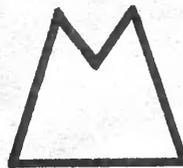




BALBOA



ATLAS



MILWAUKEE



- Noticias de la Semana -

La Cooperativa nombró sus dignatarios para 1945

En la Asamblea General de Accionistas de la Cooperativa Nacional de Ahorros S. A., fueron electos en votación secreta los nuevos Dignatarios que habrán de regir los destinos de esa Institución durante el período de 1945.

Según la votación efectuada en la sesión mencionada la nueva Directiva quedó constituida de la manera siguiente:

Principales:

Presidente, Felipe A. Clement
Primer Vice-Presidente, Carlos A. Pérez C.
Segundo Vice-Presidente: Jorge E. Dawson.
Secretario, Moisés Torrijos H.
Tesorero, Carlos A. Ramírez F.

Suplentes:

1o.—Ramón M. Valdés.
2o.—Miguel Broce Jr.
3o.—Rodolfo Navarrete.
4o.—Arturo M. Illueca.
5o.—Pascual Vergara.

COMITE DE VIGILANCIA

Principales:

Tobías Díaz B.
Alfonso M. Morales.

Suplentes:

Guillermo R. Valdés Ch.
Allan Roberto Jones.

BAM felicita muy efusivamente a los nuevos Directores de nuestra querida Institución de Ahorros, quienes fueron electos por abrumadora mayoría de votos y expresa sus fervientes deseos porque sea fructífera y provechosa la delicada misión a ellos encomendada.

Fausto Tasón será el nuevo Administrador del Restaurante de la Cooperativa

Por renuncia irrevocable del compañero Eduardo Acosta del cargo de Administrador de nuestro Restaurante, de la cual dimos cuenta en número anterior, y por haberlo así dispuesto en su sesión del martes 20 de Marzo la Nueva Junta Directiva de la Cooperativa, fue escogido para este cargo el compañero Fausto Tasón, vendedor de la Sección Canada Dry de la Planta Atlas.

El compañero Tasón, es viejo y eficiente empleado de esta Empresa y es además técnico en el arte de la cocina. Pertenece a una familia que ha estado dedi-

cada desde hace muchísimos años al negocio de restaurantes en esta capital, el último de los cuales fue el célebre Chop-Suey de la Avenida B, denominado "Gran Oriente".

— Esperamos que, dadas la experiencia y conocimientos del amigo Tasón, el Restaurante de la Cooperativa comenzará una nueva era de resurgimiento al cual todos los empleados de esta Casa estamos obligados a contribuir.

— ★ —

La Cervecería hace donación al Club de Leones de Panamá

Para cooperar con la labor de beneficencia que viene desarrollando con general beneplácito y aprobación de parte del público

(Pasa a la Página 2)

NO HABRA TRABAJO DURANTE EL JUEVES, VIERNES, SABADO Y DOMINGO DE LA SEMANA SANTA

A continuación publicamos para información de los empleados de la Cervecería, el siguiente memorándum, de nuestra Gerencia:

De: Gerente General

A: Señores McGrath, Hulsebosch, Geiger, Klein, Midence, Earle, Clement, Pardo, Unamuno, Selles, Duque Jr.
c. c. Sr. Torrijos.

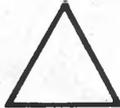
Con motivo de la Semana Santa se suspenderán los trabajos de todos los empleados durante los días jueves 29, viernes 30 y sábado 31 del mes en curso.

Los Jefes de Departamento deben tomar las medidas necesarias a efecto de que no se suspenda el servicio en aquellas secciones de la Empresa cuyo funcionamiento sea indispensable. Para los efectos del pago de tiempo extra, se considerará como día de fiesta nacional ÚNICAMENTE EL VIERNES SANTO.

ERNESTO DE LA GUARDIA Jr.,
Gerente General.



BALBOA



ATLAS



MILWAUKEE



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. Valdés Ch., Tobías Díaz B. y Juan M. Ruíz.

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

La Reunión de la Cooperativa

Como sabrán ya nuestros lectores, el pasado lunes se celebró, en segunda convocatoria, la Asamblea General de la Cooperativa Nacional de Ahorros, integrada principalmente por empleados de la Cervecería.

