

Cosas de casa

# La nueva Pescadería

En nuestro artículo de ayer hablábamos de lo que es la actual Pescadería, y hoy queremos ocuparnos de lo que pudiera y debería ser una Pescadería que respondiese plenamente a las exigencias de una ciudad como la nuestra.

Según hemos dicho en nuestro trabajo anterior, dos son las causas que hacen surgir la necesidad de una nueva Pescadería: la insuficiencia y el emplazamiento del actual depósito. La insuficiencia, porque ya quedó demostrada la gran desproporción que existe entre la capacidad del local y el intenso tráfico que en él se desarrolla. El emplazamiento, porque todos reconocemos que la Pescadería, en el punto donde hoy se halla, es un motivo de fealdad y de desagrado para el vecindario, por los inevitables olores que de allí se desprenden.

Veamos ahora lo que debiera ser la nueva Pescadería.

Para que todos los servicios estuviesen debidamente instalados y atendidos, el solar destinado a este edificio debiera tener de tres mil a cuatro mil metros superficiales. El que ahora se utiliza no pasa de ochocientos. Se necesita, por tanto, una capacidad cuatro a cinco veces superior a la de que hoy se dispone.

En cuanto al emplazamiento, no puede pensarse en cualquier solar disponible, porque, aun haciendo un edificio nuevo, podrían subsistir en él los mismos inconvenientes de orden higiénico y económico que lamentamos. Para buscar un emplazamiento que lo satisfaga todo, hay que tener en cuenta varias razones, a saber:

La Pescadería debe estar ubicada en un punto lo más próximo al puerto donde se recibe el pescado que traen las embarcaciones.

El depósito debe hallarse algo alejado de toda aglomeración de viviendas, para evitar los inconvenientes de los olores y de los ruidos que durante la madrugada se producen con el trañón del pescado. (El emplazamiento ideal sería el centro de la bahía).

Finalmente, debe mirarse también a que los servicios puedan hacerse con la mayor economía.

¿Dónde está ese lugar apetecido? Difícil es el encontrarlo, porque no sobran los solares de que el Ayuntamiento puede disponer. Tenidas en cuenta las condiciones apuntadas, la dificultad sube de punto.

Con motivo de esta iniciativa que ocupa nuestra atención, se oye hablar algo estos días de que pudiera ser un sitio adecuado el terreno libre que queda en el puerto, debajo del edificio de la Delegación de Hacienda. No estaría mal, si hubiera bastante terreno, que no lo hay; pero anda por ahí otra idea mejor, que a nosotros nos parece también muy acertada; por lo menos, muy digna de que se medite sobre ella, si es que el proyecto de una nueva Pescadería pasa a vías de realización.

El punto a que nos referimos para el emplazamiento es el espacio que se halla en la segunda dársena del puerto, frente al lavadero público; punto que se designa con el nombre de "Cai-Mingancho".

La punta de obra firme que se interna en la dársena tiene una superficie que sería insuficiente. Para ampliar la planta del edificio, podría tomarse, a uno y otro lado de la punta, y en toda su longitud, todo el espacio que es invadido por las aguas en la pleamar.

De este modo podría disponerse de una planta suficiente.

Dos inconvenientes saldrían al paso; mejor dicho, dos clases de intereses creados podrían hacer oposición a este proyecto.

En primer lugar, construyendo el edificio sobre todo el espacio de tierra y agua, podrían crearse perjudicados los pescadores que dejan sus vapores y boteles a ambos lados de la punta. Este inconveniente podría salvarse construyendo el depósito sobre un plano algo superior a la rasante del muelle, de modo que, debajo de la planta del edificio, quedase un refugio de suficiente altura para que los vapores no pudieran penetrar allí. El inconveniente, así salvado, se convertiría en dos ventajas: primera, encontrarse las embarcaciones más resguardadas contra la intemperie (hasta podría colocarse alumbrado en el techo de este refugio); segunda, que desapareciesen de la vista los detritus que hoy quedan estacionados a ambos lados de la punta, cuando la ser más desagradable.

Los otros intereses que harían oposición marea está baja, y cuyo aspecto no puede serían—es de presumir—, los industriales

que utilizan parte del espacio de mar para la carena de embarcaciones. Todo sería susceptible de arreglo, porque para respetar esos intereses, cabría el dejar libre el espacio necesario a esas faenas.

Inconveniente habría también en que el alzado del inmueble rebasara la rasante de la terraza que forma la cubierta del lavadero, porque así se quitarían vistas que deben conservarse. Pero ese inconveniente desaparecería con dar a la Pescadería una altura no superior a dicha rasante.

