



BADALOTA

SETMANARI

CATALA

DEFENSOR DELS INTERESSOS MORAIS I

MATERIALS DE L'ARBÓS I SA COMARCA

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

TERRA BAIXA

Parlàvem suara de lo que era l'ànima del poble i veiem que ella esdevenia immutable de les seues traces substancials, plena del sentimentalisme més nobilíssims i d'emotivats infantins. L'ànima del poble per damunt de tot és d'una simplicitat sineritat, d'una sinceritat gairebé ingènua.

Voleu saber com és l'ànima del poble, fins en els seus replecs més íntims? Cerqueu la seva imatge en les obres mestres de la raça esculpides amb pedra múltipla i tenyides de sang per a donar una sensació viva de realitat. Cerqueu el seu batec en els símbols que marquen una fita; que tenen extremitats i entranya palpitant. Cerqueu la seva vida en la seva ferma encarnació d'humanitat que hagi ofert el producte del seu treball i de la seva consciència. El record frapant del Mestre que acaba de deixar-nos solista ara la tasca de recerca i ell desde la seva immortalitat gloriosa ens senyala amb el dit venerable una figura: el seu Manelic de «Terra baixa», obra màxima del poble, feta sang, feta còrpora viva, palpitant, calenta.

Manelic, esperit primitiu i simple, gairabé selvatge, és abans que tot un home, un rectilini. Té uns defectes i uns deures, i per això estima i treballa. Estima totes les impulsions innates i totes les forces naturals que el volten en la solitud de les altes cims. Treballa perquè estima i sap les grans lluites amb el fred i la pluja i el vent i la fosca i els grans plors i els llops famèlics.

Amb aquesta psicologia tan netament retallada, veu a Marta i se'n agrada, serveix lleal a Sebastià, amo pervers i despòtic, i accepta incaute i confiat el paper que aquest li destina per a encobrir finalitats inconscients. Manelic no té segones intencions i la seva lògica humana és perfecte, pròpia de tot aquell que obra sota els impulsos instintius del cor i el sentiment. Al rebre el primer ultratge de Sebastià, l'home fort sent la coïssor de la bofetada, però s'acolina davant el principi d'autoritat al ésser reptat per Marta diu infantivolament terribles: «Però si es l'amo». Es necessari que Marta veïli a Manelic tota la podridura de la realitat i de la infàmia colpeixi les fibres més sagrades del sentiment i de la dignitat de l'heroi, per a que aquest plidant tota altra consideració, s'apresti a la defensa de l'edifici sentimental de la seva ànima i s'arbori d'indignació insuperable al veure vexat el seu honor. Aleshores en Manelic reviu i passant d'un exemple a l'altre sense transició, bruscament, mata a l'home que l'oprimeix, com ahir anava a tomballons amb el llop i el matava en lluita ferotge...



Banc Comercial de Tarragona

CAPITAL Ptes. 5.000.000
 RESERVES Ptes. 450.000

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

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

Inscrit en la Comissaria Régla de la Banca Privada

COMPTES CORRENTS - GIRS
 PRESTECS - COMPTES DE CRÉDIT
 DESCOMPTES - NEGOCIACIONS
 DIPOSITS DE VALORS
 VALORS I CUPONS
 INFORMACIONS FINANCIERES

CAIXA D'ESTALVIS

Llibretes a la vista, 8 dies pre-avis, 3 %
 id. a sis mesos, 4 %
 id. a un any, 4 1/2 %

AGENCIA D'ARBÓS

RAMBLA GENER, 1 I CARRER MAJOR, 64
 TELEFON 691

ALTRES AGENCIES:

Morell :-: Torredembarra :-: Vilaseca

Aquest és el poble; aquesta és la seva ànima; aquesta és la dissecció de la psicologia popular, i el cas den Manelic és el cas de totes les col·lectivitats, que lluiten per reivindicacions supremes. Per això en Manelic és una figura magistralment representativa que ha d'invitar als homes directors dels moviments populars a una meditació atenta. «Terra baixa» és doncs una font d'ensenyança política, que ens porta la solució d'un problema capital al resoldre aquesta premisa! El ritme de la marxa dels pobles vers els cims on la llibertat i el triomf esperen, han d'anar al compàs de la palpitació de l'ànima popular, manantat únic d'un complet reeiximent.

(D'El Gironés.)

NOTES DE SETEMBRE

El most es transforma en vi sota l'acció de les llevadures alcohòliques. A més d'aquestes conté el most altres llevadures que provoquen fermentacions de resultats desastrosos per al vi. Ha de procurar-se, doncs, anul·lar aquestes i afavorir la multiplicació i desenvolupament de les alcohòliques.

Aquesta selecció s'obté aplicant al most dosis de gas sulfurós que, essent mortal pels gèmens origen de defectes en el vi, sols són amortiguadores de l'activitat dels gèmens bons; els quals basten airejar-los per què recobrin la seva vitalitat.

