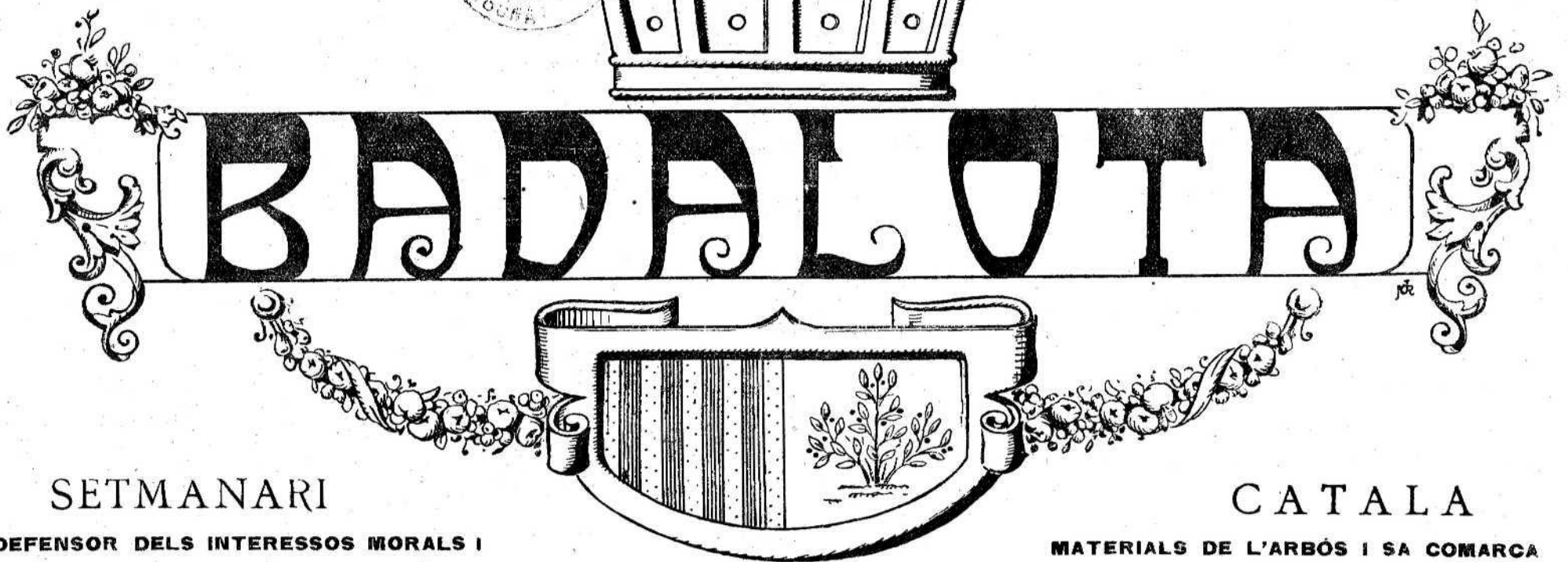




PREUS DE SUBSCRIPCIÓ
Arbós i comarca, un mes, 1'50 ptes.: Fora, trimestre, 2 ptes.
Estranger, 1 any, 12 ptes.: Núm. corrent, 15 cts.: Atrassat, 25

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ
Carrer de Sant Julià, 2

ANUNCIS, ESQUELES I REMITITS
A PREUS DE TARIFA

CASOLANES

XX

Complint la promesa de furetejar ací i allà en cerca d'allò que un aconsella i de ço que un altre desaprova, respecte les manipulacions a que prèviament s'ha de sotmetre la fruita que es vol dessecar, havem recollit una petita ambosta de regles que anem a oferir a nostres lectors.