De las incidencias ocurridas en la misma, de los temas discutidos y de los acuerdos adoptados, se da cuenta ampliamente en otros lugares de este número para información de los compañeros que dejaron de asistir a la reunión mencionada. Sin embargo, queremos destacar hoy aquí el interés demostrado por todos los socios que acudieron a la Asamblea de la Cooperativa hacia los asuntos que afectan a la buena marcha de la misma —como lo demuestra la gran cantidad de proposiciones formuladas y el elevado número de socios que tomaron parte en los debates— y el alto espíritu de conciliación y de concordia que prevaleció en todo momento, ya que no se registró el menor incidente desagradable, y se mantuvieron por encima de todo y sobre todo, los intereses generales de la sociedad de que formamos parte.

La nueva Directiva elegida tiene grandes proyectos, se nos ha dicho, para, en beneficio de todos, mejorar y ampliar el servicio de préstamos a los socios y a los demás empleados de la Cervecería, y también respecto a la reorganización del restaurante para que éste llegue a cumplir debidamente los fines para que fue creado.

BAM hace los mejores votos por el buen éxito de las tareas encomendadas a la Junta Directiva de la Cooperativa, ya que de ello depende la prosperidad y desarrollo de una entidad que debe merecer todo nuestro apoyo.

EL BAM NO APARECERA LA PROXIMA SEMANA

Para dar oportunidad a nuestro personal de que celebre la Semana Santa con la mayor comodidad, y como el personal de esta Empresa no tendrá trabajo desde el Jueves Santo, la Dirección de este semanario ha decidido suspender por la semana próxima la publicación del mismo, para reanudarlo con la edición que aparecerá el sábado 7 de Abril.

NOTICIAS DE LA SEMANA—

VIENE de la Pág. 1.

panameño el Club de Leones de Panamá, la Directiva de nuestra Cervecería ha ordenado se expida un cheque por la suma de B/.200.00 a nombre de dicha institución para ayudar a las Colonias Infantiles de Verano, establecidas en Capira.

Como nuestros lectores sabrán, las Colonias Infantiles es una práctica que se lleva a cabo todos los años para ayudar la condición física de toda la parvulada de nuestra Metrópoli. De esta manera nuestra Empresa una vez más, interviene en forma provechosa a la obra social de nuestras Instituciones.

—★—

Nuestra Empresa ayuda a organización patriótica de la Zona del Canal

Además de la donación de B/.500 a la Cruz Roja de la Zona del Canal, de la cual informamos en nuestro número anterior, la Empresa ha ayudado también con la suma de B/.100.00 a otra organización de nuestros vecinos de la Zona, denominada "Women Volunteer Workers" (Organización de Trabajadoras Voluntarias), institución integrada por damas zoneñas que ayudan en forma efectiva a la causa de los aliados.

—★—

El pago para todos los empleados de la Empresa será el miércoles de la próxima semana

Nos ha comunicado nuestro Cajero General señor José de Unamuno, que con motivo del paro de los trabajos durante los últimos días de la próxima semana, de lo cual damos información en noticia aparte de esta misma hoja, el pago correspondiente a la semana entrante, se efectuará el miércoles 27; hasta las 5 p. m.

—Pasa a la Pág. 5.

Nuevos Dignatarios de la Cooperativa Nacional de Ahorros S. A.



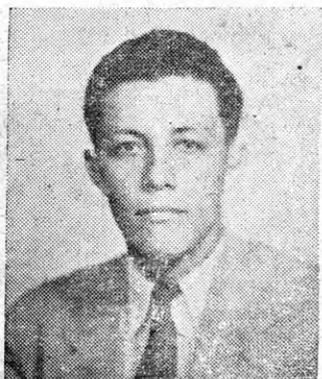
CARLOS A. PEREZ C.,
Primer Vicepresidente.



FELIPE A. CLEMENT
Presidente.



JORGE E. DAWSON
Segundo Vicepresidente.



