



Baleares

ORGANO DE FALANGE ESPAÑOLA TRADICIONALISTA Y DE LAS J.O.N.S.

Año I.—Núm. 27

Redacción: Danús 2

Palma de Mallorca.—Sábado 12 de Agosto de 1939. Año de la Victoria

Teléfonos 1745 - 2078

Precio: 15 cts.

“Baleares”, brazo en alto, saluda al nuevo Gobierno de la Patria

Presidencia: El Generalísimo



Vemos en él la expresión magnífica de la voluntad imperial y reconstructora del Caudillo, y la más auténtica representación de los valores hispanos

En esta consolidación Nationalsindicalista, se abren a España las amplias rutas de la fe

Burgos.—Hoy, día 12 de Agosto, jurarán en esta capital sus cargos los nuevos ministros designados por el Jefe del Estado para regir los destinos imperiales de la España liberada. El acto se efectuará a las 8 de la tarde.

El país entero, y su única representación política, Falange Española Tradicionalista y de las J. O. N. S., pueden esperar de los Consejeros del Generalísimo una eficaz colaboración a la obra ingente que el Caudillo ha emprendido para ganar la paz como venció en la guerra.

Los Ministros y su enorme labor

Labor honda y gigantesca la que ha de realizar el nuevo Gobierno. Los enormes problemas de la post guerra fueron recientemente expuestos por el Caudillo ante nuestro Consejo Nacional. Y ellos han de resolverse penosamente, lentamente quizás.

Pero la serenidad y la preparación indiscutible de los nuevos Ministros, capaces todos ellos de comprender las necesidades nacionales y de interpretar las consignas del Jefe del Estado, da ya al pueblo español un optimismo sincero.

Después de la dura guerra ha venido la victoria. Tras del triunfo admirable vendrá la definitiva consagración de la España nueva.

El Caudillo la quiere. Y la harán, a su mandato, estos Ministros:

Asuntos exteriores: coronel Beigbeder

El coronel don Juan Beigbeder Atienza, del Cuerpo de Estado Mayor, tiene brillante historia militar y diplomática. Agregado militar sucesivamente en distintas Embajadas, conoce los manejos diplomáticos en sus aspectos todos.

Su labor como Alto Comisario en Marruecos, ha logrado la más hermosa compenetración del pueblo musulmán con nuestros ideales. En primera fila entre todos los nombres de diplomáticos, figura distinguidamente el del Coronel Beigbeder, por su cultura vasta, por su estudiosidad incansable, por su carácter y por sus merecimientos.

Los cuales, desde el punto de vista español, crecen al considerarse cómo acudió desde el primer instante a responder al llamamiento de la Patria al iniciarse el Movimiento Nacional.

Gobernación: Ramón Serrano Suñer

Ministro del mismo ramo en el Gobierno anterior; recientemente nombrado Presidente de nuestra Junta Política, sus actos anteriores al Movimiento Nacional, su cautiverio en Madrid, su labor como Ministro y

su espíritu falangista—recogido en sus horas de íntima compenetración con José Antonio—son conocidas de todos.

Ejército: General José Enrique Varela

Gran jefe militar; Marruecos consagró su carrera, desde alférez. Dos Laureadas abonaron su valentía. Numerosas heridas su patriotismo.

El nombre de Varela está unido en nuestra guerra liberadora a los gloriosos nombres: Toledo, Illescas, Pingarrón, Jarama, Brunete, La Granja, Teruel, Sarrión...

Hombre de disciplina, espejo de heroísmo y de lealtad. Un gran ministro.

Marina: Almirante Salvador Moreno

Fué recientemente El Ferrol del Caudillo testigo de la imposición al Almirante Moreno de la más preciada presa militar.

Bien ganada la tuvo quien con obra titánica, símbolo soberbio de capacidad de trabajo y de hervor de heroísmo, logró que nuestra España dominara en el mar, sobre las más numerosas fuerzas del marxismo.

Ahora su lealtad y su esfuerzo de gigante, podrán desenvolverse al frente de su Departamento. El Caudillo ha elegido para el cargo elevado a quien conoce como brillante jefe y como infatigable organizador.

Aire: General Juan Yague

Cabeza blanca en plena juventud. Historia de heroísmos y de aciertos castrenses. Saltó desde su mando en el Norte de África—plagado de hechos relevantes—a la península.

