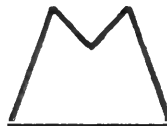




BALBOA



ATLAS



MILWAUKEE



Segunda Epoca

Panamá, Septiembre 16 de 1944.

Nº 12

NOTICIAS DE LA SEMANA

LA PROFESIONAL NOS VISITA

Durante la pasada semana nuestras plantas fueron honradas con la visita de un selecto grupo de estudiantes de la Escuela Profesional acompañadas de la profesora señora Libertaria de Melo y los profesores señores Faraundo y Chiari. Las mencionadas estudiantes y sus profesores fueron atendidos durante su visita por nuestro compañero Mauro Pardo, con quien recorrieron las diversas instalaciones pudiendo apreciar los distintos procesos de la elaboración de la cerveza, y habiéndose mostrado particularmente interesadas en nuestro Departamento de envase.

Agradecemos vivamente la visita y las elogiosas frases que tuvieron para nuestra Fábrica.

"ONDAS" EN NUESTRA CANTINA

El pasado sábado se reunieron en nuestro "Coctail Lounge" los miembros del Club "Ondas", agrupación de jóvenes relacionados con la radio y el periodismo. La reunión tuvo por objeto agasajar al compañero Gustavo Hernández R., quien el mes pasado fue declarado el cantante más popular de la Cadena Panameña de Radiodifusión, con motivo de su cumpleaños, y al mismo tiempo declarar socio activo al señor Francisco King, Sub-Gerente de la C. P. R. En esta fiesta sirvieron de anfitriones los "cer-

La Nueva Planta Milwaukee

(Por nuestro corresponsal,
Juan M. Ruiz.)

En esta semana se cumple el primer aniversario de una serie de reformas hechas en la Planta Milwaukee, que vinieron a despertarla del estado de letargo en que se hallaba desde la fusión. Las mencionadas reformas consistieron principalmente en nuevo taller de mecánica y en la instalación del modernísimo equipo de engrase "Lincoln", el mejor de la ciudad de Panamá, que tantos beneficios proporciona a la Empresa y a sus empleados. Se ha

veceros" Roberto Duque R. y Guillermo Valdés.

El Club "Ondas" agradeció a los encargados del Coctail Lounge, por medio de una resolución, las atenciones recibidas con motivo de la fiesta reseñada.

NUEVA DIRECTIVA DE "LOS TIBURONES"

La sociedad "Los Tiburones", integrada por un grupo de empleados de la Cervecería, eligió nueva Directiva en la sesión celebrada el pasado domingo, día 10 del actual, resultando electos los siguientes dignatarios: José de Unamuno, Presidente; Adam Edelmir, Vice-Presidente; Ramón Valdés, Tesorero; Mauro Pardo, Contador; Valentín Monforte, Fiscal; Vercelio Cortés, Secretario y José Sevillano, Vocal.

Pasa a la Pág. 4.

construido también un nuevo Almacén dotándolo de un anexo para las herramientas, donde éstas se distribuyen a los empleados de los distintos departamentos por medio de un sistema de fichas. Se ensanchó el taller de Carpintería haciéndose con ello posible la pintura de los carros por los empleados del mismo taller, lo que anteriormente se hacía por medio de contratistas. Debido al sistema actual nuevos carros de reparto, conocidos comúnmente con el nombre de "cucarachas" han sido puestos en servicio.

Estas reformas han venido a incrementar notablemente la capacidad de trabajo del personal, lo cual se ha puesto de evidencia en un año de operaciones. Hoy podemos decir con orgullo que nuestro taller de carpintería suministra a las cantinas de la ciudad un servicio completo para el mantenimiento de las ventas de cerveza, y que del Departamento de Mecánica salen los carros que entran en reparación como si llegaran de la Fábrica, revisando y ajustando los motores con el máximo de eficiencia, todo lo cual ha permitido a su vez que el Departamento de Ventas haya extendido su servicio hasta el reparto a domicilio.

Todo esto abre un nuevo capítulo en la vida de esta Planta, mereciendo destacar la labor de la Gerencia y del personal, que la ha levantado al estado de prosperidad en que hoy se encuentra.



Publicación semanal de los Empleados de la Cervecería Nacional S. A.

Aparece los sábados.

Se reparte gratis.

Director: RENATO OZORES

Redactor Jefe: MOISES TORRIJOS H.

Corresponsales: Gmo. R. Valdés Ch., Tobías Díaz B. y Juan M. Ruiz.

Impreso por "The Star & Herald Co." - Panamá.

