

# Viejos Artes y Oficios

M<sup>a</sup> José Tejedor y  
Pilar Villarroya

**CAMAS MONTAÑES** MARCA MONTAÑES HORN  
Habitaciones a todo confort  
Dor de Mayr - Teléfono 99 - ANDORRA

**Lorenzo Eced Balaguer**  
Taller de Reparación  
Máquinaria Agrícola  
Borradores Diesel  
Genl. Francs, 50 - Teléfono 90  
ANDORRA

**COCHE DE ALQUILER**  
SEAT 1000 C - (último modelo)  
**HERMINIO GUALLAR**  
General Francs, 60 - Teléfono 11

**Ricardo Delgado Portugal**  
FRUTERIA - COMESTIBLES - VERDULERIA  
La Unión, 7 - ANDORRA

**GREGORIO ALQUEZAR GINES**  
FABRICA DE YESO  
La Unión, 58  
ANDORRA

**ISMAEL BALLONCA ALQUEZAR**  
TALLER DE HERRERIA MECANICA  
Museo Francés, 55 - ANDORRA

**FABRICA DE ESPUMOSOS**  
**HNOS. BIELSA**  
Depósito de Corruca La Zaragoza y  
San Miguel - Fábrica de Hielo  
Genl. Mola, 11 - Tel. 59 - Andorra

**Calixto Blasco Cubero**  
VINOS SELECTOS  
Porvenir, 8  
ANDORRA

## LAS GASEOSAS

Programa de fiestas de 1966 en el que se anuncia la  
fábrica de espumosos de los hermanos Bielsa.

Las fábricas de gaseosas, así llamadas aunque fabricaran algo más, eran habituales en pueblos no demasiado pequeños. En Andorra hubo una, Gaseosas La Andorrana. La fábrica, que empezó a funcionar en el 41, estaba situada en la calle de don Casimiro Escrig, antes General Mola. Los dueños de la fábrica, que trabajaban en ella junto a diferentes miembros de su familia ya que era un negocio familiar (incluso Samuel nos dice que "volvía de la mina y me enganchaba a trabajar"), eran los hermanos Bielsa, José y Santos Bielsa, y sus esposas, Carmen Villanueva y Francisca Tomás. Allí trabajaban sus hijas, Sagrario y Ester. Sagrario trabajó la que más, hasta que se casó.

Hemos hablado con Francisca, que actualmente tiene 93 años, y nos ha contado muchas cosas ayudada por Sagrario, Ester y Samuel Baceiredo, casado con una hija de Carmen, que continuó con la fábrica una vez jubilados sus padres.

Nos cuenta Francisca: "el trabajo era muy duro, tuvimos que trabajar mucho y trabajábamos todos. Además también teníamos muchas veces que hacer guardia por las noches, porque se iba la luz y era peligroso, podía explotar". Sagrario añade: "Me acuerdo de que muchas noches en las que tenía que ir yo a la fábrica, me llevaba un libro porque me gustaba mucho leer. Íbamos una noche mi familia y otra la del tío".

Francisca nos dice que "el relevo que iba mi marido a la mina, yo allí de guardia. Trabajábamos mucho".

"Al principio llenábamos las gaseosas de pito, llamadas así porque llevaban en el interior de la botella un pito como los de jugar a las canicas, de cristal y de color algo verdoso para impedir la salida del líquido por efecto de la presión del agua gaseosa". Las gaseosas se llenaban y no llevaban tape,

era el mismo pito el que hacía de tape por la presión. Eran botellas de 1/5, que se llenaban con el manómetro que mezclaba el agua y el gas. Pero no era tan fácil: para conseguir el agua, ya que no había en las casas y, por lo tanto, tampoco en la fábrica, tenían que ir a la fuente a cogerla con una cuba cargada en un carro tirado por caballerías. Llenaban la cuba, que llevaba un filtro en el colador, en la fuente del Lugar, situada en la calle Aragón al lado del horno, hoy museo de la Jota. Una vez de vuelta a la fábrica, nos señala Ester, "la vaciábamos en un depósito de zinc".

Sagrario se acuerda de que "rompíamos las botellas para tener más pitones, jugábamos con ellos y a mí no me ganaba nadie". Cuan-



Samuel Baceiredo con una barra de hielo.

do en el 68 se transformó la fábrica y se empleaban las otras botellas de gaseosa, las del tape, nos dice Sagrario que "me fui con mi padre. Dos viajes hicimos con el carro a romper las botellas para sacarles los pitones".

Además de gaseosas hacían otros refrescos, con sabor a naranja y a piña, y el famoso "Espumi", que era un refresco de cola, "que ya se le llamaba así en Zaragoza". "Todos los jarabes nos los traían de Murcia y más tarde de la casa Vilella, la de la maquinaria. Ellos nos decían la cantidad de jarabe que teníamos que echar para hacer tantos litros y los echábamos con cacicos de zinc y a cada botella le echábamos la medida correspondiente", nos cuenta Samuel.