Su nombre y el del Cuerpo de Ejército Marroquí a cuyo frente estuvo resonó con claridad de victoria en Mérida y Badajoz, en Guadalajara y en Navalcarnero, en Oropesa y Talavera, en Maqueda y Usera, en Belchite y en Quinto, en Escatron y en Caspe. Y en el paso del Ebro, en Buñol, Fraga, Lérida, Tarragona, Barcelona, Montjuich... Y su inteligencia militar extraordinaria brilló

La mesa de Redacción

MONUMENTALIDAD.—Debe ser, a primera vista, condición esencial para un monumento. Tema ahora bastante oportuno, dada la fulminante aproximación de la hora en que Palma verá levantarse el proyectado en honor del «Baleares» y de sus héroes.

Como grande, lo será sin duda. Veintidos metros de altura y un faro encima son algo que le darán toda la categoría de un rascacielos cuadrado, más grueso que un obelisco, menos gordo que una casa. En este aspecto, Dios nos libre de negarle esa monumentalidad que apuntamos antes.

Cosa bastante distinta por cierto de lo que le sucede al pobre chico que está pasando frío sobre aquel pedestal dedicado «A JOAN ALCOVER» en el viejo y acogedor Jardín de la Reina.

O a aquella venerable testa de Cuadrado, situada, más arriba, formando la punta mismísima de la vela muy larga de una gran palmaria.

O, yendo Borne arriba, a la triste cabeza degollada de Santiago Rusiñol, asomando por cima de la columna como pudiera hacerlo coronando una pared tras la cual se escondiera al acecho del paseante... o del municipal.

¿Y la lápida aquella dedicada a Chopin? ¿A donde fué a parar aquella lápida? Con su aspecto macabro de tumba cursi, a alguien vimos alguna vez persignarse a su pie muy reverentemente y aun rumar Padre-Nuestros y Avemarias con fervor muy piadoso. Por fortuna se la llevaron... o se ha ido por no ser en la serie un monumento más sin monumentalidad.

Y, en cuanto a los que la tienen—a pesar de ciertos toques de mal gusto que les afean y pudieron a su tiempo evitarse—... Bien: reposemos con D. Antonio Laura bajo la fronda umbrosa de los árboles. Para que no nos vean como a él.—S. A.

Datos de los demás ministros En la página segunda

COLABORACION LOCAL

Clemenceau tenía razón

leyendo el número insulso que «L' Illustración Française» dedica al 150º aniversario de la Revolución, hemos recordado la serie de tonterías, (desde los manuales de Historia «ad usum delphinis» hasta los puros desniconizados) con las cuales pretendemos engañar a la realidad, «firtreando» con su caricatura.

En ocasión de su cumpleaños y sin duda para remozarla, las más altas jerarquías de la vecina República han hecho de la Revolución francesa una leyenda dorada con santos laicos, bandidos generosos, emociones cívicas, virtudes republicanas e ingenuidades cívicas.—Se asegura que la pobre «Marianne», después que Mr. Herriot condenó ciertos desvarios de su pasado lejano y tormentoso, ya no se permite otros vicios que las pastillas de clorato de potasa, ni otras distracciones que la lectura de los discursos de Mr. Lebrun.—Con esta caricatura de revolución, los patriotas franceses pretenden disfrazar la realidad de unas instituciones que, después de ganar la guerra, pusieron especial empeño en perder la paz.

Los que hemos intervenido en la confección de revistas gráficas, sabemos que las tareas menos gustosas para el redactor literario son las del relleno y de los epígrafes. La literatura de revista tiene un destino parecido al de las judías verdes en los hoteles de segunda categoría; una y otras están condenadas a morir intactas e inéditas.—Así se explica que en revistas serias de París los colaboradores, amodorrados, puedan exhumar—sin intervención del pensamiento y sin que nadie se entere—los tópicos polvorientos de la escuela laica.—Al pie de un horrible grabado a dos páginas—delirio de percalinas tricolores—dice un epígrafe que el 14 de julio los franceses «devenus libres découvrirent leur unité». Y entre fotos del desfile militar cierto señor Cadilhac recomienda un hábil escamoteo de los hechos «genants» (vulgo crímenes) que pudo haber cometido la Revolución, a la vez que aconseja una patriótica apología de las virtudes y glorias republicanas.—«En estos momentos»—confirma el Presidente Lebrun—hay que relegar lo que desuna y exaltar la que una a los ciudadanos franceses.—El propósito es laudable y si la república no estuviera reñida con la lógica, en vez de glorificar a los facinerosos del 14 de julio de 1789, trataría, por lo menos, de hacer olvidar tan repugnante episodio.