Les lliçons pràctiques són les millors. Per tant ja que comencem a trobar-nos en l'època d'abundor de la fruita, preguem a les lectures, que vulguin ensinistrar-se en aquest sistema de conserva, que facin provissió de fruits de varies menes i que abandonant tota altra feina, deixin moure les mans trespadores a l'impuls de ço que els ulls llegeixen, que serà el que segueix:

Com en tota feina cal començar... pel principi: posar apunt les eines; que en nostre cas queden reduïdes a un senzill ganivet si la fruita a preparar és poca; si és molta, llavors cal apressar-se: el contacte de l'aire l'altera químicament i física; ha d'ésser pelada i trossejada en poc temps, i es fa necessari emprar petits aparells que serveixen per traure mecànicament i ràpida la pela, el cor i el pinyol de la fruita i trocejar-la. Altre atuell és la caixa o armari descrit en una anterior *casolana*, dintre del qual es disposen prestatges de filat per a sostenir la fruita ja pelada, i que serveix per a sotmetre-la durant 5 o 6 minuts a l'acció del fum de sofre. Aquesta opció es denomina blanqueig, i té per objecte evitar l'embruniment de la fruita. L'atuell ha de tancar hermèticament; l'anhidric sulfúric es produirà cremant sofre en son interior.

Si aquesta manera de blanquejar us sembla un xic amoïnosa i molesta, aquí en va una altra de mes casolana: sumergiu la fruita, fins al moment de dessecar-la, en un bany d'aigua salada o acidulada per l'àcid cítric. La dissolució salada es prepara en la proporció de 5 grams de sal per litre d'aigua.

Altra precaució prèvia és tenir triat el sistema de dessecació: al sol, al forn de coure pa, amb evaporador, o combinació del calor solar amb els altres dos. Nosaltres per posar-nos més a to amb la pràctica, ja que un com manipula la fruita convé no entretenir-la abans de dessecar-la, seguidament d'exposar com es prepara cada classe direm les precaucions que exigeix la seva dessecació.

Un cop tot a punt, separeu la fruita en dos grups: de pinyol i de llavors. En el primer hi figuraran les prunes, cireres, albercocs, préssecs, etc. En el segon, les pomes i peres.



Banc Comercial de Tarragona

CAPITAL Ptes. 5.000.000
RESERVES Ptes. 500.000

Casa Central: Apodaca, 24 (edifici propi) TARRAGONA.

Caixa Auxiliar: «Borsí de Tarragona», Rambla de Sant Joan, 27.

Inscrit en la Comissaria Régia de la Banca Privada

Negociem tots els cupons corrents, i els de les obligacions TRESOR 5%, i DEUTE AMORTITZABLE 5%, de venciment 4 i 15 d'Agost.

Cuidem de la permuta dels títols del DEUTE EXTERIOR 4%, amb motiu d'haver-se acabat les fulles de cupons dels títols actualment en curs.—Així mateix encarreguem de tots els altres serveis referents als demés valors, tals com estampatges, renovació de fulles de cupons, canvis de carpetes per títols definitius, etc., etc.—Admetem valors en Dipòsits en custòdia i en Compte corrent, abonant l'import dels cupons als respectius venciments.

Comptes corrents de la classe obrera:

abonem a les imposicions:

a la vista (amb 8 dies pre-avis).	3%	anyal.
a sis mesos plaç.	4%	id.
a un any plaç.	4 1/2%	anyal.

densa del dia de la imposició.

AGENCIA D'ARBÓS

RAMBLA GENER, 1 I CARRER MAJOR, 64
TELEFON 691

ALTRES AGENCIES:

Morell :-: Torredembarra :-: Vilaseca

Les prunes no es pelen i generalment es deixen amb el pinyol. Es trien les més sucoses i de carn compacte. Per apressar la dessecació es provoca un lleuger clivellament de la pell, immergint-les durant 8 o 10 minuts en un bany de carbonat de sosa (5 grams per litre d'aigua) al punt d'ebullició. La pruna s'asseca a voltes a l'ombra, embolicada dintre unes paperinetes de paper i penjada pel mànec. Si s'empra calor artificial, la temperatura al principi no ha d'ésser massa elevada. Si s'utilitza l'evaporador s'introdueix la pruna pel caixó de la part superior, on l'aire no tindrà més de 80 graus. L'operació dura unes 24 hores. Les prunes sense pinyol es dessequen en 16 i 18 hores. El rendiment mig és de 33 per 100; o sigui que de 100 quilos de fruita se n'obtenen 33 de seca.

