

D. José Pecker Lescarbourea, el hombre que elevó la hospedería en Alcázar sacándola del régimen de posada que tenía y logró con su servicio que se centralizaran aquí las actividades comerciales de las casas que tenían que extender sus productos por la comarca.

La simpatía es bien manifiesta en su semblante, que rebosa salud, cruzado de un gran mostacho muy francés. A su conocimiento y a su constancia debe Alcázar uno de los impulsos de su vitalidad, que ahora, otra vez, espera una voz, como Lázaro, que le diga: "Levántate y anda".

y haber conocido aquella vida para darse cuenta de la decisión de Pecker y de la voluntad que puso para superar las dificultades que se le ofrecían, sin las cuales tal vez no se hubiera levantado esta hermosa construcción.

Y esta es la consecuencia útil para las personas y para los pueblos que encuentran muchos tropezos en su camino o se embarcan en empresas desproporcionadas a sus posibilidades, la de que con abnegación, con perseverancia y buenos procederes se puede intentar todo seguro de lograrlo, porque Dios ama al donador alegre.

Y en cuanto a los enemigos no hay que juzgarlos a la ligera, porque un buen enemigo, que te cele de cerca, favorece, ayuda y estimula mucho más que un montón de amigos corrientes y al cabo se reconoce y se agradece.

La Fonda de la Estación y los comedores del exprés familiarizaron a los alcazareños con la indumentaria cocinera, pero Pecker la implantó en la Villa y aquí vemos a Felipe Izquierdo de muchacho, ahora maestro salsero del Hotel Palace de Madrid, que dedica esta fotografía a su primer jefe de cocina, D. José Pecker, el año 1924.

La gente miraba con admiración estos gorros de chimenea tan blancos, tan altos, tan seguros en las testas en medio del trajín y no hay duda que atractivos cuando en la cabeza portadora bullían los pájaros de la ilusión, como se aprecia en la mirada y en la actitud de este chiquejo alcazareño.