EL CLUB "BAM"

Ya en otra ocasión hubimos de referirnos, desde esta misma columna editorial, al Club "BAM", integrado por un grupo de empleados de la Cervecería. Manifestamos entonces que las actividades sociales y recreativas de esta organización no podían celebrarse con tanta frecuencia como fuera de desear porque debido al escaso número de socios, los recursos económicos del Club eran reducidos, a pesar de lo cual las fiestas celebradas resultaron todas extraordinariamente alegres y concurridas.

En la actualidad sabemos que el Club "BAM" prepara ya activamente y para fecha próxima, una fiesta dedicada a sus socios; y nuevamente formulamos nuestro ferviente deseo de que para entonces el número de miembros de esta entidad haya aumentado hasta comprender, cuando menos, la mayoría de los empleados de nuestra Empresa. De esta forma se lograría, en primer término, una mayor cantidad de concurrentes, con lo que la animación y el entusiasmo habrían de ser también mayores, y, por otra parte, al disponer el Club de más recursos podrían organizarse en lo sucesivo fiestas mucho más atractivas y, sobre todo, más frecuentes.

En realidad no podemos explicarnos esta falta de interés por nuestro Club que se nota en algunos de nuestros compañeros, ya que incluso algunos empleados de oficinas permanecen alejados de él, pues esta indiferencia contrasta notablemente con el entusiasmo y la alegría que se advirtió siempre en las fiestas del "BAM" donde se han hecho entusiastas planes y proyectos para hacer más frecuentes tan agradables reuniones y mejorarlas en todo lo posible. Fuera de desear que la próxima fiesta del "BAM" sirva para reunir la mayor cantidad de empleados de la Cervecería y que los nuevos socios continúen prestando su concurso a la entidad a fin de que en el futuro la frecuencia y el entusiasmo en las reuniones sociales de nuestro Club estén permanentemente aseguradas.

CERVECERIA MODERNA Por MAURO PARDO.

(NOTA DE LA REDACCION: Iniciamos hoy la publicación de una serie de artículos sobre los diversos procesos de fabricación de nuestros productos, esperando que sean útiles y de interés para los lectores de nuestro semanario. El que aparece en este número se debe a la colaboración de nuestro compañero Mauro Pardo, Asistente de Cerveceros, de quien publicaremos otros, también muy interesantes, acerca del funcionamiento de varios Departamentos de la Planta.)

Para dar una idea clara de la forma en que se fabrican nuestras cervezas, nos limitaremos a señalar los procesos más importantes y las reacciones que se efectúan en la producción de esta tan popular como agradable y sana bebida.

Las materias primas usadas en la elaboración de la cerveza son cebada malteada, o sea malte, de la que se usa un 70%; hojuelas de maíz, denominadas popularmente "corn flakes", malta caramelo, lúpulos y levaduras; con lo que se completa el 30 por ciento restante. La cerveza contiene, además, un 90% de agua perfectamente purificada, de donde resulta que las condiciones de la misma, su contenido mineral y su dureza, desempeñan muy importante papel en la calidad del producto.

El proceso de fabricación empieza en el molino donde actualmente se preparan para cada cocimiento 240 sacos de malta norteamericana o canadiense, que por su excelente calidad, puede competir con la mejor malta europea. Esta malta se deposita en un tanque de donde, por medio de un elevador de correa, es llevada a un aparato limpiador que le separa el polvo y cualquier cuerpo extraño o partícula dañina que contenga, dejándola perfectamente limpia. De la limpiadora pasa al molino donde cuatro rolos se encargan de triturarla, no de molerla, pues si se redujese a harina no se podría obtener el extracto de la misma. Una vez molida en la forma que dejamos señalada, se la hace pasar por medio de una tubería acondicionada a uno de los tachos del Departamento de Cocina donde se mezcla con agua caliente a una temperatura de 45 grados centígrados. De este tacho, por medio de bombas, se pasa una parte de la mezcla a otro tacho que se halla colocado en un plano superior y a la parte que queda se le va añadiendo más agua lentamente y cada vez a mayor temperatura hasta alcanzar la de 100 grados centígrados, que es exactamente cuando empieza a hervir. A los cinco minutos se

- COLONERIAS -

Por Nuestro Corresponsal Especial
Don David Nuño

SOCIALES

(Por Rosa Justavino)

El BAM, que en su forma anterior era bien popular en esta Planta, ha tenido la más favorable acogida en su nueva presentación mereciendo los más cálidos elogios por su nuevo "vestido". Como nuestro semanario llega la tarde de los sábados, que coincide aquí con las horas de pago, los empleados que se reúnen con tal motivo y los que están trabajando, no dejan de preguntar nunca por el BAM, que esperan ávidos por ver qué noticias trae de la capital industrial de la Compañía.

