

Año XXVIII Santa Isabel 1 de NOVIEMBRE de 1931 Núm. 685

LA GUINEA ESPAÑOLA

REVISTA SEMANAL ILUSTRADA

PUBLICADA CON APROBACIÓN ECLESIASTICA POR LOS MISIONEROS
HIJOS DEL INMACULADO CORAZON DE MARÍA

Precios: Colonia 15 ptas. Fuera de la Colonia 18 ptas. y certificada, 25 ptas. al año.
Se admiten anuncios según tarifa que facilitamos al que lo solicite.

SUMARIO. Portada, una plantación de cacaoteros—Santoral y Sto. Evangelio—El cacao y el chocolate—Páginas de la historia—Resumen del B.O. de 15 de octubre—La conservación de la fruta del mango—Apuntes etnográficos sobre los Pamues—El personal en los negocios—Noticias de la Colonia: de Sta. Isabel.



UNA PLANTACIÓN DE CACAO

Todas las actividades del país se puede decir que se mueven al rededor del cacao, la producción madre entre todas las de la Colonia. Las cosechas anuales van demostrando que una finca bien cultivada rinde sus beneficios, superando las anormalidades del tiempo. Se va viendo que una finca podada discretamente, sulfatada a tiempo y abonada a despescho de temporales contrarios, viene cargada de fruto. Este mismo año se ha visto que las fincas sujetas a un tratamiento conveniente, no obstante lo anormal de las lluvias vienen con abundante cosecha. Por eso vemos que se preocupan todos en general que tienen posibilidades de trabajar de una manera adecuada las fincas: el día que la labor esta sea general tendremos aseguradas en gran parte las cosechas.

INDICADOR RELIGIOSO

SANTORAL

- 2 L. La conmemoración de todos los fieles difuntos.
- 3 M. ss. Armengol, ob. de Urgel, y Pedro Almató, mr.
- 4 M. s. Carlos Borromeo, ob.
- 5 J. s. Zacarias; sta. Isabel.
- 6 V. s. Severo, ob.
- 7 S. ss. Florencio, ob., y Ernesto, mr.
- 8 D. † XXIV desp. Pent. El Patrocinio de Nuestra Señora.

EVANGELIO.

SEGÚN SAN MATEO (IX. 18-26)

En aquel tiempo: Estando Jesús hablando a las turbas, llegó un hombre principal, y adonde le dijo: Señor, una hija mía acaba de morir; pero ven, y pón tu mano sobre ella, y vivirá. Levantándose Jesús, le iba siguiendo con sus discípulos; cuando he ahí que una mujer que padecía flujo de sangre vino por detrás, y tocó el ruedo de su vestido. Porque decía ella entresí: Con que pueda solamente tocar su vestido, me verá curada. Mas volviéndose Jesús y mirándola, dijo: Hija, ten confianza, tu fe te ha curado. En efecto, desde aquel punto quedó curada la mujer. Venido Jesús a la casa de aquel hombre principal y viendo a los tañedores de flautas, y el alboroto de la gente, decía: Retiraos, pues no está muerta la niña sino dormida. Y hacían burla de él. Mas echada fuera la gente, entró, la tomó de la mano, y la niña se levantó. Y divulgóse el suceso por todo aquel país.

CREE LO QUE TE ENSEÑÓ TU MADRE

Un padre irreligioso había dicho muchas veces a un hijo suyo a quien amaba con pasión, que todo se acaba con la vida. El joven enfermó gravemente, y los médicos declararon que la muerte no se haría esperar. El padre que tenía el corazón hecho pedazos, fué llamado por su hijo, y éste le dirigió la siguiente pregunta: —¿Qué es lo que debo creer, papá: lo que usted me ha dicho contra la religión o lo que me ha enseñado mi madre?

—Hijo mío, responde el entonces abatido incrédulo, cree lo que te ha dicho tu madre. Mis negaciones no son tan seguras como las afirmaciones suyas.

Jamás a la hora de la muerte se arrepintió nadie de haber sido sinceramente religioso.