S'afavorirà la seva multiplicació, evolució i desenvolupament fent que el most reunixi les condicions adequades a la seva vida. Naturalment ja les té; sols manca portar-les al grau més convenient perquè tot ajuntant a la vida de les llevadures el vi resulti de composició ben equilibrada. Aquesta correcció consisteix en donar-li un grau d'acidesa convenient en completar els aliments que la llevadura troba en el most. El únics que hi poden ésser en defecte són els fosfats i sals amoniacals; els demés hi són sempre en quantitat suficients. Amb la correcció d'acidesa s'ajuda al propi temps a la selecció de llevadures, ja que les dolentes els és contrari un mitjà àcid.

Altra circumstància importantíssima és la temperatura a que el most fermenta. La temperatura òptima per efectuar les llevadures el seu treball està compresa entre els 22 i els 28 graus centígrads. A 17 graus comencen a evolucionar; passant dels 30 graus treballen penosament. Els gèmens patògens tenen la màxima activitat entre els 30 i 40 graus; per tat per obtenir fermentacions normals ha de procurar-se no passar dels 30 graus. Amb la regulació del grau de calor no sols es contri-

bueix a evitar fermentacions nocives, sinó que se obtingui un major grau alcohòlic: està comprovat que treballant en condicions normals són necessaris 16'5 grams de sucre en un litre de most per obtenir un grau d'alcohol; doncs bé, si la fermentació es desenrotlla entre els 18 i 22 graus, la despesa de sucre queda reduïda a 15'5 grams i encara menys. Si la temperatura s'eixeca excessivament són necessaris 18 i 19 grams, i qualque vegada 20.

Gas sulfurós.—Pot obtenir-se cremant sofre, utilitzant sulfurós líquit o per mitjà del metabissulfat potàssic.

La combustió del sofre dona el doble del seu pes de gas. Pot cremar-se en pols, en forma d'aglomerats que no deixen caure cendres, i de metxes o sofrins. Un sofrí es considera porta 20 grams de sofre.

El sulfurós líquit el presenta el comerç en envasos de ferro de 18 a 100 quilos de contingut. S'aplica fent-lo despendre directament dintre del most, o bé formant, en aigua o most, dissolucions de riquesa coneguda que s'afegeixen a la massa que ha de fermentar en la quantitat convenientment calculada. La dosificació del sulfurós líquit, ja sigui per emprar-lo directament, ja sigui per formar les dissolucions sulfuroses, es fa mitjançant l'aparell anomenat sulfidòmetre, que permet mesurar de 10 en 10 grams, o bé posant l'envàs sobre d'una bàscula que va acusant la quantitat de sulfurós que se'n extreu.

El metabissulfat de potasa es una sal que pràcticament dona la meitat del seu pes de gas sulfurós. S'aplica dissolt en aigua o most; la seva solubilitat és de un quilo de metabissulfat per 2 d'aigua. No han d'empresar-se recipients de metall. La legislació espanyola limita el seu ús a 24 grams per hectòlitre o sigui que amb metabissulfat sols poden aplicar-se 12 grams de sulfurós per hectòlitre; tot ço que passi d'aquesta quantitat s'ha de completar amb sulfurós líquit o bé cremant sofre.

La quantitat de sulfurós que s'ha d'aplicar no pot precisar-se; depèn de diverses circumstàncies. S'en té d'aplicar tant més quan més madura és la verema, quan menys sana, quan més calenta, quan més hores vol paralisar-se la fermentació, quan més alta és la temperatura ambient, quan més dies fa que es cull; ja que l'aire es troba més carregat de gèrmens. Indicarem com a guia que dosis de 25 a 30 grams per hectòlitre de most es consideren com a límit màxim per a assolir un retardament de l'activitat de les llevadures alcohòliques sense arribar a ésser mortals per elles, suposant que la temperatura ambient no passi de 25 graus. S'apliquen dosis superiors als 30 grams en la preparació de mostos ensofrats. Els 50 grams impideixen per molt temps la fermentació.

Per vins brisats s'apliquen de 10 a 20 grams. Si s'obté el gas amb sofre es cremarà dins el cup tota la quantitat calculada (amb excés per compensar les pèrdues) abans no s'iniciï la fermentació. Si s'emplea el metabissulfat o el sulfurós líquit s'aplica en tres vegades mentre s'omple el cup: a la primera s'hi posen les dues terceres parts i la quantitat restant entre les altres vegades.

Per vins verges solen bastar de 15 a 20 grams. Com que en aquest cas a més de la selecció de llevadures es vol obtenir una paralització total de la fermentació durant 24 hores per practicar la defecació del most o sigui donar temps a que es depositin les impureses i separar-ne el most net, serà precís fer un tantell començant per dosis exagerades per anar-les rebaixant si es veu que un cop practicada la defecació del most la fermentació tarda massa en produir-se. Si s'emplea sofre s'en cremarà una part dins el cupet del trepitjador i el restant dins el recipient de defecació. Si s'utilitza el metabissulfat o el sofre líquit es prepara una solució amb la qual s'arruixarà la verema.

Temperatura.—Pels vins abrisats la millor temperatura de fermentació és la de 22 a 28 graus. Pels verges la de 18 a 22.

