

Hospital Comarcal

AHORA

O

NUNCA

Entrevistamos a:



Pedro Matamalas



Antonia Bonet



Juan Brunet



Manuel Diaz

En coches usados Renault Manacor tiene su ocasión.



HASTA 200.000

Renault 12 PM-K
Renault 7 TL PM-I
Citroën GS PM-H
Citroën GS Break PM-N
Seat 124 PM-M
Renault 7 TL B-BB
Seat 131 PM-L
Seat 128 PM-M
Seat 127 PM-H

DE 200.000 A 400.000

Renault 5 GTL PM-P
C. 2 CV PM-S
C. Visa II PM-W
Ford Fiesta PM-U
Renault 5 GTL PM-T
Ford Fiesta PM-P
Ford Fiesta Z-N

Peugeot 504 PM-O
Seat Ritmo R. PM-T
Talbot Solara PM-U
Seat Panda PM-V
Renault 12 TS M-BY
Renault 4 PM-S
Seat 127 Fura BA-G
Seat Panda PM-W
Peugeot 504 PM-O

DE 400.000 A 600.000

Renault 18 GTS PM-N
Seat 131 Super Diesel PM-P
Talbot Horizont PM-W
Ford Fiesta 1.3 PM-V
Renault 14 PM-V
Wolswagen Siroco Automático
Ford Fiesta PM-Y
Renault 18 TS PM-N

DE 600.000 A 800.000

Peugeot 205 GL PM-AC
C. BX 19 TR Diesel PM-AC
Renault 18 GTS PM-X
Mercedes 280 S.E. A-B

DE 800.000 A 1.000.000

C. BX TR Diesel PM-Z
Renault 18 GT Diesel PM-X
Opel Record 2000 PM-V

MAS DE 1.000.000

Renault 11 TXE PM-AD
C. BX TR Diesel AA PM-AC
Renault 25 GTX PM-AC
Peugeot 205 GLD PM-AK
R. Supercinco Turbo PM-AH
Citroën 1.6 TRS PM-AB



RENAULT MANACOR

C/. PALMA ARTA, Km. 48

Tef. 55 46 11

Dep. Legal: PM 507/ 1983

**Revista mensual
d'informació local.**

Apartat de correus nº 134.

Telèfon: 57 05 57 (Tardes)

**Noviembre 1987
Número 39
Donatiu: 100 Ptes.**

Director:

Rafael Gabaldón SanMiguel.

Col.laboren:

Pedro Riera
Jaime Mestre

Pedro

Salvador Llull

Francisca Puigrós

Pedro Carrió

Miguel Gelabert

Toni Rodríguez

Mateo

Cati

Juan Pedro

Agustín

Elvira

Foto Moreno

M^a. Teresa Azpiri

Rodrigo Montaner

Escuela Mitjà de Mar

Bernardino Bou

Juan Bta. Soriano

Alex

Mercedes García

Juan Ig. Servera

Gabriel Mascaró

Miguel Domínguez

Magdalena

Fco. Ramis

M.A. Mascaró

Jaime Brunet

José Vecina

Joan Tur

Juan Martínez

M.A. Sureda

Gabriel Fuster

Juan Moratille.

Hospital Comarcal: Tots a una!

L' Hospital Comarcal és, ara mateix, el primer objectiu dels habitants de la Comarca de Llevant. Aquest objectiu no és nou, però és ara, potser perquè el temps expira, quan ens adonam de l'importància capital del tema. Si l' hospital comarcal no ve a Manacor i es du a Ciutat, Manacor i la seva comarca comprovaran, una vegada més, com Mallorca tomba cap a Palma d' una forma preocupant i com una comarca com la nostra es queda sense un servei bàsic i elemental i com queda en una situació perillosa la supervivència d' aquesta comarca, enfront de la macrocefàlia palmesana que acabarà per engolir-ho tot, fins i tot als pobles amb més arrels.

Davant la imminència de la decisió política que ha de prendre el Ministre surt a Manacor una Plataforma Comarcal Pro-Hospital a Manacor, disposada a convocar als manacorins i als habitants de la comarca de Llevant, des de l' unitat que ha de fer la força, per tal d' evitar, un cop més, la marginació de la nostra comarca. Aquesta Plataforma parteix amb l' empena de les quatre revistes manacorines sense divisions ni distincions, tots a una, pensant que si no s' ha trobat el camí adequat mitjançant els despatxos i les gestions oficials, haguent-se esgotat totes les vies, s' ha de cercar una segona via: la de la participació popular sense excepcions, pensant que si tots treballam amb entusiasmisme i amb l' objectiu clar, podem tenir l' èxit que Manacor i Comarca precisen. I podem tenir èxit perquè tenim els principals arguments: la raó i el recolçament polític dels ajuntaments i del Parlament Balear que es pronuncià de forma unànim per aquest Hospital a Manacor.

La Plataforma no preten interferir en la tasca de la Comissió de Seguint, sinó complementar-la; no pretén excloure absolutament a cap ciutadà, sinó tot el contrari, aunar esforços amb un sol objectiu: l' Hospital a Manacor.

A Madrid no han d' oblidar, ni per un dia més que aquesta comarca també existeix i que la voluntat unànim dels ciutadans i dels seus representants legals -ajuntaments i Parlament- no pot deixar-se a un racó. Estam disposats tots a fer sentir la nostra veu; a demostrar que el nostre poble encara alena i que arribat el moment, tots sabem deixar de banda els problemes personals i centrar-nos en un objectiu que no és altre que el de tenir un hospital digne -a partir d' ara mateix- pels nostres majors que han deixat la suor a aquesta terra de Llevant, pels qui an aquests moments treballam i intentam construir un país millor i pels nostres al.lots, perquè no hagin de patir un futur com han patit tans de ciutadans que no trobaren en Son Dureta el remei dels seus mals, potser perquè arribaren tard.

Si aquests motius són convinents, -encara que n' hi ha moltíssims més- és un deure dels ciutadans no esperar les solucions des de ca seva i secundar les iniciatives de la Plataforma. Tots a una ho podem aconseguir. Encara hi ha temps!

Nota importante; Comunicado

Ante la importancia vital necesaria, obligatoria, de auto-aformación de la Par-Forana, para asentar el hospital en la comarca del Llevant la Revista «Porto-Cristo» quiere anunciar:

A) Que; si la participación ciudadana no corresponde a los mínimos exigidos y teniendo en cuenta a partir de premisa tan triste que los vecinos han cometido una traición a los intereses generales de la comarca de Llevant.

1º) La Dirección de esta publicación castigará la indiferencia, con la misma moneda, comunica que a partir de diciembre dejará de publicarse la Revista «Porto-Cristo».

2º) Dandonos de baja en:

Prensa Forana.

Plataforma Pro-hospital comarcal.

Amigos del teatro.

Comite Pro-Centenario, otros muchos compromisos que dejaremos de lado.

porto-cristo

Costa del Llevant

PRENSA
COSTA DEL LLEVANT

ERAN OTROS TIEMPOS



Entrevistamos a:



Miguel Santandreu



Maria Riutort



M^{ra}. Bel Ribot



M^{ra}. Bel Sancho

EDITORIAL

Manifest de la Plataforma Comarcal Pro Hospital a Manacor

La Plataforma Comarcal Pro Hospital a Manacor és ua iniciativa de ciutadans de la Comarca de Llevant, encapçalats pels seus mitjans de comunicació, encaminada a integrar totes les forces polítiques, institucions i entitats ciutadanes per tal d'aconseguir un objectiu prioritari per a tots els ciutadans: l'Hospital Comarcal a Manacor.

Aquesta Plataforma no pretén substituir ni a la Comissió de Seguiment ni a cap altra iniciativa. Simplement, creu esgotades totes les vies «oficials» i creu arribada l'hora de què el ciutadà surti del letarg i, aunant tots els esforços faci sentir la seva veu respecte d'un tema que l'afecta tan directament.

La Plataforma Comarcal pro-Hospital a Manacor té un sol objectiu final: l'Hospital Comarcal a Manacor, partint de la força que reporta l'unió entre tots, partint d'una tasca completament apolítica, apartidista i entusiasta.

Aquesta Plataforma no té altres mitjans que

el seu esforç i l'ajud que ens puguin oferir els ajuntaments de la Comarca, encara que si fos precís, està disposada a cercar els mitjans, de tot tipus, que manquin per a dur endavant les accions que cregui oportunes i que s'anunciaran oportunament.

La Plataforma vol convidar a tots els ciutadans, les associacions culturals, recreatives, esportives, polítiques, sindicats, partits polítics, patronals, entitats de tot tipus sense excepció, a què es sumin a aquest esforç, entenguent que la nostra força està en el treball, l'unió i la convicció què podem aconseguir el nostre objectiu: l'Hospital Comarcal a Manacor. Que no manqui ningú a les nostres convidades. El futur de la sanitat dels nostres pobles i de la pervivència dels mateixs pobles pot estar en joc. Prou d'actituds individualistes i insolidàries. O ens movem ara i demostram que aquests pobles nostres encara existeixen o els poden estendre el certificat de defunció.

Buena Idea

Nota: La Revista «Porto-Cristo» quiere dar la gran noticia en su Editorial, pues la iniciativa que han tenido los padres de los niños que cantan en «La Coral jove de Porto-Cristo» es digna de resaltar:

La Coral tendrá una ayuda, procedente de los niños que componen la Coral, ya que sus padres en su nombre depositarán una cantidad el día 6 (viernes) a el director «Martín Saez»; de esta forma los padres de los alumnos de la Coral dejan claro, que hasta que venga una ayuda procedente del Señor concejal de cultura Sebastián Riera, ellos no van a permitir que decaiga la marcha emprendida pues actividad tan digna como tener una coral en este pueblo.

En la entrega del viernes se espera que multitud de padres, ya que nos han dicho que todos sin excepción estan a favor de aportar distintas cantidades, cada uno dentro de sus posibilidades.

Acciones como esta necesita este pueblo.

Redacción

Bando Municipal

De parte del Señor Alcalde se hace saber:

-Que toda persona que no asista a la manifestación del día 31 a las 10 horas en autobús o en coche particular, será excluido de la sanidad comarcal, y tendrá que ir durante el resto de su vida a los hospitales de Palma.

- También se quiere informar y ordenar, que todos los empresarios, comerciantes, vendedores y negocios en general deben cerrar el día 31 (sábado) para así demostrar una vez, por lo menos, que somos capaces de conseguir algo colaborando todos un poco; colaboración que a la larga nos beneficia a todos.

- Se hace saber a todas las personas de la comarca del Llevant, que la organización de esta manifestación es muy seria, debiendo saber los vecinos que tanto el recorrido, como la sanidad, como las ambulancias, como los cordones humanos, alrededor de la manifestación, como la megafonía etc. está totalmente estudiada a la milésima.

-Digo, digo bien, pues por eso soy vuestro Alcalde, que desde los recién nacidos hasta los mayores y centenarios, necesitan de un hospital, y por lo tanto vamos a luchar hasta el final, para que así sea, ya que esta comarca se debe oír donde más duela.

-Bando, bando... también se hace saber a todos los porto-cristeños, que se revisarán los coches que queden el día 31 (sábado) en Porto-Cristo, tomando nota de sus matrículas, para de esta manera excluirlo de vecino.

-Y para finalizar y siempre de parte de vuestro Alcalde se hace saber: que las adhesiones que ha habido durante estos días, no se pueden leer en un día, ni en dos, por lo tanto lo resumiremos diciendo que toda Mallorca 800.000 personas están a favor de la Plataforma Pro-Hospital Comarcal a Manacor: no seas el garbanzo negro, que siempre hay en la olla.

El Alcalde
Fulano de tal...

**LA COMARCA DE
LLEVANT S'AIXECA**



**HOSPITAL
COMARCAL
A MANACOR**

**PLATAFORMA COMARCAL PRO HOSPITAL
A MANACOR**

Hospital: La Comarca es mou

Jaume Brunet

Qualque cosa es mou a la comarca de Llevant, la nostra, i pareix que per primera vegada tots mos movem junts, el motiu: L'HOSPITAL.

Fins aa, mos havien promès, dretes i esquerres, que si es feia un altre hospital a Mallorca, se faria a Manacor. Cert que feia molt de temps que mos ho prometien, des de l'època de l'U.C.D., amb en Rodríguez Miranda de Ministre; igualment el P.S.O.E., més recentment -abans de les eleccions-, ens feien esperar, però amb l'esperança de que un dia seria realitat, sense desesperar, ja que tothom sap que aquestes coses sempre van molt poc a poc.

Des de fa poc, però, tenim la quasi certa que el nou hospital no es farà a Manacor, sinó a Ciutat. «Razones técnicas» així ho aconsellen. Aquestes raons haurien de ser convenientment explicades, aquí dubtam molt que això sigui tal com mos diven.

Supòs que els «capitostes» tècnics de Madrid no desconexaran que a l'estiu, a la comarca hi ha aproximadament 250.000 potencials usuaris d'un possible hospital. Dic que supòs que en tenen coneixement perquè per arribar a conclusions que tècnicament aconsellen construir-lo a Ciutat, hauran hagut de fer estudis molt detallats.

Però encara que aquests estudis

fossin certs, això no mos consolaria gens, i no donaria solució als nostres problemes sanitaris. Els «mandamassos» del P.S.O.E. que han de decidir pareix que únicament basen la seva decisió en una qüestió tècnica. Jo crec que no és així; que la seva decisió es eminentment **POLITICA**. A Ciutat hi ha molts més votants potencials socialistes que a una comarca de la «part forana» mallorquina. Ja se sap, a Madrid Mallorca és «la isla de Palma». A més, es tracta de recuperar a Ciutat la majoria perduda a l'Ajuntament, i guanyar, tal vegada, una altra Comunitat Autònoma, fins ara inaccessible per als socialistes. És una espècie de càstig a la conservadora «part forana» mallorquina.

Però aquesta no és la forma adequada de fer la política sanitària un Govern, encara que en número de vots pugui ser la més productiva; s'ha d'atendre a les necessitats reals de la població. I a més tenint en compte que tots els poders institucionals de les Illes (PARLAMENT, GOVERN, CONSELL) s'han decantat **unànimement** a favor de l'Hospital a Manacor. Amb els vots favorables dels representants del P.S.O.E. a les Illes. Per això és encara més incomprensible la postura del P.S.O.E. central. Per això és valenta la postura agafada pel Batle i els representants del partit en el Govern a Manacor, recolzant des d'un principi

la iniciativa. Així com tots els altres grups polítics presents a l'Ajuntament.

Per això me pareix perfecta la iniciativa ciutadana de la que ja n'hauréu sentit parlar i que se denomina «**PLATAFORMA COMARCAL PRO HOSPITAL A MANACOR**» i que pretén, esgotades totes les vies i possibilitats legals i de diàleg, dur a terme les accions de força que facin manca per acabar amb una gran manifestació a Ciutat.

O ara, o mai, l'Hospital és de vital importància per a la Comarca, i no només a nivell sanitari, sinó també econòmic. Mallorca tomba massa de cap a Ciutat, en una progressió geomètrica que s'ha d'equilibrar una mica, una de les maneres de fer-ho és no haver-hi d'anar cada vegada que estiguem malalts.

Si volem evitar que la nostra comarca entri en una decadència inevitable hem de fer tot el que estigui en les nostres mans perquè l'Hospital no mos fugi de dins les mans d'una manera definitiva.

Per això estic convençut que tothom recolzarà i donarà el seu suport a la **Plataforma -per començar, el Comité Pro-Centenari de Porto Cristo ja li ha donat-** i de que molts de «portenyos» participarem activament en la lluita per un hospital a 12 km. en lloc de 62.

Bar

APOLO

TAPAS VARIADAS

MANACOR

CA'N PAU

PORTO CRISTO



Calle Alfareria



MAJORICA[®]

JOYAS Y PERLAS

Desde

mi

barrio

Por fin es viernes

Rafael Gabaldón San Miguel
Biel Fuster Bernat

Ante la maravillosa acogida que ha tenido «la plataforma Pro - Hospital Comarcal» no nos queda otro remedio que reconocer, que en esta comarca a partir de conseguir el Hospital aquí las cosas van a cambiar de forma espectacular.

Desde mi barrio destinará a 5 personas para que apunten todos los establecimientos donde prime la traición, y luego cuando se normalice la vida lo haremos público.

No vamos hablar en desde mi barrio del Hospital Comarcal, ya que ahora lo que debemos hacer está relacionado con la práctica.

Imaginémonos por momentos como podría ser esta zona con Hospital, y como es sin Hospital. Ante tanta diferencia pedimos a

todos los vecinos que asistan a la manifestación y se lo pedimos por ellos, los de Madrid ya tienen hospitales varios.

La oposición municipal ha perdido fuerza al tornarse tan sistemática. La foto de Barrull, por ejemplo, en plan reproche, ya se publica hasta cuando choca un camión o se ahoga un turista.

Ya se me había olvidado el detalle de que Juan Moratille no sea español de nacimiento y es que uno suele dar más importancia a otras cosas y no repara en que el primero de los españoles, sin ir más lejos, ha nacido en Roma, tiene apellido francés y está casado con una griega.

Lo que realmente necesita Lola Flores es un buen asesor de imagen.

Contrastes: Mientras en España se estima adecuado celebrar la fiesta nacional con un desfile militar, la academia sueca otorga el premio Nóbel de la paz al Presidente de un país que no tiene ejército.

Al contemplar lo tumultuoso que pueden resultar los de A.P. cuando disponen de una pequeña baza que jugar, aterra pensar en el apocalipsis que habrían montado con lo del Rebot si los implicados no hubieran sido miembros del partido.



¡Y AHORA, ADEMÁS...

PIZZERIA

CON HORNO DE LEÑA!

Calle Sureda, 1 - Tel. 570624 - Porto Cristo

Nos comunican

Que «Ana María Fuster» Porto-Cristeña y suscriptor de esta revista, es una mujer muy bien considerada en el ranquin de ejecutivos-as, que procedentes de esta isla triunfan en multinacionales prestigiosas.

Que la «Boutique Truc» está al *Loro* y sus modelos de otoño e invierno pueden cambiar la moda de este Porto Cristo, tan a la última.

Que «Foto Moreno» está bien surtido de todo tipo de material fotográfico que trabaja el video y los reportajes a una velocidad digno de una escuela de alta tecnología.

Que la discoteca «Stheffanys» está preparando. La gran sorpresa del otoño-invierno, ya nos dirán cosas, pues el invierno es largo y toda novedad nos alegrará un poco este letargo.

Que «Cafetería Nilo» de Manacor, es un lugar donde las diversiones, son inagotables, sin olvidar por supuesto sus maravillosas especialidades.

Nos alegramos

De que «Viajes Campanario» esté a nuestro servicio, pues el que más o el que menos siempre necesita de una agencia de viajes competente y efectiva.

De que el «Restaurante Grill Lloure» esté abierto todo el invierno, aquello es un rincón apetecible y coqueto, que nadie puede olvidar en días señalados. Bautizos y comuniones incluidos.

De que «Renault Manacor», siga en nuestras páginas, eso significa que Antonio Guitart sigue apoyándonos de forma efectiva y gratificante.

De que «Carpintería Joan Mas» se vaya asentando en nuestra vecindad, pues la carpintería en general, es parte de la estética de nuestros días.

De que el «Restaurante Santa María del Puerto» sea un lugar agradable y relajado.

La Cervatana

Mil y más veces, los vecinos y residentes de la comarca del Llevant, nos hemos llevado las manos a la cabeza, por saber y vivir anécdotas, que por muy simples que fueran, se convirtieron en catástrofe, en agonía, en muerte, etc. unas veces (nadie puede ocultarlo por grave que pueda parecer) debido a la lejanía del Hospital, otras por tardanza de las ambulancias, otras veces, por el servicio deficitario e insuficiente que prestan los Ambulatorios, etc.

Ahora y no en otro momento, es cuando debemos manifestar nuestras ganas por conseguir cerca de nosotros un Hospital. Sabemos todos que los grandes proyectos no se consiguen, en la mayoría de los casos, de forma gratuita, y si tenemos un mínimo de responsabilidad, de amor a nuestro pueblo, debemos demostrarlo con acciones directas, comprometidas y claras. Es hora de mojarse un poco el «culo» por algo que nos beneficia a todos.

No sirven en este momento tan

Por el Hospital - Por la vida

delicado y crucial para la Comarca excusas, evasiones, ni justificaciones memas y escurridizas.

Si de verdad creemos en el futuro, si por algún momento somos responsables de un futuro próximo, alejemos de nosotros la cobardía y el egoísmo personal e interesado, debemos marcar unos mínimos para con nuestro compromiso y activar nuestras energías hacia una realidad, que puede traer graves consecuencias para la comarca, en caso de perder el tren del Hospital, y si alguno de nosotros, algún día sus hijos o sus nietos le preguntan alguna vez si estuvo el día de la manifestación, en la cual la comarca en la que vivimos empezó a prosperar, que podamos mirarlos a los ojos con orgullo y con la satisfacción de haber cumplido como vecinos, como personas, etc.

Rafael Gabaldón San Miguel
Miembro de la Plataforma Comarcal
Pro-Hospital a MANACOR

Més de mil persones a l'acte de dimarts

Tothom a la manifestació pro-hospital

S. Carbonell

Dimarts passat entre mil i mil-cincentes persones es reunien al Parc Municipal de Manacor, per a demanar que l'Hospital es construesqui a Manacor. De fet, la gent acudí a l'acte, des de tota la comarca, mentalitzada per anar dissabte a Ciutat.

El moderador de l'acte va ser En Joan Sansó, membre de la Plataforma, qui va ser l'encarregat de presentar als oradors. A la taula hi eren presents els Batles de Manacor, Felanitx i Son Servera, l'ex-Batle de Manacor, Gabriel Homar, en Guillem Vadell d'UGT, Antoni Gomila representant als empresaris, Joan Quetgles representant als joves, Na Maria Duran per l'Assemblea de Dones, i En Miquel Sureda i Tofol Pastor representant a la tercera

edat de la comarca. A més a més, hi havia representants de la plataforma, En Toni Vicenç i En Rafa Gabaldón.

GABRIEL HOMAR, UN POC D'HISTÒRIA

El primer en parlar va ser l'ex-Batle, En Gabriel Homar, qui explicà les gestions fetes per la Comissió de seguiment pro-Clinica Comarcal. Història que per ser més o menys recent, tota la gent coneix.

JAUME LLULL: POTENCIAR LA PART FORANA

En Jaume Llull Batle de Manacor, va parlar a continuació, feu menció especial, a la necessitat de potenciar la part forana davant Ciutat, que en aquests moments està acaparant tots els serveis.



Animà En Jaume Llull als assistents, a participar dissabte qui ve, a les 10 del matí a la manifestació cap a Palma.

MIQUEL SUREDA, LA TERCERA EDAT PARTICIPA

En Miquel Sureda delegat comarcal de la Tercera Edat, animà a aquest sector de la població, a participar en la manifestació de dissabte, parlà de la importància que té la construcció d'un hospital a Manacor, i acabà dient «volem l'hospital a Manacor».

MARIA DURAN, LES DONES A FAVOR DE L'HOSPITAL

Na Maria Duran de l'Assemblea de Dones de Manacor, va ser dimarts vespre la veu de les dones de la comarca, va parlar de la importància que té per les dones que es construesqui aquest hospital a la nostra comarca, ja que elles són tradicionalment les responsables de la salut familiar. Animà a les dones i a tots els assistents a participar dissabte a la manifestació.

EN PÍFOL

Parlà després En Tofol Pastor «Pífol» qui amb el seu humor habitual, demanà a tothom que assistís a la manifestació de dissabte, tot dient que és

millor anar aquesta vegada a Palma que no haver-hi d'anar sempre.

JOAN QUETGLES: ELS JOVES A CIUTAT

Joan Quetgles del Consell Local de la Joventut demanà als joves que també participassin a la manifestació, tot dient que els joves «anirem a fer renou com tots els altres».

RAFA GABALDÓN: «TODOS A PALMA»

En Rafa Gabaldón, membre de la Plataforma parlà de com es va crear aquesta, a iniciativa de la premsa local, i de la importància que té la manifestació de dissabte, va dir que «pensar que nos van a regalar algo es il·lògico», afegint que «pedir el hospital es pedir la vida».

COMUNICAT DELS METGES

L'acte acabà amb la lectura d'un comunicat signat pels metges de Manacor, els quals recolzen totalment la construcció de l'Hospital a Manacor.

Després es va llegir com es desenvoluparà la manifestació. Ja ho saben, dissabte 31 d'Octubre concentració a les 9 del matí, manifestació cap a Ciutat a les 10. Tots a Ciutat per aconseguir l'Hospital Comarcal a Manacor.

Bar Restaurante CLUB NAUTICO

Tel. 57 01 23

Bar Restaurante «LATITUD 39»

Tel. 57 00 11

Restaurante Barbacoa «SA GRUTA»

Tel. 57 01 93

PORTO CRISTO

Supermercado

OFERTAS NOVIEMBRE

CA'S CARAGOL

PORTO CRISTO

- Aceitunas Rellenas de anchoa de 450 G. marca CAMPEONA calidad extra62 ptas.
- Melocotón en almíbar SOL DE ARCHENA bote de 1 Kg. calidad extra.....85 ptas.-
- Cazalla ESTRELLA DE BERNARDO ROS 3/4 l. a.....499 ptas.
- Vino de Benisalem FRANJA ROJA (tinto y rosado)158 ptas.
- Vino de Benisalem FRANJA ROJA (blanco).....210 ptas.

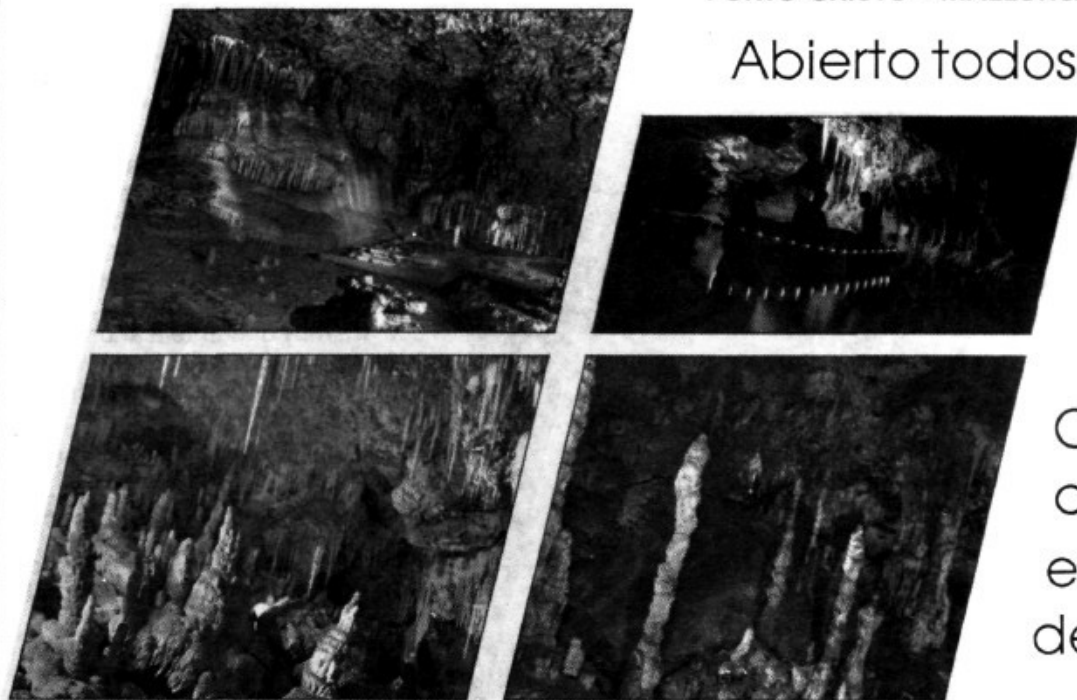
- Compresas Alya protegida: paquete 12 u69 ptas.
- Compresas Leny adherentes: paquete de 20 u.....57 ptas.
- Patatas calidad extra19 ptas.
- Café BRASILIA natural p. 250 G.....169 ptas
- Café BRASILIA mezcla superior159 ptas.
- Vino DON SIMON (tinto, rosado y blanco)92 ptas.
- Magdalenas, redondas, BELLA EASO124 ptas.
- Queso COINGA MAHON 1/2 piezas de925 ptas.