Clemenceau tenía razón. Creía en la República tal como era, es y será y tal como no pudo, ni puede ni podrá dejar de ser.—Danton—desde su punto de vista amoral y republicano—explicó la «necesidad» de las matanzas de Septiembre. Lenin quiso darle rango de ciencia política al Terror y nimbo de misticismo a las jornadas de Octubre.—Hoy, en cambio, los republicanos prefieren la caricatura a la realidad de su Historia y de sus instituciones. ¡Cómo serán ellas!

El bloque de Mr. Clemenceau se está desmigajando en comprimidos de aspirina y confites de almídon.—¡Pobre «Tigre»!—El, al menos, no intentó posar de gato erudito y paradójico como Mr. Herriot.—K.

AMOR EN VOZ BAJA

por TEÓFILO ORTEGA

Con la luz solar, he aquí que el cielo y el mar descubren, con aquellos de igual belleza, una antigua y eterna amistad. Parece que el cielo y el mar pertenecen a un mismo sexo, por donde, si el amor se dá no es sin caer en severas y justificadas prohibiciones. Pero el mar y la noche son distintos! Aquí puede hablarse de amor, sin temor a las aberraciones. La noche tiene todas las características de una mujer y el mar se adentra por ella, se desliza con sordo rmmor, la rodea y conquista así, con verdadera audacia de doncel enamorado.

Se dicen su amor en la noche y se lo dicen en voz baja, como todos aquellos grandes amores que se sienten quebrados y escondidos cuando se alza la voz. Parece que durante todo el día buscó el amante a su amada y halló al fin el mar a la noche, para detener su paso, desatar su espuma y ofrecer su lomo a una lancha, que lleva una luz y es por sí un romance. El amanecer, tiene en el coloquio amoroso de la noche y el mar, un teo papel, pues es el llamado a poner claridad, exactitud, rigor y lógica. La fea realidad llega con él y aquellas amplitudes inmensas del mar en la noche—pues todo amor engrandece—se perfilan y limitan con exactos contornos. Sale el mar de los brazos de la noche más agitado y emprendedor, mas juvenil y más audaz. Toma las barcas sobre los lomos de su oleaje y con ayuda del viento las impulsa con mayor ligereza. Extrae del amor nuevas y renovadas energías; apetito para más difíciles empresas. Algún navegante abrió vías de Imperio reclinado así, sobre las piedras del acantilado, contemplando el mar, que tiene para cada barco su camino y para toda ambición, su espuela. Miraba a lo lejos, y el mar, que en el amanecer comunicaba la fuerza recibida con su amor por la noche, les fué dictando proyectos maravillosos que realizar; aquellas casi sobrenaturales conquistas de pueblos, que sufrían la noche sin amor de estar solos.

Página Agrícola



Desecado de ciruelas

Normas para la obtención de ciruelas pasas

Recolección
 Las ciruelas, como todos los destinados a la desecación, alcanzan su completa madurez por lo que se preferirá de madurar en árbol hasta que se desprendan por sí solas, debiendo recogerlas del suelo, dada la calidad de este trabajo, por niños.
 No se promulgará la operación del secado, a los quince o diecisiete días de haber comenzado a caer las ciruelas, se muelen los frutos moderadamente, para hacer pasar mucha de las que quedan restantes hay que cosecharlas a mano y desecarlas por ser producto de sermerca de calidad.
Preparación del terreno
 Para evitar que las ciruelas se caigan en la caída sobre un suelo demasiado duro, o se claven en el suelo, cuando el terreno ha tenido vegetación, se debe cortar y mullir la tierra con un arado ligero, algunos días antes de la época de la maduración de la fruta.
 Si el suelo es pedregoso o está demasiado duro, se debe cubrir con una ligera capa de paja, para impedir a los frutos ser averiados por las asperezas de las piedras o manchados con el barro de la tierra mojada.
 Si las ciruelas más a menudo es amontonadas por el suelo, después de haber caído naturalmente, se debe cubrir con una ligera capa de paja, para impedir a los frutos ser averiados por las asperezas de las piedras o manchados con el barro de la tierra mojada.
Baño preventivo
 La fruta que se recoge las ciruelas, se someten a un baño de agua débil, de carbonato de sodio, 200 gramos por 100 litros de agua, o simplemente de ceniza, para una solución caliente se su-