En la semana que termina hoy no registra esta crónica ningún acontecimiento especial, como no sea el hecho de que el compañero G. Sinclair, de la oficina de ventas, rompió con su costumbre tradicional de comprar "La Estrella" los domingos. Otra cosa también puede anotarse y es que tenemos un "Super-Cocinero" que todavía sigue tratando de hablar varios idiomas sin conseguirlo y dice que si se le permitiera él podría muy bien cocinar una cerveza "Super-Atlas". ¿Sabe usted

Cumpleaños.—El pasado día 10 añadió un año más de vida el compañero y buen amigo Samuel Archer, empleado de la Oficina del Maestro-Cervecerero. Por medio de estas columnas desean felicitarlo su Jefe inmediato y sus compañeros de trabajo.

—En la misma fecha cumplió años también el estimado compañero Rodolfo Alejandro Samuells.

Restablecido.—Después de breve ausencia debida a un pequeño accidente, ha regresado a sus labores el compañero Lauriston Hylton, mecánico-jefe del taller de reparaciones de los carros de la Compañía.

quién es? Se trata de alguien que ha estado empleado en ambas Plantas Atlas.

Vacaciones.—Desde el día 7 del actual se halla disfrutando vacaciones en El Escobal, el compañero Lorenzo Campbell Ayarza, encargado en la Carpintería de la reparación de cajas para botellas.

De duelo.—El día 10 de los corrientes dejó de existir en la ciudad de Panamá el señor Gerardo Proll, hermano político del señor G. Díaz, Jefe de Envase de esta Planta. A la familia del estimado compañero enviamos nuestro sincero pésame.

Visitas.—Agradecemos mucho la visita que nos hicieron el señor Barragán, profesor de la Escuela Secundaria "Abel Bravo" y un grupo de estudiantes de dicho plantel. Durante el recorrido por las distintas dependencias de la Fábrica, el citado profesor pudo dar a los estudiantes clases objetivas de todo lo referente a la producción de la cerveza.

También nos visitó la encantadora señorita Teresa Wong, candidata a Reina de la Taza de Arroz, acompañada de un grupo de simpatizadores y amigos.

bombea todo el contenido de este tacho al otro, uniéndose así el total de la mezcla a una temperatura de 68 grados. En este momento se agrega el "corn flake" y por medio de unas paletas que se hallan colocadas en el fondo del tacho se revuelve la mezcla durante quince minutos, transcurridos los cuales se deja en reposo elevando gradualmente la temperatura hasta los 75 grados.

A la hora aproximadamente se ha verificado el proceso llamado de conversión, que consiste esencialmente, en extraerle a la malta el azúcar que contiene. Una vez que la conversión se ha verifica-

do, lo que se conoce por el color y la transparencia del líquido, se abren lentamente las llaves de la batería, o sea de una serie de tubos por donde va saliendo el extracto del tacho superior hacia el inferior, quedando en el fondo de aquel, sedimentado, el afrecho. Sin embargo, como de este afrecho no se ha podido obtener todavía la totalidad del extracto, para lograrlo, se riega lentamente sobre él, y en forma de lluvia fina, agua a 75 grados, que al pasar a través del afrecho obtiene del mismo todo el rendimiento posible.

Una vez que en el tacho infe-

rior se ha reunido todo el extracto, en una cantidad de 36,000 litros, se hierve durante dos horas y media a una temperatura de 100 grados, siendo éste el momento de añadirle el lúpulo, operación que se hace en tres veces, hasta completar 50 kilos de esta hoja que tiene, entre otras propiedades benéficas para la cerveza, la de darle el suave y fragante sabor amargo que la caracteriza.

Terminado el cocimiento, el extracto con el lúpulo es bombeado a un tanque donde se le hace pasar a través de unas pequeñas

Pasa a la Pág. 4.

EPIGRAMA DE HOY: CUMPLEAÑOS DE LA SEMANA

Solución del Epígrama anterior:
ERNESTO DE LA GUARDIA JR.

¿QUIEN SERA....?

Luce un bigote de artista
y tiene apellido italiano
más del Duce no es paisano
este enorme deportista

Su juego en golf es sin par,
en soft-ball también se anota;
juega muy bien la pelota,
poker, dominó y billar.

Dirige un conglomerado
de negros, blancos y cholos
y también está empeñado
en ser jugador de bolos.

Como es deportista grato
a la masa aficionada
no vaya a resultar pato
que "ni vuela ni hace nada".

Don Q.

La solución de este epígrama
en el próximo número.