CUEVAS DELS HAMS

PORTO CRISTO - MALLORCA

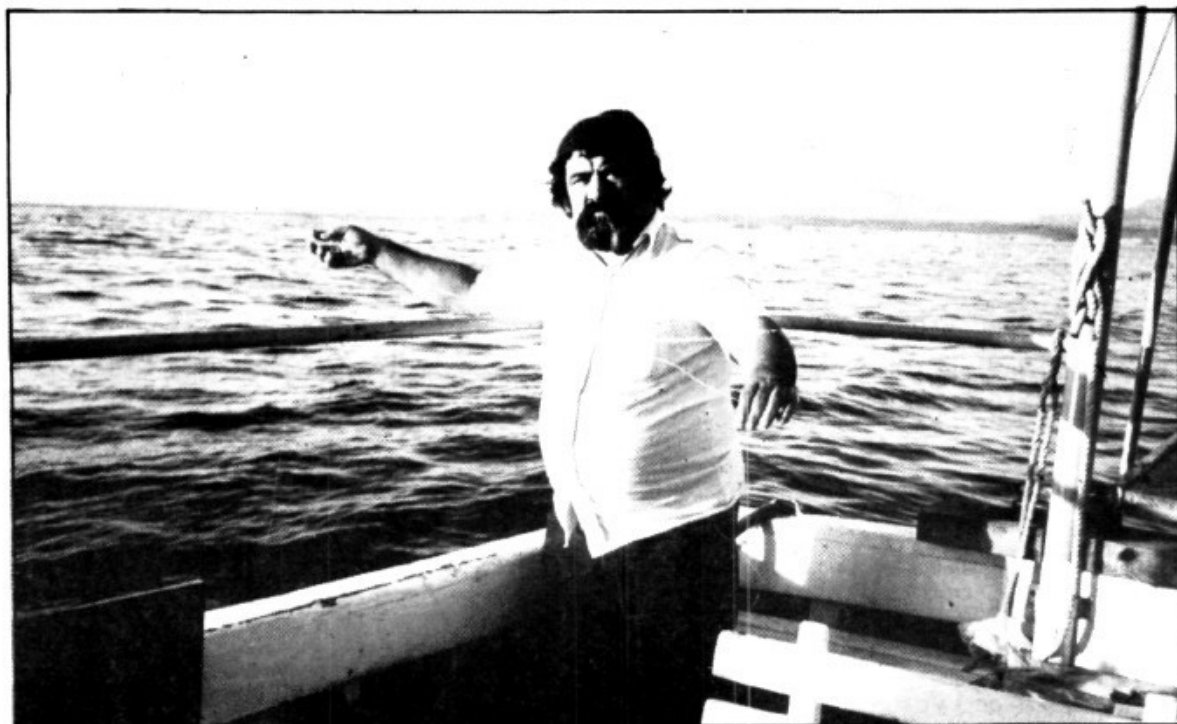
Abierto todos los días



Conciertos
clásicos en
el lago Mar
de Venecia

Entrevistamos a...

Pedro Matamalas Llull «Mini Pedro»



Texto, Redacción, fotos: Juan Tur

Hablar con el «Mini Pedro» es hablar con un testigo presencial de la reciente menos reciente historia de Porto Cristo, ya que él es una de las personas que el turismo ha reconvertido, y desde su barca de pescador, ha tenido que recorrer muchos trabajos para poder permanecer a flote. Su edad lo dice todo, 50 años, por lo tanto nació en el 37, años en los cuales, Mallorca empezó su andadura hasta ser lo que es en la actualidad. Para eso Mallorca ha dejado en la cuneta a los típicos pescadores, que coloreaban el paisaje de esta gran isla tan pescadora, no hace muchos años.

Nos cuenta que la cocina, es un hobby que él hace para poder comer y charlar un rato con los amigos, a pesar que esta cocina familiar, a veces ha servido para frenar ciertos momentos duros e inseguros. Nació en Son Moro, cuando las piedras en Porto Cristo no eran tan importantes y valiosas, desde allí, el «Mini Pedro» ha hecho y dicho todo lo que a continuación narramos.



-Hablanos un poco de tus primeros años.

-Yo empecé a pescar, cuando el Pelat viejo, todavía estaba en plena forma, luego más adelante, cuando me creí con fuerzas para abandonar el Puerto 3 ó 4 días me embarqué en la barca del Bou, allí estuve los primeros 10 años de pescador. Todo era muy diferente a ahora.

-Ya que hablas del Pelat viejo, tu te acuerdas de este señor, tan nombrado en Porto Cristo.

-Que si me acuerdo, el Pelat viejo era de los marineros que iban en barca sin motor (a vela) y no necesitaba de brújula.

-Dices que estuvistes 10 años en la barca del bou, ¿qué hiciste posteriormente?

-Yo me fui de la barca del bou cuando tenía 27 años, ya en la época el turismo empezó a hacerle

sombra a la pesca, y no era tan rentable como para vivir decentemente. Siempre lo diré, vender lo que traíamos a Palma, nos ha perjudicado hasta anularnos.

-¿Qué hiciste después?

-Después me fui y trabajar a las golondrinas de turistas, aquí he pasado la mayor parte de mi vida 13 años. Aunque no era pescar, por lo menos estaba dentro del mar, que es lo que a mi me gusta.

-Segun deduzco, si estuvistes 13 años en la golondrina, eso hace que tengas 40, por lo tanto dime un poco que has hecho hasta los 50.

-Bueno, en esos 13 años o 15 que te he dicho, hay años que yo he provado en otros negocios, por ejemplo llevando bares, te puedo nombrar el «Siroco», el Pau, el Sotano de la Esperanza, el Oro Negro, el Piscis, cuando me cansaba de uno, volvía a la Golondrina. También estuve tres años trabajando en las Cuevas. Que todo cuenta.

-¿Pero a tí en el fondo lo que te gusta es la pesca?

-Sí, pero desde la época del Patró Pelat, Guillermo Barceló, Juan Terrasa, Jaime del Sol y Vida, Doro, etc. unos más jóvenes y otros menos jóvenes, ha llovido mucho y ahora en el fondo a la pesca profesional ya poca gente se dedica y menos mal que queda una barca del bou, que sino, no habría manera que ver pescar a gran escala en todo el puerto.

-Y con el turista ¿qué tal te llevas?

-Los turistas, son en el fondo los que nos dan de comer, por lo tanto

yo creo que les estamos descuidando un poco, y creo que deberíamos tratar un poco mejor al turista. Hay que darles más información y sobre todo en Porto Cristo, algunna diversión, pues hay muchos que encuentran el Puerto muy aburrido.

-Dices que hay poco ambiente en Porto Cristo.

-Yo creo que Porto Cristo necesita

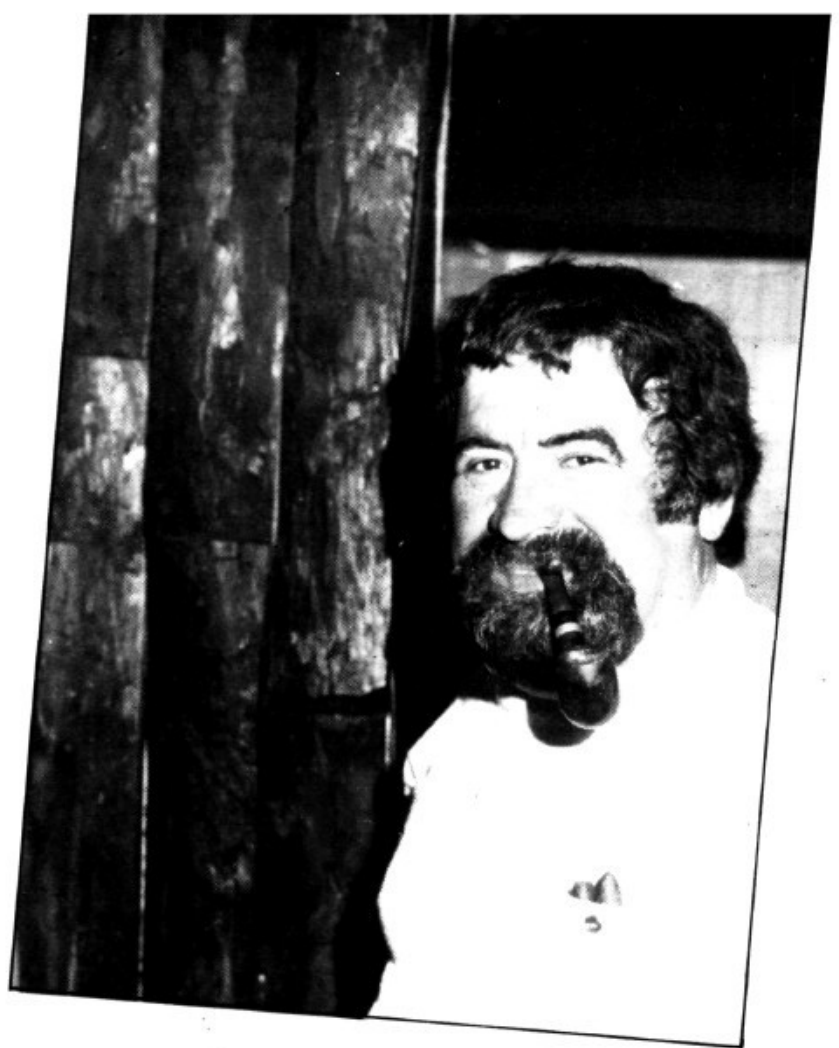
hacer 4 ó 5 hoteles buenos y así generar un poco de ambiente fijo, ya que al haber turistas, los locales podrían ser mejores, y haber más.

-Me decías antes que Porto Cristo es muy bonito.

-Lo decía y lo digo, y todas las personas que lo conocen les gusta otra cosa y es que debe tener mejor ambiente, más turismo de noche, mejor infraestructura, no me quiero liar, Porto Cristo tiene que cambiar porque así lo único que nos salva son, las Cuevas y los de Manacor, cuando vienen los 3 meses de verano.

-No sé si me dejo algo, pero de todas formas te dejo un espacio para que te alargues lo que quieras.

-Te has dejado bastante, pero lo entiendo, también me dediqué una época de sacar a los muertos de las playas cercanas, a bucear. Yo he buceado con Gomis (el Campeón) en épocas que yo era joven me llamaban «el Tigre» por lo decidido y rápido que era. También quiero decir que el Patró Pelat que yo conocí, aparte de Lorenzo Pelat, Tomeu Pelat, etc. era optimista, agradable, animoso, alegre, que hizo que sus hijos fueran todos buenos marineros.



Hepatitis

«Hepatitis» significa, literalmente, inflamación del hígado. Existen muchas causas, pero cuando no le ponemos un apellido entendemos que hablamos de hepatitis vírica. Y de entre todas las víricas básicamente de la A y la B.

El mecanismo de producción de ambas es distinto, y en base a ello podemos establecer la diferencia, pues clínicamente la sintomatología que ofrecen es indistinguible.

La hepatitis «A» se transmite por vía oral-fecal. El virus se elimina por las heces de los enfermos principalmente en fase de incubación y, bien por contacto directo de estos enfermos, bien por contaminación de las aguas (ojo con los mariscos criados en dichas zonas), se adquiere la enfermedad. La incubación es de unos 30 días y produce pequeñas epidemias en esta época del año.

La hepatitis «B» se transmite principalmente por contacto con sangre infectada, ya sea por contacto con jeringas (caso de heroinómanos), o también los instrumentos de higiene diaria: cepillos de dientes, peines, hojas de afeitar, que pueden producir pequeñas hemorragias que sirvan de puerta de entrada al virus; también la picadura de mosquitos pueden transmitirla. Está comprobado que el virus se elimina con el semen, por lo que por vía sexual también puede transmitirse.

La incubación es más larga, alrededor de 90 días, e incluso más.

Ambas dejan inmunidad permanente, pero no del tipo contrario. Es decir, el que padece una hepatitis «A» puede padecer una «B» y viceversa.

La clínica de la hepatitis comienza como un cuadro gripal: fiebre, dolor generalizado, gran agotamiento, vómitos y, en ocasiones, diarrea. Los fumadores aborrecen el tabaco, y en todos los enfermos existe inapetencia.

Posteriormente la retención de bilis y eliminación de pigmentos produce orina oscura (es este el primer síntoma); las heces se vuelven blancas, y la piel y las mucosas adquieren un tinte amarillento: a esta coloración se le llama «ictericia». No todas las ictericias son producidas por la hepatitis, ni todas las hepatitis cursan con ictericia. En ocasiones, en el curso de un análisis rutinario, se aprecian alteraciones que nos ponen sobre la pista.

A partir de aquí, la enfermedad dura entre 20 y 40 días. El control analítico y la sintomatología del paciente, la desaparición de la ictericia, y del agotamiento, nos sugieren que la enfermedad va curando.

No es necesario un aislamiento del enfermo. La fase más contagiosa es antes del período icterico, y aquí no podemos evitar el contagio; pero sí es útil mantener medidas higiénicas, tales como útiles de cocina, vasos, platos, etc. y de higiene personal, de uso exclusivo del enfermo.

En cuanto al tratamiento, es importante que el paciente guarde reposo durante la fase aguda.

La dieta clásica, pobre en grasas, no tiene ningún fundamento científico, sino que se aconseja una dieta variada y principalmente en el período de inapetencia en el que el pa-

ciente puede tomar lo que guste. Recientes estudios parecen demostrar que una dieta rica en grasas (todo lo contrario de lo que se hacía antes) acelera la curación de la enfermedad.

Los medicamentos no tienen una utilidad científica demostrada, aunque, lógicamente, se emplean.

Por supuesto, abstinencia de alcohol durante un período de 6 - 12 meses, y consultar antes de tomar cualquier fármaco, pues existen algunos que pueden dañar al hígado.

La enfermedad progresa normalmente hacia la curación, aunque en ocasiones, raras, una hepatitis fulminante puede segar la vida del enfermo, y en otras, evolucionar hacia la cronicidad. En este sentido, es mucho más benigna la hepatitis «A» que la «B»: tiene menos complicaciones y mucha menor evolución a la cronicidad.

Finalmente, en la prevención de la hepatitis «A» es importante un correcto saneamiento de las aguas, la ebullición de mariscos y alimentos sospechosos, y la eliminación de heces y orina de los enfermos con precaución.

En cuanto a la hepatitis «B» es imprescindible el cuidado de útiles de aseo personal, el no compartir jeringas y material contaminado con sangre. Son especialmente receptivos de este tipo de hepatitis los drogadictos, los hemofílicos y, como no, el personal sanitario que se pincha accidentalmente en el curso de manipulación con material contaminado.

Bernadí Bou



Tintorería
Lavandería

MIGUEL

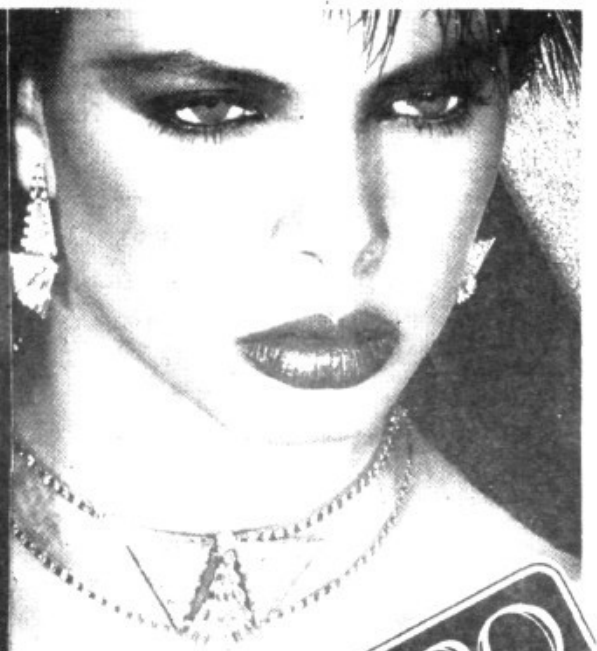
Calle Puerto, 40
Tel. 57 02 65 - Porto Cristo

BAR RESTAURANTE

CA'N TONI

Ideal para bodas y comuniones y
servicio a la carta mariscos
pescados y carnes frescas

Avd. Juan Servera y Camps - Tel. 57 06 48
PORTO CRISTO



JOYERIA
RELOJERIA
Mariant

Juan Literas, 22 - Tel. 550892 - Manacor



EL ORO
REFLEJA
SENTIMIENTOS



ROPA

Paseo del Rivet, 3
Porto Cristo
Tel. 57 12 94

S'ACABA EL VERANO

Si señores, se acaba el verano, ya no se ven bañistas, ni gente comiendo pollos, ni solen en beruvclas por la noche... pa montar chow!



Ni se podran ver a esas Mozas nórdicas que nos dejaban pasmosos y apabucados en las barandillas del paseo de la playa....



→ Y es que el

Verano s'acaba por culpa de las empresas como GALERIDS O EL CORTE INGLÉS, y es que estas en agosto y t'hacen propaganda de estufas, abrigos de pieles, bufandas, de la moda invierno y del cacao lat bien caliente... (Te jode)

EN GALERIDS YA HACE FRIO

-Feliz Navidad-
-en agosto-

Pos vale! Pos m' duebro,
Aqui estamos a 42° D la sombra

VDYD

Y el puerto poco a poco se va quedando con 2 gatos, pos tal vivuelo se va pa Manacor, y que paz... tranquilidad... hay... menos las fures de semana que bajan otra vez de las tierras altas

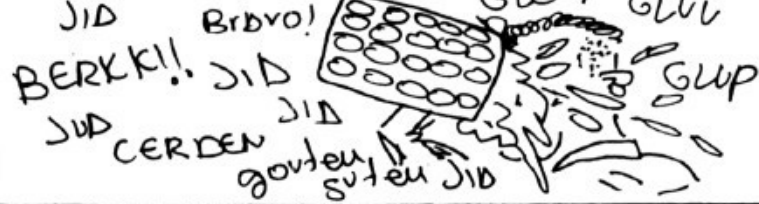
El Ho en invierno

Nex 87

... antes ese pisarse, no poder moverte, colozos en las gias, (en el mismo puto si, si...) entre una multitud de güiris, autocar-es, paucias de gualados...



Lo que más pena me da es no poder ver a esas 4 bestias asilvestradas... bebiendo jaras de litro a trago cada una y contando chistes malos a watan... Es que me partía el culo solo con verlos....



PERO QUE VAMOS A DECIRLE S'ACABA A ESPERAR A QUE LLEGUE EL PROXIMO VERANO, DENTRO A LOS ANUNCIOS DE LA TELE A LO MEJOR ESTE AÑO, EL VERANO EMPIEZA POR EL 1º DE ENERO... cuando empiezen a anunciar helados refrescos y cacao lat bien frío



XVI CONCURSO DE

VILLANCICOS

PORTO CRISTO 1987

(Sólo para no profesionales)

Organizado en la Parroquia de Ntra. Sra. del Carmen de Porto Cristo
por el Patronato del Concurso de Villancicos

y subvencionado por:

**EL GOVERN BALEAR - EL CONSELL INSULAR - EL AYUNTAMIENTO
de MANACOR - La ASOCIACION DE VECINOS de PORTO CRISTO
y Bancos, Comercio y Particulares de Manacor - Porto Cristo**

Más de 850.000 pts. en Premios y Trofeos

ELIMINATORIAS: los Viernes 27 de Noviembre, 4 y 11 Diciembre

GRAN FINAL: Viernes 18 de Diciembre

FIESTA DE ENTREGA DE PREMIOS: Sábado 26 Diciembre

Con la actuación de:

Solistas de la Categoría Especial

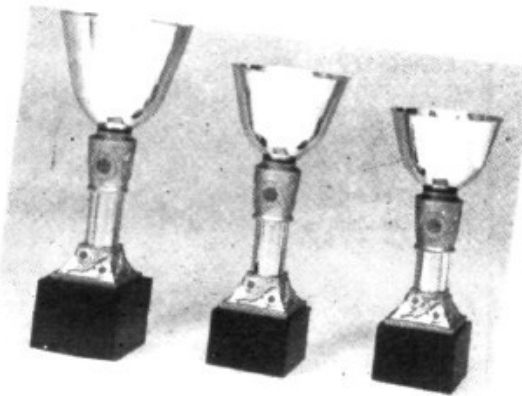
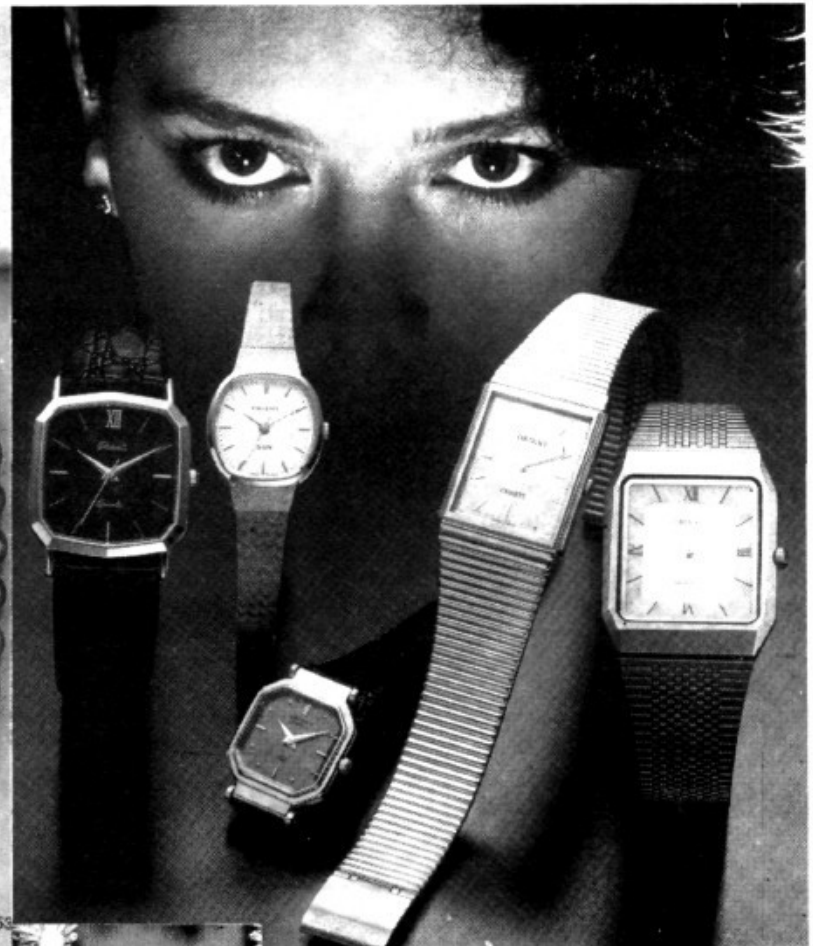
**PARA INSCRIPCIONES y SOLICITUD DE BASES: Parroquia de Porto Cristo - Tel. 57 07 28
(del 24 de Octubre al 22 de Noviembre)**

Con la colaboración especial de

Caja de Ahorros "SA NOSTRA"

PON ORDEN A LA

BELLEZA DE TU VIDA



Las arenas movedizas del matiz

Muchos españoles destacados, tales como críticos, periodistas, profesores, comediógrafos... etc, eran franquistas. Así pues, a partir del año 75 se sintieron como el nadador a quien se le acaba el agua. Los más obtusos fueron desapareciendo de la circulación, pero muchos cuyo talento o profesionalidad son evidentes, continuaron ejerciendo tranquilamente previo reciclaje del estilo y adaptación a los nuevos tiempos. Son estos personajes quienes de vez en cuando y para que nadie dude de su actual condición de demócratas, proclaman su repulsa a las dictaduras añadiendo ostensiblemente: **DE CUALQUIER SIGNO.**

Hacen bien en generalizar de esta forma y no sería correcto pedirles más. Pronunciándose en contra de la dictadura, sea del color que sea, descalifican de refilón, si no al General por lo menos a su régimen y así, el acceso a la condición de demócrata queda expedito.

Uno está también en contra de las dictaduras de izquierda o de derecha, porque toda dictadura tiene el denominador común de la ausencia de libertad, pero homologarlas frívolamente es cometer una gran irres-


pensabilidad intelectual. Es casi como negar la diferencia entre la izquierda y la derecha.

En una dictadura de derechas se accede al beneplácito oficial si se es el Nuncio o el presidente de una multinacional o el propietario de extensos cotos de caza o si se es un financiero audaz, mientras que en una dictadura de izquierdas el apoyo oficial se obtiene si se es un estudiante exitoso, un técnico cualificado o un obrero especializado. Las dictaduras de derecha prodigan sus simpatías a la Iglesia, a la clase acomodada, a las familias influyente, es decir, a una esfera social que no necesita de apoyos porque ya le va estupendamente. Las dictaduras de izquierdas en cambio dedica sus mimos y protección a la clase obrera, al proletariado, es decir, a una capa social que sí necesita apoyo porque desde siempre ha sido la clase más humilde y esforzada.

Repudiamos el totalitarismo, de acuerdo. Pero no homologuemos tan a la ligera. No es serio.

Gabriel Fuster Bernat

Una mujer violada no precisa demostrar que se resistió, según el Supremo



CAFETERIA NILO

ESPECIALIDADES:

- Lomo adobado
- Pinchos
- Pollos al ast
- Tapas
- Bocadillos

SALA DE BILLAR

Via Portugal esquina Solimón - Tel. 55 57 24 - MANACOR

Una sentencia de la Sala Segunda del Tribunal Supremo afirma que la víctima de una violación no debe demostrar «una resistencia heroica» al agresor para probar la veracidad del ataque. Esta sentencia modifica el criterio seguido hasta ahora por los jueces, que exigían a las mujeres víctimas de una violación pruebas de la clara oposición a la agresión.

El fallo judicial considera que condicionar la credibilidad de la agresión al grado de oposición de la víctima constituye un trato discriminatorio e inconstitucional hacia la mujer.

La sentencia dictada por la Sala Segunda del Tribunal Supremo confirma un fallo de la Audiencia de Barcelona de julio de 1986. La Sala Tercera de lo Penal de la Audiencia condenó a Diego Parías Lahoz a 25 años de prisión por un delito de robo con violación, cometido el 1 de septiembre de 1985 en Barcelona.

La víctima, cuyas iniciales son G.E.A., fue asaltada en el portal de su domicilio, donde fue robada y violada. El agresor le amenazó con una navaja. Los magistrados del Supremo han considerado ahora que ser amenazado con una navaja «es suficiente intimidación para atemorizar a una persona».