Les cireres tampoc es pelen. Se'ls pot treure el pinyol. Per assecar es trien amb preferència les de gros tamany. En evaporador es dessequen en 5 o 6 hores. S'introdueixen en l'aparell per la part de dalt, que es procurarà que estigui a 80 graus. Les cireres sense pinyol donen un producte de qualitat inferior. El rendiment és de 18 per 100.

Els albercocs es parteixen per la meitat amb un ganivet que talli força. No se'ls treu la pell però sí el pinyol. Es posen a assecar amb la cara ventral en l'aire. En l'evaporador es dessequen en 7 o 8 hores; donen un 20 per 100 de rendiment. Si se'ls blanqueja pel fum de sofre durant 10 minuts, s'obté un bell producte semitranslúcid de color d'ambre.

Els préssecs els pelareu o no, a vostre albir. Si els lleveu la pell el producte que s'obté guanya en finor. Si són petits no es trossegen; si són grossos sí. El pinyol, si es vol, pot deixar-se en els petits. Se sol practicar el blanqueig amb sulfúric. La seva dessecació en l'evaporador exigeix més vigilància que les altres fruites. Ha d'aconseguir-se una dessecació completa, perquè amb tot i així mantés vegades es ramolleixen i s'han de tornar a l'evaporador. Temps de dessecació en aquest aparell: de 7 a 9 hores. Rendiment de 16 a 20 per 100. Per dessecar-los al sol hi ha qui un cop pelats els va tallant en espiral formant una tira contínua.

A les pomes se'ls treu la pell i el cor. Després s'esquarteren o es tallen en rodanxes. S'ennegreixen ràpidament. El blanqueig pot fer-se amb qualsevol procediment: fum de sofre, aigua amb sal o àcid cítric. S'introdueixen en l'evaporador per la part baixa i després es passen a la part alta per fer-les anar baixant, tal com fou explicat en l'article anterior. Senceres tarden de 7 a 8 hores en dessecar-se; a trossos, de 6 a 8 hores. El rendiment és de 12 per 100. S'han d'escollir amb preferència les pomes dolces i aromàtiques.

Les peres es tracten a semblança de les pomes; però més generalment hom es limita a fer-ne dos o quatre trossos sense treure el cor. D'ennegrir-se en passen més via que no pas les pomes. Hom deu afanyar-se a preparar-les i blanquejar-les. S'introdueixen en l'evaporador per la part baixa i es continua com per les pomes. Les peres senceres tarden de 10 a 12 hores a ésser seques; les partides per la meitat de 9 a 10 hores. Rendeixen del 14 al 16 per 100.

Dit queda com es prepara i asseca la fruita corrent. Però no tot acaba aquí, car la fruita dessecada si no s'acondiciona bé, pot alterar-se. Ens reservem per un altre dia d'explicar com se fa, més per tenir l'avinentsa d'una plàtica més amb nostres gentils lectors que no pas per la llargària i minça importància del que manca dir.

POTI-POTI

Les treballades d'estiu i la secada

Conclusió

El fenomen automàtic de circulació de l'aigua perquè es perdi per evaporació o perquè sigui aprofitada per les arrels, és el mateix. L'agricultor pot intervenir en aquest automatisme en profit de les plantes.