La Propaganda

Desde la creación del Instituto Colonial de Barcelona, se ha mostrado esta benemérita Entidad incansable en su obra de vulgarización de los verdaderos intereses de esta nuestra colonia.

Alma del movimiento que desarrolla esa patriótica institución es Don Román Traval Rodríguez de Lacín. Artículos, reuniones, conferencias, etc. todo lo ha puesto en práctica para, ya directa, ya indirectamente, defender unas veces, y divulgar las más, los valores económicos de la Guinea Española.

Hace un tiempo que ha emprendido la divulgación y propaganda del cacao, dedicando a ello varios artículos y conferencias, no teniendo otro fin que incrementar el consumo del chocolate y mediante la vulgarización de dicha industria, en la que tiene su fundamento básico nuestro cacao, aliviar la crisis de venta de dicho grano.

No contento con lo trabajado hasta ahora, ha emprendido una labor que podríamos llamar de conjunto, ordenada patrióticamente al mismo fin: a esto obedece la publicación por el Instituto Colonial del folleto EL CACAO y EL CHOCOLATE.

Hemos leído este interesante folleto y nos ha complacido: su divulgación es la divulgación de nuestro cacao y con ello el aumento del mercado de este producto colonial con bien de cuantos agricultores trabajan en este país.

Casi tan angustiosa es para nuestra agricultura la cuestión de un buen mercado para los cacaos coloniales como la cuestión bracería: constantemente estamos oyendo que el cacao no tiene precio y que sus liquidaciones no recompensan los gastos y el capital que se entierra.

No sabemos hasta donde pueda llegar la realidad de estos lamentos, pero es lo cierto que la colocación del cacao es un problema apremiante también para nuestra agricultura.

Hay mercados, es cierto: pero también es cierto que una propaganda bien encauzada aumentaría esos mercados y así como hoy constituye directamente el mercado de nuestros cacaos el norte de España, lo constituirá el mediodía y el Sur de la Península. Lo que conviene es que directamente aumenten las demandas del cacao colonial y que nuestros agricultores simplificando los medios de coloca-

ción de sus cosechas, sientan más de cerca los beneficios de sus trabajos.

Mucho se conseguiría en este punto, si todos imitásemos la actividad que desarrolla el Instituto Colonial de Barcelona en pro del consumo del chocolate, que en resumidas cuentas no es más que del cacao. Aumentemos los mercados y con ellos las demandas y cuanto más directas mejor, haciendo que el mayor beneficio del producto colonial vaya a las manos de los que lo trabajan directamente.

Vamos a reproducir en nuestras columnas este folleto como un homenaje al esfuerzo puesto por la institución colonial en pro de la divulgación de un producto que hoy por hoy es el principal y el que más contribuye a la economía colonial.

Al mismo tiempo agradecemos al Sr. Traval, primero el interés mostrado por la Colonia y por lo acertadamente que ha encauzado una propaganda, y en segundo lugar por la deferencia mostrada para con nosotros al poner en nuestras manos el folleto, deferencia que agradecemos cordialmente.

Ruiz

EL CACAO Y EL CHOCOLATE

SUMARIO:

Prólogo

I.-El cacao.

II.-El chocolate.

III.-Propiedades alimenticias del chocolate.

IV.-Calidad del chocolate.

V.-Como debe tomarse el chocolate

VI.-Geografía de la Guinea Española donde se produce el riquísimo cacao de Fernando Póo.

PRÓLOGO

El Instituto Colonial de Barcelona tiene como una de sus finalidades más señaladas, el fomento de la producción, y como consecuencia, el del comercio, elaboración y consumo de todos los artículos o materias procedentes de nuestras posesiones africanas del Golfo de Guinea, muy reducidas, es cierto, pero, que indudablemente son de grandes y bene-

ficiosas posibilidades para la economía de España.