SOS 3

CALA MILLOR

EL ORO

es mi moda

Joyería
MAYTE

C/. Puerto, 14
Tel. 57 12 44
P. CRISTO

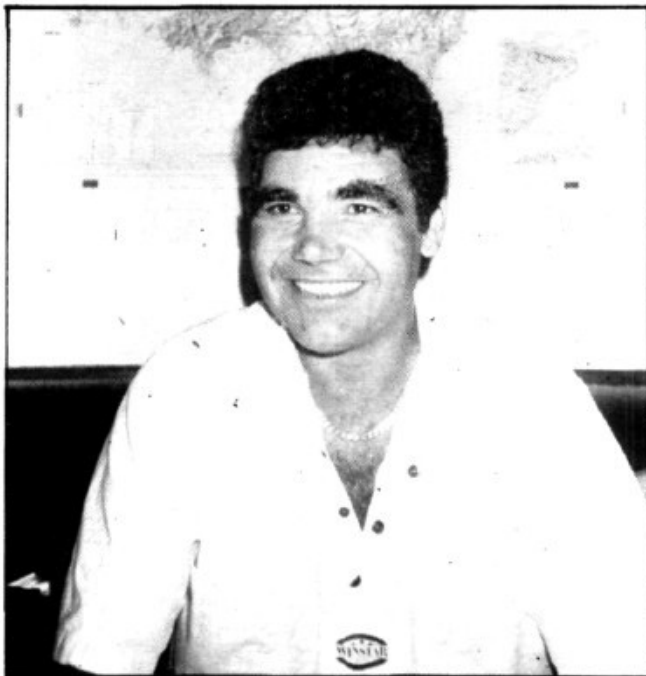


Sicologías románticas en la distancia

Hoy tenemos en nuestras páginas un nuevo colaborador, pero, esta vez, podemos cambiar que es un colaborador especial, ya que sus escritos proceden de Alemania y más concretamente de Berlín.

Hoy empezamos el apartado con una presentación y una poesía a modo de saludo, pero posteriores entregas estarán marcadas por entrevistas a personas que han disfrutado vacaciones y que darán su opinión de como se ve la isla desde Alemania, ya después de relajada la primera impresión por supuesto que habrá poesías y artículos, lo que está claro es que la opinión de los que nos visitan nos debe importar mucho, ya que en un futuro podemos enmendar ciertos errores que tengan lógica.

Bienvenido a nuestras páginas y que podamos dentro de muy poco tiempo volver a vernos.
Gracias.



En vuelo

Un beso de la Mar, a los cuatro vientos
impregna sensualidad en las costas altivas
divisad los acantilados rocosos.
Las olas provocan, danzan, se expanden
adentrándose en calas húmedas, acariciando la arena
con un gasto entendido, variando un ritmo,
una tentación sensitiva erótica.
Esparce sus brazos brillantes de reflejos
un insospechado momento del cielo en armonía
expectante testigo de un acto, de un incógnito.
Emulación rezuma la piel, el ser una osadia
un deseo de unirse al espectáculo envolviéndonos
Principios dilatándose, deleitándose en una
extensión enorme del espectador en vuelo.

RESTAURANT
Ses
COMESANT



Av. Pinos, 50 - Tel. 57 04 57 - PORTO CRISTO

Restaurante
EL PATIO
COCINA INTERNACIONAL

Calle Burdils, 53
Teléfono 57 00 33

PORTO CRISTO
Mallorca



Ajuntament de Manacor

ANUNCI

A tots els ciutadans/es

S'ha posat a cobrament el Padró de «RECOLLIDA DE FEMS» corresponent a l'any 1987.

El seu import es farà efectiu a la Recaptació Municipal, els dies feiners i de les 8 a les 14'30 hores a les Oficines Municipals, Plaça Convent.

Gràcies
DELEGAT D'HISENDA

AVIS:

No es tolerarà que, al marge de la legalitat, es facin edificacions o parcel·lacions dins d'aquest Terme Municipal.

L'Ajuntament utilitzarà tots els mitjans legals possibles per a mantenir el necessari ordre urbanístic.

S'aconsella als ciutadans que abans de procedir a la compra de terrenys, s'informin de les seves possibilitats d'edificació.

Els Serveis d'Urbanisme, diàriament de 12 a 14 hores, facilitaran la informació que calgui.

LA COMISSIÓ D'URBANISME

BIBLIOTECA PÚBLICA MUNICIPAL

Es comunica als ciutadans que poden disposar del servei de consulta i préstec de llibres de la Biblioteca Municipal de dilluns a divendres de 16'30 h. a 20 h.

COMISSIÓ DE CULTURA

ANUNCI DE CONTRACTACIÓ

La Comissió de Govern d'aquest Ajuntament en sessió de dia 4 de Setembre de 1.987, adoptà, entre altres, l'acord següent:

Aprovar la Memòria Descriptiva i pressupost de les obres de «Instal·lació contraincendis de l'Escorxador Comarcal» per un import de 996.912 ptes.

També en la mateixa sessió s'acordà contractar

directament l'execució de l'obra avantdita i aprovar el Plec de Condicions Econòmico-administratives que han de regir-la.

Les empreses interessades en la realització de l'obra de referència poden presentar les seves ofertes dins un sobre tancat en el Registre General d'aquesta Corporació durant les hores d'oficina, fins el dia 9 de Novembre de 1.987. Acompanyaran a l'oferta:

-Declaració jurada en la que declarin, baix la seva responsabilitat, no trobar-se incurs en cap dels casos d'incapacitat o incompatibilitat assenyalats en els articles 4 i 5 del vigent Reglament de Contractació de les Corporacions Locals.

-Còpia del D.N.I. o quan es tracti de persona jurídica escritura de constitució de la mateixa.

-Rebut justificatiu d'haver efectuat el pagament de la quota de Llicència Fiscal en el Municipi de Manacor.

Manacor a 15 d'Octubre de 1.987
EL TINENT BATLE DELEGAT D'URBANISME
Signat.- Bartomeu Ferrer i Garau

ADVERTIMENT

Es comunica al ciutadans que dels dies 2 al 6 de novembre, el recaptador municipal es desplaçarà a l'Oficina Municipal de Porto Cristo per tal de facilitar el pagament de les taxes de recollida de fems i demés arbitris municipals.

Hores d'oficina: de 16 a 19 hs.

Oficina Municipal

C/ Gual, 31-A

Tf. 57 01 68

Manacor, 20 d'octubre de 1987

El Batle

Sgt. Jaume Llull i Bibiloni

AJUNTAMENT DE MANACOR

S'Aconsella als ciutadans que tinguin intenció d'adquirir terrenys dins aquest terme municipals, que abans de procedir a la compra s'informin de la seva situació urbanística.

Els Serveis d'Urbanisme de l'Ajuntament facilitaran la informació necessària de dilluns a divendres i de 12 a 14 hores.

Manacor, 14 de setembre de 1.987
COMISSIÓ D'URBANISME DE L'AJUNTAMENT DE
MANACOR

Entrevistamos a ...

Antonia Bonet Terrassa

Antonia Bonet, más conocida por «Sa madona de's Teléfonos», es una señora que tiene muy mucho para contar, es nacida aquí en Porto Cristo, el pasado 23 de Abril cumplió 79 años. Ella fué durante gran parte de su vida el eslabón de La cadena que unía a otras personas. Por aquel entonces, cuando reinaba La Escuela Nacional de niños Marítima y Pesquera, en plena calle mayor, el Bar Peseta, Ca'n Centeno, el Bar Melis, Ca'n Busco (donde hoy es un banco), Ca'n Doro (para pasteles) y Ca'n Barceló, el Bar Jaume. En esta entrañable calle la sra. Antonia cumplía su labor de empleada de Telefonos, vecina de Ca Na Capellana, enfrente de Ca'n Nadal, donde hoy reina la tienda Bon Gust. Vecina de Madó Caminera que vendía billetes de camiona rumbo a Manacor y Palma, el Bar Ca'n Nofre Melé, etc.

-Sra. Antonia, Vd. tenía la centralita de Teléfonos de Porto Cristo pero, ¿se acuerda de los primeros establecimientos que pusieron el Telefono?

-¡Si que me acuerdo!, ¡claro que me acuerdo!, me los sé todos de memoria: el 1º fue D. Juan Servera, seguido de Cuevas del Drach, Hotel Perelló, Hotel Felip, Ca Na Santena, Cuevas del Hams y Juan Ferrari «camionas Manacor-Porto Cristo».

En 1933 se colocó aquí en Porto Cristo la central de Teléfonos con estos siete primeros.

-Entonces el Telefono aquí en Porto Cristo data de antes de la guerra.

-¡Huy la guerra!, a mí cuando estalló la guerra me hicieron prisionera a causa del teléfono, nos cogieron a mi hermano Juan y a una servidora porque creían que mi hermano era el presidente de Falange, pero no lo era. Estuvimos prisioneros en casa hasta el día siguiente que tuvieron la retirada. Por cierto cuando entraron ya habían cortado los hilos del teléfono a la altura d'els Hams y luego aquí ellos con un machete me patieron La central y el locutorio.

-¿Entonces lo rompieron todo?

-Así es, nos dejaron incomunicados, con lo que destrozaron por Els Hams ya estaba todo Porto Cristo incomunicado, pero como que ellos no entendían de estas cosas luego en casa me hicieron el desastre.

-¿Y dice que estuvieron con Vds. hasta el día siguiente?

-¡Si, así es!

-¿Traerían comida, no?

-¡Que va! yo les tuve que dar de comer y cenar.

-¿Cuántos eran?

-Siete, había un militar, no se de que graduación pero te diré que durante todo el tiempo de la cena estubo apuntandome con un revolver, fué cuando padecí más miedo.

-Pues tuvisteis una mala cena

-No, yo no cené, teníamos una sandia en la despensa, grande, her-



mosa y se la comieron toda, también tuve que hacerles tortillas, en el portal siempre había uno de guardia con el fusil en la mano.

-¿Y en su casa sólo se encontraban Vd. y su hermano?

-Así es, mi hermano Juan y una servidora

-¿Y los otros donde estaban?

-Mis padres se habían ido y...

-Entonces...¿no estabais casa-da?

-No, pero ellos, los republicanos buscaban a mi novio pero les dije que no sabía donde estaba y efecti-

vamente luego lo ví pasar en un camión lleno de soldados que iban al lugar donde había ocurrido el desembarco.

-Bien, ¿y el teléfono estuvo siempre en la calle mayor?

-¡No!, el teléfono cuando se instaló aquí por primera vez en Porto Cristo fué en donde hoy está el estanco.

Este portal que hoy es la entrada al estanco se abrió a causa del teléfono, antes era una ventana y la gente tenía que entrar en la casa, pero pensamos convertir la ventana



en portal y así ya no entraba todo el mundo por la casa.

-Pero, yo siempre conocí su centralita de teléfonos en la calle Puerto, ¿cuándo se hizo dicha mudanza?

-Verás, cuando me casé pedí que me la traspasaran a casa, pero yo también viví en la calle Rector Pedro Gelabert, ¿sabes? donde Tomeu Melis tenía la tienda de comestibles, allí nació Pepín. Como que yo era la encargada de teléfonos, tenía derecho a reclamarlo y me lo cedieron

-¿Cuántos años hace que dejó Vd. la centralita de teléfonos?

-Dieciseis años, primeramente me instalaron la centralita en la planta baja, donde hoy se llama Bon Gust, enfrente del Autoservicio Nadal, esta casa era de Lorenzo Morey «en Busco» y me dijo: «toma, hazlo como quieras, a tu gusto», antes había habido un bar en esta casa ¿sabes?, la dueña era Angelita Fita, no me acuerdo el nombre del bar, tendrás que disculparme, a la izquierda había una habitación que me gustó para instalar el teléfono y así se hizo.

-¿Cuántos teléfonos había en Porto Cristo después de la guerra?

-¡Uy! más de cincuenta y todos tenían que acudir a mi para hablar, no era automático como ahora que marcas y ya está. La Guardia Civil, médico, monjas, para todo el mundo Antonia, una servidora era la cadena de todo el mundo, todos estaban atados por mí. De todas maneras yo doy gracias a Dios de haber tenido

el teléfono porque fui siempre apreciada y querida por todo el pueblo de Porto Cristo.

-Hoy aún lo sigue siendo, yo lo sé

-No Juan, hoy la gente ya no se acuerda de mí.

-Está Vd. muy equivocada, hoy estoy aquí representando la revista y hablando con Vd. en prueba de ello, por petición popular, por lo tanto cuente que la escucho.

¿Estaba Vd. de guardia las 24 horas del día?

-Así es, mi casa no se cerró jamás, ni de día ni de noche.

-¿Cuánto costaba por aquel entonces instalar el teléfono?

-A los siete primeros no les costó ni un céntimo pero luego, a los siguientes les cobramos 100 ptas.

-A causa del teléfono, ¿Vd. sabría muchos secretos de los ciudadanos que hablaban por el hilo mágico?

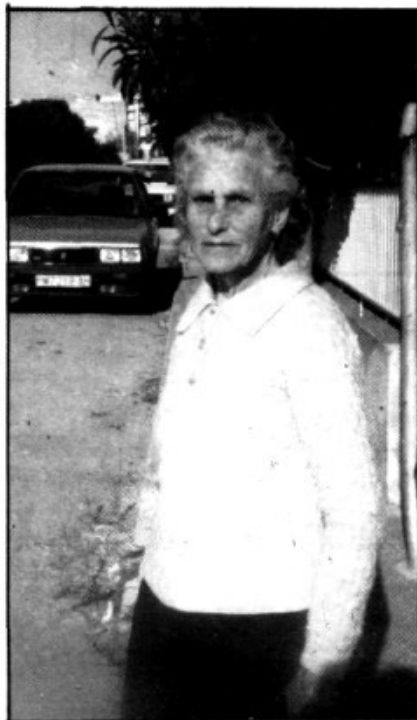
-Así es, pero nunca nadie tuvo problema alguno, siempre supe guardar cualquier tipo de secreto.

-Y los abonados, ¿cómo pagaban el teléfono?

-Cada mes les pasábamos un recibo, los negocios pagaban 30 ptas. y los particulares 15 mensuales, con esta cuota tenían derecho a llamar cuantas veces quisieran, aquí a los pueblos vecinos, las conferencias valían 3 ptas. cada una.

-¿Cómo se presentaba la gente cuando quería hablar con otra persona?

-Por ejemplo: D. Gabriel Fuster siempre decía, «Dios te guarde», y



luego me pedía el número que quería, eran muy educados, se portaban muy bien. Yo también me porte como me tocaba, de mi boca nunca salió nada de lo que se me confiaba.

-Vd. era como el confesor, sólo que no podía absolver.

-Así es.

-Bien, le voy a hacer unas fotos y ya verá Vd. que guapa la saco.

-No, no me tienes que retratar así sin más ni menos, además, ni estoy peinada ni bien vestida.

-De acuerdo, entonces deme su número de teléfono y antes de venir la llamaré, le hare las fotos después de comer.

-¡Huy!, hace cuatro días que tengo el teléfono roto y no me lo arreglan.

-Esto no es posible, a Vd. no la pueden dejar sin teléfono.

-Pues ya lo ves, el sábado no trabajan, el domingo tampoco y hoy que es lunes es la Virgen del Pilar, ya vendrán cuando quieran.

Hay que ver que cosas tiene la vida.

Textos y fotos: Juan Tur Santandreu

SOS:3

CALA MILLOR

Desinformar

En el «Manacor Comarcal» de la passada setmana va aparèixer una notícia digna, en el meu entendre, del pitjor dels periòdics sensacionalistes.

Molts de vostès l'hauran llegida. Fa referència a un dels bars del carrer Alfareria, amb unes manifestacions molt properes a les denominades «de Jutjat»; intentant desacreditar de la forma més baixa, un negoci de la nostra localitat.

Arrel d'un petit incident, el redactor del Manacor fa una sèrie de deduccions i afirmacions incertes i absolutament infundades, a part de ser inoportunes i impertinents, i dirigides única i exclusivament a desprestigiar el local al que al·ludeix, mogut no sabem per quines obscures intencions o interessos.

Més li valdria a l'afamat redactor informar-se bé abans de fer aquests tipus d'escrius, per bé de la comunitat i pel seu propi, ja que tots ens veim en perill de caure-li algun dia malament i veure'ns ferits i maltractats per la seva ploma.

La veritat és que, com podran comprovar «in situ» tots el que ho vulguin allà «no se le saca el dinero a nadie»; hi va qui vol i consumeix el que vol. A més, ens consten els veritables esforços de la seva direcció per evitar els fets que és acusat en el setmanari al·ludit, a vegades amb perill per a la seva pròpia integritat. I és palpable que ho estan aconseguint, ja que en el lloc esmentat ja no es veuen determinats personatges; l'ambient és agradable, com en els demés bars de la zona i

allà on s'hi produeixen els altercats que se li atribueixen.

Sàpiga l'informador del «Manacor» que és molt fàcil desprestigiar i difamar una persona escrivint el que allà es publica sense conèixer en absolut els fets i amb la lleugeresa amb que s'ha fet, cosa que no es pot permetre cap publicació seriosa, ja que això pot minvar la seva credibilitat.

M.A. SUREDA



The advertisement features a central graphic with the text "BAR ON OFRE" in large, bold, outlined letters. Above the word "ON" is an illustration of a sandwich. To the right of "OFRE" is an illustration of a beer glass and a martini glass. Below the main text, a horizontal arrow points to the left, with the text "a dos pasos" written inside it. At the bottom left of the graphic is an illustration of a coffee cup and saucer. At the bottom right, the address "Carrer Carabelas, 18 - PORTO CRISTO" is written in a smaller font.

POPPIUM



SPORTS

Avda. Amer, 9

07680 PORTO CRISTO

MIGUEL MAS

ROTULOS

Tel. 55 10 96 - 55 35 77 - MANACOR

EN CALA MILLOR NO SOLO CABEN LOS TURISTAS

VISITE LA NUEVA TERRAZA CAFETERIA
TALAYOT Y DISFRUTE DE UNA NUEVA
CONCEPCION DEL ESPACIO

CERVEZAS A PRESION

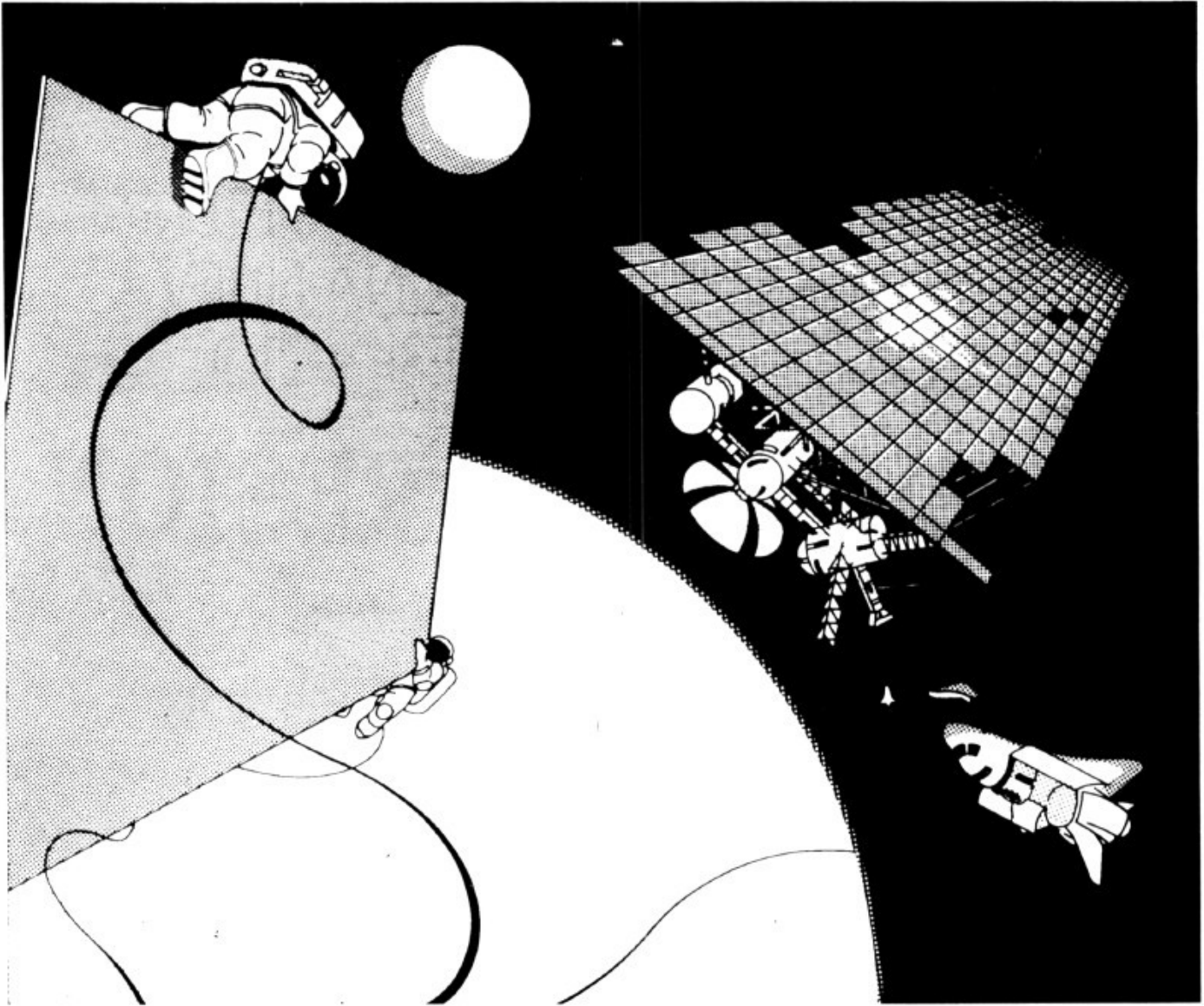


HOTEL TALAYOT



CALA MILLOR

Historia de las Islas Chochonis



El último almendro - siglo XXII y (II)

Miguel Domínguez

-¿Qué parte nos vas a dejar, el muslo o la pechuguita?...

-Corté el asado por la mitad, y comencé a masticar uno de los muslos. comer carne, es un rito silencioso,, y orgásmico; instintivamente mis manos dibujaron un gruñido de aviso, y me separé unos metros de los compañeros. Sentados, parecíamos formar un triángulo irregular, en el que yo ocupo el vértice más alejado. En mi cabeza burbujaban mientras tanto, algunas preguntas. Soy una persona con el título de mujer. Entre nosotros, sabemos que en nuestra federación de las siete islas, ser mujer significa pertenecer a la clase dominante.

El Consejo Asesor está formado indistintamente por hombres y mujeres, en la proporción de dos tercios de hombres y uno de mujeres. Teóricamente tendríamos que perder todas las votaciones, ya que tiene que existir mayoría natural,... En la praxis, solo presentan propuestas las mujeres, y están aprobadas antes de presentarlas. En realidad, los hombres..., ..., nuestra habilidad dialéctica, consigue, (lamentablemente no siempre), resultados óptimos, debido a la torpeza por descubrir cazaderos nuevos que poseen los hombres. Todos sabemos, que las mujeres chochonis hace unos doscientos años rompieron violentamente la esclavitud del macho, y

cambiaron el sistema.

A nosotros las jóvenes todas estas historias políticas, de las ancianas cazadoras, nos suenan los cascabeles (los dientes del babalhu) (recuerdo lo bueno que está el Babalhu a la vizcaina) tengo ganas de hacer el amor, con el «compa» que camina delante pensar esto me divierte. Por eso hoy siento que estoy lejos de las pocas leyes que todavía existen, y que alguna vez tendremos que derribar. Yo sé que el tiempo, y el espacio no existen.

El Consejo asesor, envía periódicamente nuestros grupos, a los túneles interiores... el propósito teóricamente nos lo explican a lo largo

de toda nuestra educación en...«el basurero». Somos como los dedos de una mano, en nuestra sociedad todos somos iguales («pero hay algunos que son más iguales que otros»). Hoy estoy convirtiéndome en una violadora de leyes; joder que mierda! Los cazadores funcionamos por la inercia de crear. Todo es movimiento, todo se mueve. Por eso el cazador tiene que aprender, agarrar, a ser como el centro de la rueda nuestro entrenador, nos ha educado para funcionar como ratones en un tunel psicométrico; este mundo mi amor, es muy excitante. El consejo asesor y los buscadores de cuevas con los sonares han descubierto que existe una gran ciudad. Ninguna explicación geológica posible, quedó atrapada como es un suspiro. Dicen que tenemos que encontrar el queso. Hay una obsesión en el mundo adulto por encontrar las huellas del pasado, hay una traición al mismo tiempo sobre el futuro. Existe un desprecio total por el ahora. Se piensan que somos tontos...

El Consejo asesor, habla de nuestra incansable búsqueda, sobre el conocimiento, y defensa de nuestra cultura. No sabemos nada de nosotros, después del hundimiento, apa-

recieron los «crupos» «las familias» y... así hasta hoy. Debemos llegar a la ciudad, para encontrar las videotecas y acceder a las memorias de todos los Dysks que podamos recuperar.

Lo que en realidad buscan los viejos cazadores es el metal amarillo, y las piedras que brillan. Por eso han hecho leyes. No conocemos el nombre de la ciudad, tras de nosotros van quedando nuestras manos, fosforesciendo en la oscuridad, rojos, amarillos, verdes.

Es muy agradable preparar una pasta con aceite y ocre y apretar contra una pared blanca, cuando quitas la mano, formas parte de la pared. Tu mano está allí y te mira. Siempre sonríe. Y lo que en realidad buscamos los jóvenes ¿qué és? Se me sonríe el yo, y me sonrío de placer...

Hace unos meses, una compa de esgrima encontró una especie de torreón, hacia abajo, era como un pozo con escalera, levantada una ventana con el cristal entero, pasó al interior, habitaciones, restos, y algo más inmenso, un generador, nafta y un video que había grabado noticias de unos días antes al hundimiento.

Se veían allí unos cargueros y petroleros, (naves de tráfico) que eran rodeados por gentes con armas y paquetes muy grandes los letreros decían «alijo de marihuana». Luego se veían grandes olas, gente corriendo, y luego nada... solo el color del agua. Del lenguaje no entendí nada. La compa encontró un caset grabado en peninsulako de hace un siglo: se presentaba un tal Abdul K'Eiayan, conocido cazador y contrabandista, que encontrábase con las tripas en las manos; tenía el honor de transmitir a la cofradia de ladrones; los de la quinta isla; su testamento. Habían sido capturadas trece y más de aquellas grandes naves, cargadas cielo y tierra de «Alijo de marihuana». La compa nos contó más cosas de la marihuana. Es una planta de tabaco, que despierta la velocidad de caza... teníamos un arma.

Hoy puedo pensar en mi, hoy he transgredido una ley, los compas se asustaron. Grité mi nombre ¡Fata Morlanda! y el nombre de mi padre ¡Oberón!... pero el jinete nocturno hace mucho tiempo que dejó la tierra y vuelto de espaldas a ella, de desplaza.

(Continuará)



Viajes Campanario

Venta de Billetes (Barco, Avión)

Viajes organizados - Luna de Miel

VISITENOS, ESTAMOS A SU SERVICIO

Calle Burdils, 41 (Frente Parada de Taxis)
Tel. 57 03 95 - PORTO CRISTO

Entrevistamos a...

Juan Brunet Cabrer

A los 27 años Juan ingresó en la Guardia Municipal, Manacor, allá por 1947, concretamente el 1º de Diciembre. A los 35 años de servicio se jubiló, esto fué el 14 de Septiembre de 1984. Durante este intervalo de 1947 a 1984, estuvo 30 meses en excedencia, trabajó como casi todos sabemos en la gasolinera de Porto Cristo para luego reincorporarse en la Guardia Municipal hasta que se jubiló.

-Señor Juan, ¿fué Vd. el 1er. guardia Municipal de Porto-Cristo?

