

# INFORMACIONES LOCALES

## ASUNTOS VIGUESES

### SE REFORMARAN LAS ORDENANZAS MUNICIPALES

Nuestras indicaciones sobre la necesidad de reformar las Ordenanzas municipales, formuladas en más de una ocasión en este mismo lugar, no han caído en el vacío. El teniente alcalde señor Viana ha presentado a la Comisión permanente una moción en tal sentido y de esperar es que la reforma sea tan amplia como lo demandan las necesidades de nuestra ciudad.

Las actuales ordenanzas son muy deficientes para los tiempos que corremos y al amparo de alguna de sus disposiciones pueden los propietarios realizar construcciones en pugna con la estética, aun en las calles más importantes, que ofrecen un contraste demasiado duro con los edificios espléndidos que en ellas se levantan. E igual ocurre en otros aspectos de la vida local, carentes de una adecuada reglamentación.

Es natural que suceda así. En los veintitantos años transcurridos desde que se confeccionaron las Ordenanzas—seguramente excelentes en aquellos tiempos—han variado tanto las condiciones de la ciudad, que ahora resultan ineficaces en algunos puntos, insuficientes en otros y hasta perjudiciales en al-

gunos. Bien hace, pues, el Ayuntamiento en ir a una reforma, no solo indispensable, sino también demandada por la necesidad de adaptar sus disposiciones al Estatuto municipal, tan distinto de la ley que ha venido a sustituir.

Requiere la obra que se va a emprender un estudio muy meditado y una redacción perfectamente clara; que sus preceptos estén tan terminantes que no puedan dar lugar a interpretaciones distintas, cerrando todo portillo a labuso y a la vulneración de las disposiciones que contengan.

Ha de tenerse en cuenta también que las Ordenanzas municipales no pueden ser reformadas a cada momento y por eso hay que prever en ellas las futuras necesidades de la urbe, previniendo en lo posible todas las contingencias.

Todas estas condiciones ha de tenerlas en cuenta, seguramente, la comisión encargada de confeccionar las Ordenanzas. Es de esperar que el acierto presida la árdua labor, suficiente para que una Corporación deje buen nombre de su paso por la Casa Consistorial.

### La Panificadora Viguesa

Por conceptuarlo de gran interés para el público, insertamos a continuación el dictamen emitido por el Laboratorio Municipal de Higiene de Vigo, con motivo de la visita de inspección girada a la nueva fábrica de panificación instalada en la calle de la Falperra, propiedad de la Panificadora Viguesa.

El informe del Laboratorio, pone de relieve la higiene y el esmero que se observa en las diferentes manipulaciones por que atraviesa la elaboración del pan.

Nos congratulamos que esta ciudad cuente con una industria modelo, que es la admiración de cuantas personas la visitan.

LABORATORIO MUNICIPAL DE HIGIENE DE VIGO, NUM. 522

En cumplimiento de lo ordenado por V. S. hemos girado una detenida visita de inspección a la nueva fábrica instalada por la Compañía Viguesa de Panificación de la calle de la Falperra, de esta ciudad.

La citada fábrica se halla establecida en un edificio de dos cuerpos, construídos ad-hoc que reúne todas las condiciones exigidas por el vigente Reglamento de fecha 14 de febrero de 1918.

En la construcción de dichos edificios se han tenido en cuenta los más rigurosos preceptos higiénicos, dando a todos los departamentos una gran amplitud y dotándolos de profusión de ventanas para asegurar una excelente iluminación y una bien estudiada ventilación.

La altura de todos los locales destinados a finalidades relacionadas con el almacenamiento de harinas y fabricación de pan, tienen el suelo impermeable y son de una altura comprendida entre cuatro y medio y cinco metros, según a la planta a que corresponden.

Los departamentos donde se efectúa la fabricación del pan, y el destinado a su almacenamiento, tienen las paredes revestidas de ladrillos esmaltados de blanco hasta una altura de más de dos metros del suelo.

En la primera y segunda planta del edificio se han instalado cuartos para obreros en muy buenas condiciones higiénicas en los que existen duchas, una de agua caliente y otra de agua fría, retrete, lavabo y urinario, además de pequeños armarios adosados a la pared para que en ellos guarden su ropa los operarios.

La fabricación de pan se lleva a cabo en insuperables condiciones higiénicas, pues la maquinaria instalada es tan completa y perfecta, que ni interviene la mano del hom-

bre más que en recoger las piezas de pan de las moldeadoras y depositarlas en tableros de unas estanterías portátiles y de aquí al transportador automático de los hornos.

Las operaciones de fabricación se efectúan en la forma siguiente: La harina almacenada en la planta baja del edificio, es vaciada en una tolva, de donde la recoge un elevador continuo, de movimiento mecánico, que la transporta hasta el cuarto piso, descargándola en una máquina que mezcla uniformemente las diferentes clases de harinas.

Después de mezclada la harina, la vierte dicha máquina sobre unos tamices de enérgico movimiento en zig-zag, que la limpia de toda clase de impurezas y sustancias extrañas.