Para de estos anotados inconvenientes, fácilmente orillables, como queda expuesto, las ventajas que se obtuvieran serían las siguientes:

Tener en abundancia el agua de mar, que podría ser elevada a un depósito del que bajara a distribuirse en los distintos servicios. El agua de mar es, según parece, más conveniente que el agua dulce para lavar los pescados. Y es mucho más económica, suponiendo esto un ahorro considerable, pues el agua que hoy se consume en la Pescadería será de 250 a 300 metros cúbicos diarios.

Economía también para los pescadores y traficantes, que hoy tienen que usar carros y caballerías para el transporte de la pesca desde el muelle al depósito. Este tráfico se disminuiría mucho o casi desaparecería, puesto que el depósito podría recibir el pescado directamente de las embarcaciones, o poco menos.

En cuanto al aspecto sanitario y estético, no hay que hablar. El nuevo edificio quedaría aislado, rodeado de inmensos espacios libres, con una ventilación insuperable. Por consecuencia, desaparecerían los malos olores, o se atenuaría mucho la percepción de los mismos; y todo el barrio de la Jarana podría adecentarse notablemente.

Haciendo que la cubierta en terraza del edificio quedase al mismo nivel que la terraza del lavadero, se podría hasta unirlos con una o dos pasarelas, ofreciendo así al público, sobre el inmueble de la Pescadería, un precioso punto de observación y de curiosidad recreativa sobre todas las faenas del muelle.

La idea que queda esbozada no nos pertenece, y no le tenemos, por lo tanto, el apasionado cariño de la paternidad. Pero nos parece una idea muy bonita, encontrándola mejor cuanto más meditamos sobre ella.

## El Concurso de Bilbao

# El triunfo de Guipúzcoa

El espontáneo, amable y competente corresponsal que estos días nos ha favorecido con sus crónicas sobre el concurso agropecuario de Vizcaya, exponía en nuestro número de ayer la importancia relevante e indiscutible del triunfo alcanzado por Guipúzcoa.

Esperábamos este triunfo, aunque no tan definitivo. Nuestra provincia ha hecho siempre papel brillante en cuantos certámenes de este género se ha presentado. Ahora era de esperar que lo hiciese también. Pero tratándose de un concurso organizado por Vizcaya y con la presencia de otra provincia ganadera tan progresiva como Santander, era de presumir que Guipúzcoa encontrase en ambas dos competidores muy temibles, que le disputarían seriamente la victoria.

Sin embargo, la victoria, en toda su plenitud, ha sido para Guipúzcoa. Victoria noblemente ganada y noblemente reconocida por sus rivales, que habrán sido las primeras en encontrar justificado el galardón obtenido por nuestra provincia.

El triunfo alcanzado lo resume nuestro corresponsal "Z", en cuatro líneas. Guipúzcoa presentaba 29 cabezas de ganado vacuno, y únicamente dos han dejado de ganar premio. El campeón de la raza pirenaica lo ganó el toro "Escaño", de Azpeitia, y en el campeonato de la raza Schwyz salió campeón el toro "Marqués", de Vizcaya, pero disputándosele fieramente, en refida deliberación del jurado, el toro "Bi II", de Usurbil, ganador del primer premio en su categoría. En cuanto a la instalación de servicios para la enseñanza doméstica y viveros provinciales, la Diputación guipuzcoana ha obtenido gran diploma de honor, medalla de oro y espléndida copa. Y en cuanto a la Granja Frasiero se ha llevado también gran diploma y medalla de oro.

Ha sido el de Guipúzcoa, como decimos, un éxito definitivo, que nos llena de satisfacción y del cual participamos con vehemencia. Sin jactancia de ninguna clase, podemos decir que ha sido LA VOZ DE GUIPÚZCOA el periódico donostiarra que trató con mayor cariño estas cuestiones de nuestro progreso agropecuario, defendiendo ardientemente la organización técnica de las paradas, cuando ciertos espíritus empuerquecidos e ignorantes—que debieran ruborizarse ante estos éxitos— se empeñaron en destruir la labor paciente y cientí-

fica de los entendidos. A esta labor perseverante, de selección y de cruces metódicos y reiterados, se debe el cambio espléndido experimentado por nuestra ganadería, antes reducida a la raza pirenaica, ruda y seca, y ahora transformada en otra raza nueva, la Schwyz guipuzcoana, que puede disputar sus aptitudes, ventajosamente, a la misma raza suiza pura.