-El primer guardia municipal de Porto-Cristo fué Bartolomé Umbert Bassa que en paz descanse, lo mató un rayo en la cuesta de's Coll. Había también un señor que tenía un nombramiento especial: Peón Caminero y Guardia Municipal de la Colonia de Porto-Cristo, se llamaba Rafael Servera Bibiloni E.P.D., lo llamabamos el Caminero Viejo, así lo conocíamos en Porto-Cristo.

-Yo me acuerdo de cuando era niño, a la salida de misa de cualquier domingo que allí estaba Vd. para hacer algún que otro Bando Municipal.

-Hice muchos, en aquel tiempo que había cartillas de racionamiento decía: El Alcalde de Manacor hace saber que a partir de hoy se repartirán etc. etc., las cosas de comer que había en las tiendas de comestibles, ¿te acuerdas de esto?

-Bueno, yo no me acuerdo exactamente de lo que decía Vd. en los bandos pero tengo su imagen muy clara de verlo tocando el tambor y haciendo el bandos. ¿Sabe Vd. donde se guardan el tambor y las macetas?

-No, no lo se.



-¿Cree que pueden guardarlo en el Museo de Manacor?

-No lo sé Juan, yo no se nada de esto, se entregó al Ayuntamiento cuando se dejaron de hacer bandos y no sé hoy por que esto se pudre, entran bichos en la madera y todo

tiene su fin.

-Mi opinión es que se debería guardar y el día que en Porto-Cristo tengamos un Museo propio el tambor y las macetas de los bandos es algo que no puede faltar, su sitio es una vitrina de cara a los ciudadanos.

-Bueno pero si un día esto llegara a conseguir yo ya no lo vería, el día que Porto-Cristo tenga su Museo yo ya habré cerrado los ojos.

-Tiene derecho a pensarlo pero se podría equivocar. Señor Juan ahora que goza Vd. del merecido retiro ¿que hace normalmente?

-¿Ahora?, ¡vivir! y lo mejor que pueda, me paseo mucho con mi perro y mi esposa.

-¿Cuándo alcaldes ha conocido Vd. en Manacor?

-Mira, no me acuerdo del orden de ellos pero escucha y verás: cuando me incorporé estaba D. Gumercindo Gil Puch, después D. Pedro Durán Mascaró, D. Antonio Alvarez Osorio de Barrientos, D. Pedro Muntaner, D. Jorge Servera, D. Pedro Galmés, D. Rafael Muntaner, D. Lorenzo Mas, D. Jaime Lull, D. Gabriel



RESTAURANTE - BAR

SIROCO

Marta Clemens

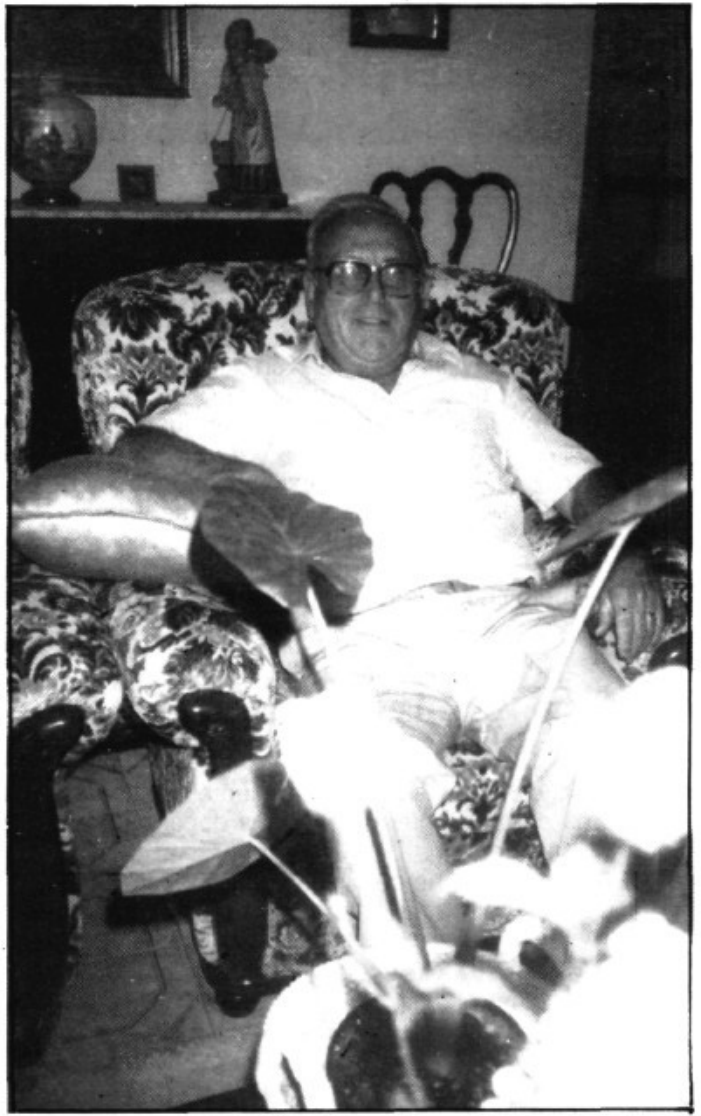
**PESCADOS FRESCOS
CARNES FRESCAS**

Calle Veri, 9

Teléfono 57 01 73

PORTO CRISTO

Mallorca



Señor Juan Brunet, municipal (1970)

-¿Quiere Vd. decir algo especial a las gentes de Porto-Cristo?

-Si, quiero decir que si alguna vez hice enfadar a alguien que me perdone, si alguna vez ofendí alguna persona en acto de servicio que sepa de veras lo siento pues siempre intenté hacer lo mejor posible para el pueblo de Porto-Cristo y si alguien me necesita aún estoy dispuesto a ayudar en lo que pueda, vivo en la cale Estribor nº 43, ya lo sabeis amigos

-¿Ha sido dura su vida de Guardia Municipal?

-Bastante, durante 18 años estuve día y noche en acto de servicio, salía de mi casa muy de mañana y regresaba a la hora de comer, despues bajaba de nuevo a mi puesto hasta las siete de la tarde, iba a cenar y otra vez ha hacer la ronda hasta las dos de la mañana, a la hora que me parecía regresaba a casa, esto durante 18 años, era una vida muy arrastrada.

-Vd. y su mujer deben de tener algún secreto para conservarse

tan jóvenes y llenos de salud ¿no?.

-¡Claro que si! pero como que es un secreto no te lo puedo decir.

-Tiene Vd. razón, después dejaría de ser secreto.

**Texto y fotos:
Juan Tur Santandreu.**

SOS:3

CALA MILLOR

Homar y el que tenemos hoy, por segunda vez D. Jaime Lull, no se si me olvido de alguno o no, pero si me he dejado a alguien que me perdone, es que no me acuerdo en estos precisos momentos.

PASATIEMPOS

Anécdota

Un diputado visita una fracción de su distrito, un pequeño pueblo de 800 habitantes.

-¿Hay muchos analfabetos en este pueblo? - le preguntó al Alcalde.

Este después de breve reflexión, responde:

-¿Analfabetos?... Ninguno que yo sepa... Hay un sastre, un barbero, un veterinario, un médico, dos panaderos, dos albañiles, un boticario... pero el oficio de «analfabeto» no lo ejerce ninguno.

Buena Receta

Un boticario envió a su dependiente con una caja de píldoras para un enfermo, y media docena de gallinas para un amigo.

El dependiente se equivocó y entregó las píldoras al amigo y las gallinas al enfermo. Este casi se muere del susto al recibir las gallinas y leer lo siguiente en la receta de las píldoras: «tragarse una cada veinte minutos».

En un Restaurant

-¡Camarero! He encontrado en la comida un pedazo de pantalón.

-¿Qué creía, señor, que iba a encontrar un traje nuevo en un cubierto de 100 ptas?.

-Jaime ¿has estudiado el alfabeto?

-Si, Señor.

-¿Qué letra viene después de la A?

-Todas las demás.

-¿Sabe Ud. quién ha muerto envenenada?

-¿Quién?

-Doña Margarita aquella señora que hablaba mal de todo el mundo.

-Entonces no ha necesitado veneno, se habrá mordido la lengua.

Adivinanzas

Un mozo guapo y bien plantado
con doce damas a su lado
todas usan medias y cuartos
pero no zapatos.

Doy descanso y gran tormento
al bueno y al desleal
y el hombre más principal
quiere en mi dejar su aliento
y su vida natural.

SOLUCIONES EN EL PROXIMO NUMERO

Pedro Carrió

Sa Bramada

**Quatre senyors, ja fets, se passetjaven
p'es carrer de n'Aulesa, nit entrada,
fotent de tant en tant qualque bramada
fins que ets ases de ver les contestaven.**

**Tots satisfets, de riurer, s'esbutzaven
perque sa festa anava encarrilada;
sa contesta de s'ase era sonada,
i ells de bramar i bramar no se cansaven.**

**Però una nit que no hi hagué contesta
de s'animal que es bram els tornava,
les va dir un homonet per sa finestra:**

**«Que l'anyorasseu tant jo no'm pensava
an es ruc que ha quedat a Son Ginestra...
i... amb so vostro bramar jo no contava.**

F. Ramis.- Octubre de 1.987

Aire de villancicos

Aire de villancicos va acercando
el aroma de espliego y de romero,
y lo mejor del viejo cancionero
niños y niñas van desmolvando.

Se les oye felices practicando
para dar a su canto aire y salero;
sueñan sólo en cantar, no en ser primero
en el Concurso que ya está asomando.

Y, la verdad, tendréis que perdonarme
si por primera vez en ello insisto,
y sin temor ninguno a equivocarme:

La Navidad es aquí «Lo nunca visto»...
si escucháis el clamor,... Nadie se alarme!!!
Hoy canta villancicos PORTO CRISTO.

F. Ramis.- Octubre 1.987

DES CERVELL AL PAPER



-Las mujeres se quejan cuando reciben un correctivo pero no dicen nada cuando desinteresadamente les hacemos el amor.

-Cuando quise saber que hora era resultó ser de noche y el reloj era de sol.

-Los que apoyan hacer la guerra es porque no son capaces de hacer el amor.

-Era tan mal cambré que en lloc de servir ses taules pareixia que anava a tirà tets.

-Los libros enseñan mucho, las mujeres todo.

-Cuando morimos dejamos de ver la Tierra para formar parte de ella.

-Se busca un detergente para manchas de fuego.

-Dormir puede ser una muerte a plazos, para que no sea así aprende a soñar.

-La vida es una película de sesión continua, no dejes que te la cuenten ¡¡Vívela!!

-En Angola las bragas color carne son negras.

-Es vera que hem de morir, però no importaria haver de començar per sa part més estimada des nostro cos.

-Si trabajas con buenas herramientas te sentirás mejor profesional, pero amigos, hay «herramientas» que no se pueden cambiar, ni darlas a conocer a quien quisieras.

-Tots noltros que som aquí hem tengut molta de sort, altres han hagut de venir lo cual demostra lo vius que són.

-No juzgues a nadie por un sólo acto de su vida, hazlo

por toda ella.

-Para hablar con uno mismo es muy importante la presencia del mar, el canto de los pájaros, el ruido del viento...

-El mejor preservativo no es el que no se agujerea sino el que con más placer se emplea.

-Per sentir sa música no basta tenir orelles.

-Només te faltaran cosas quant te demanis a tu mateix, lo que sabs que no te pots donar.

-Ses dones són com ses gambes i a jo m'agrada molt es marisc.

-Crec que es cos que tenim ara ets humans no es el que m'hos correspon, «com ses pades de mar anar a pescar».

-Muchos niños tiran papeles de caramelos y helados, muchos mayores colillas y cajetillas de tabaco vacías. Cuidar la imagen, la limpieza de Porto Cristo no es sólo ayudar al delegado del Ayuntamiento ni al mismo Alcalde, es para nosotros mismos, sólo se ve de día, de noche no se ven nuestras guarrerías, pero estoy seguro de que si conseguimos mantener las calles limpias muy pronto nos encenderán las farolas.

-Necesitamos más tirones de oreja de adultos que de niños.

-Dentro de 100 años os prometo no estar loco.

-Sa papellona no se enrecorda de quan era una oruga i menys de quan era un capullo i això pasa a moltes persones.

Juan Tur Santandreu



La Historia no se borra...

La Historia está detrás de nosotros, nos guste o no nos guste el cómo se desarrolló, hemos de aceptarla y asumirla porque es la parte de nuestro devenir que condicionó nuestro presente y que, sumándose a éste, va forjando nuestro porvenir.

Y el historiador que se precia de tal ha de narrar los hechos basándose en documentos fehacientes, sin pasión ninguna, como observador objetivo, pues, de lo contrario, dejaría de ser historiador, para volverse apologista.

No me parece glorioso el haber ahorcado a los campesinos que reclamaban sus más elementales derechos y haber descuartizado, el 5 de Enero de 1457 a Simón «Tort» Ballester (no se pierdan el enriquecedor libro de Llorenç Femenías ¡qué lenguaje, Señores!; no me parece glorioso el haber hecho otro tanto con Joanot Colom un siglo más tarde; no me parece glorioso el haber ahorcado a Riego en 1823 pese a la promesa de amnistía; no me parecen gloriosos los fusilamientos de republicanos, por el mero hecho de serlo, en el Manacor de 1936... ¡Cuántas muertes a lo largo de siglos para conseguir lo que hoy

os parece tan natural: igualdad ante la Ley, libertad de expresión en un clima de respeto mutuo (?)-. Pero son hechos históricos que se inscriben en la dilatada trayectoria de Mallorca, de España como de cualquier otro país.

A veces el vencedor quiere dejar constancia pública de su hazaña y manda erigir un monumento a la memoria del acontecimiento y de los muertos en acto de guerra. El enseñarse contra estos túmulos de mejor o peor gusto no borrará el hecho conmemorado, sino que avivará el recuerdo del antagonismo fratricida y su secuela de odios y rencores. La Historia no debe olvidarse, pero es preciso ir mirándola con la frialdad científica del estudioso y no con la pasión exacerbada del luchador. La gran lección de la democracia, por fin lograda (?), es la tolerancia.

Los hechos vandálicos cometidos en Porto Cristo contra los monumentos dejan a entender que esta tolerancia democrática no ha calado aún hasta el «hondón del alma» como diría Unamuno.

Es evidente que, por razones ideológicas para unos o meramente estéticas para otros, estos monu-

mentos -que en otros lugares han sido desmentelados o desplazados- resultan desfasados, con su exposición de emblemas y fórmulas totalmente obsoletas. Pero para otros, son la justificación de su lucha, ya vieja de medio siglo. No obstante, la destrucción está aquí, a la vista de todos y el observador extranjero -que abunda por estos pagos- se para, extrañado, ante las lápidas hechas añicos o el monólito pintorreado... No entiende y pide que le expliquen... entonces es bueno refugiarse tras el desconocimiento del idioma, pues la contestación sería larga y penosa.

Pero el caso es que no pueden quedar así los monumetos de Porto Cristo, y solicitamos del Consistorio de Manacor una solución a este indecoroso problema.

Por otra parte, sería una pena que este foco de intolerancia empañase el ambiente de cohesión y entusiasmo, tan insólito como unánime, en Porto Cristo para el «Centenario», y en toda la comarca del Levante mallorquín, capitaneado por el Ciudad de las Perlas para el «Hospital Comarcal a Manacor».

Juan Moratille

PALLADIUM

Detrás Hotel Mediterráneo

DESCUBRE LA NUEVA NOCHE DE SA COMA



PALLADIUM

MUSIC, COCTEL PUB

PALLADIUM

A partir del 1°
de Noviembre
ABIERTO
Viernes, sábados y
Domingos

SA COMA



Nuestra historia

Los habitantes de Mallorca, por la situación geográfica de la isla lo que supone un enclave importantísimo para las rutas marítimas del Mediterráneo, desde tiempos remotos se vieron ya obligados a defenderse tanto a ellos como a sus tierras de los ataques de piratas moros.

Así en la Edad Media tuvieron que crear ya un sistema de defensa para ello, claro está, dentro de las posibilidades de que disponían en aquel entonces. Para aquellas gentes uno de los mejores sistemas de defensa fueron las Torres o Atalayas que construyeron a lo largo de toda la costa, siendo la principal finalidad la de alertar a la población pues el tipo de armamento de que disponían para la defensa era muy rústico.

Durante el s. XV se construyeron de manera muy rudimentaria pequeñas edificaciones a base de muros de piedra y techo de ramas o algas, pero estas resultaron de poca eficacia debido a su escasa altura lo que hacía que el campo de visión fuera muy reducido, y al mismo tiempo eran fácilmente expugnables.

El número de atalayas levantado en el s. XVI era de 1400.

Allá por 1530 y tras varios ataques en los que fueron apresados un considerable número de vigías, el Virrey, en 1580 ordenó la construcción de diversas torres fortificadas en varios puntos de la isla.

El 10 de Julio de 1583 se terminó la construcción de tres de las diez torres que según la real orden faltaban aún por construir.



Dichas torres se comunicaban a base de señales de humo durante el día, y de fuego durante la noche.

Una de estas torres es la que se encuentra situada en la costa sur de nuestra población, y que fué contruida a comienzos de 1577 de orden del capitán general del reino D. Miguel de Moncada y que fué terminada a finales de verano del mismo años.

Dicha torre tenía comunicación con otra situada en las inmediaciones de Porto Colom, y por la otra parte con la del Puig d'en Massot en

el término municipal de Arta.

El enclave de la misma fue elegido por siete personalidades de confianza de D. Miguel de Moncada, y era denominado El Serral des Falcons, dentro del predio de Son Moro.

Su altura máxima a partir del nivel de mar de 180 mts., siendo el perímetro de la misma de 20 mts. en la base. En su interior había un aljibe, una pequeña cocina, y una vivienda para el torrero.

La entrada a la misma se practicaba a través de un portal situado a media altura de la torre, al cual se accedía por una escalera de cuerda la cual era retirada en caso de ataque para así evitar que los atacentes pudieran expugnar la misma.

Cuando el peligro de los moros fue disminuyendo, se construyó en las cercanías de la torre una casita con el fin de dar una mayor comodidad a los guardias vigías. Junto a la casa había un cercado en el que podían cultivar para procurarse alimentos.

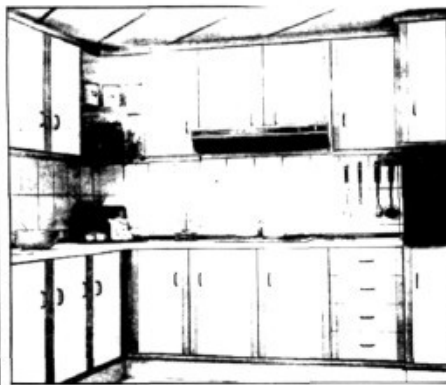
En diversas publicaciones sobre la historia de dichas torres o atalayas, se refleja la gran labor llevada a cabo por la torre de Porto Cristo durante los ataques piratas a nuestras costas haciendo que tuvieran que regresar a sus casas, y evitar los daños que pudieran causar a la población de los alrededores.

Fdo: Andrés Amer Bonet.

Carpintería JOAN MAS

EN PORTO CRISTO

HORARIO
de 8 a 13 h.
de 15 a 20 h.



**MUEBLES DE COCINA
Y BAÑO A MEDIDA**

CARPINTERIA EN GENERAL

**PRESUPUESTOS
SIN COMPROMISO**

C/ Carrotja, 41 - Esquina C/ Granero -
PORTO CRISTO

Madres solteras

Las madres solteras han sido y seguirán siendo a través de los siglos una palpable realidad, antaño eran como seres de otra galaxia, se las veía como un bicho raro. Afortunadamente hoy ya no es así, en la sociedad en que vivimos cabemos todos, sin avasallar, una madre soltera que se responsabiliza de lo suyo debe ser protegida como cualquier otra madre. Ya que ellas son las que cargan con el paquete y dan la cara por el nuevo ser que han traído al mundo, debería levantarseles un monumento. Las criaturas no tienen culpa alguna, la madre quizás tenga una pequeña parte de ella pero el 90% es del señor de turno.

Los tenía bien puestos a la hora del «trabajo», más a la hora de responsabilidades no puedes contar con él. El padre que no es capaz de reconocer a su propio hijo no tiene razón de ser, y los hay. En esta sociedad injusta y cruel hay que tener mucho valor para revestirse de coraje y aceptar realidades, es lo que ocurre a tantas madres solteras, sobre todo madres, quisieron vivir un amor y fueron engañadas, los te quiero y los te adoro no llegaron a la hora más necesitada ¡¡He aquí las consecuencias!!

A la madre soltera se le culpa, no se le perdonará jamás en cambio al hombre casi todo nos está permitido, injusticia cruel y cochina, no hay derecho. Al niño que su padre se esconde de él no se le debe engañar, tiene que saber la verdad, poco a poco verá que siente la falta del padre, se acostumbrará pero de mayor si deja a una mujer en estado de buena esperanza seguro que será más hombre que su padre. Los niños son como las flores a las que hay que cuidar y sus madres necesitan cariño como cualquier ser sensible, si eres padre soltero o casado con otra señora no lo tomes a broma que esto es muy serio, cumple con tu obligación, demuestra que eres un hombre, ya una vez lo hiciste creer, ahora debes confirmarlo. Una madre soltera merece admiración y respeto. Tanta admiración como esa otra madre que antes de pensar en serlo tuvo que cuidar los detalles del piso, el televisor, la nevera, firmar un contrato para casarse, juzgado, iglesia, etc. La primera, esa madre soltera que señalan con el dedo todo un ejército de señoras, que aceptó esa vida que florecía en sus entrañas, se hizo madre y padre del hijo, desafió en suma a la sociedad y sus



absurdas leyes. La segunda, también amó a su hijo, que duda cabe, y le dolió al parirlo como a la primera, pero... se lo encontró todo hecho gracias al contrato que antes había firmado, hogar para el niño, un padre ilusionado, economía aceptable, aplausos de la familia en vez de desprecio.

Debemos aceptar a las madres solteras en la sociedad como lo que son: MADRES, que ese título ya de por sí debería borrarlo todo en vez de cerrarles las puertas.

Y los niños deben ser protegidos y educados en la verdad sin tapujos. Nada de «papa se ha muerto» o «tu padre es un sinvergüenza», dos extremos que no conducen a nada. Mejor: «nos amamos, él se fué y nos dejó; él sabría lo que hacía».

Esto dicho sin rencores y que el niño juzgue. Creo que si es un niño normal y de mente sana, educado en la naturalidad de lo que es la vida, amará doblemente a su madre precisamente por ser tan responsable, tan sincera y tan ausente de rencor.

Roberto Romerales

Quinteto

Sólo la edad me explica con certeza por qué un alma constante, cual la mía, escuchando una idéntica armonía de lo mismo de lo que hoy saca la tristeza sacaba en otro tiempo la alegría.

Campoamor

Ovillejo

¿Quién mejorará mi suerte?

¡La muerte!

y el bien de amor, ¿quién le alcanza?

¡Mudanza!

y sus males, ¿quién los cura?

¡Locura!

De ese modo no es cordura querer curar la pasión cuando los remedios son muerte, mudanza y locura.

Miguel de Cervantes



AGENTE EN PORTO CRISTO GESPORT

C/. Sureda, 24-1º. (sobre B. March)
Teléfono 57 05 57
PTO. CRISTO

El seguro 100 x 100

PRECIOS TOTALES DE SEGUROS PARA SU COCHE
(IMPUESTOS INCLUIDOS)

PRECIOS

	MODELOS	NORMAL	TODO RIESGO SIN FRANQUICIA
RENAULT	R-5 GTL	19.265	60.099
	R-5 GTL - SUPERCINCO	20.764	67.688
	R-9 TSE	20.764	79.869
	R-11 GTL	20.764	75.809
	R-11 TSE y R-11 GTS	20.764	81.899
	R-18 GTS	23.629	90.855
	R-18 GTD	23.629	101.005
	R-21 GTS	23.629	94.914
SEAT	PANDA 40 (RED. BLACK, YELLOW)	17.333	52.077
	VOLKSWAGEN		
	IBIZA 1.5 GL	23.629	76.644
	RONDA 75 START y 75 CLX ...	23.629	70.553
	MALAGA 1.5 GLX y 1.7 GLD ...	23.629	86.794
	VW SANTANA LX	23.629	107.095
	POLO CLASSIC 55 C	20.764	69.718
	PASSAT 1.6 CL	23.629	96.944
	PASSAT 1.6 CL DIESEL	23.629	105.065
CITROEN	VISA II SE	20.764	61.598
	GSA X3	20.764	75.809
	BX 16 TRS	23.629	98.975
	BX 19 DIESEL	23.629	101.005
FORD	FIESTA L	19.265	60.099
	FIESTA 1300 S	20.764	65.658
	ESCORT 1.6	23.629	80.704
	ESCORT 1.6 GHIA	23.629	86.794
	ORION 1.3 GL	20.761	75.809
	ORION 1.6 GL DIESEL	23.629	82.734
PEUGEOT	205 XL	20.764	67.688
	205 GT	23.629	82.734
TALBOT	205 SR	20.764	75.809
	309 GL	20.764	75.809
	505 GTD TURBO y 505 GTI ...	24.683	140.631
	505 GRD	23.629	121.306
	HORIZON GLD	23.629	88.825
	SOLARA SX	23.629	86.794
	OPEL	CORSA 1.0 S LUXUS	19.265
CORSA 1.2 LS		20.764	65.658
CORSA 1.2 S LUXUS		20.764	63.628
CORSA 1.3 GLS 3 P		20.764	71.748
KADETT 4 P 1.3 GL		20.764	83.929
KADETT 4 P 1.6 GL		23.629	90.855

¡COMPARE PRECIOS!

CONSULTE SIN COMPROMISO



Juan Galmes Brunet, s.a.

Fontanería Calefacción

A - 07080112

DOMICILIO SOCIAL: Andrea Doria, 29 - Tel. 57 12 76
 TALLER Y ALMACEN: Muntaner, 41 - Tel. 57 03 61
 TIENDA Y EXPOSICION: Puerto, 37 - Tel. 57 07 56
 PORTO CRISTO

Distribuidor

O deville



Hergóm

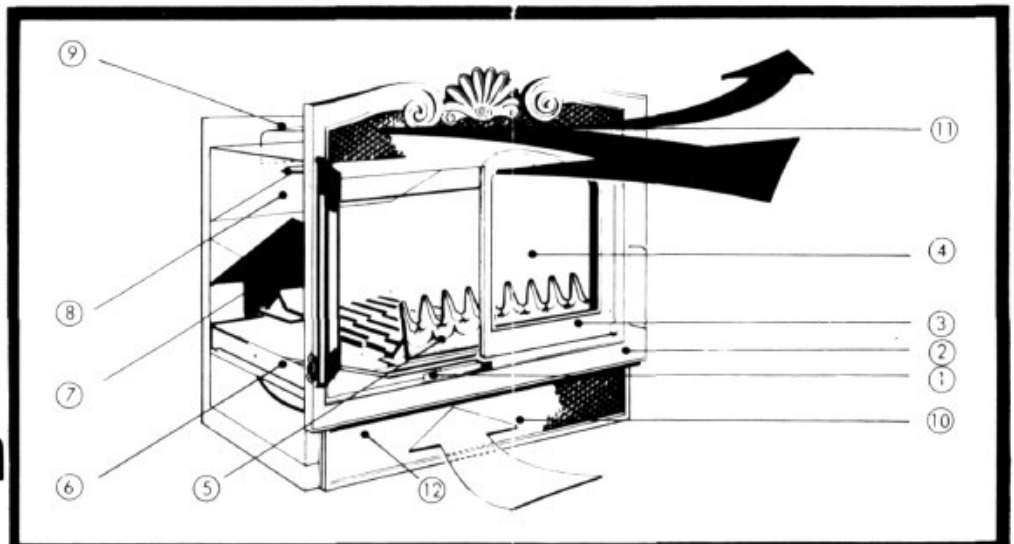
HARK
morsø



**ORIGINEEL
 FOCUS**

**LEÑA - CARBON
 ESTUFAS
 CHIMENEAS
 INSERTS**

deville



- | | |
|---|---|
| 1 - Manivela de entrada de aire para la regulación de la marcha de la calefacción | 7 - Placa del hogar en fundición decorado |
| 2 - Puerta de la fachada, giratoria para un amplia acceso a todos los órganos | 8 - Deflector, recuperador |
| 3 - Puertas de carga | 9 - Tubos de evacuación de humos > 125 |
| 4 - Cristales de visibilidad con sistema de auto-limpiante | 10 - Abertura de entrada del circuito de aire caliente |
| 5 - Reja del fogón decorativa de fundición | 11 - Boca frontal decorada para la salida de aire caliente |
| 6 - Cajón para cenizas (capacidad: 3 días de funcionamiento) | 12 - Eventualmente puede estar equipado de un moto-ventilador eléctrico para aumentar el volumen de aire caliente |



Principios básicos para el cambio: 3

Tu medicina está dentro de ti,
y tu no lo sabes.