De todos los productos obtenidos en la Colonia, el más importante, tanto por el volumen de las cosechas como por su valor intrínseco, es el cacao, y como sus derivados elaborados, el chocolate principalmente, dan vida a una activa industria nacional de mucha consideración, el Instituto Colonial desde el primer momento de su actuación, se creyó en el deber de propugnar por un mayor consumo de un alimento tan sabroso y saludable, y tan genuinamente nuestro, como es el chocolate.

Por poco que se fije la atención sobre las estadísticas internacionales referentes al cacao y sus derivados, se observa con sorpresa que mientras algunos de los países de Europa especialmente en el Norte y Centro, sin poseer colonia alguna y teniendo que importar de otras naciones el cacao, la mayor parte de azúcar y otras substancias que perfuman y diversifican el chocolate, a pesar de ello, han aumentado fabulosamente su fabricación con el consiguiente beneficio, cubriendo las necesidades de un consumo interior siempre creciente, así como las de una considerable exportación, en cambio, en España, la nación introductora en Europa del uso del chocolate habiendo perfeccionado su elaboración rudimentaria, después de siglos de supremacía y casi de exclusividad en la misma, y de una afición extraordinaria, haciéndose un uso grande de dicha aromática bebida, actualmente no se le concede todo el debido favor público, y su consumo no ha aumentado en la misma proporción del crecimiento de la población.

En aquellos países, no sólo un gran número de hombres de negocios de gran valla y emprendedores, sino también los gobiernos se percataron oportunamente de los beneficios que a la economía y a la salud públicas podía reportar un consumo extenso e intenso de los derivados del cacao, así como de la riqueza aportada por la importante industria de su elaboración, y por ello no dudaron en adoptar las adecuadas medidas para su protección y desarrollo, rebajando y aun suprimiendo totalmente los derechos que gravaban la importación del cacao.

Es cierto que, además, la Prensa, entidades económicas y científicas, asesores por químicos e higienistas, han dedicado toda su aten-

ción y esfuerzos a esta cuestión, estimulando por una parte, una mayor perfección en la fabricación y una completa garantía de pureza en los productos elaborados, y por otra, se ha ido instruyendo al público y educado su gusto, para que pudiera apreciar los perfeccionamientos realizados y exigiese siempre artículos de absoluta garantía, aun en los más económicos.

Esta acción mancomunada, activa y constante de gobiernos, de hombres de negocios y de ciencia, de la Prensa y entidades económicas, ha dado un resultado esplendoroso, y así el cacao y el chocolate, que antes eran considerados como alimentos exóticos, casi de lujo y muy refinados para clases privilegiadas, a menos de conformarse con productos de baja calidad y sin garantía alguna de pureza, hoy día son consumidos abundantemente, no sólo ya por niños, personas ancianas y de escasa salud, o bien extremadamente golosas, sino por gentes de todas edades, sexos y condiciones.

En nuestro país, desgraciadamente, se ha prestado muy poca o ninguna atención a este problema de verdadero interés nacional. Las cuestiones coloniales tienen poco ambiente, y no existe opinión pública que apoye y menos aún que estimule a los Gobiernos en su favor, ni tampoco a los hombres decididos que arriesguen su fortuna, sus energías y hasta su vida, en empresas de carácter colonial y pocos son los que sepan apreciar las ventajas de intensificar y nacionalizar en lo posible el comercio de los productos coloniales. Por último, la industria chocolatera española, a pesar de su renombrada tradición secular no puede alcanzar todo el desarrollo y perfección de que está capacitada por no haberle concedido los gobernantes el debido amparo, quedando anulados los reiterados esfuerzos hechos por los fabricantes de buena fe, para dar al público una absoluta garantía de la pureza de sus productos.

Consecuencia evidente de tal estado de cosas es que mientras en el extranjero el consumo de chocolate aumenta considerablemente, sustituyendo a bebidas y platos nacionales, en España ha crecido muy poco, no llegando sus beneficios a las clases modestas que más necesitan de una sana nutrición, y además, en otras clases de la sociedad se ve relegado, por la ingestión de bebidas y comestibles, algunos estrafalarios y hasta nocivos para la salud desconocidos hasta hace poco y, que puede de-

cirse que son desterrados de sus propios o sus puestos países de origen.