Felicitemos muy sinceramente a la Diputación provincial, a cuyas orientaciones y sacrificios en esta materia se debe el progreso alcanzado. Felicitemos también a los ganaderos guipuzcoanos, en cuya rusticidad hay un fondo de amor a los animales, que sirve de principal ayuda para lograr estos triunfos. Y felicitemos, por último, al personal técnico que tiene a su cargo estos servicios provinciales, porque a su inteligencia y sus esfuerzos se debe, en la mayor parte, el honor de que se nos coloque en tan señalados puestos.

## "La Voz" en Villafranca

### EL MERCADO SEMANAL

Como miércoles, tuvo lugar la feria, en la que se presentó fruta abundante, y sin variación de precio, con relación a los cotizados la semana anterior. Los volátiles, que también han abundado, sostuvieron sus precios. Cosa análoga ha pasado con los conejos. El cerdo grande ha subido, mientras los para criar han bajado. Se ha notado la afluencia de varios cosecheros de sidra, para comprar o contratar la compra de la manzana, pues ya se acerca la época de extraer su zumo, para fabricar la rica y deliciosa "sagardía". Por cierto que la cosecha de manzana se presenta espléndida. Los precios que han regido son:

Alubia encarnada, 1'20; alubia blanca, 0'80; huevos, 3'75 docena; tomate, 0'20 el kilo; patata, 0'20; queso, 6 pesetas el kilo.

### LIGERO INCIDENTE

Un carro cargado de fruta, conducido por un joven llamado Luis Enrique, ha rodado hasta el canal del salto de agua del señor Usabaga. Por fortuna, todo se ha reducido al consiguiente susto del conductor, pues ni él ni el caballo han sufrido la menor herida. Tan sólo el carro ha tenido algún ligero desperfecto.

### DE SOCIEDAD

La respetable señora doña Ninfa Egoscóbil, hermana del que en vida fué nuestro respetable convecino don Lucas, se encuentra gravemente enferma.

El industrial y buen amigo don José Sarasola ha tenido la desgracia de caerse de la bicicleta que montaba. El accidente le ha causado la rotura del brazo izquierdo. Se ha trasladado a Elgoibar para su curación, que hacemos votos por que sea rápida a nuestro apreciable amigo.

Ha llegado con su distinguida esposa el excelente amigo don Cosme Saiegui, que ha pasado algunos días en la playa de Deva. Bien venidos.

### FESTIVOS

A continuación insertamos el programa de fiestas que se prepara. De sabor todo él genuinamente vasco, y como corresponde ya que está especialmente dedicado al buen "baserritarra", que, estimulado por hombres que dedican sus actividades a propagar la instrucción agropecuaria, va adquiriendo conocimientos que nos llevan al triunfo obtenido en el concurso de Bilbao. Ha sido un acierto del Ayuntamiento la rifa de un ternero, de acreditada genética, entre los concurrentes.

El programa es como sigue:  
Día 7 de septiembre.—A las ocho de la noche repique general de campanas y kalejuri, por los gaiteros y banda de tamborileros, que ejecutarán tradicionales zortzikos.

De nueve a once, los gaiteros y tamborileros ejecutarán variados bailables en la plaza de Garagarza.

Día 8.—Por la mañana, diana por los gaiteros y banda de tamborileros.

De diez a doce, exposición y clasificación del ganado que se presente al concurso.

De tres a cuatro de la tarde y a las ocho de la noche, sesión de bersolaris entre los llamados "Chirrita" y "Francés".

A las cuatro, solemne distribución de premios en la plaza de Garagarza y rifa de un hermoso ternero.

De cinco a ocho, romería vasca amenizada por los gaiteros y banda de tamborileros.

De nueve a once de la noche, gaita y tamboril en la plaza de Garagarza.

El que quiera saborear en su verdadero aspecto el ambiente guipuzcoano oléico, tiene en este programa excelente ocasión.

El corresponsal.

# 25% de economía

encontrará V. comprando JOYAS en los Almacenes del

## TRUST JOYERO

Alameda, 15

Fabricación propia

### NESTLÉ LOS CHOCOLATES

## KOHLER de gran moda

Pidan estas marcas en el teatro

en el teatro PETER mundo

y en los buenos establecimientos de enteros

ultramarinos y confiterías

## Cailler

Importados directamente a Suiza por la SOCIEDAD NESTLÉ A. E. P. A. Gran Vía Layetana, 41. — BARCELONA

EL CORRESPONSAL

**Ford**  
LA AUTOMÓVIL

GARNOCERIAS  
COCHES  
CAMIONES  
Y  
REPUESTOS

Grande, existencia para entregas inmediatas

**Agentes: ERENCHUN HERMANOS**

— VITORIA —