Tu enfermedad viene de ti mismo,
y tu no te das cuenta.

Hazrat Ali

Para dar tiempo al cuerpo y a la mente, se puede efectuar de la siguiente manera:

Empezemos por reducir la cantidad de carne y pescado de nuestra dieta habitual, al mismo tiempo que incluimos en ella, más alimentos integrales, frutas y verduras. Eliminamos por completo productos como azúcar blanco; pan blanco, harinas y otros cereales refinados, enlatados, bebidas gaseosas, etc... los pasteles y demás dulces, deberíamos también excluirlos, aunque de entrada suele ser más difícil; la mente busca en ellos compensaciones. Todos los productos eliminados pueden ser reemplazados por otros de mayor calidad, como son la miel, el pan y harinas integrales, arroz y otros cereales no refinados, zumos de frutas naturales, las golosinas se pueden sustituir por frutos secos (pasas, higos, dátiles, etc.) contienen gran cantidad de hidratos de carbono y en invierno son muy recomendables.

Poco a poco, de entre las carnes, pasamos a tomar exclusivamente carne de pollo y pescado blanco, algunos días a la semana. Nuestra dieta se centra cada vez más en verduras, cereales integrales y frutas. Hemos excluido ya: el cerdo, la ternera, los embutidos y mariscos. Bastante avanzado este proceso, nos veremos tomando entre los productos cárnicos solamente pescado blanco y no siempre. Comenzaremos nuestras comidas con un buen plato de crudos, y las venturas, cereales, leguminosas, frutas, lácteos y huevos, completarán nuestra dieta. Suprimimos la fruta al final de las comidas pasando a tomarla sola. Pronto nos veremos en condiciones de suprimir el pescado y pasaremos a realizar una alimentación exclusivamente ocolactovegetariana.

Cuando nuestra mente nos pregunte por las proteínas, recordémosle que las leguminosas, sobre



todo la soja; los frutos secos, los cereales, los huevos y lácteos, tienen sobradas cantidades de este considerado mágico alimento.

No conviene forzarse ni tampoco relajarse demasiado. Cuando nos cueste mucho dejar un alimento, aunque lo consideremos dañino,

puede ser oportuno seguirlo tomando, y procurar avanzar en otro sentido; más adelante, ya volveremos a la carga, repitiendo el proceso todas las veces que sea necesario.

No hay que olvidarse tampoco de ir suprimiendo el café (en todo caso descafeinado) el tabaco y el alcohol, si es que somos consumidores de estos productos; nos iremos dando cuenta además, por otra parte, que al ir entrando poco a poco en este otro tipo de alimentación, nuestro cuerpo puede prescindir (con bastantes menos dificultades que antes) de tomar o seguir tomando estos excitantes.

En el siguiente artículo veremos unos ejemplos prácticos sobre que comer para tener una dieta equilibrada, un muestreo de diferentes productos para desayuno, comida y cena. Salud.

Mateo

Cocina natural

Sombreros de setas al horno

Agracejo: Barberis Vulgaris.

Familia: Berberidácea.

Catalán: Coralet, Vulgar: Vinatera.

Arbusto de color grisáceo de cerca de 2 metros de altura, de grandes raíces rastreras; ramas espinosas, las hojas obtusas y dentadas son muy brillantes; las flores son de color amarillo; el fruto es una baya de color rojo. Se cria en los setos y senderos montañosos, terrenos calcareos y pedregosos bosques de encinas. Florece en primavera.

PROPIEDADES: Mineralizante, diurética y digestiva.

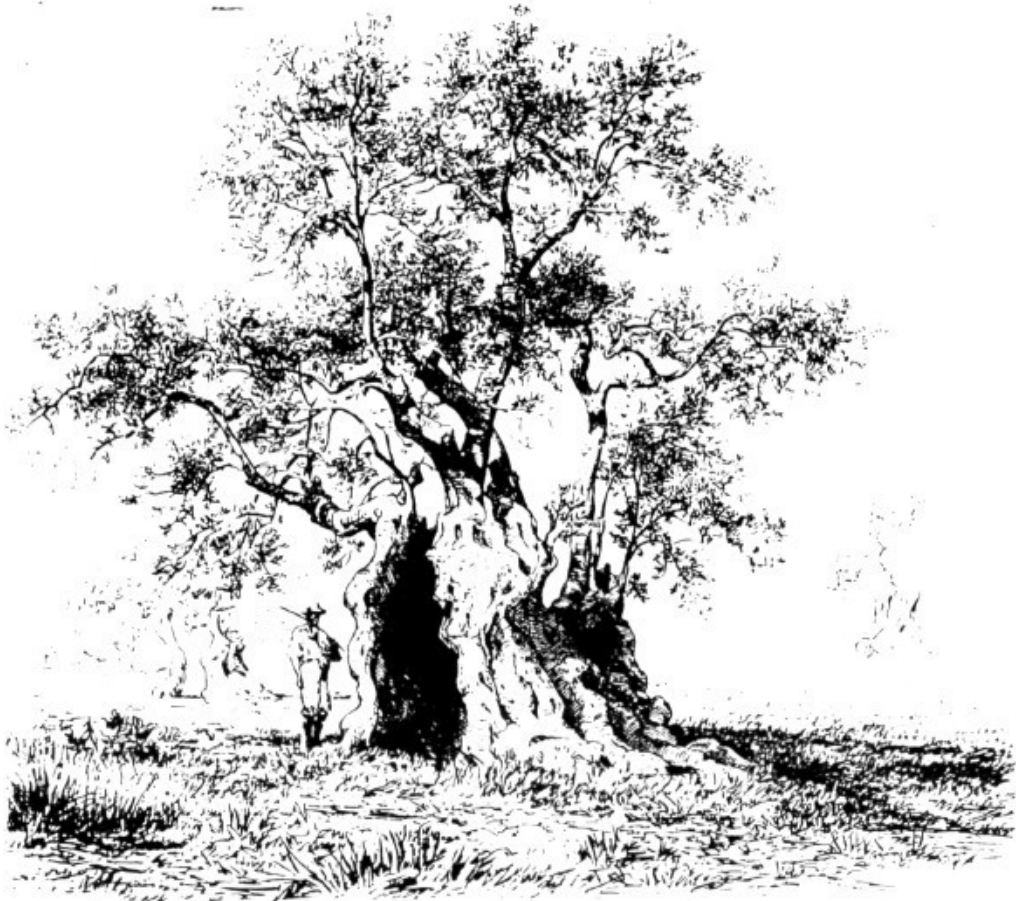
APLICACIONES: La corteza en decocción se utiliza en los problemas de hígado y vesícula biliar, también se emplea en las digestiones lentas. El jarabe de los frutos se emplea para combatir la tos.

USO DIETETICO: Los frutos verdes en vinagre se consumen como alcaparras y los maduros forman parte en la composición de confituras y jaleas.

Ingredientes: 8 casquetes de setas, 2 dientes de ajo, un manojo de perejil, 2 cucharadas de pan rallado, un vaso de aceite de oliva, oregano, pimienta y sal al gusto.

Se consiguen sombreros de setas grandes y se limpian, lavan y secan, se pican los ajos el perejil juntos y se ponen en un recipiente; se añade el pan rallado, 3 cucharaditas de aceite y la sal y pimienta necesarias. Se mezcla todo bien y se une al picado anterior.

En una bandeja para horno se vierten dos cucharadas de aceite y se colocan después, en una sola capa, los sombreros de las setas con la parte interna hacia arriba, se reparte sobre las setas la mezcla preparada anteriormente; se echa encima el aceite restante y se espolvorea con orégano antes de meter el recipiente al horno, ya caliente, durante 10 o 12 minutos.



BON CONSELL, BONS RESULTATS



Acció Social. La tasca fonamental d'aquesta Àrea ha consistit en transformar una estructura administrativa fortament arrelada a conceptes assistencials, en un Servei tècnicament preparat, qualificat i apropiat al ciutadà.



Cultura. L'activitat cultural s'ha concentrat en dues àrees d'actuació: dotar als pobles de l'infraestructura necessària per l'activitat cultural i potenciar qualsevol acció per la recuperació i conservació del nostre patrimoni. El mateix plantejament s'ha seguit per l'esport.



Cooperació. Les actuacions de la Comissió d'Ordenació del Territori sobre la xarxa de carreteres del Consell Insular i la conservació i manteniment dels seus centres assistencials han aconseguit resultats molt satisfactoris, avui a la vista.

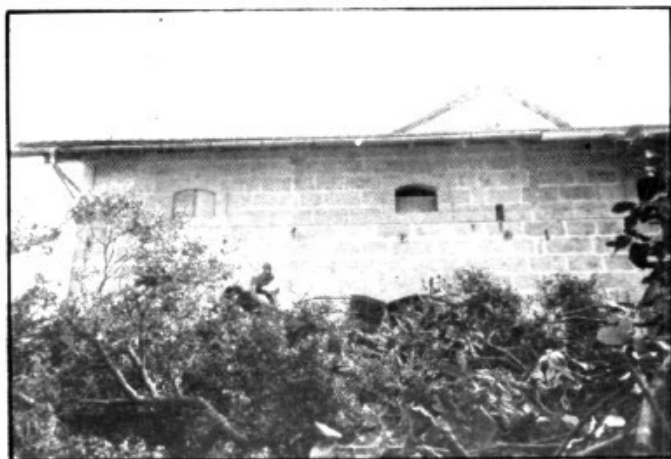
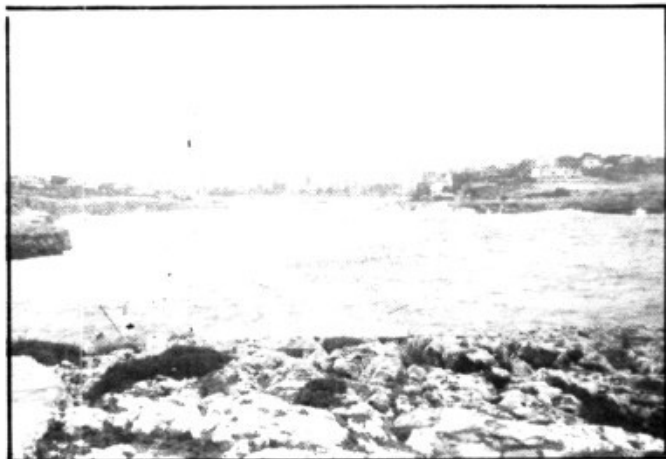


Economia. El foment del turisme i les ajudes a la indústria, el comerç, l'agricultura, la pesca i la ramaderia han caracteritzat l'activitat d'aquesta àrea, juntament amb projectes de protecció i conservació de la naturalesa.

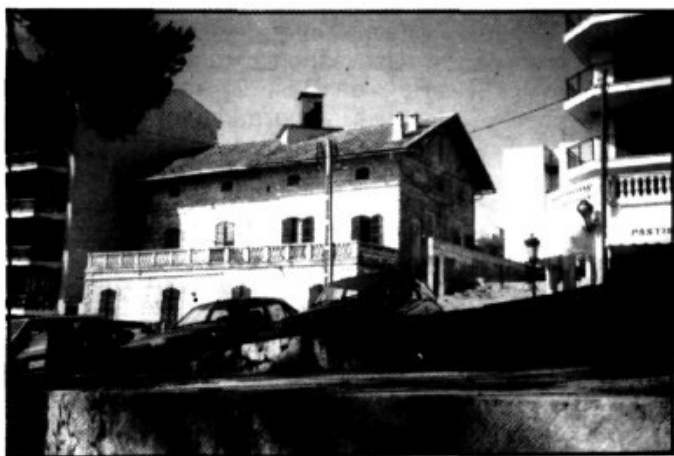
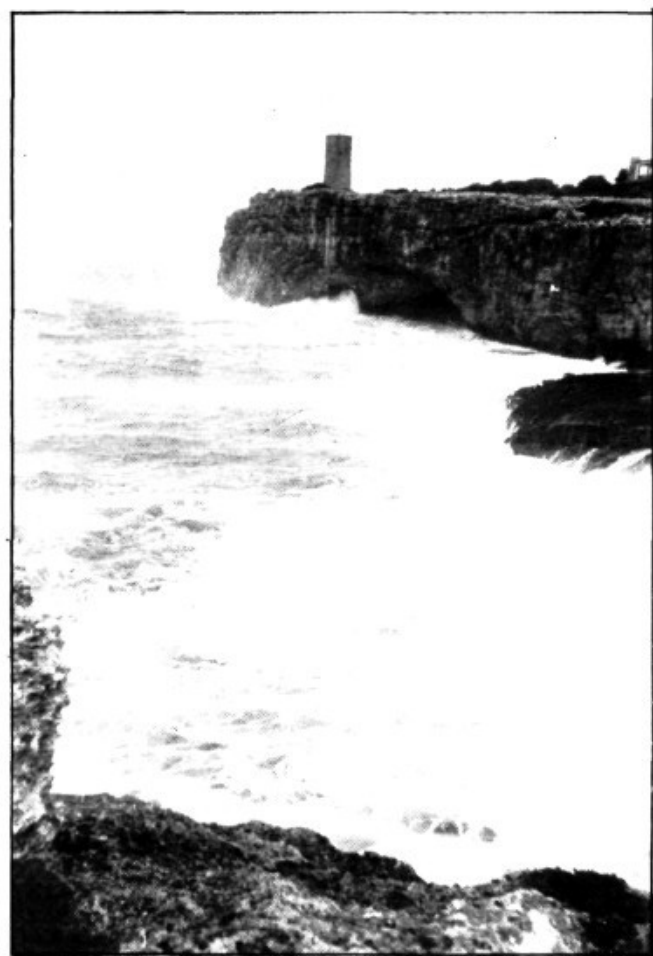
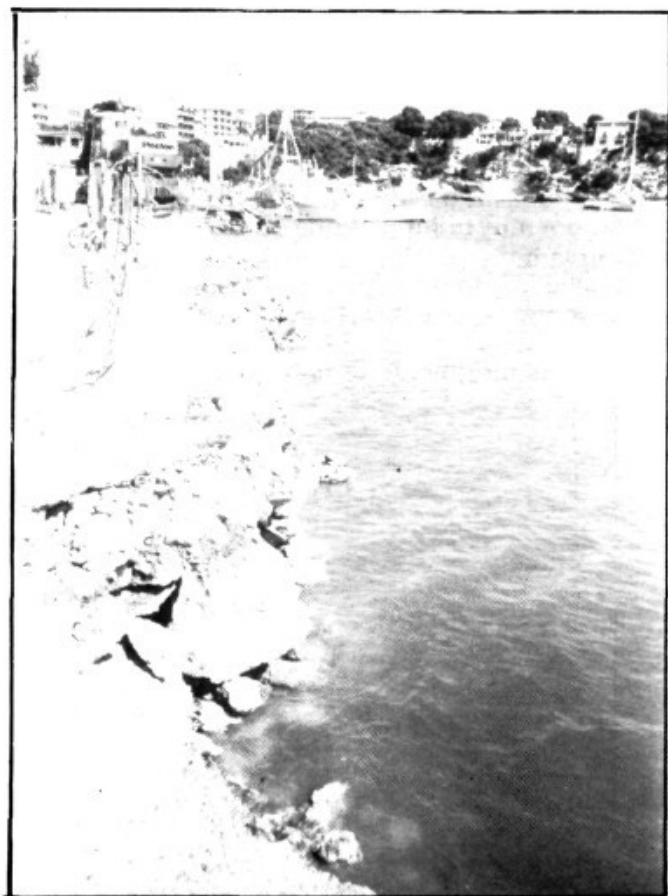


CONSELL INSULAR DE MALLORCA

HACIENDO HISTORIA



IMAGENES DE 1.987



porto
cristo

Entrevistamos a...

Manuel Díaz Cadena (Manolo el curandero)

Texto: Redacción. Foto: Juan Tur

Acercamos a nuestras páginas a «Manolo el curandero», para que nos explique esa afición tan seria que él tiene.

Nos ha contado que con hierbas y un 6° sentido se puede ayudar a las personas de forma efectiva, ya que a sus 37 años está más que convencido de ciertas teorías suyas, por muy primitivas que estas sean, son útiles.

Su verdadera profesión y forma de ganarse la vida está en la construcción haciendo de albañil, pero en cuanto puede dedica el tiempo a relajar males y meter en su sitio los huesos que a su habilitado consultorio llegan. Lleva con nosotros 5 años y si alguno lo necesita en la comarca, de 6'30 a 10 noche, está al servicio de nosotros. En la c/ Navegantes n° 20 bajo. Me advierte que él, a su manera se entiende y que puede ser útil a las personas, ya que muchos que han pasado por su casa, posteriormente le han dicho, que mejoraron mucho, por lo tanto, cree que puede seguir adelante.

¿Cuándo y cómo empezó Manolo, con esta afición medio científica?

A los 16 años un día metí un hueso a un compañero y a partir de ese día noté que tenía facilidad para buscar el dibujo interno de los huesos.

Más adelante fue cuando las hierbas que tomaba, vi que podían serme útiles para más cosas de curación física.

Explica un poco esto de los huesos.

Pues nada que mientras no se rompa, el hueso salido puede volver a su sitio, si le buscas bien el juego contrario.

¿Y las hierbas, qué función juegan en un curandero?

Después de combinar, distintas hierbas, un poco por intuición, se observa que muchos problemas, de la pies, estómago, circulación, miembros se pueden remediar los



dolores de estos y regular su funcionamiento.

¿Usa «Manolo el curandero» muchos tipos de hierba?

En este momento puedo decirte así de repente unos cuantos, pero cuando quieras te puedo hacer una lista muy larga.

Uso esponja, raíz de Gamuselo, Raíz de Rastrojo, romero, Raíz de arzolla, Argollauriento, berro, soja, corta de espio, lengua de vaca, rabo de gato, cola de caballo, trotano macho, alga marina, Eucalipto hojas, balos y frutos de Eucalipto, hierba luisa, resina de pino, pelo de maíz, flor de naranja - limonero, etc...

Vale, vale...

Combinando muchas de estas plantas, según me dices, ¿qué enfermedades se pueden curar?



Lonja

RESTAURANTE

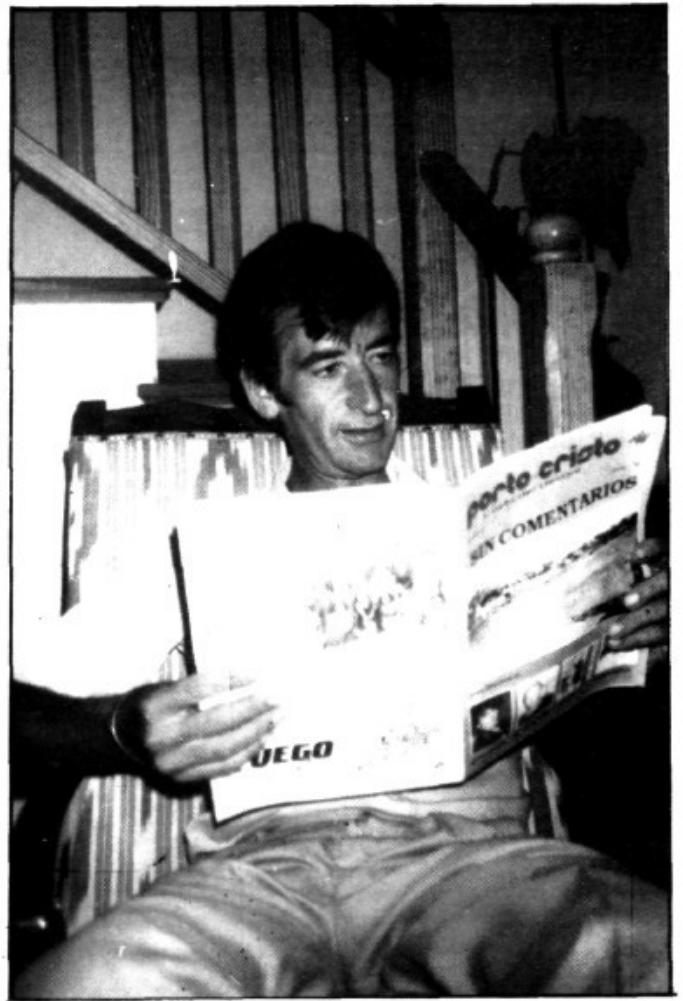
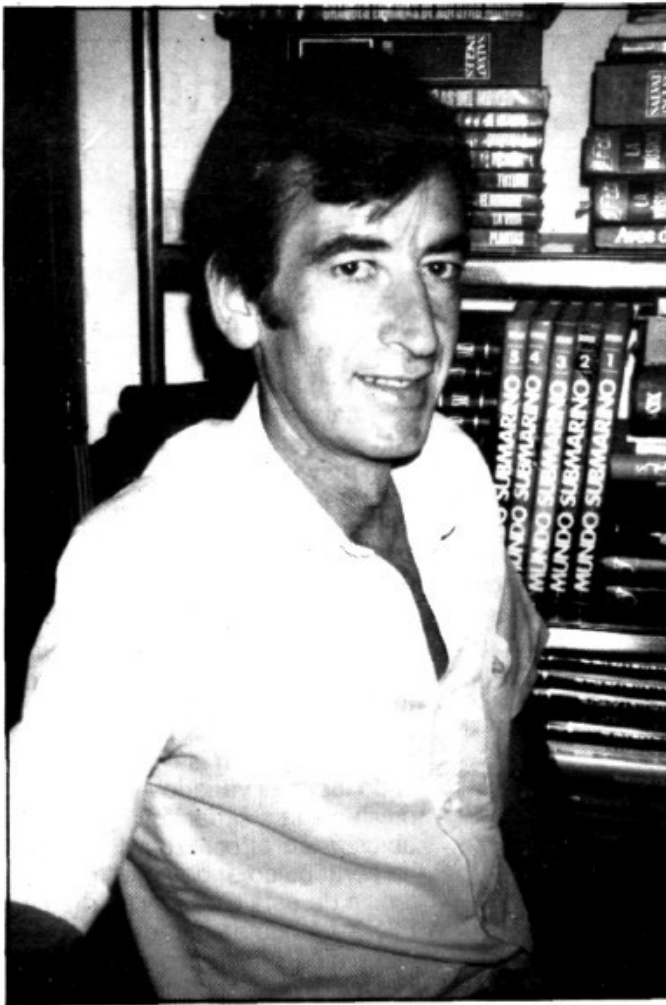
BAR

ANTONIO VILLANUEVA

Pone a disposición de Clientes y Amigos

GRAN VARIEDAD EN MARISCOS, PESCADOS Y CARNES FRESCAS

Muelle s/n - Tels. 57 00 73 - 57 16 14 - PORTO CRISTO



Enfermedades muchas, unas aliviando otras en su totalidad.

Enfermedades de piel (hongos, soriasis, úlcera de piel, suciedad de los ojos, berrugas, etc.).

Teflamación de pies, reuma, ácido úrico, mala circulación, nervios.

Caída de cabello, adelgazamiento, estreñimiento, etc.

Diabetes, en sangre y orina.

Muchas cosas curan y relajan las plantas, más de lo que la mayoría de las personas hacen.

¿Cómo se toman las plantas?

Unas veces crudas, otras en infusión, otros sobre la piel de muchas maneras, según el asunto.

¿Qué precios tiene un curandero, o qué precios tienes por visita?

Yo, hay muchas hierbas que tengo que comprar, y normalmente cobro las hierbas que uso, ahora con respecto al trabajo que hago, eso ya lo dejo a la voluntad del paciente, que me dé lo que quiera -unos me dan mucho otros me dan poco, otros no me dan nada, unos por otros me sale una media buena-

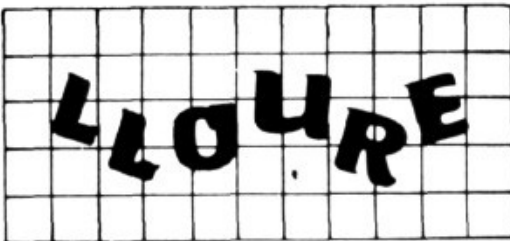
creo que hay personas que lo agradecen de corazón.

¿Dónde tienes la consulta?

Bueno, la consulta no es exactamente, una habitación de mi casa que la uso para este servicio.

Nos despedimos de Manolo y si nos hemos dejado algo, ahí está la revista, es tuya:

Nada más, decir, que estoy a disposición de todo e mundo y que a mi manera yo sé lo que hago, creo que un servicio de este tipo puede beneficiar a mucha gente.



RESTAURANTE - GRILL

Nueva dirección:

Miguel Sansó



S'illot

**Especialidad:
COCINA MALLORQUINA
Y
CARNES A LA BRASA**

**Local para Banquetes Comuniones —
— Fiestas Sociales**

Camí de la Mar, s/n.

MALLORCA: Famosa y deseconocida

Inca y el Dijous Bo

Fiel a la idea básica de proponer diferentes visitas dentro de nuestra isla, como anuncié ya en el primer artículo de esta sección, no puedo dejar de mencionar la ciudad de Inca y su famoso Dijous Bo.

Estoy seguro que la gran mayoría de nosotros hemos estado alguna vez, y quizás muchos no nos perdemos ningún Dijous Bo.

Así pues, esta vez no creo que aporte nada nuevo, sino simplemente

recordar que está de nuevo a la vuelta de la esquina, como cada año, ese día tan especial que se ha dado en llamar: «Fira Major del Poble Mallorquí».

Hablar del origen del mercado del jueves es perderse en especulaciones. Podemos decir que el Mercado de Inca nace con la ciudad. Una ciudad que ya adurante la dominación árabe (s. X - s. XIII) era una alquería de una considerable extensión, (se

dice que ocupaba la octava parte del territorio insular).

Parece ser que los conquistadores catalano-aragoneses, en el s. XIII encontraron en Inca esta tradición muy anagada en el pueblo, y la respetaron. Así ha llegado hasta nuestros días.

El mercado de Inca está íntimamente ligado a la esencia de la ciudad, que es lazo de unión entre dos economías que se complementan: la del llano y de la montaña. Pero Inca es también industrial, a la vez que capital de la agricultura, por lo que confluyen en la ciudad y su mercado los más variados intereses. Su privilegiada situación geográfica, ubicada en el corazón de Mallorca, ha contribuido al desarrollo e importancia de esta ciudad y su mercado. Ello hace que esta tradición sobreviva a todas las generaciones y se perpetua, a la vez que se renueva con el cambiar de los tiempos.