En efecte: el pas de l'aigua d'unes a altres partícules es verifica pels seus punts de contacte; dues partícules completament separades, sense que entre elles n'hi hagi d'altres que puguin servir de mitjancers, no poden cedir-se l'aigua que les envolupa. Posem un exemple: Pel blé d'un quinqué puja el petroli del dipòsit; si el tallem i separem un trosset els dos trossos en que l'hem dividit, la flama s'apaga. Ara bé: en una terra compacta, en una terra no treballada, són petits els espais buits o porus; per aquesta raó, en un mateix volum hi ha un major nombre de partícules, hi cap més terra de la que hi cabria si estigués esponja, flonja; si hi ha més terra, més partícules, hi ha també major nombre de punts de contacte i com que per ells és per on circula l'aigua, quan més atapeïda està la terra, més facilitat té l'aigua per a pujar a la superfície i perquè el sol i els vents se l'emportin.

L'aigua que per capilaritat tendeix a pujar a la superfície, pot ésser comparada a un exèrcit que atret per l'enemic tracta de passar a l'altra banda d'un riu: quantes mes passarel·les tingui, mes ràpidament assolirà gualejar-lo; en nostre cas, les passarel·les són els punts de contacte entre les partícules terroses.

En les treballades d'estiu, en esponjar la capa superficial, donant-li porositat, dificulten aquest pas, disminuint els punts de contacte. La capa superior de la terra remoguda es resseca, però les seves partícules queden fins a cert punt bloquejades, no poden demanar aigua a les seves veïnes per estar intertaptades les comunicacions.

Aquesta capa superficial resseca, constitueix una veritable pantalla que dificulta la evaporació de l'aigua en benefici exclusiu del vegetal.

Les treballades superficials d'estiu, molt diferents de les d'hivern, poden fer-se a bras o per mitjà d'aparells especials, tal com els cultivadors, amb els que es fa una feina perfecta i molt econòmica. Donant dues passades per renglera pot treballar-se en un dia quelcom mes d'una hectarea, important la despesa ço que en cada localitat suposa el jornal d'un animal i del seu menador.

Si la vegetació està avançada convé moltes vegades fer anar un home o una dona al davant del cultivador per anar separant las vergues.

Quantes treballades convé donar? Si de totes passades es vol conservar l'aigua emmagatzemada en la terra, cal que aquesta no formi mai crosta; la capa superficial ha d'ésser sempre flonja, sempre en pols. Després de cada pluja i tan aviat, i això és molt important, com el temperament de la terra ho consenti, ficar-hi l'aparell.

No se'ns amaga que en alguns cassos, donat el sistema de plantació, distància entre ceps, etc., podrà presentar petites dificultats l'emprar cultivadors, segons el model generalment usat; però estem tan fermament convençuts de l'importància d'aquesta treballada, que recalquem la necessitat de la seva generalització per assolir vinyes de secar susceptibles d'ésser dedicades a una producció intensiva.

ERNEST MESTRE

Director de l'Estació Enològica de Felanitx

(De *El Cultivador Moderno*)

Flors i escardots

SALUTACIO

A tots els qui llegeixen aquesta crònica i les que, si a Déu plau, anirem publicant en les planes de BADALOTA, vagi la nostra més completa salutació. Es nostre desig anar registrant els principals fets dels que en siguem sabedors i que s'hagin succeït en el món, i qui diu en el món, que és molt gran, a Europa, i sinó a Espanya o del contrari a Catalunya, i si encara no, a la província de Tarragona, o en últim extrem a la vila de l'Arbós, que molt serà que resultem indoctes per narrar alguns fets amb el corresponent comentari,—res de crítica—dels molts que presenciem o ens assabentem per la Premsa o dels que creguem que val la pena de cridar l'atenció als lectors.

Tasca un xic ingrata és la que ens ha encomenat el Director, però amants com som de les Lletres i de l'Art i de les Ciències, i de tot ço que simbolitzi el *resurrexit* dels pobles, no ens hem sabut negar al requeriment, i aquí ens té el lector menyspreuant les delícies que representa fruir el passar una temporada posem per cas a Lourdes-Loreto, tot aspirant els aires purs d'aquelles muntanyes i, de tant en quant, recordar i cantar plens d'emoció, els goigs dedicats a la Nostra Dama del Santuari:

«Dins la gruta vermellosa
floriu, Rosa Virginal;
de Lourdes princesa hermosa
dau-nos consol maternal»

Però, potser ens allarguem massa per fer una senzilla salutació; nostra ploma llisca lleugera, sense, per això, que deixem de recordar-nos ara i més endavant d'aquella sentència que en Quimet Bartrina va deixar escrita amb la naturalitat que el caracteritzava:

«Per a matar l'innoscència,
per a enverinar la ditxa,
és un gran punyal la ploma
i un gran veneno la tinta».