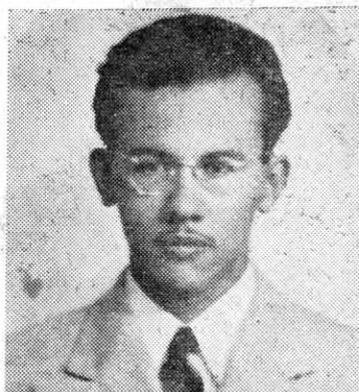
MOISES TORRIJOS HERRERA,
Secretario.

BAM se complace en publicar en esta página extraordinaria la fotografía de los nuevos miembros de la Junta Directiva de nuestra Cooperativa Nacional de Ahorros S. A. quienes fueron escogidos en la Asamblea General de Accionistas de dicha institución, efectuada en las Oficinas generales de la Empresa el pasado lunes 19 de los corrientes.

En noticia aparte, publicamos también la lista completa de los suplentes de estos dignatarios escogidos en esta misma sesión.



CARLOS A. RAMIREZ FRANCO,
Tesorero.



TOBIAS DIAZ BLAITRY
Vigilante.



ALFONSO MANUEL MORALES,
Vigilante.



EN EL ATLAS

Por T. D. B.

Noticias sueltas sobre la Cooperativa

La sesión de la Asamblea General de Accionistas fue relativamente serena . . . Carlos A. Pérez controló, con más de cien poderes, todas las votaciones . . . Afortunadamente se pudo notar que, a nuestro parecer, seguía el criterio más inteligente . . . Se nombraron los miembros del Comité de Vigilancia, con las mismas atribuciones que tienen los de la Cervecería Nacional . . . Clément: "las disposiciones de la Cervecería son, con respecto a la Cooperativa, lo mismo que la legislación colombiana con respecto a la panameña, es decir: *la mamacita*" . . . El "Show" de la sesión: el menú "nacionalista" presentado por el señor Achurra. Pérez: "el estado actual del Restaurante se debe a la mala propaganda de los mismos socios y especialmente a los corresponsales de BAM" . . . G.R.V. desmintió al amigo Pérez, explicando que él era acaso el único corresponsal que se había referido al Restaurante, pero que se había limitado a hacer unas preguntas al Administrador del mismo . . . Carlos Ramírez Franco y Eduardo Acosta H. no cobraron sus sueldos en la Cooperativa durante el año de 1944 . . . El Restaurante de la Cooperativa rindió una ganancia de B/.28.00... En la última sesión se notó la necesidad de sacar copias del Pacto Social y de los Estatutos . . . Ramiro Parada se condujo admirablemente como Secretario durante la sesión de la Asamblea General . . . Alejandro A. Duque Jr. mantuvo una actitud crítica en dicha sesión, y, aunque no estuvimos de acuerdo con él en todo, a este columnista le agradó que no siguiera la línea del menor esfuerzo . . . Hubo sesión de la

En la Planta Milwaukee

Por J. M. R.

La mayor sorpresa que nos llevamos la noche del lunes 19, en la Junta General de Accionistas de la Cooperativa, fue el discurso elocuente de don Pablo Achurra sobre Administración de Restaurantes y sus profundos conocimientos de la Cocina Criolla.

Hubo veces que vimos a más de un espectador, durante el discurso de don Pablo, enjugarse los labios con la lengua, sobre todo cuando salió a relucir el Gallo Pinto preparado con arroz acostado y frijolititos chiricanos, aderezado con ají conguito, tomate con cebolla machacada y su poquitín de vinagre de caña; en la cima de este plato volcánico, dice, debe ir un chicharroncito de punto culminante, para darle una apariencia parecida al famoso Cerro Pan de Azúcar del Brasil con su Cristo Redentor, que incite al cliente a repetir el plato. Agregando que, algunas veces, para hacer más apetitosa la comida se debe complementar con un vasito de pan líquido, siempre y cuando que el precio de diez centavos — precio que recomienda para el restaurante de la Cooperativa — no se aumente.

Directiva de la Cooperativa Nacional, con la presencia del Comité de Vigilancia, el día martes pasado . . . Se nombró en esa sesión al nuevo Administrador del Restaurante: señor Fausto Tasón, por un período de prueba de dos meses, con una comisión de 30 por ciento sobre las ganancias netas del Restaurante . . . Se organizará una campaña de propaganda en favor del mencionado Restaurante . . . Tasón introducirá cambios radicales . . . Se resolvió que la Junta Directiva tendrá sesión cada jueves para cruzar ideas sobre el estado de los negocios . . .