Así pues, es fácil suponer que, junto al tradicional mercado de los jueves, se celebraba ya antiguamente el Dijous Bo.

Sin fecha fija, pero siempre en el mes de noviembre. Después de la temporada de cosechas.

En época de preparar de nuevo la tierra para las cosechas futuras. Justo antes de «Ses matances». Tradiciones, en fin de nuestra «paguesia».

Mallorca ha sufrido muchos y radicales cambios a causa del fenómeno turístico, pero el Dijous Bo permanece fiel a sus primitivos esquemas. Se ha renovado, se ha puesto al día, pero conserva al mismo tiempo el sabor de la Mallorca preturística y tradicional. La Mallorca de la payesía.

Miles y miles de personas se dan cita ese jueves en Inca, que se convierte así en la capital de Mallorca, por un día:

«De Mallorca n'es un dia
Inca la gran capital,
amics, no ho prengeu a mal
que només és per un dia».

Gran parte del éxito del Dijous Bo





radica en su doble carácter de fiesta y de feria, lo que le confiere un doble atractivo, y ofrece así algo interesante a toda clase de público: desde un simple juguete a un automóvil, desde una planta a una vaca.

El programa para el próximo Dijous Bo está todavía concretado, a falta de casi un mes cuando escribo este artículo. Aún así, sabemos ya que será muy parecido al anterior, del 86:

Comprenderá la semana del sábado día 14 al viernes día 20 de noviembre. Durante la misma se celebrarán actos culturales, religiosos, conmemorativos, inauguraciones y exposiciones, así como actos deportivos (por ejemplo el ya tradicional partido de fútbol del Dijous Bo en el campo del Constançia. Este año, al contar con iluminación, se celebrará algo más tarde que lo habitual)

En la mañana del día 13 se inaugurará la «Fira del Dijous Bo 87» con las exposiciones de:

Maquinaria, en la Gran Vía de Colón; Vehículos, náutica, etc. en la Plaza Mallorca; ganado vacuno y ovino en la Plaça del Bestiar, así como concurso de vaca «Frisona» y oveja «Ille de France»; y la posterior subasta de ejemplares.

Debo recordar que esa semana va precedida de tres Fires, todas ellas en domingo: los días 25 de octubre, 1 y 8 de noviembre con sus respectivos programas de actos.

El aspecto gastronómico merece un interés especial. Por supuesto que en esa diada se impone una buena comida mallorquina: arròs brut, porcella, frit,... Simplemente señalar que en Inca son famosos los «cellers». En ellos se mantiene viva la cocina típica malloquina.

Por último, y como es habitual, recomiendo el itinerario:

De Porto Cristo a Manacor, hacia Petra; Por Ses Bases (el segundo cruce); La carretera desde la vía del tren hasta Petra permanece cortada al tráfico, así como la de Sineu a Inca. Ambas por reformas.

Una vez en Petra, la carretera que sale de detrás de la Iglesia nos llevará a Santa Margarita. Allí podemos elegir, bien por Muro, o bien por Llubí. Personalmente prefiero esta última carretera, por estar, a mi juicio, en mejores condiciones.

Nada más, sino desear a todos los lectores de esta revista un feliz Dijos Bo.

Toni Rodríguez

FIRES D'INCA 1987

1 Noviembre SEGUNDA

A las 11,00 h.

TORNEO FUTBOL SALA, en la Plaça Antoni Mateu.

A las 11,00 h.

Actuación de "**REVELERS DES PUIG D'INCA**" en la Plaza España.

A las 12,00 h.

Concierto en la Plaza España a cargo de "**BANDA UNION MUSICAL INQUENSE**" bajo la dirección de D. Vicente Bestard.

A las 18,00 h.

Extraordinario recital de música mallorquina a cargo de "**SIS SOM**", en la Plaza de España. Patrocinado por "SA NOSTRA".

A las 19,00 h.

Actuación del gran ilusionista "**NERUDIN SANZ**"

A las 20,00 h.

En la parroquia de Sto. Domingo, concierto de "**CORAL DE ANTICS BLAUETS DE LLUC**".

Patrocinado por



"la Caixa"
CAIXA DE PENSIONS

8 Noviembre TERCERA

A las 10,00 h.

Suelta de cohetes y pasacalles.

A las 11,00 h.

VIII CARRERA POPULAR PEDESTRE "FIRES D'INCA",

salidas de la Plaza de Mallorca, con meta en Plaza de España.

Colaboración especial de:

QUELY, obsequiará a los 300 primeros clasificados con una bolsa surtida de sus productos.

KAS-PEPSI, refrescará la llegada con sus productos

CONSELL INSULAR DE MALLORCA.

A las 11,00 h.

En la Plaça Antoni Mateu, final del **TORNEO FUTBOL SALA** y entrega de trofeos.

A las 18,30 h.

En la Plaza de España exhibición de Bailes Regionales a cargo del grupo "**REVELLA D'INCA**", bajo la dirección de Jaime Serra.

A las 19,30 h.

Recital del grupo "**CAMBAES PARAGUAYOS**", en la Plaza de España.

SOS3

CALA MILLOR

JUVENILES, UNO A UNO

Miguel Santandreu «Santa»

-¿Dónde y cuándo empezaste a jugar al fútbol?

-Empecé en el Porto-Cristo C.F. a los 11 años.

-¿Cuántos entrenadores has tenido desde que empezaste a practicar el fútbol?

-He tenido seis entrenadores: empecé con Moreno pasando a entrenar a través de estos años con Biel, Miquel «Coni», Tomeu Sampol y finalmente, este año, con Pepe Piña y Agustín.

-¿Cuál de estos entrenadores te ha preparado mejor tanto físicamente como psicológicamente?

-Físicamente creo que el que más me ha preparado ha sido Miquel «coní» en infantiles y psicológicamente Tomeu Sampol aunque Pepe Piña y Agustín este año nos preparan muy bien tanto física como psíquicamente.

-¿Cuáles han sido los momentos más felices y cuáles los más amargos que has vivido desde que practicas el fútbol en el serio del Porto-Cristo C.F.?

-Los más felices han sido siendo juvenil de 1er. año. Cuando ganamos al Felanitx 6-2 aquí en Porto-Cristo, era el líder imbatido y sólo había en-

cajado dos goles en cinco partidos.

Los más amargos, los que estoy atravesando ahora que no he podido jugar ningún partido, ni entrenar a causa de una lesión en la rodilla.

-¿Con qué directiva de las que has tenido te quedarías y por qué?

-Sin duda alguna con la actual, la cual trabaja con ilusión y seriedad e intenta que la cantera no se pierda cuidándola y ayudándola.

-¿Crees que la afición os apoya o por el contrario os da la espalda?

-La afición nos apoya en todo momento y acuden al campo bastantes aficionados si comparamos con el público de otros pueblos, además es una afición que entiende de fútbol y comprende a los jugadores jóvenes como nosotros.

-¿Qué opinas de la labor que están desarrollando el tandem Piña-Agustín?

-Llevan a cabo una labor muy seria y se preocupan de los jugadores además de entendernos perfectamente ya que ellos también son jugadores y saben mejor que nadie como se debe tratar a éstos en cada momen-

to. Imponen disciplina, trabajo, gana e ilusión en los entrenos y partidos.

-¿Crees que el equipo va a dar mejores resultados que el año pasado?

-Sinceramente creo que sí, cuando superemos este pequeño bache actual y los arbitrajes sean un poco dignos (espero que pronto) el equipo irá escalando posiciones y quedaremos entre los tres primeros, tenemos equipo para estr arriba y lo conseguiremos, estoy seguro.

-¿Cuál es tu meta con el Porto-Cristo C.F.?

-Jugar en tercera división y luchar cada año entre los mejores del grupo.

-¿Has tenido opción para integrarte a otra plantilla que no sea el Porto-Cristo C.F.?

-No, y tengo que decir que estoy muy bien aquí en Porto-Cristo ya que considero que es un gran club.

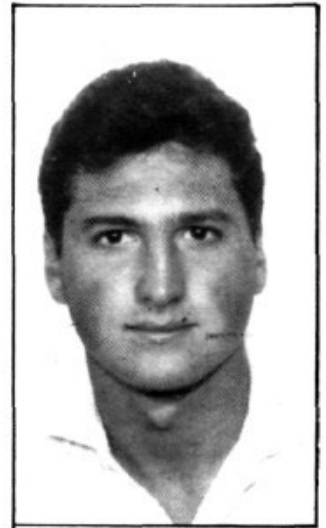
-¿Cuáles son tus mejores cualidades y tus peores defectos?

-Creo que mis mejores cualidades son la fuerza y la garra, no me considero un jugador técnico aunque me defiendo.

-¿Crees que juegan los que tienen que jugar?

-Creo que el entrenador o entrenadores forman el equipo que creen que puede rendir mejor en cada ocasión, todos los componentes de la plantilla actual pueden jugar perfectamente en el equipo, pero sólo pueden alinearse 11 en cada partido y el que los elige es el mister, es su trabajo y su función.

-¿Crees que tanto Pepe como Agustín se



portan bien con vosotros?

-Fenomenal. Algunas veces se cabrean pero con razón, es normal en un equipo de Juveniles.

-¿Has protestado nunca las decisiones del entrenador?

-Sinceramente sí, pero creo que hay que respetar al entrenador.

-¿Te has sentido alguna vez abandonado por el resto de la plantilla?

-No. Todos los años me he llevado muy bien con los compañeros, además, somos amigos de siempre.

-¿Cómo reaccionarías si tuviesen un enfrentamiento verbal con el entrenador?

-No puedo contestarte porque no lo sé; pero como ya te he dicho antes al entrenador hay que respetarlo.

-¿Tienes algo que decir respecto a otro u otros temas que no hayamos comentado?

-Únicamente pedir a nuestra afición que nos apoye ya que somos aún jóvenes y necesitamos más que nunca el apoyo para seguir adelante.

Entrevistador: Pedro Riera

GAMBO



Calle PUERTO. 19 A. 22 y 29
Teléfonos 570616 y 571072
PORTO CRISTO

Peña Bar Monumento



Es uno de los equipos más veteranos del torneo Comarcal de Peñas. Su mejor clasificación la logró la temporada anterior, quedando en tercer lugar del Campeonato y semifinalista de la Copa Presidente.

Se caracteriza por la juventud de su plantilla así como por su lucha y entrega.

Señalar que aunque

hasta ahora no han acompañado los resultados, hay renovados ánimos por los recientes fichajes del cuadro técnico «Tomeu Caramina»-«Toni Moreno».

Indicar por último, que no hay que impacientarse por los malos resultados, porque esto le pasa hasta al F. C. Barcelona de Núñez.

PLANTILLA

Porteros: Toni Melis, J. Miquel Huertas (Chato).

Defensas: Pedro Estrany (Sinio), Guillermo Estrany (Goiko), Jaume Melis, Tomeu Bosch, Miquel Huertas, Jaime Pol, Andrés Galmés (Coco).

Medios: Onofre Balles-ter, Salvador (Saguí), Paco Bustamante, Richard Clark, Salvador Va-

dell, Juan Melis, Pedro Galmés (Mariano).

Delanteros: Tomeu Capó (Casetas), Angel Rosado, Juan Rodríguez.

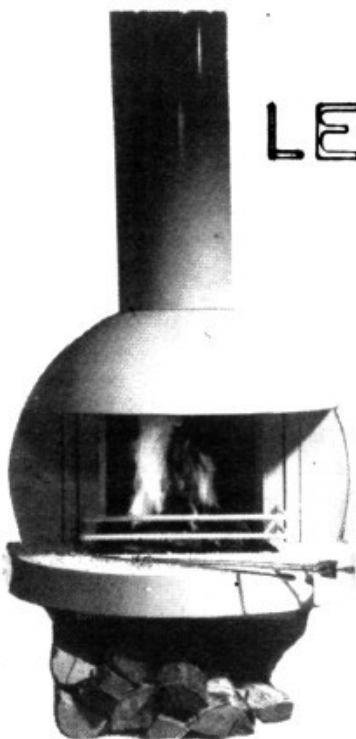
Cuadro Técnico: Tomeu Caramina «Menotti» (Mánager), Toni Moreno «Preparador Físico».

Presidente: Diego Lechado.

Delegado: Pedro Estrany (Sinio).

LEÑA AL FRIO....

EXPERTOS EN CALOR



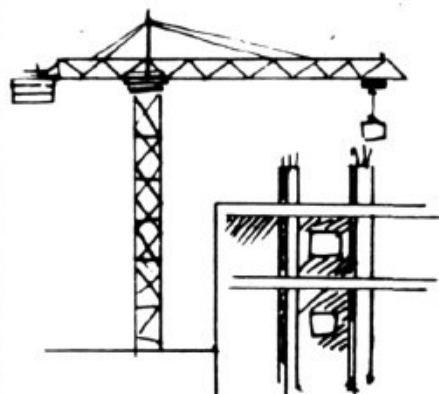
DOMICILIO SOCIAL: Andrea Doria, 29 • Tel. 57 12 76
TALLER Y ALMACEN: Muntaner, 41 • Tel. 57 03 61
TIENDA Y EXPOSICION: Puerto, 37 • Tel. 57 07 56

PORTO CRISTO



FUTBOL BASE PTO. CRISTO TROFEO REGULARIDAD

PATROCINADO POR



HERREROS Y LÓPEZ

Tel. 57 16 10

Nota importante para el fútbol base



A partir del próximo número de la Revista «Porto-Cristo» habrá unas puntuaciones para el fútbol base: benjamines, alevines e infantiles. Estas puntuaciones concretarán el máximo goleador y la regularidad. Los

trofeos que se concederán los ha ofrecido la firma comercial HERRERO Y LOPEZ comunicándonos que hay gran calidad para este premio ya que consideran que el fútbol base es la clave de la cantera. El jurado será lo más am-

plio posible y saldrá la puntuación a partir del mes de Diciembre en esta Revista.

Agradecemos a la empresa constructora HERREROS Y LOPEZ, por

esta iniciativa ya que consideramos al igual que ellos que el fútbol base es el puntal de futuro de una plantilla estelar y de categoría nacional. Por lo tanto ánimo y que gane el mejor.

EQUIPO DE 1^A. PREFERENTE DEL C.F. PORTO CRISTO



*Once inicial de partido Porto Cristo - Pollensa,
que termino con empate a cero goles*

*Plantilla del Porto Cristo Club de Futbol.
Temporada 87 - 88*



HOSTAL RESTAURANTE

AGUA MARINA

A la altura de los mejores precios de Porto Cristo
Bautizos, bodas, comuniones, convenciones, negocios, etc.
Pida su presupuesto, vale la pena

Frente Playa
C/. Burdils, 81 - Tel. 57 02 48

CIENCIAS OCULTAS

Hay lugares en los cuales no nos sentimos nada bien, las vibraciones que allí se emiten no son agradables, por otra parte también hay otros que ofrecen tanto bienestar, por ejemplo: Lluc, San Salvador, Randa... que cuando los visitamos sentimos una fuerte energización.

LA TIERRA ESTA VIVA

El alma de la Tierra fluctua en cierto modo por sus venas y toda gota de agua que cae del rocío y de la lluvia se infiltra formando riachuelos subterráneos, bajo el suelo no hay zona que no esté irrigada.

Antes de comprar o alquilar un terreno o una casa, convendría tener en cuenta ciertos puntos, mucha gente ha tenido problemas en casa, malestares que no se explican con lógica pero que condicionan y terminan por cambiarse, ¿cuántas veces hemos oído la expresión de «este negocio o esta casa está en un punto negro y ahí nada marcha bien»?

Estas casas malélicas pueden ser debido a su asentamiento geológico, encima de corrientes de agua, corrientes telúricas, materiales no nobles de construcción como la piedra y la madera, etc.

La cabecera de las camas al Norte favorece la circulación sanguínea, y da una mayor profundidad de sueño (según el centro de investigaciones del sueño de Berkeley) la cabecera al Este mejora el aporte de energía vital. El Dr. Hartman descubrió una red rectangular que cubre toda la superficie de la Tierra, esta malla es deformada por discontinuidades geológicas como venas de agua, fracturas, filones, etc. Los animales son excelentes indicadores, a los gatos les gusta ocupar los nudos perturbados, el perro busca lo contrario y así los asiáticos se instalan donde descansan sus perros.

También otro punto, las paredes de las casas coonservan las vibraciones que allí se han creado, el drama, las desavenencias, las luchas familiares, habrá quedado fijo en el ambiente.

Dormimos un tercio de nuestra vida en un lugar concreto, se han realizado investigaciones sobre



casos clínicos y se ha encontrado un punto negativo debajo de la cama de la persona enferma, asimismo se ha demostrado que existe una relación clara entre las muertes y la proximidad de transformadores e instalaciones de alta tensión, esto puede ser un motivo de desconsuelo en los niños o también causa de aneurisis.

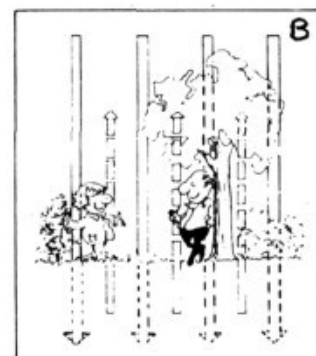
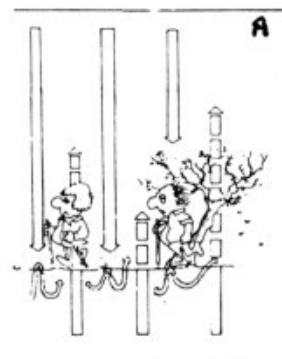
También es peligroso tener el dormitorio sobre el garage, los cables de TV, teléfono, cerca de donde habita la persona sea habitación, sala, o despacho originan problemas cardíacos y nerviosos, los motores de los electrodomésticos producen contaminación electromagnética e infrasonidos excitando el sistema nervioso, dando insomnio y predisponiendo a infecciones... es una electrocución lenta.

Descubrir si en su casa hay algun punto negativo es fácil. Desmagnetizar el ambiente es una buena solución.

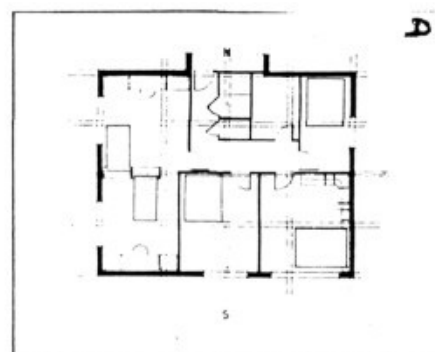
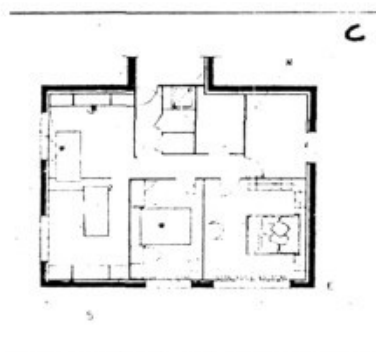
Sobre todo quien pueda mantener

una vida positiva y equilibrada genera suficiente energía para contrarrestar la negatividad de la casa incluso telúrica o cósmica, en contra quien no es capaz de autosuperarse en su equilibrio psíquico - somático irá de mal en peor habitando una de estas casas, o se auto-supera o se cambia de domicilio.

Procurar vivir con Paz y armonía interior, positivamente, es crearnos una barrera infranqueable ante la negatividad.



A y B.- La penetración insuficiente de radiación cósmica produce turbulencias, opresión, un buen intercambio de radiaciones crea armonía.



C y D.- La simple construcción norte - sur, resuelve muchos problemas.

DISCO  LEOS

**CALA MOREIA
(S'ILLOT)**

SPECIAL INVIERNO

**TODOS LOS VIERNES
ESPECTACULOS CON
SHOW INCLUIDO**

**SABADO,
MARCHA A TOPE**

DOMINGO ??

*No te olvides
de S'Illot*

**HOTEL
PLAYA MOREYA
Cala Moreya**



Amplificadores



Como ya comentamos en el capítulo anterior la tensión entregada por el preamplificador hay que amplificarla lo suficiente para activar con eficacia las pantallas acústicas, y tener la suficiente potencia almacenada para hacer frente a cualquier señal, sin que esta se deforme.

Los amplificadores de potencia utilizados normalmente son de tipo A, B, y AB. Los de la clase A son de extraordinaria calidad, pero tienen el inconveniente de un BAJO RENDIMIENTO y liberan gran cantidad de calor, por lo tanto, son aparatos de gran tamaño para la poca potencia que ofrecen.

Los de la clase B, cada transistor o válvula de salida entrega la mitad de la señal. Sumándolas se obtiene la señal original. En estos amplificadores el calor generado es bastante menor que en los de tipo A y su rendimiento es bastante mayor; aunque no alcanzan la brillantez de los de

tipo A. Los de tipo AB combinan ambas técnicas.

En el mercado se puede observar lamentablemente una gran variedad de especificaciones que los fabricantes ofrecen a los usuarios para informarles de las características de su equipo musical, pero en vez de orientar al usuario lo que hace es CONFUNDIRLO.

Uno de los puntos de máxima confusión es la POTENCIA DE SALIDA de los amplificadores, que en muchas ocasiones es completamente imposible interpretar sus especificaciones técnicas. En algunas ocasiones nos anuncian potencias de 100 vatios, pero lo que hacen es sumar ambos canales, y en realidad, la potencia no supera los 50 vatios. Las características técnicas han de estar debidamente especificados y clasificados, en caso contrario, no debemos comprar ningún tipo de aparato eléctrico, por muy bonito que nos parezca. Entre los

puntos que debemos observar con mayor claridad en las especificaciones es LA POTENCIA CONTINUA. Dicho dato es el resultado de excitar los canales derecho e izquierdo de amplificador, sobre 8 Ohm., de 20 a 20.000 Hz -Herzios-, con una distorsión armónica TOTAL MENOR.

La distorsión cuando el calor sea menor mucho mejor, y hay que tener cuidado con este dato, ya que muchos fabricantes hacen la prueba con una impedancia de 4 Ohm, y entonces la potencia es mucho mayor, pero también aumenta la distorsión. Igualmente, hay que tener claro, que potencia máxima es capaz de mantener constantemente, sin que se deteriore, distorsione dicho amplificador; así como, explicar en tales circunstancias la distorsión que ofrece dicho aparato. A este tipo de especificaciones se las denomina sistema R.M.S.

Presentaremos en este número



Bar Cafetería
AVENIDA

Pizzeria
Hamburguesería
Tapas variadas

Pza. Ses Comes - Tel. 57 11 64 - PORTO CRISTO

pescados

Porto - Cristo

ESPECIALIDADES EN MARISCOS - MERLUZA
PESCADOS FINOS Y PESCADO DE CORTE



PESCADERIA
Calle Surede, 25
Tels 57 03 16 - 57 06 84
PORTO CRISTO



una de las marcas de más prestigio mundial en la gama de la amplificación y cassettes, que de origen americano responde al nombre de HARMAN-KARDON. Esta empresa en 1.954 introdujo por primera vez el receptor HI-FI. En 1.958 el primer receptor estereo; así como introdujo la ultra-amplia banda de respuesta de frecuencia que mantiene fuera del espectro audible los desfases y distorsiones. En 1.971 fue la primera casa comercial que en una plantina cassette utilizó el sistema DOLBY -aumento del nivel de respuesta de la señal y una menor distorsión-. Asimismo, HARMAN KARDON fue la primera compañía en incorporar el sistema DOLBY HX en sus cassettes y en 1.982 perfeccionó el sistema con el HX profesional.

Es el último amplificador integrado diseñado por Harman Hardon, su potencia de 100 watios por canal. Dotado de una ultra-amplia banda

de respuesta de frecuencia así como su bajo feebach negativo contribuyente en la obtención de una cuidada y rápida respuesta de transitorios, eliminando virtualmente la distorsión armónica.

CASSETTE HARMAN KARDON CD 491

Observando la curva de frecuencia de respuesta observamos como abarca todo el rango de frecuencia de la audición humana con una diferencia de 20 el rango de frecuencia de la audición humana con una diferencia de +3deb. Es decir, capta desde las reverberaciones de los graves a 20 hz hasta los agudos más perfectos. Su cabezal está formado por una elección de Sendusts-Ferrita y su curva de respuesta para toda clase de cintas de 20 a

24.000 Hz. El circuito de ecualización y de bias utiliza una frecuencia de 105 kHz en lugar de 85 kHz que utilizan los cassettes normales. Cuando se graba por encima de 0 decibelios para evitar la saturación de los cabezales y la caída brusca de la curva de potencia y un aumento considerable de la distorsión se utilizan las cintas de METAL, en combinación con diferentes sistemas de reductores de ruido, este modelo incorpora el DOLBY EX PROFESIONAL, este sistema eleva el nivel de sobrecarga de las cintas normales y de Oxido de Cromo; además incorpora DOLBY B y C.

Este plato es de tracción por correa y de 4 kg. de peso con sistema de suspensión antivibración, el brazo es de baja masa con el cabezal de fibra de carbono.



bar · restaurante

MENU DEL DIA - TAPAS VARIADAS
ESPECIALIDAD EN PAELLAS!

C/. Mitjà de Mar, 15 PORTO CRISTO Tel. 57 03 04

EL RINCONCILLO

Hamburguesas	A	Pollos al Ast
Bocadillos		Salchichas
Patatas		Pinchos

Avd. Pinos, 19
Porto Cristo

COCINA MALLORQUINA

La base de la cocina tradicional y genuina de Mallorca —y por extensión de todas las islas— es el cerdo, el animal que en otros tiempos cada familia rural engordaba en su propia casa para luego, después de la matanza, llenar la despensa para todo un año. Aunque esta tradición ha disminuido y hasta corre riesgo de desaparición, el cerdo sigue siendo el primer proveedor de la cocina autóctona.

Con la presencia del cerdo —aunque en principio pueda parecer lo contrario— se puede decir que los isleños gozan de unos exclusivos gozos alimenticios que les convierten en comensales privilegiados. Por ejemplo, son fórmulas y recetas exclusivas de estas islas, dos productos procedentes del cerdo que no tienen igual en el mundo: la ensaimada y la sobrasada.

Con el riquísimo e inimitable regalo de la ensaimada se inician los días en el archipiélago. Con café con leche, con chocolate, con solo café o simplemente sin nada, la ensaimada es el desayuno de todos.

La ensaimada es un fenómeno gastronómico, desde su propio principio, ya que se consigue básicamente partiendo de la manteca del cerdo, elemento insustituible para su preparación. Y sigue siendo un fenómeno porque sirve de acompañamiento perfecto para líquidos calientes, fríos o helados, complementando cualquier temperatura y cualquier sabor agradable. De la pequeña ensaimada típica del desayuno se puede llegar a la gran ensaimada de diámetro incluso exagerado, pasando a ser insustituible pastel en todos los acontecimientos familiares. Y aquí igualmente son infinitas sus posibilidades: se puede rellenar de nata, de crema, de cabello de ángel e incluso de pasta dulce de almendra, ya como receta más sofisticada.

Si el desayuno isleño clásico pide y exige ensaimada, la merienda a media mañana o a media tarde se basa igualmente en un incomparable producto del cerdo, el embutido llamado sobrasada, que eminentes gastronomos han calificado como el mejor de los embutidos conocidos. Y la sobrasada sigue siendo cerdo, pura carne magra de cerdo simplemente coloreada con pimentón.

Seguramente nos hemos referido a los alimentos básicos fundamentales de alimentación isleña, aceptados en todas partes, igual en el campo que en la ciudad, presentes en la vida de todos los días e igualmente en las grandes solemnidades familiares.