El Instituto Colonial de Barcelona, en los momentos presentes en que todos los países del mundo procuran por todos los medios imaginables activar y robustecer sus respectivas producciones nacionales, activando su consumo, entiende que es preciso reaccionar cuanto antes contra el poco favorable estado de cosas, que en España afecta a la producción colonial, y a la elaboración y consumo del cacao y del chocolate, y asistido de valiosos y experimentados elementos coloniales e industriales, se ha propuesto intensificar su campaña de difusión, para que en nuestro país vuelva a darse a dichos productos todo el aprecio y auge que tradicionalmente tenían, beneficiándose de los múltiples adelantos de la industria moderna, con la certeza de que si aumenta entre nosotros su consumo, en la misma proporción que en otros países, no sólo se aumentará la riqueza nacional, por lo que se refiere al cultivo y comercio del cacao y a su elaboración, sino que también, por un intenso empleo de la leche, almendras y avellanas, para ciertas especialidades de chocolates y bombonería, se favorecería grandemente nuestra agricultura, con la plena convicción además, de que todas las clases de nuestra población, y especialmente las populares, mejor nutridas desde la infancia y en todas las edades y circunstancias, alcanzarían un positivo mejoramiento en su salud y en su bienestar corporal.

Páginas de la historia

La proclamación de la primera República Española.

Resulta verdaderamente interesante recordar ahora las circunstancias que acompañaron la proclamación de la primera República española, en febrero de 1873. Tomamos los siguientes datos de un libro titulado «Historia política y parlamentaria de D. Nicolás Salmerón Alonso, Presidente que fué del poder ejecutivo de la República», por D. Antonio Llopi y Pérez. Madrid, 1915.

.

«A la sorpresa del acto de D. Amadeo, se siguió enorme agitación de los ánimos.

Los periódicos, con sus relatos, juicios, noticias, augurios, caldeaban el ambiente, avivaban el fuego de las pasiones partidistas.

Monárquicos sin monarca, republicanos sin República, se vigilaban mutuamente. Gentes salidas de no se sabe dónde, de atemorizante aspecto, iban y venían en actitud de acecho, en espera de ocasión, para saciar sus odios, sus malos instintos.

Las tropas, en los cuarteles, a merced de la audacia de improvisado caudillo.

El pueblo, armado en la calle, establecía retenes en varios puntos de la ciudad. El vecindario pacífico hacía provisiones como para un largo sitio.

Los alrededores del Congreso, poblados de nutridos, inquietos grupos.

Un sentimiento, mezcla de temores y esperanzas, flotaba en las conversaciones del extraño, abigarrado concurso, que estacionaba en los sitios de mayor tránsito de la villa.

Apesar de aquellas señales de amenazadora borrasca, el orden no se alteró en ningún punto, fuera de los naturales e inofensivos desahogos individuales del fervor republicano.

Las noticias de provincias acusaban igual efervescencia.

En medio de febril, universal impaciencia, del clamoreo incesante de la muchedumbre, que llenaba las inmediaciones de la Cámara popular, iba ésta a celebrar la sesión del 10 de febrero.

Es de notar que en la comunicación que el Gobierno pasó a los Presidentes de los Cuerpos colegisladores, encareciéndoles la conveniencia de que suspendiesen las sesiones, no se expresaba el motivo que inspiraba este ruego, no se aludía a la renuncia del rey.

Tal reserva sobre un acto conocido y comentado por todo Madrid, suscitó en republicanos y conservadores la sospecha de que el Gobierno tramaba en las sombras algo que podía ser en daño de sus respectivas aspiraciones: sospecha que no salió cierta, porque el Gobierno no tenía otro pensamiento que el de vivir unas horas más, por si en ese espacio se hallaba un medio, una fórmula de prolongar la interinidad, paréntesis que habría la abdicación de D. Amadeo.

Más claro; el Gobierno del Sr. Zorrilla trataba de aplazar un acontecimiento, que fatalmente tenía que producirse: la proclamación de la República.