EN LA BALBOA

Por G. R. V.

Achurra: figura de relieve

Una nueva estrella alumbró el firmamento culinario de esta Empresa: Pablo J. Achurra, atravesó ya la curva de los cincuenta, pero considera que no es tarde para triunfar. De un tamaño bastante pequeño que nos recuerda a la "gente menuda" de la Cervecería. (Monforte, Unamuno, Parado,) calmoso, de paso corto y de mirada desconfiada, este señor que acaba de destronar ruidosamente al rey de la Cocina Criolla, Humberto Herrera, ha pasado del segundo plano en que se encontraba para aparecer entre nuestros más destacados compañeros.

Solo Monforte ha podido escribir una pieza tan llena de retórica, como la de Achurra. Su tecnicismo es enorme y sin duda alguna, cautiva. Ya surgirán los imitadores. Y luego, sus conocimientos profundos sobre el difícil arte del fogón, hicieron en un solo momento que todas las miradas se posaran sobre él, que todas las palmas se batieron por él, y que todas las carcajadas fueran dedicadas a su clásica figura. Ha sido tan comentada su obra, que la Dirección de este periódico ha decidido publicar, dadas las innumerables peticiones, el famoso discurso de esa noche. ¿Quién puede resistirse ante la perspectiva de una sopa de "fideos o tallarines con papa, de carne o de almejas . . . ? ¿Quién a una sopa con orégano y culantro? ¿Y quién dejaría sin probar un plato lleno "pero sin necesidad de que lo sirvan derramándose" de Gallo Pinto, con culantro, ajíes dulces y ají conguito? ¿Quién no comería en un restaurante donde no se tuviera que "espulgar el arroz en el plato" Y todo esto con una media botella de cerveza y sin que el agua "vriille por su ausen-

—Pasa a la Pág. 6.

NOTICIAS DE LA SEMANA

—Viene de la Pág. 2.

La Directiva de la Cooperativa se reunirá todos los jueves del año

De acuerdo con lo aprobado en la sesión de la Junta Directiva de la Cooperativa Nacional de Ahorros, S. A., efectuada el martes 20 de los corrientes, dicha Junta tendrá reuniones semanales las cuales se efectuarán todos los jueves a la 1 p. m., en la Oficina General de la Planta Balboa.

—★—

Se hacen importantes mejoras materiales en nuestra Planta Balboa

Bajo la vigilancia del Jefe de Carpintería don Valentín Monforte, una experta cuadrilla de carpinteros está llevando a cabo la importante labor de reconstrucción del techo de los edificios donde funcionan nuestros cuartos de envejecimiento, los cuales por su deterioro no ofrecían en invierno la protección debida.

Los edificios de nuestra Planta Balboa que están siendo objeto de estas importantes reparaciones son los que dan a la Avenida Norte.

—★—

Los regalos mensuales a los obreros de la Cervecería serán en botellas grandes

De acuerdo con una orden de la Sub-Gerencia expedida recientemente, en lo sucesivo los obsequios de cerveza que se habían venido entregando a todos los obreros de la Empresa los días 25 de cada mes, serán de docena y media (1-6) de botellas grandes de cerveza en lugar de dos docenas con cinco botellas chicas (2-5) como se hacía en algunas ocasiones.

Esta orden solo afecta a los empleados subalternos. Los regalos a los empleados de Oficina y demás jefes de departamentos se seguirán dando en la misma forma en que se han venido entregando hasta ahora.

— SOCIALES —

A cargo de ISABEL CARCHERI

Matrimonio

Felicidades muy cordialmente al compañero Mardon M. Torrijos quien contrajo matrimonio con la virtuosa señorita Dora Esther Vega, el domingo 18 de los corrientes en la Santa Iglesia de San Francisco de esta Capital.

—o0o—

Nacimientos

Felicidades a don Francisco A. Sibauste Jr. y a su digna esposa doña Carmen R. Thachar de Sibauste por el feliz advenimiento de su segundo hijito ocurrido con toda felicidad el 16 de los corrientes.

BAM saluda desde esta columna a Luis Edgardo Sibauste.