Comencem, doncs, a desgranar nostre rosari, dubtant que els nostres quefers ens permetin comunicar-nos amb els llegidors setmanalment.

GUIMERA

A tout seigneur, tout honneur.

S'ha complert el cap d'any del traspàs de N'Angel Guimerà.

Berret en mà i el cap acotat, respectuosament hem recordat al primer poeta contemporani de Catalunya, havent, amb tota la devoció que mereix tal geni, elevat una oració al cel on té un lloc entre els sants el qui en vida fou un àngel.

La immensa gernació que va acudir a l'església del Pi a retre homenatge de recordança al benemèrit autor de *Terra Baixa* i de *l'Any mil*, es palesa demostració de que no passen per alt ni els dies ni els mesos pels qui han après a cantar amb les estances magistrals traçades per ploma tan ben trempada.

Guimerà, junt amb els noms també il·lustres de Verdaguer, Maragall, i tants altres, marquen una època de brillantor en les llerres catalanes, que sens equivocar-nos podem qualificar de gloriosa.

EL NOSTRE MAGNIFIC

No empujar, caballeros!

Que la actuació del nostre Magnífic és, en tots conceptes, magnífica, això ja quasi ni cal esmentar-ho. Ara que allò que encara ha d'actuar, i que té en cartera, i qui diu en cartera, vol dir en pensament a punt de caramell-lo, és més magnífic encara de ço que ja coneixem.

El temps, senyors, la manca de temps és el tot. Però ja sap tothom que amb palla i amb temps les nespres maduren. Així, doncs, quedem, que a mesura que el temps vagi passant, ja no veurem bicicletes sense llum pels carrers de nostra vila després que el sol sigui post; que els autos ni les motos ni les tartanes portaran una marxa excessiva, acabant de sentir-se allò de: *aparteu les criatures*; que els carrers d'aquest poble no quedaran tant a les fosques tocades les vint-i-quatre hores reglamentaries del dia; que les moltes pedres que surten per tots els carrers—i d'un modo tan especial en el tros del carrer major que hem convingut en anomenar-lo plaça—seran aranjades de bo de bo, acabant-se així

CASA RIBE

Gran taller mecànic de Fusteria i Ebanisteria

Carrer Palma 14 i 15



ARBOS DEL PENEDES

Fàbrica de Mosàic Hidràulic Casa JULIVERT

Ciments de tota mena : Guix i calç hidràulica, : Escales aigüeres, lavabos, piques, waters, safaretxos, dipòsits, tuberies i balustres

CALITAT IMMILLORABLE.

ESCOLLIT ASSORTIT EN DIBUIXOS.

No compreu se'ns visitar avans aquesta acreditada casa. Vegi'scatàlec i preus.

DOCTOR ROBERT, 12 I NORT, 5

TELÉFON 811

VENDRELL

Representant a Arbós: Maria Galvez. Carrer Major

el perill del transeunt a una ensopagada; que... però deixem-ho per altra dia car ens diuen que hem allargat un xic massa aquestes notes.

FINAL

Avui: Sant Jaume, patró d'Espanya; el nostre avi ens recordava que en aital dia de l'any 35 va iniciar-se la revolta en la qual les torbes van exten- dre son salvatgisme fins a enderrocar els monestirs tan cèlebres de Poblet i Santes Creus entre altres, amb profanació dels cadàvers dels Reis que allí reposaven el somni etern...

Que Déu els perdó el poc seny!