Partiendo de la certeza de que el cerdo es el gran portador de nuestro alimento y proveedor de nuestra despensa, es lógico que cuando el isleño quiere festejar aún con mayor solemnidad fechas señaladas de su calendario, recurra —aunque sólo sea para variar— a otras materias primas.

Así tenemos que las grandes solemnidades gastronómicas, de acuerdo con el calendario y la tradición religiosa, se producen por Pascua de Pentecostés y por Navidad. Estos días se olvida el cerdo —aunque no absolutamente— y se aprecia el cordero por Pascua y el pavo en los días navideños. Cordero y pavo son los dos grandes protagonistas de nuestras fiestas máximas.

El cordero pascual se consume esencialmente de tres maneras: en empanadas, asado y en ese gran plato tan nuestro llamado «frit», con el que se consigue una maravillosa manera de consumir las vísceras del animal.

Las empanadas, grandes y majestuosas, sólo se comen en los días de Pascua. Son una manera de pastel de carne, en el que una robusta y adecuada pasta, conformada a modo de torreón truncado, almacena la tierna carne de cordero. Una empanada, cuyo diámetro puede llegar a rebasar los diez centímetros, constituye un plato ciertamente exquisito y de consumo obligado en los días inmediatamente posteriores a la Cuaresma, cuando se festeja el final de un supuesto ayuno.

Lo que llamamos pavo de Navidad no es tal en los solemnes días finales del año. Lo que realmente se consume en las islas es la pava, mucho más suave, delicada y tierna que el macho. Hay dos recetas que se respetan religiosamente: la pava asada

al horno y guisada con patatas según nuestra peculiar fórmula, que llamamos «escaldums», cuyo caldo se enriquece con almendra picada, otro producto genuino de la isla.

A grandes rasgos, sin entrar en detalles que se convertirían en infinitos, éstas son las esenciales tradiciones gastronómicas isleñas: el cerdo sobre todo y como consecuencia la ensaimada y la sobrasada. Y para los días más solemnes, más escrupulosamente respetados, las empanadas, el frit y el asado de cordero, para acabar el año con el pavo asado, los «escaldums» y también, para hacer boca, un pedazo de lechona... Pero ésto, como ven, ya es volver al cerdo, rey insustituible.

«SOPES DE COL A LA MALLORQUINA»

Para hacer unas buenas «sopes» se ha de disponer de un pan apropiado, que sea de un día o dos; no ha de ser blanco, sino un tanto moreno, de trigo mallorquín; serán más gustosas y sabrosas, si el pan ha sido amasado a la mallorquina, o sea sin sal y un poco prieto («ferm») de pasta.

Se pone una cazuela al fuego, con aceite suficiente para freir unos cuantos puerros, ajos y cebollas tiernas y un poco de tomate, según sea la estación. Cuando todo esté frito, se añade la col, cortada a lonjas menudas, con un poco de agua, esperando que sea blanda y cocida.

Entonces, se añade la sal que se crea necesaria para las «sopes» y, cuando el caldo hierva, se van colocando las rebanadas, delgadas, de tal modo que la col ha de quedar encima.

Antes de retirarse del fuego, se ha de añadir un buen chorro de aceite. Una vez quitada del fuego la cazuela, se tapa, con el fin de dejarlas pasar («estovar») un poco, hasta tanto se hayan embebido el caldo.

CROQUETAS DE GALLINA

Se sofríe cebolla y perejil, todo cortado menudo; se le añade un poco de harina y caldo, hasta que haga una pasta; después se pone la carne de la gallina, ya cocida y picada, con un poco de sobrasada. Se remueve todo bien estando ya sobre el fuego, y cuando se quiere retirar se le añade unas cuantas yemas de huevo, dos o tres, según cantidad a hacer. Se pone en un plato y se deja enfriar.

Después, se hacen las croquetas, teniendo cuidado en que sean largas y pequeñas, porque así son más hermosas. Se pasan por clara de huevo y seguidamente por pan rallado, apretándolas en el momento de hacer esta operación.

Se fríen con manteca y se sirven bien calientes.

PICHONES

Al matar los pichones, pondrás su sangre en un plato con unas gotas de vinagre.

Aparte, en una cazuela, se sofríen los pichones,



con manteca de cerdo. Se trincha cebolla muy menuda, así como un poco de tomate. Cuando lo tengamos sofreído y tenga color, se añade una pequeña cantidad de harina. En seguida se echa el caldo o el agua y se deja cocer.

En el momento en que quieran servirse, se achata la sangre en un par de cucharadas del mismo caldo en que se han cocido los pichones. Se echa dentro de la cacerola y se deja levantar el hervor, cuidando siempre de ir removiéndolo para que no se cuaje.

SALSA PARA PESCADO

Las salsas particulares para pescado son:

«Borrída».- Se compone de ajos picados, perejil, pan picado (remojado antes y enjugado, para sacar el agua) y aceite.

Cebolla sofreída, piñones picados, pasas y ajos.

Zumo de limón con su corteza; perejil cortado menudo y cebolleta.

Tomate y vinagre, vino blanco con hojas de laurel y cabezas de ajo enteras.

Estos son los principales ingredientes para las salsas destinadas a pescado, muchas ya explicadas con más detalle.

PARA HACER UN FLAN

6 «mesures» (1 litro 20 cl.) de leche buena.

Más de una libra (supongamos 450 gr.) de azúcar de calidad.

20 yemas de huevo muy batidas.

3 trozos de canela de Holanda.

Una vez todo bien mezclado, se pone en una cazuela o cacerola de hojalata, honda; ésta se pone en otra cazuela de tamaño mayor, se tapa la cazuela que contiene el flan con una cobertera, poniendo encima muchas brasas, para que de esta manera haga un poco de costra.

El agua ha de hervir por espacio de horas y, si disminuye en cantidad, se le ha de añadir más, pero caliente, y así hasta que el flan sea cocido.

Al día siguiente, que ya será bien frío, se vierte en un plato.

BRAZO DE GITANO

Por cada huevo, se ponen 1/2 onza (17 gr.) de polvos de almidón y 1/2 onza (17 gr.) de azúcar en polvo.

Una vez bien batidos los huevos, yemas y claras por separado, verterás las yemas en las claras y una vez que lo tengas mezclado, les añadirás el azúcar y los polvos.

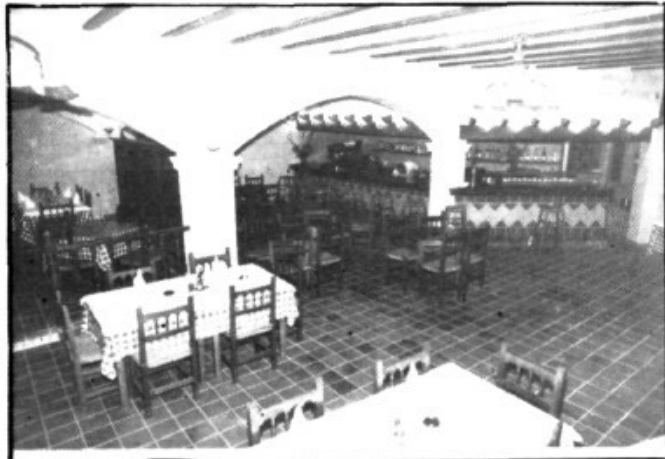
Hecho ésto, lo echarás en un molde, sin untar, y lo llevarás en seguida al horno.

CELLER

«ES CUEROT»

CUINA MALLORQUINA

Sa Coma



Ja tenim bunyols a Porto Cristo

«María Riutort, sa bunyolera d'es Port»

...Salía de Porto Cristo, en dirección a Cala Millor, y cincuenta metros más allá de la peluquería de Juan, me encuentro un letrero que anuncia «Bunyols»; pues a comer buñuelos!

-¿Desde cuando tenemos buñuelos en Porto Cristo, Sra. María?

-Pues este es el segundo año ya, que vendo buñuelos en Porto Cristo.

-Pues enhorabuena, porque un pueblo sin buñuelos no es un pueblo. Y dígame: ¿de dónde proviene esa afición a hacer buñuelos?

-Pues me viene ya de mi abuela, que en paz descansa, que de niña me aficionó a comer siempre buñuelos, hechos por ella misma, en estas fechas de «Les Verges i Tots Sants» y cuando llegué a Porto Cristo me encontré que no se hacían buñuelos, así que decidí rescatar la antigua receta de mi abuela, y así los portocristeños ya no tienen que ir a



Manacor para comer auténticos buñuelos.

-A ver, Sra. María ¿Cual es el secreto de esta antigua receta?

-Ah! ahora me cortas. Cada uno los hace a su manera. Yo, todo lo más que te voy a dar, son los ingredientes, por si quieres hacer algún experimento. Los ingredientes son: patatas, harina de trigo fresca, levadura, y, muy importante, aceite puro de oliva para freirlos. Luego se añadirá un poco de azúcar o miel.

-Y los agujeros ¿cómo consiguen hacer los agujeros?

-Esto es muy fácil, es cosa de práctica, como en todas las cosas. Un poco de maña en los dedos de la mano, y salen solos.

-Y para hacer buñuelos sola ¿cómo se añana para no quemarlos?

-Es que no los hago sola; me ayuda mi cuñada Margarita, que me los va girando y sacando de la sartén, y cuando nos cansamos, nos vamos turnando.

- Ya veo que se lo tiene muy organizado esta Sra. María, así que este año lo tendremos bien para atiborrarnos de comer buñuelos. Y ya para despedirnos, darle la enhorabuena, porque la verdad es que los que yo me he comido, han sido buenísimos.

Sra. María, siga haciendo buñuelos, que Porto Cristo se lo agradecerá.



HOY

SIEMPRE

TU

P

U

B

MUSIC



MANDRAGORA

BILLARES

JUEGOS VARIOS



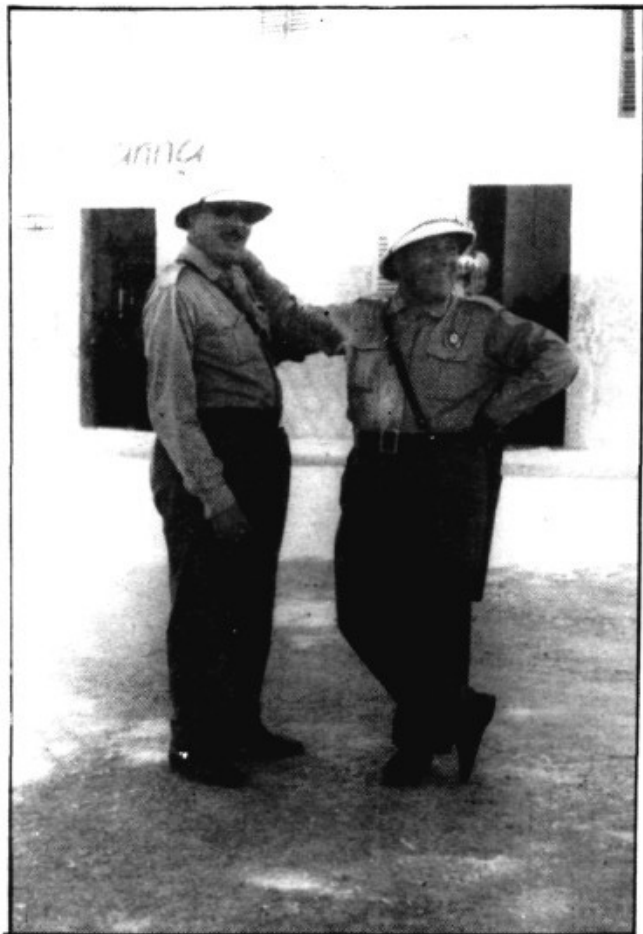
PORTO CRISTO

**CERVEZA,
COPAS,
MARCHA**

EL CALOR DEL INVIERNO SE LLAMA:

MANDRAGORA

El espejo del ayer



*Melchor Gelabert Sansó - E.P.D. y Juan Brunet Cabrer
Guardias Municipales en Porto Cristo frente al bar Marina
año 1970*



*1950 - Juan Brunet Cabrer, su esposa y el 1º hijo; Juan en el
«muelle», puerto de Porto Cristo.*



Era buen día para la pesca y el Sr. Luís Martínez E.P.D. quiso aprovecharlo, su hijo Juanito Martínez ya corría por la banda, a la vista está. Donde se ve la pared, en el fondo, hoy tenemos los Astilleros Vermell. 1953



Na Catalina Capellana con su amiga Jaimia, posan orgullosas en nuestra playa, observese la cuesta de Ca'n Blau, tenía pinos, ya ha llovido desde entonces.



Llorencet E.P.D., Damián Barceló, Sintet, Miguel Ruas E.P.D., Miguel Llabrés, Luís Martínez E.P.D., árbitro Tomeu Melis, Rafael Pi, Marinero, Rector, Antonio Riera y Juan Rosselló.



Los dos capitanes Marcos Caldentey d' es Siroco E.P.D. a la izquierda y a la derecha Luís Martínez E.P.D. haciendo entrega de los símbolos que representan a su equipo, una botella de licor y un casco.



Onofre Covetas, Tomeu Cerdá, Guillermo d' es Lux E.P.D., Martí Tasco, Tomás Frau, Toni Pichaco, Guillermo Capri, Tomeu Melis, Lorezo Chim, Jeroni del Pino, Marcos d' es Siroco E.P.D., Andrés Nadal. Campo dels Hams - 1968, eran otros tiempos.

Restaurante



SANTA MARIA DEL PUERTO

UN LUGAR IDEAL PARA BODAS, COMUNIONES
COMIDAS DE COMPAÑERISMO Y NEGOCIOS, ETC.

Carnes y gran variedad de pescados frescos

Cra. Cuevas Drach, s/n
Tel. 57 01 72

PTO. CRISTO
Mallorca

Programación



Imagínese Ud. ante un ordenador, con el cual quiere hacer una serie de trabajos, llevar una contabilidad, hacer unos cálculos estadísticos, un trabajo de facturación, etc. lo primero que deberá hacer es comunicarse con el ordenador e indicarle que es lo que debe hacer y como lo tiene que interpretar. No se trata de apretar una tecla como mucha gente cree. Cuando conducimos un turismo no basta con apretar un botón para que nos lleve a nuestro destino, es preciso guiarle. Lo mismo debemos hacer con el ordenador. Por todo ello tiene que haber un medio y este es precisamente lo que se llama lenguaje de programación. Existen diversos y variados lenguajes así están en Básic, Cobol, Fortran, Pascal, RPG, etc. Quizá el más popular y más extendido sea el Básic, entre otras cosas por su sencillez de aprendizaje, en tres meses cualquier joven lo domina y es capaz ya de hacer programas más o menos complicados, siempre todo ello está supeditado al nivel de sus conocimientos. No tenemos que pretender hacer un programa de contabilidad sin conocerla nosotros antes. El ordenador únicamente hará lo que nosotros le habremos dicho que haga, aunque sean infinitas veces.

Hoy día tan en auge y tan importantes. Se han hecho los ordenadores que en Estados Unidos por ejemplo es tan común que los niños tengan un ordenador como los de España una máquina de escribir.

Si consideramos como informático a toda persona que desarrolle su actividad profesional en el campo relacionado con el ordenador, podemos distinguir dos clases gené-

cas.

1.- Los que se dedican al diseño, fabricación y comercialización de ordenadores.

2.- Los que se dedican a la explotación del ordenador como herramienta para el tratamiento de información.

En el segundo grupo consideramos al personal informático de las empresas que tienen instalado equipo de proceso de datos que, expuestos en orden jerárquico, tienen tipificados los puestos de trabajo correspondientes a las personas siguientes:

a).- Jefe de Proceso de Datos. Ejerce la dirección del departamento. Se trata de una persona, con facilidad para la dirección de personal, con dotes de organización, mentalidad lógica y buenos conocimientos informáticos de la empresa.

b).- Analista. Desarrolla los análisis. Depende directamente del jefe del departamento. Aparte de los conocimientos informáticos, debe conocer los problemas de la empresa.

c).- Programador. Codifica los programas contenidos en el análisis del analista, de quien depende. Debe de conocer el lenguaje de programación del ordenador de su empresa, las normas de programación y ha de ser persona apta para el trabajo meticuloso.

d).- Operador. Maneja el ordenador y supervisa la ejecución de los

programas. Debe ser un trabajador seguro y metódico.

El objeto de adquirir un ordenador o de ampliar las posibilidades ya existentes, puede ser para incrementar la productividad, para alcanzar una calidad superior o para mejorar un servicio. Puede ser para ampliar un sistema manual existente o incrementar la velocidad y eficiencia en nuestro trabajo. En la mayoría de los casos se espera obtener una bajada de los costes presentes. Los ordenadores a pesar de su coste pueden lograr muchos de estos propósitos y en consecuencia eliminar muchas esclavitudes y trabajos tediosos. Pero en la mayoría de los casos los ordenadores están lejos de sustituir el juicio humano. Al eliminar las tareas tediosas, se nos libera para poder emplearnos en empeños más creativos y ejercitar así valores que son peculiarmente humanos.

Sin embargo, aquellos que tienen que pueden perder sus puestos de trabajo a causa de los ordenadores son naturalmente escépticos sobre las ventajas de la mecanización. En las áreas de gestión el ordenador ha sido un complemento de trabajo del hombre, más que una sustitución. En el ámbito industrial, el ordenador se ha hecho cargo de muchas tareas incluso peligrosas y en su lugar ha contribuido a conseguir trabajos mejor remunerados.

Jaime Mestri



TANGO

MUSICA EN VIVO

Regresa a la nostalgia de los años **60** con la música de ayer y hoy.

Te esperamos

BAR,

El bar **TANGO** de Cala Millor comunica a sus clientes y amigos muy pronto el ambiente de los años **60** podrá ser realidad y para una charla agradable y relajada podrás disfrutar de nuestra música en vivo y directo

CALA MILLOR

Curs de graduat escolar per adults

Entrevistas a Maria-Bel Ribot Umbert i Maria-Bel Sancho Orell

Aquest any el nou consistori, vol posar en marxa l'Educació d'Adults, promovent el curs de Graduat Escolar. Per això s'ha contactat amb diversos organismes per començar a fer feina amb aquest sentit.

La coordinadora del curs, serà la pedagoga Maria-Bel Sancho Orell, responsable tècnica del Servei Municipal d'Orientació Educativa, d'aquest municipi.

-¿Quin curs o cursos, Maria-Bel, es donaran per desenvolupar aquesta iniciativa?

-Es farà un curs, pels majors de setze anys, interessats amb obtenir el títol de Graduat Escolar.

Vindrà una mestra que ens envia el M.E.C., dues vegades per setmana, al vespre.

-Coincidiran a les mateixes hores, les de G.E. amb les d'anglès?

-S'intentarà que no coincideixin.

-¿Creus que aquest curs es podrà seguir per gent, ja un poc major?

-Sí, perquè es segueix amb material bibliogràfic del ministeri, que ja està adequat a persones que fa anys que no estudien, sols en donen cinc matèries.

-¿Quines són aquestes matèries?

-Les matèries que es donaran són: matemàtiques, naturals, socials, llengua i idioma.

-¿Quina duració tindrà aquest curset?

-El curs del G.E. és farà amb dos nivells, aquest hivern, faran el primer nivell i el qui vé l'altre.

Esperem, per tant, que aquesta nova experiència sia tan positiva i

profitosa pels qui l'empraran, com la il·lusió que hi han posat els organitzadors.

Us tindrem informats!

CURSET DE L'INEM A SON CARRIÓ

Enguany, per primera vegada, es farà a Son Carrió un curset dels que organitza l'INEM, per a la gent que està en situació d'atur; el curs que organitzarà l'INEM és d'anglès.

També s'organitzarà per part de la Delegació de l'Ajuntament a Son Carrió, un altre curset, més reduït, que el de l'INEM i serà per les persones que no podran prendre part amb el curs de l'INEM; aquest curset tindrà una duració d'unes cent hores.

Es fan aquests curssets a Son Carrió, gràcies a les gestions que el Delegat d'Alcaldia ha duit a terme. També es donaran un curs de Graduat Escolar per adults i un de Català.

Per millorar conèixer que són aquests curssets, els professors dels mateixos, han tengut l'amabilitat de perdre un poc del seu temps, per aclarir-mos amb les seves respostes, els detalls que configuraran la seva feina.

La professora encarregada de donar les classes d'anglès, és la professora d'E.G.B. i especialitzada amb anglès, Maria-Bel Ribot Umbert.

-Maria-Bel, ¿quin és l'objectiu d'aquest curset d'anglès?

-L'objectiu d'aquest curs d'anglès és, que la gent es pugui desenvolupar dins l'àmbit de l'hosteleria, a la parla

d'anglès i gràcies a ell, puguin obtenir o millorar la feina dins aque

l'àmbit.

-Com s'organitzarà el curset?

-El curset té una duració de dues-centes hores. Es donaran les classes els dilluns i dimecres, amb un vendres alternat, les classes s'irán partint el vespre a l'escola i començaran a finals d'octubre, l'horari serà de les set a les nou i mitja.

-¿Quina metodologia emprars?

-La metodologia serà activa, basada fonamentalment amb activitats diverses, realitzades per una professora especialitzada amb anglès. El punt fonamental es dirigirà cap a l'hosteleria, no deixant de banda el vocabulari i la gramàtica pròpia de l'idioma. Els alumnes participaran amb diàlegs, «sketchs», i a final de curs es representarà una escena de la vida diària a un hotel.

-¿Quin material penses emprar en aquest curset?

-Tindrem a mà cassettes, vídeo diapositives i material bibliogràfic.

-¿Quantes persones hi pode assistir?

-Hi podran assistir quinze persones.

-¿Creus que aquest nombre és l'adequat per la bona marxa del curs?

-Sí, amb quinze persones es pot treballar millor, per part de la professora i per part dels alumnes, el poden assimilar més bé les ensenyances.

-¿S'han apuntat més de quinze persones?

-Sí, per tant, s'haurà de seguir i



**BAR - RESTAURANTE
SOL NAIXENT**

Cocina Mallorquina y Nacional

Servicio de:

**BODAS • COMUNIONES
FIESTAS SOCIALES**

Carretera Porto Cristo -Cala Millor -Tel. 57 09 31

**BAR
MONUMENTO**

COMIDAS



Avd. Pinos **PORTO CRISTO**



Maria Bel Sancho Orell



Maria Bel Ribot Umbert

riteri de selecció que ens ha donat INEM, primer tenen preferència, les persones que estan amb situació d'atur, ara bé, els que no siguin seleccionats per al curs de l'INEM, podran assistir a l'altre curs.

-¿Quina ajuda dóna l'INEM als alumnes?

-Als menors de 25 anys i que estiguin a l'atur i no cobrin, s'els donarà 525 ptes. per dia d'assistència a classe i als majors de 25 anys, que faci un any que estiguin a l'atur i no cobrin, s'els donarà unes 31.000 pessetes mensuals.

-¿És obligatòria l'assistència a

les classes per poder cobrar el subsidi de l'INEM?

-Sí, és obligatòria l'assistència, quan un alumne falti moltes classes, perd el dret al subsidi.

El coordinador de l'INEM vindrà a supervisar el curs.

Francisco Galmés.

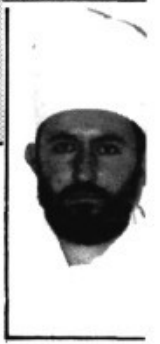
Restaurante OASIS



COMUNICA A SUS CLIENTES Y AMIGOS
QUE LOS LUNES PERMANECERA CERRADO

Avenida del Safari (SA COMA)

Los secretos de la cocina



Sección a
cargo de Miguel Gelabert



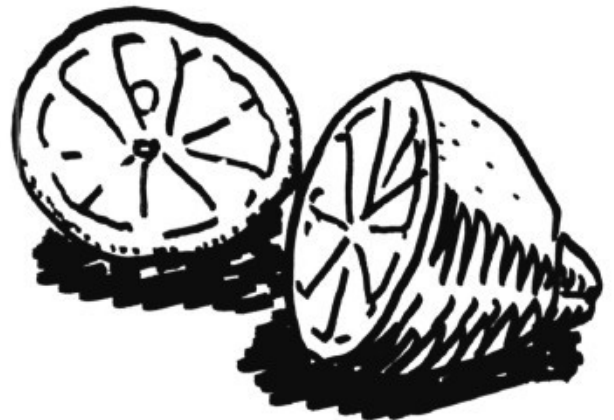
13.-Las setas: Ahora ya pronto será el tiempo de las setas. Aquí en Mallorca tenemos la suerte de contar con una gran variedad de hongos comestibles pero es muy aconsejable que cuando no estemos bien seguros de que los conocemos pues que los desechemos puesto que también aquí tenemos algunas variedades venenosas. Sin duda alguna la reina por excelencia de las setas es el rovellón o «esclata-sang» el cual si es de Mallorca tiene un sabor muy especial y característico y además es una receta inconfundible por su líquido rojizo que contiene. Está igual que todas las setas frescas deben consumirse antes de 24 horas de recogidas pues a partir de este tiempo pierden mucha calidad. A menudo vemos a la gente introducir las setas en el frigorífico y si bien es cierto que duran un poco más, también es verdad que su sabor cambia muchísimo y no digamos ya si se congelan (cosa que no debe de hacerse nunca).

La mejor manera para conservarlas cuando tenemos muchas y no vamos a consumirlas en 1 ó 2 días es en conserva en tarros de cristal, puesto que existen otros métodos (en aceite o manteca, secas etc.). No olvidemos que nunca deben de congelarse para ponerlas en conserva lo haremos de la siguiente manera. Al llegar a casa de buscarlas, cuando todavía conservan la humedad del campo, con un trapo un poco humedecido las frotaremos con cuidado para limpiarlas bien de tierra y hojas secas que llevan pegadas encima, (nunca las lavaremos bajo el chorro del grifo a menos que vengan de terrenos que han sido fumigados con avión para las orugas) después las colocaremos en los botes de cristal de diferente medida bien limpios y esterilizados en agua hirviendo, procuraremos que queden bien apretadas para que quepa el mínimo de agua. Al agua le habremos añadido antes dos cucharadas de sal por litro y unas gotas de zumo de limón, llenaremos bien los botes hasta que cubra las setas, los taparemos bien y

los herviremos al baño maria de 20 a 30 minutos, las dejaremos enfriar en el agua y a la despensa, son excelentes.



14.-Cuando pelamos cebollas y las manos nos huelen mucho, un buen remedio es frotarlas con un chorro de vinagre y lavarlas despues.



15.-Para sacar el máximo de zumo a un limón o a una naranja lo mejor es calentarlo un poco antes en agua tibia y luego póngalo sobre la mesa y apriételo un poco con la mano haciéndolo rodar, de esta forma a partirlo y exprimirlo obtendrá el doble de zumo que si lo pone directamente de la nevera.

Per bé de sa vostra salut

Distribuït per l'hospital de Villejuif (Paris)

Tots aquests *aditius* estan autoritzats actualment a França i altres països), però volem advertir que **REDUIU S'UTILITZACIÓ D'AQUESTS ADITIUS; QUAN COMPREU ES VOSTROS ALIMENTS;** així podrem influir a que es fabricant les llevi.

PENSAU EN SA SALUT DES VOSTROS FILLS!

Vos aconsellam reproduir aquest full, distribuïnt-lo als amics, posant-lo visible i utilitzant-lo. **HI VA SA SALUT!**

TÒXICS CANCERÍFERS

E 102, 110, 120, 123, 124, 127, 211, 220, 225, 230, 250, 251, 252, 311, 330, 407, 450.

