAL ASSURANCE COMPANY LIMITED

INCORPORATED IN ENGLAND

225, MERCHANTS STREET, VALLETTA

P.O. BOX 92

DIAL CENTRAL 28201

**LIFE, FIRE, ACCIDENT, BURGLARY;
MOTOR ETC.**

**THE LARGEST INSURANCE COMPANY
IN THE BRITISH COMMONWEALTH**

B. TAGLIAFERRO & SONS

ESTABLISHED 1812

**106, ST. JOHN'S SQUARE,
VALLETTA.**

TEL. CENTRAL 24192

TELEGRAPHIC ADDRESS "TAGLIAFERRO"

**CURRENT ACCOUNTS OPENED, DEPOSITS RECEIVED,
AT INTEREST PAYABLE ON DEMAND
OR AT A FIXED PERIOD**

**TELEGRAPHIC TRANSACTIONS EFFECTED
AND ALL OTHER
BANKING TRANSACTIONS.**

LONDON CORRESPONDENTS:-

Westminster Bank Ltd., Lothburg
Hambros Bank Limited, Bishopsgate.
Comptoir National d'Escompte de Paris
Baring Brothers, Limited.

PARIS CORRESPONDENTS:-

Westminster Foreign Bank
Comptoir National d'Escompte de Paris.

NEW YORK CORRESPONDENTS:-

National City Bank of New York.

* Blue Label

* Hop Leaf

* Cisk Lager

* Schweppes

* Lacto Milk Stout

* Farsons Stout

* Kinross



**ALL THE BEST FROM
FARSONS**