FLORIS

Festa del Centre de Sant Lluís

Diumenge passat fou un dia solemne per nostres infants, car ells també tenen la seva petita Festa Major, i justament s'escaigueren de celebrar-la en aquell jorn, festivant al Patró i Titular del Centre de Sant Lluís Gonçaga, la seva societat, l'entitat on, sots la tutela del senyor Vicari d'aquesta Parròquia i l'apoi dels socis protectors, es troben arrecerats de les males habituds que segendre l'ociós bander- jar pels carrers, on troben honest i educatiu espai i se'ls conserva en la integritat dels seus sentiments religiosos contra els quals tantes sollicitacions senten avui dia si se'ls deixa aïllats i sens una assenya- da defensa.

I la festa es composà d'actes religiosos i pro- fans.

Els religiosos resultaren solemnisssims. Tot con- tribuí a donar-los un caient de cosa extraordinà- rial primer de tot l'ingenuitat dels protagonistes de la festa, després tot ço fet per realzar-la: l'adorna- ment de l'altar amb l'imatge de Sant Lluís en lloc preferent; la profusió de flors; la lluminària de les grans diades; el cantarse per primera volta en aques- ta parròquia la missa de la Mare de Déu de Núria de Mossen Romeu, la qual, amb la cooperació dels senyors Saumell i Estradé fou interpretada per la Capella que dirigeix el Rvn. Mossen Joan B. Marí; el bell sermó amb que el Rvnt. Lluís Garcia féu la lloança del Patró de joventut; i encimbellant-ho tot, el formós i fervent acte de fe, esperança i amor amb que comensaren el dia els petits socis del Cen- tre, en apropar-se a rebre Nostramo de mans del ce- lebrant de la missa de Comunió general, qui els féu entrega del Diví Cos després d'enfervorir-los amb la plàtica preparatoria. L'Ofici solemne féu de fer- mall, durant ell les melodies de la missa de la Mare de Déu de Núria semblaven desvetllar una devoció més vehement, i fer arrelar més pregonament san- tes conviccions, ben nostres, amb son caient grego- rià i savoria popular que es fonen com un símbol de la conjunció de l'amor a Déu i l'amor a la Pàtria.

A la nit l'esbart dramàtic del Centre clogué la Festa dedicant una representació teatral als socis protectors. Se celebrà en el Teatre Arbosenca. Els pe- tits aficionats hi feren gala de les seves aptituds i ens confirmaren una vegada més les esperances que te- nim posades en ells, car donada la seva tendra edat, interpretaren amb bon encert les obres a ells enco- menades.

El divertit sàinet «L'Esmeralda» fou dit molt justament pels nois Fontanillas, Romagosa Bosch, Tarrida, Ribas, Solé F. i Urpi.

Així mateix els nois Urpi, Romagosa Bosch, Ribas i Romagosa M. donaren força relleu al drama «Ca- talunya», obra que fa referència a l'invasió francesa de l'any 1808, i en la qual moltes tirallongues patriò- tiques foren rebudes pel públic amb grans aplaudi- ments.

A continuació el nen Julià Guasch cantà acom- panyat al piano per Mn. Joan B. Marí «La Missa Primera». I finalitzà la festa amb l'estrena de la marina «Tràngol» original de N'Andreu Suriol. Aquesta és una obra en la que el diàleg presenta tal espontaneï- tat i fluïdesa que fa que l'espectador l'escolti molt gustosament. Fou ben interpretada pels nois Urpi, Guasch, Jané F., Romagosa B., Ribas i Romagosa M.

El públic molt nombrós aplaudí força i sortí sa- tisfet del teatre.

En el sorteig celebrat en un entracte sortí premiat el número 2514. No s'ha presentat encara el posses- sor d'aquest número. Si dintre el termini d'un mes no es presenta caducarà el seu dret.