La harina limpia es recogida por roscas de Arquímides, que la conducen al silo o depósito que convenga, según la clase de pan que con ella se ha de fabricar.

Desde los silos o depósitos y mediante válvulas de combinación, cae a una báscula de trolley, que se mueve sobre una vía metálica aérea, cuya báscula, mediante un embrague eléctrico, pesa automáticamente la harina necesaria para cada amasijo.

Una vez pesada la harina, cae de la báscula a las cubas donde ha de ser trabajada; a las cuales llega el agua procedente de aparatos medidores por medio de tuvos de descarga giratorios.

Diferentes máquinas cumplen la misión de confeccionar la masa en estas cubas estañadas interiormente, que por un dispositivo especial sobre el que van montadas, son fácilmente transportables.

La masa depositada en estas cubas, pasa a las repartidoras automáticas, y de éstas, por transportadores mecánicos de lona, a las máquinas pesadoras y torneadoras, las que, a su vez, y por el mismo sistema que las reciben, la entregan a las moldeadoras y las depositan en tableros cubiertos de lona blanca, las cuales se colocan en estanterías giratorias y portátiles, transportándolas cuando se hallan llenas a la cámara de fermentación, revestida interiormente de ladrillos esmaltados blancos.

Una vez que las piezas han sufrido la necesaria fermentación se sacan de la cámara y se depositan en el transportador automático de los hornos sistema "Auto" y mediante un rápido movimiento de palanca las coloca en la plaza de cocción, que intermitentemente salen al exterior las que, una vez llenas, penetran en el interior del

horno, recorriendo una distancia aproximada de veintiseis metros de la cámara de cocción entre radiadores de vapor, hasta que se produce la coadura.

El tiempo que las placas tardan en hacer dicho recorrido, se regula mediante un aparato automático, y es mayor o menor, según la calidad y el tamaño de las piezas que han de sufrir la cocción.

Cuando el pan está cocido, es arrastrado por barrederas y conducido a unos vertederos, que lo dejan caer en cestas colocadas en el sitio adecuado para recibirle.

Unos cepillos recorren mecánicamente toda la superficie de las planchas de cocción, limpiándolas de las sustancias que pudiera haber en ellas y que al penetrar en la cámara de cocción serían carbonizadas.

Tal es, en síntesis, la forma de elaboración del pan en la fábrica de Compañía Viguesa de Panificación. De todo lo expuesto se deduce que esta nueva fábrica, no sólo cumple todos los requisitos reglamentarios, sino que puede servir de modelo en punto a exigencias higiénicas y de moderna instalación.

En su consecuencia, nos permitimos proponer a esa Comisión que autorice la apertura de dicha fábrica.—Dios guarde a V. muchos años.—Vigo 19 de noviembre de 1924.—Firmado.—M. F. Casas.

### Por los niños abandonados UN DONATIVO

Nuestro estimado convecino, don Manuel Pérez Molares, exportador de pescado y armador de buques, ha remitido a la Junta de Protección a la Infancia y Represión de la Mendicidad, un importante donativo en especie para que se obsequie con una cena extraordinaria a los niños recogidos en el Asilo de Niños Desamparados, el día de Nochebuena.

Dicho donativo consiste en ocho botellas de jerez, siete docenas de pasteles, ocho kilos de fruta y todo el pescado fresco o bacalao necesario para condimentar dicha cena.

### Capitanía del Puerto

Barómetro, 769.  
Termómetro, 19.  
Tiempo, bueno.  
Viento, N. E., flojo.  
Mar, picada del N. O.  
Primera pleamar, a las 6'52  
Primera bajamar, a las 13'05.  
Segunda pleamar, a las 7'05.  
Segunda bajamar, a las 13'17.  
Altura del agua, 1'74 metros.

### El festival benéfico

La Junta organizadora del festival benéfico pro niños abandonados, participa a las señoras y aficionados que tienen señalado papel en la obra teatral que habrá de representarse, que los ensayos a partir de hoy, tendrán lugar en la Escuela de Artes y Oficios de tres y media de la tarde en adelante.

### ROYALTY

(Empresa Méndez)

HOY

ESTRENO de la comedia dramática en seis partes

### Rescatando la Honra

Producción de la FOX, interpretada por el "AS" TOM MIX

y la cómica en dos partes, de mucha risa

### Granja de Monos

EL SABADO

### El Botín de los Piratas

Por PERLA BLANCA

### "AGUILA"

Chocolates

Garofa Barbón, 10. — VIGO

### Nuestros Puertos

#### EL DE VIGO

##### TRASATLANTICOS

Procedente de Bremen, entró ayer en puerto el trasatlántico "Sierra Ventana", del Lloyd Norte Alemán. Conducía 263 pasajeros en tránsito, y uno para Vigo. Tomó 290 de tercera y siete de primera. Para su consumo se provistó de 150 toneladas de carbón, que le suministró el Depósito Español y 200 de agua. Salió para Buenos Aires.

##### VAPORES DE CARGA

Se despachó para Villagarcía, con carga general, el vapor español "As".