CERVECERIA MODERNA

Viene de la Pág. 3.

rendijas con el fin de separarle
el lúpulo, siguiendo después a un
tanque colector donde comienza
el proceso de enfriamiento. Del
tanque colector pasa por unos tu-
bos refrigerados a los sótanos
donde, según veremos la semana
próxima, se inicia el proceso de
la fermentación.

Como detalle complementario
de lo que acabamos de decir,
añadiremos que en la actualidad
se verifican dos cocimientos dia-
rios de 36,000 litros cada uno, lo
que equivale a una producción
mensual de millón y medio de
litros aproximadamente. Una vez
obtenido el extracto deseado de
la malta y del "corn flake", el
afrecho se seca a vapor por me-
dio de máquinas especiales para
ser vendido como alimento del
ganado.

B. A. M. envía sus congratula-
ciones a los siguientes compañe-
ros que en el curso de la próxima
semana celebrarán su onomás-
tico.

Damián De Gracia, Departamento de Botellas Vacías, Planta Balboa, Septiembre 17.

—José María Ortega,, Departamento de Envase, Planta Balboa, Septiembre 17.

—Manuel Del Castillo, Departamento de Envase, Planta Balboa, Septiembre 18.

—Joaquín Ramírez Guardián, Planta Balboa, Septiembre 19.

—Joaquín Vergara, Departamento Botellas Llenas, Planta Balboa, Septiembre 20.

—Francisco Alvarez, Departamento Botellas Vacías, Planta Balboa, Septiembre 21.

—Manuel S. Rodríguez, Departamento de Envase, Planta Balboa, Septiembre 22.

—Arnold B. Spence, Almacén, Planta Balboa, Septiembre 22.

—Miguel Angel Barrios, Departamento de Envase, Planta Balboa, Septiembre 23.

—Julio Gómez, Departamento de Mecánica, Planta Balboa, Septiembre 23.

—José Mercedes Echeverría, Guardián, Planta Atlas, Septiembre 24.

NOTICIAS DE LA SEMANA

Viene de la Pág. 1.

EL LUNES 18 DE SEPTIEMBRE
SERA DE FIESTA NACIONAL

Con motivo de firmarse el lunes próximo nuestro Tratado Fronterizo con la hermana República de Costa Rica, el Gobierno Nacional ha decretado que dicho día sea de Fiesta Nacional.

Se avisa pues a todos los empleados de la Cervecería que el lunes no hay trabajo salvo en aquellos casos en que éste resulte imprescindible para el funcionamiento de las Plantas.

- BUZON -

A. D. (Planta Balboa): — Le agradecemos mucho que nos pida consejo sobre su asunto, pero en realidad solamente podemos decirle que se acuerde de aquello de que: "Si quieres llegar a viejo, y vivir años felices, no analices, muchacho, no analices."

F. G. (Planta Milwaukee): — Que nosotros sepamos ese compañero nuestro que usted menciona, no ha hecho nunca películas ni ha estado en Hollywood. Sin duda usted lo confunde con el conocido actor Charles Boyer, con quien nuestro compañero tiene un extraordinario parecido, al decir de las damas.

C. G. (Planta Balboa): — La cerveza que hemos estado bebiendo en nuestro "Beer Lounge" durante la pasada semana, ha sido costada por el compañero Ramírez Carrera, en un arranque de generosidad que no sabemos como agradecer.

H. L. (Planta Atlas): — Esa copa que usted dice haber visto sobre la mesa de nuestro Jefe de Contabilidad, señor Clement, no ha sido ganada por él en ningún campeonato de golf. El señor Clement aspira, con sobrada razón, a muy superiores trofeos en el deporte que actualmente cultiva con insuperable consagración y pericia.

M. S. (Planta Milwaukee): — No estamos autorizados para revelar secretos de esa clase, y en consecuencia no podemos decirle a cuál de nuestras compañeras se debe la exquisita y embriagadora fragancia que usted percibe en nuestras oficinas, ni podemos tampoco revelarle la marca del exótico perfume; pero desde luego debe ser muy caro, a juzgar por lo bien que huele.

F. L. (Planta Balboa): — No hemos pensado todavía convertir a BAM en diario. Agradecemos sus frases de elogio y las atinadas sugerencias que nos hace.

L. W. (Planta de Colón): — Nos extraña muchísimo que usted no haya podido sintonizar la popular radiodifusora "La Voz de Chepigana". Nuestro corresponsal Don David Nuño le podrá dar mayores explicaciones acerca de tan inexplicable anomalía, pues se han recibido cables de la ciudad del Cabo (Africa del Sur), Cambera (Australia), Pintupo (Chepo) y otras ciudades igualmente distantes y remotas, manifestando los remitentes su complacencia por la singular nitidez de las emisiones y por lo variado y ameno de los programas.