merge la fruta durante quince a treinta segundos, hasta que la pruina ha desaparecido de la superficie. La pruina es una sustancia cerosa, de color plomizo, que recubre el fruto e impide que la desecación se haga en buenas condiciones. Inmediatamente de sacadas las frutas del baño de lejía deben pasarse a otro lavado con agua limpia y fría, para quitarles la sosa que haya quedado adherida.
Selección del fruto
 Selección preliminar.—A la salida del baño se somete la fruta a una selección preliminar a mano y cuando se pueda, en máquinas que llevan rejillas vibratorias con alveolos de diferentes diámetros, y en donde se separan en dos o más tamaños. Esta operación es muy importante para que la desecación sea uniforme.
Desecación al sol
 Una vez clasificadas, se extienden las ciruelas a mano sobre bandejas de madera de 1'80 metros de largo por 0'90 metros de ancho y con un listón en sus bordes de cinco centímetros de alto, que tiene por objeto evitar la caída de las ciruelas y, sobre todo, para que no se estropeen, cuando las bandejas se apilan unas sobre otras por las tardes, en aquellas localidades en que se producen rocíos en las noches.
 Las bandejas se llevan enseguida a la era de desecación. Es esta un terreno plano, apisonado y contiguo al ciruelar, en donde se tienden en hileras paralelas, dejando entre una y otra cierto espacio para permitir el tránsito.
 Las ciruelas permanecen en esta era de seis a doce días, según la variedad, tamaño e intensidad del calor solar en la zona donde se trabaja. A los tres o cuatro días de exposición al sol, conviene remover la fruta para uniformar la desecación de la pulpa, desocupar algunas bandejas y prevenir la pudrición, cuando el

tiempo se presenta un tanto húmedo.
 Si el tiempo que precedió a la remoción de la fruta era bueno, es de presumir se haya evaporado más del 50 por ciento de la humedad que contenía y entonces, si no hay ambiente húmedo, pueden estibarse las bandejas, previamente recargadas algunas con los frutos de las otras, si éstas se necesitan para que continúe su desecación al aire y a la sombra durante cuatro o seis días, tiempo que es muy posible resulte suficiente para reducir aún la humedad de la fruta en un 25 por ciento.
 Cuando la pulpa está seca sin estar dura; cuando, apretando la ciruela entre los dedos el hueso no se escurre (humedad, que en este momento es del 18-20 por 100), la fruta se encuentra en condiciones de ser retirada del desecadero.
Exudado
 La fruta en las condiciones detalladas anteriormente, debe transportarse a depósitos o cajones donde permanezcan en exudación por quince o veinte días, removiéndolas cada cinco días para uniformar su humedad. Pasado ese tiempo, las ciruelas se guardan, embolsadas o en cajones, donde deben permanecer hasta el momento de ser empacadas para despacho.
Secado al horno
 Cuando el tiempo no permite la desecación antes dicha, cabe recurrir a este sistema mixto que voy a exponer.
 Después de recolectadas y extendidas sobre las cribas que han de servir más tarde para su puesta al horno, se las expone durante uno o dos días a los rayos del sol. Mientras dura esta exposición, se las remueve varias veces, a fin de presentar sucesivamente todas sus caras al sol, llevándolas después al horno. Esta breve desecación al sol es conocido por algunos con el nombre

de «marchitado de las ciruelas». El horno más rudimentario y único al alcance de los naturales y pequeños fruticultores, por el momento, es el de «cocer pan». Para llegar a su estado completo de preparación, las ciruelas deben sufrir al menos tres cocciones sucesivas, en estos hornos rudimentarios. Cada una de estas operaciones tiene un fin especial, por lo cual deben ser conducidas con el mayor cuidado.
 Las dos primeras cocciones, tienden a hacer evaporar lentamente el agua encerrada en la ciruela. La tercera cocción tiene por fin cocer completamente el fruto y darle un cierto barniz, muy buscado y solicitado por los compradores. Para la primera exposición al horno, el calor no debe sobrepasar los 45 grados centígrados; para la segunda, la temperatura debe ser superior a esta primera, en quince o veinte grados, pero es importante que no se eleve más allá de los setenta grados. Si durante estas dos últimas operaciones el calor sobrepasase las cifras dichas, se produciría una ebullición en el interior del fruto, la piel se resquebrajaría bruscamente, el sirop o jugo se esparciría, y la pasa se haría glutinosa y privada de sabor, lo que haría fuese despreciada por los comerciantes y consumidores.
 Después de cada cocción, la ciruela son puestas al aire libre, a fin de que puedan enfriarse. Seguidamente, son removidas: es decir, puesta la parte de arriba abajo y viceversa, y depositadas en el mismo lugar. Es preciso cuidarse de manipular las ciruelas mientras estén calientes; tocarlas en este momento sería exponerse a hacerlas glutinosas e impedir se fijase e yugo.
 La tercera cocción es hecha a una temperatura de 80 ó 90 grados y aún algo más. Esta cocción como las dos precedentes, debe ser vigilada con cuidado; el menor exceso de calor podría quemarlas.
 Después de la tercera cocción se seleccionan las pasas completamente hechas, y se someten a sucesivas cocciones, y selecciones aquellas que no han alcanzado aún el punto deseado. Este grado