Los ministros cerraban los oídos a la realidad: pero no tardaron mucho en abrirlos y acomodarse a ella, que de sabios es mudar de consejo.

Después de la comunicación mencionada, recibió el Sr. Rivero la visita de los ministros de Marina y Ultramar, los cuales insistieron en el ruego de que no se abriera la sesión sin que el Ministerio, que se hallaba en aquellos momentos en Palacio con el rey, no estuviera en el banco azul.

El presidente se negó a ello rotunda mente, no escuchando otras razones y recordando los que las de su deber.

A la hora de costumbre, dos agujeros, en vez de los timbres eléctricos que hoy se usan para llamar a sesión, recorrían los pasillos y salones de conferencias, haciendo sonar grandes campanillas.

De allí a poco salía de su despacho el Sr. Rivero, precedido de los maceros, y se entraba en el salón, ocupando el sillón presidencial, y, con la tranquilidad de los días ordinarios, pronunció las palabras de ritual: «Abrese la sesión.» Al comenzar ésta, las grandes figuras del partido republicano, Pi y Margall, Figueras, Castelar, Salmerón, Orense, con los demás batalladores diputados de la minoría, se extendían por los escaños de la izquierda. Ninguno faltaba: todos habían acudido a su puesto de honor.

También estaban en el suyo los de la mayoría, singularmente aquellos que más se habían significado por sus ideas democráticas. Sólo estaba desierto el banco azul y los que habitualmente ocupaban los amigos personales de los ministros.

Los rumores de la calle penetraban como aire sutil en la Cámara, acreciendo el propósito de los republicanos de sacar de las circunstancias el triunfo de sus ideas.

A las cuatro de la tarde era tan grande la agitación e impaciencia de la multitud, que tuvieron que asomarse a la calle los Sres. Figueras, Castelar, Ocón, Luis Blanc y otros, ofreciendo seguridades de triunfo. Figueras dijo:

—No saldremos de aquí, sino con la proclamación de la República.

Castelar:—Tened confianza en nosotros.

Los demás también pronunciaron fogosas arengas, que calmaron la impaciencia de los grupos.

Tres horas empleó la Cámara en tratar asuntos de escasa importancia, puestos de industria a discusión, por la Mesa, para dar tiempo a que llegaran los ministros a cumplir su deber en aquellos solemnes momentos. Pero el Go-

bierno no llegaba, y la impaciencia de la muchedumbre que fuera aguardaba trascendentales acuerdos, se irritaba al saber que se perdía el tiempo en debates y votaciones extemporáneas.

DEL BOLETÍN OFICIAL.

(15 de octubre.)

1. Gobierno Provisional de la República.

Se aprueba con un Decreto de la Presidencia el Reglamento provisional de contribución industrial y las tarifas correspondientes, que ha de regir en estos Territorios a partir del 1 de enero próximo.

2. Juzgado de Instrucción. Publicanse tres edictos citando a los desconocidos herederos de Fani Mills, mandando ejecutar la sentencia dictada contra los herederos de Isaac Scholler y admitiendo una demanda contra los herederos de Gómez Rosa.

3. La Guardia Colonial abre un concurso para adquirir diversos materiales de automóvil.

4. El Juzgado Municipal publica cuatro sentencias recaídas en otros tantos juicios verbales de faltas.

5. La Comisión Administrativa del Puerto de Santa Isabel hace público el movimiento del puerto durante el pasado mes de agosto, habiendo habido un movimiento de 11 barcos con 1082 pasajeros y 55 lanchas con un total de 868 pasajeros. La Caja arroja una existencia de 91,826'15 ptas.

J. M. G., C. M. F.

LA CONSERVACION DE LA FRUTA DE MANGO.

El Mango que produce una fruta de sabor agradable y que bien cultivado tiene sus puntos de contacto con el melocotón, sobre todo la llamada manga. Entre nosotros crece y se desarrolla sin ningún cuidado y por eso las frutas degeneran; pero cuando se le cuida y cultiva convenientemente sus frutas son apetitosas.