ETRA

CRONICA ARBOSENCA

RELIGIOSA

Diumenge VIII després de Pentacosta. — A dos quarts de dotze Catecisme de Perseverància. Tarda, a dos quarts de quatre doctrina. A un quart de sis Rosari. Prà- ctica de la visita de la Cort de Maria i Plàtica Dominical.

Dilluns després del rosari començarà la novena a Sant Roc.

Des del migdia del dissabte fins a posta de sol del diu- menge propinients, els fidels, havent confessat i combregat poden lucrar el jubileu de la Porciuncula, fent les vi- sites de consuetud.

Misses:— Dilluns, a les vuit, de devoció a Sant Josep. Dimarts a les vuit, per Carles Mas. Dimecres a les sis i a les vuit de devoció al Sagrar Cor. Dijous, a les vuit, per Teresa Rossell. Divendres, a les sis i a les vuit, de devoció a Sant Josep.

VARIA

Per pregó s'ha recordat al veïnat d'aquesta Vila l'o- bligació de escombrar i regar els carrers dues vegades al dia, dematí i vespre; com també la prohibició de buidar els dipòsits durant les hores de dia, i així mateix la neces- sitat de soterrar les besties mortes.

Hem rebut del Excm. Ajuntament de València un ele- gant cartell anunciador de la gran fira que la ciutat lle- vantina celebrarà del 21 de Juliol al 6 d'Agost.

La calor s'ha despertat pesant i la gent sent la neces- sitat de refrescar la corpora i així aprofita la avinentesa d'haver-se inaugurat el servei d'automnibus des de Vila- franca a Calafell i els serveis que fa l'Automnibus Arbós des d'aquesta vila a les platges de Calafell i Comarruga.

Entre els nou arribats a aquesta Vila per tal de passar la temporada d'estiu hom compta a les famílies Batalla, Barreras, Fabré, Veda Borrell i els joves Forcada i Saba- ter a tots els quals endrecem una sincera salutació.

La Comissió Provincial Permanent de la Diputació de Tarragona ha acordat adquirir per administració 300 me- tres cúbics de grava per procedir a l'arranjament del qui- lometre primer de la carretera de Sant Jaume del Do- menys a la general de Barcelona.

De conformitat amb l'article 404 del reglament que re- gula la aplicació del R. D. Llei de bases relatiu a la lleva i reemplaçament de l'exèrcit de 29 de Març de 1924, el dia 31 del mes que som fineix el termini per ingressar la meitat de l'import de les seves quotes els reclutes del actual reemplaçament que s'acullin als benifets del capítol 17 del reglament esmentat. Es probable que d'aquí en avant no es concedeixin allargos pel pagament de les quotes.

Al poble de Bellvey el veí senyor Suañ tingué la dis- sort de caure i fracturar-se el crani. Fou traslladat a Bar- celona on el Dr. Sala Parés li practicà una delicada ope- ració quirúrgica. L'estat del pacient és greu. Fem vots pel seu guariment.

Dijous prop passat fou portat a les fonts baptismals un xamós nen fill d'Esteve Cruañes i Josepa Olivé. Al nador se li imposaren els noms d'Esteve, Josep i Bonaventura. Que els seus pares se'n vegin goig complet.

SECCÓI OFICIAL

Banc Comercial de Tarragona

El Consell d'Administració d'aquest Banc, ha acordat repartir als senyors accionistes, talment com en anys an- teriors, un dividend de deu pessetes per acció a compte de les utilitats del present exercici.

Aquest dividend serà pagat des de'l primer d'Agost vinent, contra presentació de les accions o resguards de les mateixes, en la Central del Banc (Apodaca, 24); en llur Caixa Auxiliar «Borsí de Tarragona» (Rambla de Sant Joan, 27 baixos) en llurs Agències d'Arbós del Pene- des, Morell, Torredembarra i Vilaseca i en la Caixa de Crèdit i Estalvi de Vendrell.

Tarragona 17 de Juliol de 1925.—El President del Concell d'Administració, Joan Pallarès.