de preparación es perfecto cuando dejan sentir, bajo la presión del dedo, una carne a la vez maleable y elástica al mismo tiempo que la almendra encerrada en el núcleo (cosa fácil de observar al gusto) está suficientemente cocida. En el caso contrario, la operación queda incompleta: la almendra entra en fermentación, se enmohece, y ocasiona a su vez la alteración del fruto, que, imperfectamente curado por el calor, no tarda en descomponerse.
 La duración de cada cocción o exposición de la ciruela al horno, es alrededor de seis horas.
Marcha diaria de las operaciones.
 Durante el curso de la campaña a la sucinta enseñanza hecha es bueno añadir, para más exactitud, la marcha diaria de las operaciones durante el curso de la campaña, que bien pudiera ser ésta:
 Hacia las seis o siete de la tarde, inmediatamente después de sacada la última jornada del día, se reemplaza ésta, sin aumentar el calor, por la ciruela o simplemente marchita por efecto del sol.
 El calor suave conservado en el horno es, en efecto, muy favorable a quitar durante la noche el exceso de humedad del fruto y dar a su piel la consistencia querida. Al día siguiente por la mañana, hacia las seis o las siete, se retira esta hornada y se la reemplaza a continuación por ciruelas más avanzadas en el proceso de desecación, después de haber elevado, como es sabido, la temperatura del horno grado indicado. A mediodía, o a la una de la tarde, se procede de una manera idéntica con otra hornada de ciruelas que hayan adquirido el grado de preparación y cocción para este fin. Finalmente, por la tarde, a las seis o las siete, se ocupa el horno, como al principio dije, con ciruelas verdes o marchitas al sol.
 Si éstas llegan a faltar, se tiene preparada una hornada poco avanzada; después se calienta el horno a grado conveniente para esta categoría de ciruelas, que deberán quedar en él hasta la mañana siguiente.
 En cuanto a la última cocción, es

decir, a la última acción del fuego, se prolonga durante un tiempo más o menos largo, dependiendo del estado del fruto y que la costumbre enseña bien pronto a determinar.
 Para completar esta descripción de las manipulaciones a las cuales da lugar la cocción al horno, conviene decir que, durante las dos primeras sesiones al horno, las salidas de él son tapadas con el mayor cuidado, a fin de que la ciruela sea conservada en una atmósfera saturada de vapor. A la tercera operación, al contrario, el horno está abierto, el escape del vapor puede efectuarse y la desecación de la ciruela llea a producirse en una atmósfera seca.
 Angel ALONSO

Cultivo del alpiste

Este cereal, más chico que los corrientes, es originario de las islas Canarias y sufre algo con los frios fuertes, siendo por esta causa más conveniente sembrarlo a fines de invierno, obteniéndose el grano al mismo tiempo que los demás cereales, pues vegeta ligero.
 Los terrenos sueltos, algo arenosos, pero fértiles, más bien húmedos, son los más apropiados para el cultivo del alpiste en una planta débil, que la semilla es chica, basta sembrar 20 ó 30 kilos por hectárea, en un terreno mullido, limpio y sin terrones, pasando una rastra liviana, a fin de enterrarla a poca profundidad.
 Para apresurar la germinación de las semillas se recomienda remojarlas antes de la siembra. Los cuidados y la recolección son semejantes a los de los otros cereales, teniendo en cuenta que el alpiste es una planta débil, que debe cultivarse y cosecharse con esmero.
 El grano de alpiste es muy empleado para la alimentación de los pájaros y también sirve para fabricar gomas finas, que se utilizan para engomar géneos y tejidos de valor. El tallo, que tiene poco desarrollo, es un buen forraje.

ELIXIR ESTOMACAL

SAIZ DE CARLOS

STOMALIX

Vd. tiene el estómago perfectamente sano

y sin embargo

huye de las comidas abundantes



El insomnio, abotargamiento, pesadez de cabeza y demás síntomas de una digestión difícil, le impiden aceptar muchos convites.

NO LOS TEMA

Al volver a casa tome una copita de nuestro Elixir Estomacal y su digestión se normalizará.

Laboratorios SAIZ DE CARLOS, Dirección provisional
 San Bartolomé, 1 - San Sebastián

Plas. 5'85 el frasco