El mango debe comerse algún tiempo después de cogido y nunca caliente al influjo de los rayos del sol.

Como esta fruta fácilmente se pasa, se han escogitado medios para conservarla al natural por algún tiempo, pero no han sido de resultados: antes de un mes se estropea sin que

pueda conservarse por más tiempo en su estado natural.

Por eso si se desea conservar esta fruta, debe ponerse en juego procedimientos artificiales.

En la conservación de esta fruta suelen emplearse varios procedimientos: secándola al sol o artificialmente o enlatándola. Se afirma que como mejor conserva sus propiedades originales—es conservándola en latas. Para determinar cuál es el mejor jarabe para conservar en latas esta fruta, en las islas Filipinas se ha realizado un experimento con tres jarabes distintos clasificados en la forma siguiente:

Jarabe claro.—Consistía en una parte de agua y una parte de azúcar, por volumen. La mezcla así preparada se calentó hasta el punto de ebullición echándole después dentro la fruta y continuando hirviéndola durante cinco minutos. Esta cocción en un caldero abierto redujo un tanto el volumen del fruto y endureció ligeramente sus fibras más tiernas. Luego se la envasó en latas con revestimiento de laca, y se las cerró herméticamente.

Jarabe mediano.—Estaba constituido por tres partes de azúcar y dos partes de agua, por volumen. Se le calentó hasta el punto de ebullición durante cinco minutos antes de echar en ella los mangos partidos por la mitad. Después se les envasó lo mismo que en el caso anterior.

Jarabe espeso.—Tres partes de azúcar y una de agua, por volumen calentándola gradualmente hasta llegar al punto de ebullición, y dejándola hirviendo durante diez minutos antes de echar en ella la fruta; luego se la coció durante diez minutos en este jarabe.

Estas experiencias se hicieron en el mes de mayo y aun en noviembre del mismo año la fruta enlatada se encontraba en excelente estado. Esto es aplicable a los tres jarabes; pero la del jarabe mediano resultó un poco dulce y demasiado dulce la del jarabe espeso, lo cual afectó el sabor, de la misma.

APUNTES ETNOGRÁFICOS SOBRE LOS PAMUES

(Continuación)

Médicos y Curanderos. Algunos de éstos son verdaderamente admirables, haciendo curas maravillosas.

Conocen las hierbas medicinales y su aplicación; pero no por ciencia propia, sino por tradición de sus progenitores; no quieren des-

cubrir sus recetas y tratamientos, por no privarse del rédito que les proporciona y que es muy pingüe si llegan los enfermos a curar; pues si muere el doliente se contentan con lo comido por lo servido.

Para despistar rodean estas con mil ceremonias y misterios. Conoci a un médico de éstos que tenía su recetario escrito en su lengua y éste era uno de los más célebres y que era llamado a todos lados y no me lo quiso dejar, ni siquiera leérmelo.

Habia en Hanye uno muy notable llamado Bukundakue que hacia curaciones pasmosas, y todo su dinero lo empleaba en beber; pues raro era el día de encontrarle en su ser. Tuve cierto día un encuentro con él que con el hacha al hombro decía al que quería oírle, que iba al bosque a buscar sus medicinas y que costaba mucho encontrarlas; pero he aquí que quedando los dos solos me dice: Mire V. aquí está lleno de esas hierbas medicinales que busco y no he querido cogerlas porque no me vean y por eso dije aquello cuando pasaba la gente; pues si lo supiesen no me llamarían y ¿de dónde sacaba yo para calentar este cuerpo ya viejo?