És **330** és es més perillós (SCHWEPPEs llimona; aperitiu: Sanga; mostassa Amora; formatgets: La Vaca que Ríe; etc.)

SOSPITOSOS (s'estudien)

E 125, 131, 141, 142, 150, 153, 171, 172, 210, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 231, 232, 241, 336, 340, 341, 460, 462, 463, 466, 477.

INOFENSUS

E 100, 101, 103, 104, 105, 111, 121, 122, 132, 140, 151, 160, 161, 162, 170, 174, 175, 180, 200, 201, 102, 236, 237, 239, 260, 261, 270, 280, 281, 290, 293, 300, 301, 302, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 322, 325, 326, 237, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 408, 410, 411, 413, 414, 420, 421, 440, 471, 472, 473, 474, 475, 480.

PRODUEIXEN PERTURBACIONS

En es budells: e 221, 222, 223, 224, 226.

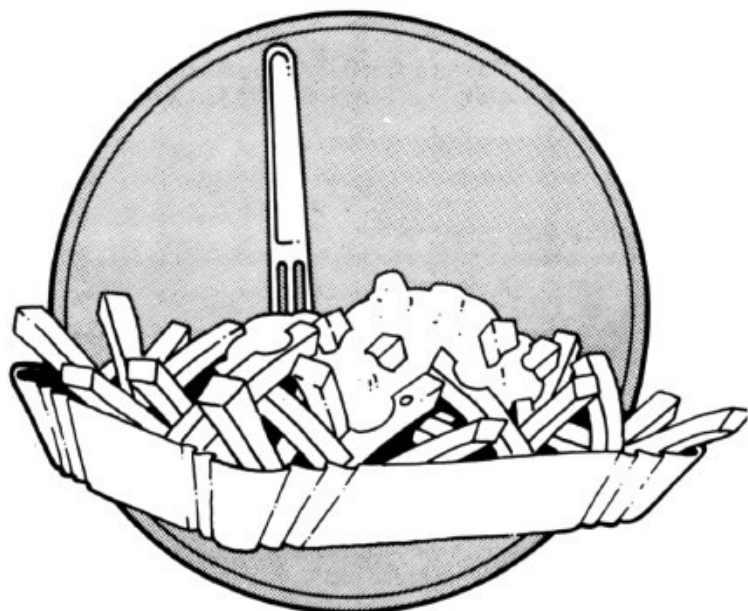
A sa pell: E 220, 231, 232, 233.

A s'aparell digestiu: E 330, 339, 340, 341, 400, 461, 462, 463, 466, 467.

PRODUEIXEN PEDRES A RONYONS: E 447

DESTRUEXIEN SES VITAMINES «b 12»: E 220

AFAVOREIX ACCIDENT VASCULARS: E 230, 251, 252 (a embutits porc)



AFECTEN A SA SENSIBILITAT DE SA PELL: E 311, 321

AFTES: E 330.

SON PRODUCTES PERILLOSOS: E 102, 110, 120, 124, 127.

SON PRODUCTES CANCERÍFERS: E 131, 142, 210, 212, 213, 214.

Tots aquests números les trobareu on posa **INGREDIENTS**.

És un servei de A.P.A. de l'escola de Sineu

TRUC

Boutique

Ha inaugurado con los últimos modelos de OTOÑO e INVIERNO
Abierto los sábados todo el día

c/Vela, 16 - Junto salida Acuarium — PORTO CRISTO

Exposición canarios

Concurso Ornitología-87

Se celebró en el Parque Municipal y organizada por la Asociación de Canaricultores de Manacor, una exposición de canarios bajo el patrocinio del Consell Insular de Mallorca, Ayuntamiento de Manacor y La Caixa.

Bajo la responsabilidad de los jueces encargados de fallar el concurso, Carlos Calcerán, Antonio Abellán y Andrés Bigas, la exposición arrojó los siguientes resultados:

Gran Premio Postura: Carmen Cabot: Gloster, 93 puntos

Gran Premio Color: Francisco Ramírez: Agata R. Mosa, 91 puntos

Gran Premio Blancos R: Antonio Ramis, 91 puntos.

Lipocromos con factor:

- 1.- Rafael Riera, rojo mosaico, 91 puntos
- 2.- Narciso Seguí, rojo mosaico, 90 puntos
- 3.- Antonio Cabot, rojo mosaico, 90 puntos

Lipocromos sin factor:

- 1.- Olimpio García: amarillo intenso, 91 puntos
- 2.- Rafael Cruz, amarillo nevado, 90 puntos
- 3.- Antonio Lladó, amarillo nevado, 90 puntos

Melánicos con factor:

- 1.- Miguel Jaume, Isabela rojo mosa, 90 puntos
- 2.- Aviario F-2; Agata rojo mosa, 90 puntos
- 3.- Aviario F-2, Bronce rojo mosa, 90 puntos.

Melánicos sin factor:

- 1.- Rafael Riera, satine Isa. Marf. am. nev. 90 puntos
- 2.- Miguel Castejon, satine isa. plata rece., 90 puntos
- 3.- Rafael Riera, rubino bruno plata., 90 puntos

Postura lisa:

- 1.- Carmen Cabot, gloster, 93 puntos
- 2.- Pep Lluís Pericás, gloster, 92 puntos
- 3.- José Villalonga, lizard, 91 puntos

Postura rizada:

- 1.- Pep Lluís Pericás, rizado del norte, 89 puntos
- 2.- Miguel Pascual, rizado del norte, 88 puntos
- 3.- Miguel Pascual, rizado del norte, 87 puntos.



Blancos recesivos:

- 1.- Gregorio Gari, 90 puntos.
- 2.- Sebastián Adrover, 90 puntos
- 3.- Juan Tur, 90 puntos.

Blancos recesivos equipos:

- 1.- Eloy García, 363 puntos
- 2.- Juan Tur, 360 puntos
- 3.- Sebastián Adrover, 359 puntos

Diseño e híbridos:

- 1.- Eloy García, jilguero x canario, 354 puntos
- 2.- Desierto
- 3.- Desierto

Diseño e híbridos individual:

- 1.- Andrés Gibert, jilguero x canario, 92 puntos
- 2.- Andrés Gibert, jilguero x canario, 90 puntos
- 3.- Adrián Mercadal, pardillo x canario, 90 puntos

PREMIO JUVENIL LOCAL:

Juan José Tur, Miguel Girart, Sebastián Parera, Bárbara Tur

EQUIPOS:

Lipócromos con factor:

- 1.- Juan Riera, rojo moscaico, 357 puntos
- 1.- Narciso Seguí, rojo mosaico, 357 puntos
- 2.- Andrés Gibert, rojo nevado, 356 puntos
- 3.- Eloy García, rojo nevado, 355 puntos

Lipócromos sin factor:

- 1.- Juanita Morales, marfil. amarillo nevado, 363 puntos
- 2.- Jesús Murillo, marfil. amarillo nevado, 359 puntos
- 3.- José Limones, amarillo nevado, 354 puntos

Melánicos con factor:

- 1.- Juan Riera, agata. rojo mosaico, 363 puntos
- 2.- Antonio Oracio, bronce rojo intenso, 358 puntos
- 3.- Eloy García, bronce rojo intenso, 356 puntos

Melánicos sin factor:

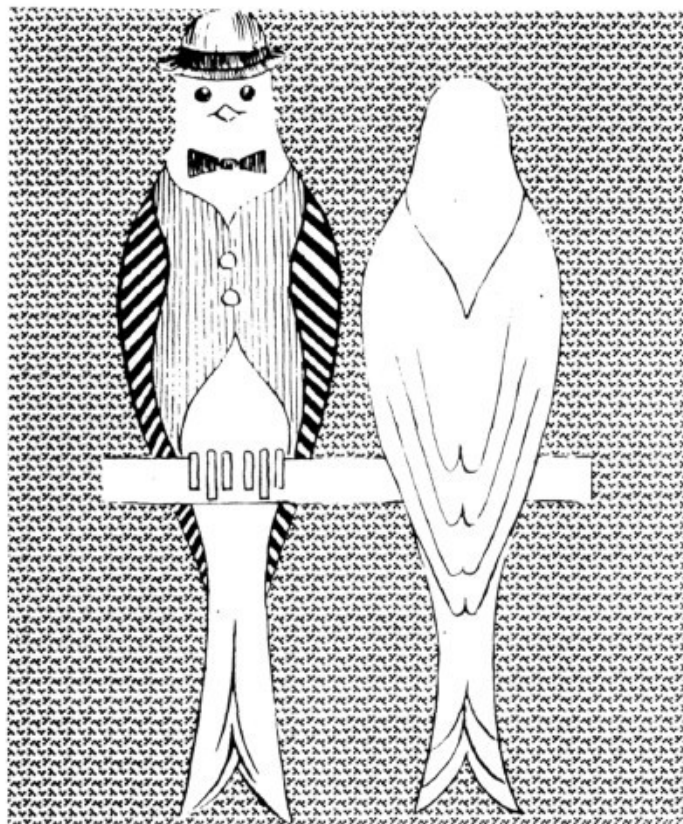
- 1.- Jaime Sbert, pastel verde alagris., 359 puntos
- 1.- Narciso Seguí, isabela amarillo nevado, 359 puntos
- 2.- Jaime Sbert, verde nevado, 358 puntos
- 3.- Sebastián Adrover, verde intenso, 354 puntos

Postura lisa:

- 1.- Miguel Gelabert, raza española, 367 puntos
- 2.- Cristóbal Capó, lizard, 362 puntos
- 3.- Miguel Pascual, lizard, 358 puntos

Postura rizada:

- 1.- José Villalonga, gibert italicus, 360 puntos
- 2.- Desierto
- 3.- Desierto.





Stheffannys

SABEMOS DONDE TE
GUSTA IR, Y CUALES
SON TUS DIAS
FAVORITOS

Stheffannys

VIERNES, SABADOS Y DOMINGOS

CALA MILLOR

Carta de 1.984, sobre el Hospital Comarcal

Ilmo. Sr. Alcalde de Manacor:

Gabriel Parera Suñer, Presidente de la Asociación del Metal de Manacor y Comarca, Lorenzo Frau Sansó, Presidente de la Asociación Empresarial de la Madera y Olivo de Baleares, Bartolomé Riera Sancho Delegado Comarcal de la Asociación Patronal de Albañilería Edificación y Obras Públicas, Bartolomé Santandreu Ballester, Presidente de Proce-ma; Cosme Oliver Pila, Presidente de Serco-be; Pedro Servera Oliver, Presidente de la Asociación Hotelera de la Bahía de Cala Millor; Máximo Isidro García García, Presidente de la Asociación Empresarial de Restauración de la Bahía de Cala Millor; Sebastián Agullo Freixa, Presidente de la Asociación de Comerciantes de la Bahía de Llevant; Juan Domenge Esteva, Presidente de la Asociación Hotelera y de Servicios de Capdepera; Juan Vaquer Garau, Presidente de la Asociación de Vecinos «Es Faralló» de Capdepera; Pedro Flaquer Flaquer, Presidente de la Asociación de Comerciantes de Capdepera; Juan Fernandez Espiritusanto, Presidente Asociación de Vecins y Prop. Son Moll.

Las Asociaciones a las que representamos están hondamente preocupadas por la penosa situación en que se encuentra la Comarca de Manacor al no disponer de un Servicio de Urgencias las 24 horas del día, ni de un Ambulatorio de dimensiones adecuadas, así como tampoco de una Clínica Comarcal capaz de absorber las necesidades de la zona.

Queremos señalar el evidente perjuicio económico que supone el tener que desplazarse a Palma para cualquier tipo de asistencia

desde urgencias hasta la clínica pasando por consultas a médicos especialistas de la Seguridad Social. Y además, lo que es más grave, puede suponer en determinados casos un perjuicio para la salud e incluso la pérdida de vidas humanas.

Consideramos que la Comarca de Manacor, tanto por el número de habitantes como por la cantidad de industrias y establecimientos turísticos que tiene, tiene entidad más que suficiente como para tener los servicios mencionados, ya que el radio de acción abarca toda la costa del Levante de Mallorca desde Cala Ratjada y Artá hasta Campos y Ses Salines.

Habida cuenta de la población y de la gran cantidad de plazas turísticas con que cuenta la zona creemos necesario y conveniente que la mencionada Clínica Comarcal disponga por lo menos de 100 camas, si perjuicio por supuesto, de que dicha cifra sea revisada por los organismos competentes en la materia, en base a los datos y baremos obrantes en las mismas.

Por todo lo expuesto,

SUPPLICAN a V.I. tenga por presentado este escrito y se sirva hacer las gestiones oportunas y necesarias a fin de lograr la implantación de los centros y servicios solicitados en este escrito del cual se remite además de a V.I. ejemplares al Excmo. Sr. Presidente de la Comunidad Autónoma de Baleares y al Excmo. Sr. Director Provincial de Insalud.

Dios guarde a V.I. muchos años.

Manacor a veinte y tres de marzo de mil novecientos ochenta y cuatro.

Restaurant
**ca's patró
pelat**

Especialitat en PEIX I MARISC

Carrer Puerto, 9 - Tel. 57 00 34

Cafetería

LAS GOLONDRINAS

Calle Burdils, 12 - Tel. 57 07 73



Restaurante chino

ORO NEGRO

Comidas por encargo
Martes cerrado

Calle Burdils, 1-A - Tel. 57 12 65 - PORTO CRISTO

PELUQUERIA DE CABALLEROS

JUAN

LUNES CERRADO

57 05 30

HORAS CONVENIDAS - PORTO CRISTO



INSTALACIONES ELECTRICAS SALVADOR

Instalaciones industriales y domésticas
Servicio de reparaciones
Montaje antenas TV

Tienda: Calle Sureda, 9 - Tel. 57 07 50
Taller: C/. Carrotja, 35 - A - Tel. 57 12 85

Informe sobre el funcionament de l'oficina municipal d'informació i turisme

La tasca que es du a terme a l'Oficina Municipal d'Informació i Turisme, així com els serveis que a ella es donen, queden dividits en dos apartats:

- 1.- Serveis d'Oficina Municipal.
- 2.- Serveis d'Oficina d'Informació Turística.

1.- Quant a Oficina Municipal, l'oficina de Porto Cristo actua com a delegació de l'Ajuntament de Manacor, oferint tot tipus de serveis administratius (pertanyents als Negociats d'Estadística, Recaptació, Intervenció, Depositaria, Registre, Obres, etc... fins i tot assumptes relacionats amb la Policia Municipal, com són les sollicituds de «Vados Permanents», plaques de ciclomotors, pagaments de multes, etc...).

Es regeix per l'informe elaborat en el seu dia per la Secretaria de l'Ajuntament, si bé s'ha de fer constar que hi ha una manca d'especificació de les competències reals (p.e.: cobraments d'impostos i altres).

Desde l'1 de Gener de 1987 s'han atés 2.134 peticions, de les que destaquen les sollicituds de certificats de residència per viat-

ges i altres. No obstant, s'ha notat una disminució d'afluència als mesos d'estiu (312 peticions a l'Abril, 178 al Juliol), que queda ben compensada amb el natural augment d'aquests mesos en treball d'Oficina de Turisme.

La quantitat recaptada, just per l'Impost de Circulació, del 25 de Març al 15 de juny, puja a 761.007 ptes.

L'horari de l'Oficina és de 10 a 15 h. de dilluns a divendres, i els dissabtes de 9 a 13,30. El Delegat de l'Ajuntament a Porto Cristo és a l'Oficina cada dia, a partir de les 13,30 h., per atendre les peticions dels particulars.

2.- Pel que fa a la part d'Oficina d'Informació Turística, es segueix l'organització general de totes les oficines de les Balears, estretament connectades entre elles, si bé s'està a l'espera de la publicació de la «Normativa per a les Oficines d'Informació i Turisme», elaborada per la Conselleria de Turisme.

La major part del material informatiu ve sumministrat pel Ministeri de Transports, Turisme i Comunicacions, i per la Conselleria de Turisme del Govern Balear, distribuït per l'Oficina Central de la Conselleria de Turisme

(Jaume III, 10, Palma).

L'assistència a l'Oficina de Porto Cristo en demanda d'informació turística ha estat, desde el 22 de Maig de 1986, data en que es va inaugurar, de 15.835 persones/consulta. La distribució al llarg de l'any, com és natural, varia dels 1.600 en el mes de Setembre als 282 en el mes de Febrer.

Per nacionalitats, queden en primer lloc els britànics, seguits dels alemanys, francesos, espanyols i nacionalitats varies (especialment nòrdics).

A principis de cada temporada turística (mes d'Abril-Maig), l'Oficina s'encarrega d'elaborar els informes turístics i actualitzar les dades, horaris, etc., referent a tot tipus d'activitats i informacions d'interés turístic. També es sol telefonar a tots els establiments d'allotjament turístic per conèixer la situació en que es troben; aquesta és una informació de primera necessitat especialment durant les setmanes de plena ocupació hotelera, en que es fa difícil trobar habitacions lliures per als turistes que arriben sense

BAR RTE. CA'N MARTI

Especialidades:

Cocina Mallorquina
Carnes y Pescados
Tapas Variadas

- *ELECCION DE DOS MENUS DIARIOS
- *COMIDAS POR ENCARGO
- *BODAS - BAUTIZOS - COMUNIONES
- *AMBIENTE FAMILIAR

C/. Puerto, 96 - Pto. Cristo - Tel. 57 07 48
PLAZAS LIMITADAS

CA'S CONI

BAR - RESTAURANTE
Sa Carrotja



ESPECIALIDAD EN MARISCOS Y
PESCADO FRESCO

PORTO CRISTO

Avd. Amer, 45 - Tel. 57 06 72



haver fet la reserva (per desgràcia, són cada vegada més els que venen amb els sistema «seat only», sobretot britànics), i que acudeixen a les oficines de turisme per aconseguir allotjament. En aquests casos, les oficines de tota l'illa estan en contacte diari per conèixer la situació de cada zona, arribant a ser necessària la desviació de turistes cap a altres centres amb menys problemes d'ocupació.

Durant la temporada baixa dels mesos d'hivern, s'aprofita la disminució del treball «cara al públic» per l'organització i preparació del treball per la pròxima temporada, així com de la «Trobada d'Informadors Turístics» que té lloc cada hivern (i de la que s'adjunta una fotocòpia de la darrera que es va celebrar a Platja de Palma).

Porto Cristo, a 8 d'Octubre de 1.987



Restaurante **Ca'n Tasco**

ESPECIALIDADES: PAELLAS

COMIDA CASERA
TAPAS VARIADAS
CARNES Y PESCADOS FRESCOS

*Cra. Son Servera
(esquina calle Sa Carrotja)*

*Tel. 57 02 25
PORTO CRISTO*

FOTO ESTUDIO MORENO - 6

Reportajes en fotos y VIDEO
Reproducciones fotográficas
Películas en Alquiler
Material fotográfico

Carretera Son Servera, 6 - Tel. 57 02 72

A todos los miembros de la 3ª edad

CONVOCO y RUEGO a todas aquellas PERSONAS DE LA 3ª EDAD de la COMARCA DE LLEVANT, y de manera muy especial a los RESIDENTES en MANACOR y COMARCA, para que el DÍA 31 DE ESTE MES, SABADO A LAS NUEVE HORAS, SE CONCENTREN EN LAS PLAZA DES MERCAT y PLAZA DE SA MORA, para asistir en PALMA a la CONCENTRACION para rogar que sea tenido en cuenta la imperiosa necesidad de Manacor y Comarca para que UBIQUE EL HOSPITAL COMARCAL EN MANACOR.

VOSOTROS que tanta actividad estáis

desarrollando, que sóis la admiración de muchos colectivos, no defraudéis las esperanzas que las autoridades competentes han depositado en la 3ª edad, es decir de nosotros.

Una vez más, OS RUEGO ENCARECIDAMENTE os molestéis y NOS ACOMPAÑÉIS CON VUESTRA PRESENCIA a tan benefactor acto, que aunque sólo fuera POR CIVISMO NO PODEMOS de manera alguna DESENTENDERNOS.

UN ABRAZO

Vuestro Delegado Comarcal

Fdo: Miguel Sureda



Bar Restaurante **SES ROQUES**

CUINA MALLORQUINA

Avd. Ing. Antonio Grau, 36
CALA BONA
Tel. 58 65 42

MIGUEL FEBRER

**SOMIERS METALICOS, LAMINAS...
COLCHONES DE MUELLES, ESPUMA...**

Dr. Fleming, 27 - Tel. 55 20 60 - MANACOR

Sábado, 31 de Octubre

Manifestación en Palma Pro-Hospital a Manacor

1.- A las 9 horas. Concentración en:

- Vía Portugal.
- Avda. Es Torrent
- Plaza Ramón Llull
- Avda. Mossèn Alcover
- Avda. Salvador Juan
- Plaça Sa Mora
- Avda. Junípero Serra

En estos lugares habrá Policía Municipal para ordenar la caravana.

2.- Sintonicen con la banda de Frecuencia Modulada (FM) de su aparato de radio que se indique. (ver, al respecto, punto 4).

3.- Salida hacia Palma a las 10 horas, abriendo la marcha los autocares de 1ª juventud y 2ª juventud (tercera edad).

4.- Cada autocar y coche seguirá las instrucciones del coche de control que se le asigne. Dicho coche guía, llevará su distintivo de control. El coche de control llevará inscrita la frecuencia de F.M.

5.- Llegada a Palma. Todos los vehículos aparcarán, según vengán en formación, en el lado de la calzada que les corresponda.

6.- Manifestación hasta la Delegación de Gobierno, donde una comisión de la PLATAFORMA COMARCAL PRO-HOSPITAL A MANACOR entregará un manifiesto al Delegado del Gobierno.

7.- Una vez terminado el acto cada persona tendrá media hora para volver cada uno a sus coches y autocares.

8.- Vuelta a Manacor ordenadamente, observando el mismo orden de la ida.

9.- Llegada a Manacor y disolución de la manifestación, atendiendo las instrucciones del Servicio de orden y, especialmente, de la Policía Municipal.

10.- Es sumamente importante que todos los coches que lleven radio con F.M., sintonicen con la banda que les indique el coche de control, para poder conocer en todo momento el estado de la marcha y atender las instrucciones de los organizadores.

11.- Se informa que la manifestación será, al igual que los pueblos de la comarca, pacífica y ordenada, por lo que se contará con Servicio de orden y Servicio de médicos y ambulancias; en caso de que alguien necesite el Servicio de médicos deberá hacerse a un lado de la calzada y sacar un pañuelo blanco.

12.- Se ruega adornar el coche, el que pueda, con motivos que hagan referencia única a nuestro objetivo. ¡Hospital Comarcal a Manacor!

13.- Igualmente se informa que es responsabilidad de todos los manifestantes, que la manifestación sea pacífica, por lo cual se cuenta con los servicios de orden que dependen directamente de los organizadores.

14.- En caso de no saber qué hacer, dirijase siempre al coche de control más próximo.

¡¡POR EL HOSPITAL COMARCAL!!

TOTS A UNA!!!

Es mejor ir una vez a Palma para evitar ir toda la vida!

RESTAURANTE LOS DRAGONES

PORTO CRISTO

Ideal para bodas,
comuniones y
convenciones.

Servicio a la carta.
Mariscos,
pescados y carnes
frescas

POU

OBJETOS REGALO
MENAJE COCINA
LAMPARAS Y APLIQUES
PLAFONES
JUGUETERIA
ELETRODOMESTICOS
JANE Y PLAY

Puerto, 86 - Tel. 57 10 20 - PTO. CRISTO

A partir d'ara
Ja ho saps !!

A n'Es Port

Puerto, 70.

★★



Guló
Realització
i
Direcció

Gullem "Guti"
i
Tomeu "Casetas"

Restaurante Pizzeria



Especialidades:

CARNES - PESCADOS
PIZZAS - PASTAS

Calle Burdils, 39

Teléfono 57 06 98

PORTO CRISTO



SOS3

CALA MILLOR

Imatges d'ahir



Hilera de atrás: 1.-Rigo. 2.-Bartolomé Binimelis. 3.-Francisco Cerdá. 4.-Juan Binimelis. 5.-Antonio Bonet Terrassa. 6.-Don Guillermo Tur «maestro». 7.-Juan Terrassa. 8.-Martínez. 9.-Juanito Cerdá. 10.-Salvador Peras. 11.-Calixto y el último Antonio Bonet «Fai».

Hilera central: 1.-Juan Caldentey «Hams». 2.-Toni Barraquetas. 3.-Hijo de guardia. 4.-Guiem Fullana. 5.-Salvador Estrella. 6.-Colat Bonet. 7.-Gabriel Fons. 8.-Hijo de un carabinero. 9.-Miguel Ballester.

Sentados en el suelo: 1.-Toni Martí. 2.-Luis Cerdá. 3.-Juan Vadell «Pollensí». 4.-Sebastián Coll Curt «Capitán». 5.-Hijo de un carabinero. 6.-Toni Mac. 7.-Hijo de un carabinero. 8.-Juan «?». 9.-Pedro Bonet «Fai». 10.-Eusebio Expósito. 11.-Hijo de carabinero.

Foto del año 1932, delante de La Reforma en Manacor esperando al Presidente de la República.

Sección a cargo de J.T.S



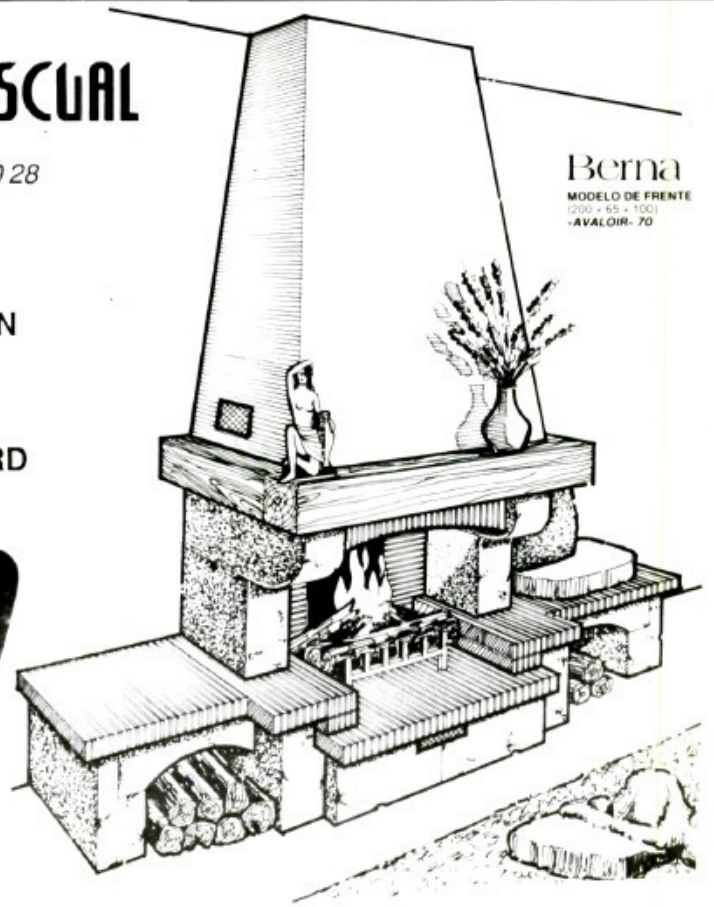
PERFECTO-PASCUAL

Avda. Pinos, s/n - Tel. 57 00 28
PORTO CRISTO

MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN
PAVIMENTOS CERÁMICOS Y DE GRES
PIEDRA ARTIFICIAL
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE:
CHIMENEAS CARPINELLI Y WATERFORD

FUEGO

de Carpinelli



Berna
MODELO DE FRENTE
(200 x 65 x 100)
-AVALOIR- 70