VENDRELL : IMPREMTA RAMON : TELÉFON 770
Representant a l'Arbós : Ramón Escarrá : Major, 34

Hotel Ibérica del Padre
13 Conde Asalto, 13 Teléfon 4.915 A
BARCELONA

AVIS

Aquesta Casa, ara fá poc reformada, dis- posa d'un gran nombre d'habitacions amb tot el Confort modern.

HOTEL

recomanable a totes les persones que han de traslladar-se a Barcelona, especialment es que celebren elviatge de nocces per estar amplatat en el lloc més céntric de la capital.

Preus reduïts

Josep Llaveria

Sucursal de la casa

Vidua Gestí, de Vendrell
i en combinació de l'Agencia
Ayxelà de Barcelona

Transports i acarregis de tota mena tant de xica com de grossa carrega

Major, 45 A R B O S

Productes ARPA

Sabó "Manelic"

Sabó "ARPA"

Fabricació exclusiva de Lluís Romagosa
Fàbrica en Sant Martí (Barcelona)

Internacional, 50.-Teléfon 553 S. M.



MARCA REGISTRADA

SENYORS LECTORS: Socel Rei de la Salut

El gran normalitzador de l'estrenyiment
a base de fruites laxants i mel

NORMALIN

Especialitzat pel trofoleg
ENRIC LLORENS

DE VENDA:

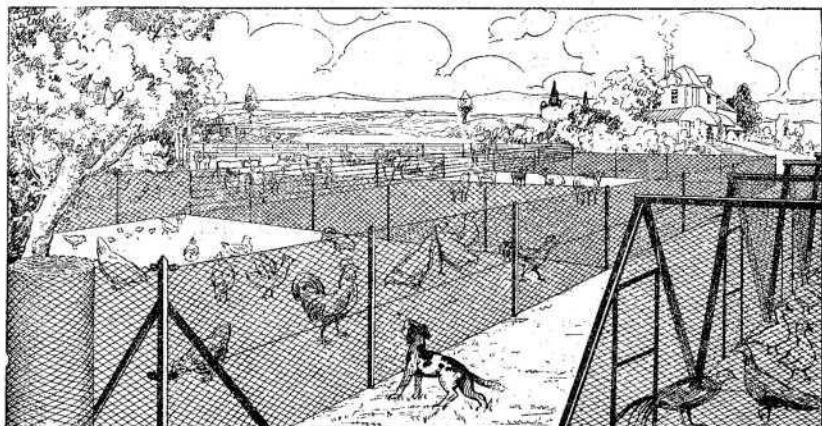
En Farmacies i Drogueries

DISPONIBLE

JOAN B. SOLE & C.^{ia}

Casa fundada en 1835

Despatx: Duc de la Victoria, 8.-Telefon, A. 2606.-Barcelona



Fàbrica de teixits metàl·lics
de totes classes.

Cedaços i sommers de to-
tes classes i mides.

Tela fantasia per tanques.

Ascensors, etc., etc.

Instal·lacions completes de
galliners, cunillers i gavials.

Instal·lacions completes de pistes
de tennis.

Aquesta casa ha proveït els
materials necessaris per l'ins-
tal·lació de la Granja-galliner
suara montada a Sant Jaume
dels Domenys.

Agent de venda: Carles Mas Mestre. - Carrer Major, 56 :: Arbós del Penedès

Transport Ràpit Arbósenc
DE JOSEP ESTEVE I JAUME GUARDIA
Arbós-Vilafranca-Barcelona

Servei diari entre Llorens, Arbós, Vilafranca, Barcelona
i vice-versa

MAXIMA ECONOMIA

DESPATX I ENCARRECS:

LLORENS: Isidre Camell.

ARBÓS: Mitgdia, 5.

VILAFRANCA: Plaça Sant Joan, 8.

BARCELONA: Creu Cuberta, 14 Bar; Valencia, 262
Horteria (entre Rambla i Passeig de Gracia),
i Rech, 41.

Disponible