La última vez que vino a estas tierras el Rm^o. P. Martín Alsina (q. e. s. g. e.) y lallándome yo en Río Benito, encontramos un viejecito llamado Malolo Fernando, que se presentó a saludarle. Al besarle la mano, notó el Padre que llevaba colgado del cuello con una cuerda un fruto, a guisa de medalla y me dice el citado Padre: Digale V. que se quite ese amuleto; pues no está bien que un critiano lleva esas cosas. Pero fué la contestación, "No es esto ninguna brujería ni amuleto, sino que este fruto vale para cuando tiene uno gripe y se obturan las fosas nasales, respirando fuertemente este fruto, se queda expedita la nariz y lo llevo al cuello por no tener bolsillo. Y efectivamente despedía el fruto un olor a amoniaco que echaba para atrás.

Tienen medicinas para un sin fin de enfermedades, con resultado práctico, como dijimos en su lugar respectivo.

Pondremos aquí ahora algunas que no mentamos allí.

Y primeramente tienen el *oyam ele y eyom*, que dicen que cura la lepra a los jóvenes *nsam* radicalmente y a los mayores; pero que a éstos les vuelve. O sea que más que curar es parar el cursrso de la enfermedad por breve

tiempo y es la lepra que marca el cuerpo con manchas y a las veces salen granos; pero no así la lepra verdadera *usam nsog*; pues de ésta dicen los pamues que no tienen cura *Nsam nsog a se ye ña biang*. La lepra verdadera no tiene grande medicina. Esto es que es incurable.

Bien da testimonio de ello el pueblo de Yechang, cerca de Evoluá, donde hay un centro de leprosos, confinados allí por el Gobierno Francés, en donde meten a todos los tocados de esta enfermedad, después de haber apurado todos los remedios por los famosos centros protestantes y donde han muerto muchos de nuestros indígenas que han ido allí seducidos por la fama. Todos, todos se van por la posta tarde o temprano, no quedando ni uno para simiente. Esta es la lepra que se declara deshaciéndose las extremidades narices, manos y pies. etc.

He visto a varios a quienes se ha tratado con muchísimos medicamentos; sobre todo a uno que le aplicaban ruejos candentes y que se murió a los cinco años después de exquisitos cuidados, deshecho.

Río arriba, río arriba,
Nunca el agua subirá,
Que en el mundo, río abajo,
Río abajo todo va.

(Cant. popular)

(Continuará)

Pelayo Rodríguez, C. M. F.

EL PERSONAL EN LOS NEGOCIOS.

Un hombre solo no puede llevar a cabo ninguna empresa de cierta importancia ni puede ser posible que llegue a hacer fortuna. Ford, Carnegie, Vanderbilt, y todos los multimillonarios americanos no hubieran alcanzado la fabulosa fortuna que los hace envidiables, de no haber sido por el concurso de los auxiliares con que han contado, a no haber sido por los obreros, por los contra maestres, por los empleados, por los técnicos y por los directores de sus manufacturas. No conoceríamos a Wolvrood como el rey de los almacenes todo a diez centavos, ni como el ideador de la venta por correspondencia, a no haber podido disponer de un verdadero ejército de auxiliares, que secundándole en sus iniciativas ha llevado su negocio a un nivel insospechable.

do de prosperidad y pujanza. En una palabra; a no haber sido el personal, los mastodontes del poder y la fortuna no hubieran conseguido pasar el prudente término medio de un hombre vulgarmente adinerado.

El hombre de negocios debe contar siempre con la ayuda del personal, puesto que sin este factor no es posible llegar a ninguna situación privilegiada: ni se consigue obtener una posición destacada: el hombre de negocios que desprecia el concurso de sus obreros o que tienen en mengua el valor de sus auxiliares, seguramente que no llegará donde aspire, porque desprecia las verdaderas armas que tiene para triunfar. El comerciante inteligente, el industrial avisado, el banquero celoso de su establecimiento, saben que deben al personal toda su pujanza y procuran corresponder al mismo facilitándole la ocasión de labrarse su porvenir, de situarse, aún dentro de la misma empresa, en ventajosas condiciones, para conseguir luego en la vida una posición destacada. El comerciante avaro, el banquero rampón y el industrial anticuado, no se han dado cuenta de esa verdad y tratan a su personal como un elemento más de su negocio, como otra rueda de sus máquinas, al igual que un mecanismo, y el resultado es que descontento el personal, los negocios marchan por su misma inercia, sin otras iniciativas que las del propio dueño, ni otra prosperidad que la natural actuación de una organización implantada desde hace tiempo.