##### VELEROS

Entraron los balandros:

"Paco", de Marín, con diez toneladas de pinos.

"Ramona", de Riveira, en lastre. "Travilla", de Corcubión, con carga general.

"San José", de La Puebla, con 3.200 kilos de conservas. Salió para el mismo punto con 800 kilos de llaves.

"Santiago", de Bueu, con 19 toneladas de conservas. Salió para el mismo puerto, con cinco de carga general.

Salieron ayer los balandros siguientes:

"Compostelano", para Noya, con 20.400 kilos de carga general.

"Emilio", para Marín, con 5.341 kilos de carga general.

##### PROXIMAS LLEGADAS

De un momento a otro se espera la llegada del vapor inglés "Churruca", procedente de los puertos del Norte, con 112 toneladas de hoja de lata para Vigo, procedente de

Swansea; 1.163 kilos de carga general de Liverpool, y 3.381 de igual cargamento, de Glasgow.

Para el día 20 se anuncia la llegada del vapor noruego "Santiago", que viene de Cristianía, con 40 toneladas de bacalao para el comercio de esta plaza.

Hoy de madrugada entrará en puerto el vapor alemán "Artus", de la Hugo Stines. Trae para Vigo tres pasajeros. Embarcará cuatro para Hamburgo.

Hoy entrará también el vapor español "Cabo Roca", que procede de Cartagena y descargará 200 toneladas de mercancías.

Para el día 27 se anuncia el regreso del correo alemán "Cap Polonio", con 80 pasajeros para Vigo, procedente de Sur América.

#### EL DE VILLAGARCIA

##### VAPORES

Entraron en puerto los siguientes:

Correo alemán "Sierra Ventana", de Bremen y La Coruña, con 576 pasajeros en tránsito y carga general.

Español "Cabo Menor", de Vigo, con carga general.

##### VELEROS

Entró el "Fianreira núm. 2", de Vigo, en lastre.

Fueron despachados:

Vapor correo alemán "Sierra Ventana", para Buenos Aires y escalas, con carga general y pasaje.

Español "Cabo Menor", para Bilbao y escalas, con carga general.

Velero "Fianreira núm. 2", para Vigo, con ladrillo.

"San Manuel", para Vigo, también con ladrillo.

## LOS DEPORTES

### ANTE EL MATCH AUSTRIA-ESPAÑA

Ayer, día 16, era el designado para emprender viaje a España los elementos que integran el once nacional austriaco que contendrá el próximo domingo, en el campo de las Cortes, contra el de la misma clase español.

El equipo representante de Austria formará del modo siguiente:

Portero: Saft (Rudolfshugel).  
Zagueros: Rainer (First Viena).  
Tandler (Amateure).

Medios: Kurz (First), Puschner (W. A. C.) y Nietsch (Rapid).  
Delanteros: Cutti (Amateure), Gschweidl (First), Horvath (Simering), Wieser (Amateure) y Wesseley (Rapid).

Suplentes: Ostriszcek (First) y Hoss (First).

El Comité Nacional español, después del primer partido de prueba, ha escogido un grupo de jugadores que pueden anticiparse seleccionados, y son: Zamora, Otero, Quesada, Gamborena, Pierra, Juárezguí y Carmelo.

El resto, al parecer, no ha satisfecho a Brú y sus adláteres.

Hoy, jueves, se juega en las Cortes el segundo partido—ensayo. De él se sacará el definitivo rival de Austria. El team que más suena para desempeñar es-

te papel es el siguiente: Zamora; Otero, Quesada; Samitier, Gamborena, Peña; Pierra, Juárezguí, Zabala, Carmelo, Chirri.

Por el Comité de selección han sido designados los dos equipos que siguen, para jugar el match de hoy en las Cortes:

Equipo A: Zamora; Otero, Quesada; Samitier, Sancho, Carulla; Pierra, Juárezguí, Zabala, Montes, Sagi-Barba.

Equipo B: Estruch; Acedo, Montaner; Matías, Gamborena, Peña; Pellicer, Llauguer, Oscar, Olivella, Alcázar.

Carmelo y Aguirrezabala se hallan interinamente en Bilbao.

Durante la presente semana los jugadores se recluirán en Sitges, dedicados a la necesaria preparación.

Los entrenamientos los dirigen Paco Brú, preparador del Español, de Barcelona, y el profesor sueco de educación física M. Berglund.

### ¿QUE PARTIDO PARA EL DOMINGO?

Suponemos que el próximo domingo tendremos partido en Coya.

Nos han rumoreado que con las huestes de Rivera.

¿Será verdad?

Nos parecería un match de entrenamiento inmejorable.

## Centro Gallego de la Habana

Debidamente autorizado por los Gobiernos de Cuba y España, este Centro concede gratis a los emigrantes que tengan que dirigirse a la Habana, cartas de garantía para su inmediato desembarco en aquel puerto, sin necesidad de ir a Tiscornia. Para disfrutar de este beneficio es indispensable inscribirse como Socio en sus Delegaciones de

LA CORUÑA VIGO

Real, 47 Victoria, 10