Vayan también nuestros parabienes para el hogar de nuestro compañero Víctor M. Hernández, mecánico de la Planta Milwaukee y de su gentil esposa Doña María Luisa de Hernández, que se ha alegrado desde el 8 de los corrientes con el advenimiento de una preciosa chiquilla.

Que Dios derrame sobre la pequeña María Luisa un cúmulo de dichas.

El hogar de nuestro compañero Daniel Alberto Bello y de doña Clara Leticia Amores de Bello tiene desde el 8 de los corrientes un nuevo varoncito. A la señora de Bello y al compañero Bello quien guarda cama actualmente en el Santo Tomás, hacemos llegar nuestra felicitaciones y nuestros votos por la felicidad de Juan Enrique Bello.

—o0o—

Condolencia

BAM expresa su más sentida condolencia al compañero Gregorio Maldonado viejo empleado de la Planta Milwaukee por el sensible fallecimiento de su señora madre acaecido la semana pasada.

EPIGRAMA DE HOY

Solución al epigrama anterior:

CARLOS A. RAMIREZ FRANCO

LA SESION DEL 19 VISTA

POR DON Q

Nuestra Institución de Ahorros al fin celebró sesión hubo discursos a chorros y una que otra discusión.

A pesar de los intentos expuestos decentemente en publicación reciente siempre hubo acaparamientos de poderes y de gente.

Si un voto valía cincuenta otro valía más de cien pero en resumidas cuentas la cosa quedó muy bien.

El Presidente nombrado en un gesto soberano a su amigo Sevillano no sólo le dió la mano sino un abrazo apretado.

Ahora bien, señor Clement: para evitar un clamor ponga usted ojo avizor a la cuestión "Restoran" pa que el *chattle* sea mejor.

Para que usted no se aburra en preparar un menú, o está muy ocupadito consulte el menú de Achurra y mande hacer un sagú con bastante ají conguito.

Así de modo distinto no habrá más reclamaciones pues en vez de macarrones comeremos GALLO PINTO.

DON Q.

Nuestro más sentido pésame para el compañero Marciano Alguero, empleado de la Planta Milwaukee por la desaparición de su hermana Eduvige Alguero, ocurrida a fines de la semana pasada.

—Pasa a la Pág. 6.

UN DISCURSO

Atendiendo a insistentes peticiones de nuestros lectores, publicamos a continuación el texto íntegro y literal del tan celebrado y aplaudido discurso pronunciado por nuestro compañero Pablo Achurra en la reunión General de la Cooperativa, en ocasión de discutirse el problema referente al funcionamiento del restaurante. Dice así la mencionada pieza:

HAY QUE SER PANAMEÑISTA,
SEÑORES SOSIO DE LA COOPERATIVA
N. SUR AMERICA.
PRESENTES.

Me es muy grato verme reunido en este resinto, con mis queridos compañeros de sabores donde me veo en la necesidad de expresar mis opiniones sobre el asunto a tratar, cual es el de los negocios de la Cooperativa de la que formamos parte.

Yo he notado algo en el negocio del restaurante que no me parece legal, y a eso me voy a referir. Yo he comido aquí varias veces y desearía seguir comiendo en el pero no he podido haberlo debido a que me cuesta mas cara la comida que en las fónecas de gente interiorana y la comida de nuestro restaurante tiende a ser a la moda extranjera y la de la gente interiorana es a la moda del País. Los negocios de compañía producen mas que los negocios particulares porque los primeros tienen mas extensión que los segundos; y es necesario vender barato

SOCIALES

—Viene de la Pág. 5.

Cumpleaños

Nuestro compañero Pablito Alvarado de la Oficina General cumplió años el 17 de los corrientes. Con tal motivo celebró con sus compañeros el acontecimiento en el Bar de la Cervecería. BAM se une a las muchas felicitaciones recibidas por Pablito con motivo de su onomástico.

Herbert J. Thomas, celebró también el mejor de sus días el 17 de Marzo. Sus compañeros del Almacén de la Planta Balboa, lo agasajaron con una suculenta cena. BAM envía al amigo Thomas un apretón de manos.

para ganar mas; pues la gente acude donde las cosas son mas baratas.