Un ejemplo de las empresas alcanzan valor según el trato dado al personal, lo tenemos en la evolución de la industria, norteamericana. El obrero es considerado como algo más que un elemento de la industria y se le procuran salarios altos, mediante un acertada organización industrial en esto estriba todo el éxito de los métodos modernos de trabajo; se tiende a que su esfuerzo sea cada vez menor para el mismo trabajo, ya sea estudiando los movimientos necesarios para el mismo (como son las investigaciones de Gilbreth); o bien implantando cada día nuevas y perfeccionadas máquinas que hagan el trabajo que antes tenía que hacerse manualmente (que constituye todo un método de trabajo, basado en el principio de Taylor: *No debe hacer nunca un obrero el trabajo que pueda hacer una máquina*); se le dan dentro del trabajo las máximas comodidades siendo regla general las fábricas que tienen duchas y baños para los obreros, y en las que el botiquín está perfectamente atendido, no solamente para todo lo que concierne a los accidentes del trabajo, sino también para las enfermedades corrientes que pueden padecer los obreros, en los lavabos hay agua caliente y fría, se tienen cuartos para dormir, se dispone de comedores y cantinas, la iluminación racionalmente la iluminación y la ventilación de las salas de trabajo, los aprendices tienen escuelas para aprender durante horas de labor la técnica de su oficio y se procura a entender a mojicones y trom-

pazos, como se hace todavía hoy en algunos talleres europeos, y en conjunto se procura para el trabajo las mejores condiciones de higiene y fisiología por el aforismo que dice: *para que un trabajo sea bien hecho debe realizarse en buenas condiciones*; y si pasamos a la vida del trabajador fuera de la fábrica, hallamos igualmente el mismo espíritu y se puede citar el caso de la manufactura de sedas Duplan-Silk que tiene club, campo de deportes, casas de campo gratuitas para sus obreros, que tiene piscina, sanatorios etc.; Ford, el famoso fabricante de automóviles está satisfecho de que el sesenta por ciento de sus obreros tengan automóvil de propiedad y en Europa hay el caso de algunas empresas mineras de Francia que tienen colonias obreras y la fábrica inglesa del Sunlight que tienen sus obreros unos grupitos de casitas que forman verdaderamente una ciudad jardín.

(Continuará)

NOTICIAS DE LA COLONIA SANTA ISABEL

De Regreso. El Sr. Subgobernador del Continente, D. Emilio Loygorri, regresó a su destino con el vapor alemán Winfried: había venido a Santa Isabel con el Teide para saludar al Excmo. Sr. Gobernador Gral. y una vez terminado este deber de cortesía para con el Gobierno de la Colonia regresó a Bata.

Con el mismo vapor llegó también a nuestra Capital D. Alfonso Andujar, Presidente de Consejo de Vecinos de Bata, saliendo de nuevo para esa población el día 26 con el vapor italiano Milanese.

Una Reunion. Como estaba acordado y bajo la presidencia del Excmo. Sr. Gobernador, la Cámara Agrícola celebró una reunión el día 26 que fué complementaria de la celebrada el lunes anterior. Las impresiones recibidas son de que en ella se dió un gran paso hacia la unión de los elementos agrícolas. Nos complacemos por ello.

La Cosecha. Con las últimas lluvias parece haberse salvado parte de la cosecha que se creía perdida. Sobre el total de la cosecha actual nada se puede predecir por ser los pareceres encontrados.

Carretera. La Constructora se halla terminando los detalles de la carretera cementada, activando las cunetas y los paseos anejos a la obra de cemento.

Nuestra Felicitación. Y muy cordial a D. Gonzalo de Castro por el reciente acontecimiento que ha llevado la alegría al seno de su familia. Su esposa dió a luz con toda felicidad una robusta niña, gozando de perfecta salud la madre y la recién nacida

Ruiz.