Sagrario nos explica que para llenar las botellas había primero que fregarlas bien con perdigones en una pila y ponerlas boca abajo. Después se echaba el jarabe en ellas y se llevaban al llenador. "Una persona, de pie, que solía ser yo, las llenaba, después de cada botella había que cerrar la bombona para que no te viniera a la cara el gas, "cogías una y dejabas otra y mi madre o mi tía a tapar". "Metías la botella, bajabas la palanca, el gas entraba, se llenaba, se cerraba el gas y se quitaba la botella". Este gas salía de una bombona alargada, se juntaba con el agua y, en el llenador, se embottellaba. "La botella la llenabas y cuando la agitabas y la levantabas el pitón subía. El pitón venía de fábrica dentro de la botella, que era de un cristal muy grueso. Para abrirla, había que meter el dedo y, una vez abierta, se salía todo el gas.

"La gente venía a cualquier hora a comprar porque como estaba fresquita y en las casas no había nevera..."

También se acuerda Sagrario de que "para San Roque los chicos, cuando la corrida de los pollos, cogían las botellas, metían el pitón y a manchar a todos". Ester se acuerda de que "la gaseosa que se despreciaba, como no

Samuel Baceiredo transportando cajas de gaseosas para su reparto.



Máquina saturadora ofrecida a La Andorrana «semi nueva» por 31.000 pts., que rellenaba de 300 a 500 botellas diarias.



Fábrica de gaseosas y sifones La Andorrana.

Tenían un depósito donde se metían los moldes de zinc, llenos de agua y sal y había un serpentín que daba vueltas y enfriaba el agua hasta helarla, "teníamos una cámara cerrada donde las ibamos dejando. Había una persona dentro y otro por una ventanica pequeña le daba las barras. El que estaba dentro estaba bien abrigado, con una anguarina". Estas barras pesaban 13 kg cada una y se vendían a los bares, "al principio venían a buscarlas a la fábrica". Además de a los bares, repartían por los pueblos de los alrededores que no tenían fábrica, "las servíamos a Alloza y Ariño nosotros con el carro" nos dicen Samuel y Sagrario. Estas barras las llevaban envueltas en paja para protegerlas. Sagrario se acuerda de que ya entonces tenían fábrica de hielo Albalate, Alcorisa y Mas de las Matas.

"El precio de la barra era de 13 ptas., pero a las mujeres les cobrábamos un trozo y se lo cobrábamos a 3 ptas., ya que no existían los frigoríficos y las pocas neveras que había eran de hielo. También los pescateros nos compraban el hielo".

Además, antes de poner ellos su fábrica, hacían polos de hielo. Iban a buscar el hielo a Albalate. Para hacerlos, nos dicen, "cogíamos el hielo, un cajón con patas forrado de zinc, metíamos la sal y la mezclábamos con el hielo y el jarabe del sabor que queríamos. Luego lo metíamos en moldes, moviéndolos sin parar hasta que se hacían los polos". Francisca se acuerda de que "costaba un real el polo, pero en verano hubo días que ganamos 700 ptas".

La fábrica siguió funcionando hasta el 84 con Samuel. †

había desagües ni nada, salía directamente en un chorrillo a la calle y Jaime el pescatero aún me recuerda muchas veces que los chicos iban a beber al chorrillo porque estaba dulcecica, aunque ya no tenía gas".

En el año 68, en palabras de Samuel "la caja de 10 botellas costaba 25 pesetas servidas a domicilio".

Además, nos indica Sagrario que "en los años de sequía a lo mejor eran las cuatro de la mañana cuando estábamos cogiendo agua en la fuente con los carretillos, porque durante el día había colas".

Para los refrescos los ingredientes eran: agua, gas y el jarabe para el dulzor. Para cada bebida era distinta la cantidad de presión del gas. Para la gaseosa había que marcar 4 en el manómetro, para el sifón 6 y 2 para la naranjada, la piña y el espumoso.

También hacían sifones con agua y gas. Éstos, nos cuenta Francisca, "eran mucho más peligrosos porque tenían mucha más presión y si explotaban podía suceder una desgracia". Según Samuel: "Los sifones se llenaban de manera distinta, ya que se ponían boca abajo y tenían una presión de 6". "El gas carbónico que se utilizaba nos lo traían en botellas de Zaragoza", añade Sagrario, que insiste sobre todo en lo peligrosos que eran porque podían explotar.

Después, en el 55, empezaron también con la fabricación de barras de hielo. "La luz la pusimos entonces, ya que nos hacían falta cinco motores para producirlo. Nos la subieron de la central que había en la avenida San Jorge, y nos costó 5.000 pesetas, que entonces era mucho dinero, para poder tener la trifásica", nos dicen Francisca y Sagrario.

**Botellas para Bebidas Carbonicas  
en  
Vidrio extra claro y en Cristal Blanco**



• Todas las botellas de tres patas servían con gorgonilla "PORCELANA" y "PORCELANA-CORONA"  
• Los botelleros de tres patas "BATAVA", "MODERN", "CUBANICA" y "UNIVERSAL" y "UNIVERSAL"  
• Las botellas "UNIVERSAL" de tres patas servían con gorgonilla "CORONA" y "PORCELANA" y "PORCELANA-CORONA"