La comida del restaurante debe haberse buena, en la forma que se cocina o que se cocina: en la País por ejemplo al medio día es sancocho y no sopas, el sancocho diferencia de la sopa en que la sopa es de fideos o tallarines con papa de carne o de almejas de cualquier otra clase de marisco, con refrito de seboya, tomate y ajo sele hecha antes a la sopa oregano y culantro y ajíes dulces y el sancocho se ase de cualquier carne puerco o carne de res; con yuca, ñame etc, platano, camote y mais nuevo cuando lo hubiese sus condimentos seboya, ajo tomate, lejitimo, (nada de salsa de tomate) culantro ajíes dulces, ají conguito. La salsa de tomate no es producto Panameño ni tiene el gusto ni el olor del tomate. Arros debe haberse suelto (lo que llamamos nosotros Parao) con manteca de puero suficiente debe espulgarse antes de lavarlo y de echarlo a la oya; que el comensal no tenga la necesidad de espulgarlo en el plato; debe lavarse el arroz 2 dos beses por lo ménos antes de echarlo a la hoyra. La carne frita se prepara, asandola lo. luego se maja un poco o machaca en un mortero o en una tabla luego se enjuaga y se aprieta un poco para que no lleve agua al freirla, no se deja muy aguada o llena o empapada en manteca, luego de frita se pone a escurrir sola sola con seboya o con tomate y seboya; con tomate y seboya se le dice entomatada, con seboya solamente sele dise carne frita.

La comida debe servirse caliente.

Se hacen guachos de arros con puerco y frijoles de arros con puerco y frijoles, de arros con puerco y papaya nueva es desir verde sin estar betiada; "de" carne de res con siruelas o carne de puerco con arros y siruelas. El visteg se hace friendola carne con bastante seboya y poco tomate.

El gallo pinto se hace de carne de res o de puerco con arros y frijoles pero en estos guachos no se usa el frijol grande ni el pequeño colorado o vayo que le desimos frijoles chicanos; se le

COLONERIAS

Por retraso inexplicable en el recibo de la correspondencia de la Costa Atlántica nos ha sido imposible publicar nuestra acostumbrada columna.

pone yuca etc, platano, todas estas clases de comidas deven venderse a 10 c. el plato lleno pero sin necesidad de que lo sirvan derramandose se puede hasar platano añejo o pintón y tenerlo al resacdo del fogón para servirlo caliente, el platano cosido o frito o asado frio, no tiene gusto.

Se hace guacho de asadura de puerco con arros, pedasos de yuca y platano y oto pequeñitos. Ensaladas de varias cosas con suficiente seboya, pimienta y aseite de oliva y vinagre; el mejor vinagre es el de caña, con bastante seboya, siruelas despues de arregiado se deja varios dias en reposo para usarlo.

Si el restaurante de la Cooperativa cocina comida criolla y a ods recles el plato o sea el plato a 10 c. yo comeria en él, todos los dias y les aseguro así, mucha clientela y mucha ganancia.

Respetto al agua helada vrilla por su ausencia se cansa uno de pedirla.

Todos desearíamos ver una 1/2 botella de cerveza en las comidas pero es prohibida.

Esta es solo una indicacion de lo que yo creo mas conveniente en el restaurante.

PABLO J. ACHURRA.

EN LA BALBOA

—Viene de la Pág. 4.

cia" . . . ? Sin contar que el precio sería nada más "de a dos reales el plato o sea el plato a diez centavos . . ." Con razón la Asamblea General de Accionistas aplaudió frenéticamente a este señor y hubo un socio que propuso que el original del discurso pasara al museo . . . perdón, al Archivo de la Sociedad, cosa que fue aprobada . . .

Pablo Achurra, es candidato de fuerza para la Administración del Restaurante. Si llega a serlo, ha prometido nombrar segundo cocinero al Nato Herrera. Es un paso sesudo. La dupleta Gallo Pinto - Ají Conguito, dejaría ganancias pingües . . . Achurra y el nato Herrera harían del Restaurante de la Cooperativa el Paraíso de la Comida Criolla. Quien, repetimos, se resistiría entonces a comerse una cataplasma de huevo o un arroz con puerco y papaya nueva, es decir verde sin estar "beuada"?