La temperatura es pren dues vegades al dia: de 7 a 8 del matí i a les quatre de la tarda. Si el most fermenta amb la brisa s'ensorra el termotre fins tocar el líquit. Si es most sol es baixa fins a uns 30 centímetres de la superfície.

Si la temperatura s'alxeca a 30 graus es refredrà el most mitjançant un remontatge; atenuant l'activitat de la fermentació amb aplicacions de sulfurós refrescant amb aigua les parets exteriors dels envasos; regant el local i deixant durant la nit les obertures sense tancar perquè es refresqui. També s'usen aparells refrigerants apropiats pels grans cellers. Si no s'asoleix rebalzar la temperatura el millor es trascolar. Si la fermentació es paralitza al·legi's bé el most. Si la temperatura esdevé baixa i la fermentació s'esmortueix a conseqüència del fret escalfi's el local i barrejis el most calent amb el fret fins posar-lo a 25 graus.

Correcció d'acidesa.—L'acidesa més convenient és la de 7 grams d'àcid tartàric per litre. Si la natural del most no hi arriba s'hi afegirà l'àcid tartàric que hi manqui, tenint en compte que una quarta part es perd en estat de bitartrat. Són necessaris, doncs, 126 grams per hectòlitre per cada gran d'acidesa a augmentar.

S'empleen l'àcid tartàric del comerç o bé gotims verds; 10 grams de gotims en porten un d'àcid tartàric; 7 quilos de gotims afegits a mil quilos de verema donen un augment d'acidesa d'un gram per litre de most. Aquestes dades són només que aproximades; el millor es determinar en cada cas l'acidesa dels gotims, i segons sigui aquesta aplicar la quantitat que convingui. En els vins abrisats la correcció es fa al cup, reservant emperó una part d'àcid per tirar-lo a les botes. En els vins verges no es fa fins que el most està afeït i es lladats als recipients de fermentació.

Fosfat amònic.—La seva aplicació té per objecte que no falti aliment a les llevadures, corregint l'escasesa de fosfats i sals amoniacals en el most.

Si les fermentacions, són làngides sense que pugui atribuir-se a un excés de temperatura, al fret o a una dosi alta de sulfurós, s'obindrà un bon resultat vigoritzant les llevadures amb l'adició de 10 a 15 grams de fosfat amònic per hectòlitre.

En els vins verges és convenient, a més, l'adició de tant en la quantitat de 7 a 8 grams per hectòlitre. Usi's el tant a l'alcohol. El tant ajuda a la clarificació, abrillantament i gust agradable del vi.

Altra observació important en la manipulació dels mostos és l'aireig. S'alrejaran quan es necessita revifar les llevadures o convingui afavorir la seva multiplicació. Però deu evitar-se tot aireig un cop les fermentacions estan ben arrencades.

I per últim una altra condició per obtenir fermentacions amb llevadures alcohòliques soles, és la netedat. Sols ella pot privar que es desenrotllin gèrmens de malalties en els aparells, envasos i utensilis que al posar-se en contacte amb el most el podrien contaminar. Cal netejar-ho tot fins l'últim recó cada dia en finir el treball. L'agent de desinfecció més apropiat pels cellers són les solucions sulfuroses obtingudes dissolvent metabissulfat o sulfurós.

J. R.

ARTICULAT del R. D. sobre alcohol vínic

Article primer.—Sempre que la producció de vi nacional excedeixi de vint i un milions d'hectolitres i existeixi un dipòsit alcohol vínic rectificat de 97 graus, en quantitat no inferior de 20 per cent de la que s'estimi anualment com a necessària al consum nacional d'alcohol

per a les necessitats de la indústria vinícola, no es permetrà altre ús que el d'alcohol vínic per a l'encapçalament de vins i fabricació de mistela.

Article segon.—No es permetrà l'ús per a ús de bocs dels alcohols vínics obtinguts de la brisa, residus de la vinificació de vins picats, sinó en el cas d'ésser degudament rectificat en aparells proveïts de separats de caps cucs, o sigui en estat neutre i potable, amb una graduació de 96 a 97 graus.

Article tercer.—Cessarà el privilegi que per la present disposició es concedeix a l'alcohol vínic quan el seu preu excedeixi de 254 pessetes l'hectòlitre, comprès l'impost actual i mentre aquest no sigui modificat.

Article quart.—El present decret començarà a regir als vint dies de la seva publicació a la *Gaceta de Madrid* però l'aplicació del seu article primer quedarà subordinada a les existències d'alcohol vínic rectificat de 96 a 98 graus que s'estableix.

En el cas de no comptar-se amb l'existència referida la vigència del dit article es demorarà fins al primer de gener de 1925.

Es respectaran els contractes d'adquisició d'alcohol industrials celebrats amb quinze dies, almenys, d'anterioritat a la publicació del present Decret, i les existències d'aquestes classes d'esperits que posseeixin els col·lectors, magatzemistes i exportadors de vi, havent tots els d'exhibir, en el termini màxim de tres dies, davant les autoritats econòmiques corresponents els contractes escrits que posseeixin en relació amb l'anteriorment establert.

Article cinquè.—S'entendran en tot cas com a grans olhòmetres, els de l'alhòmetre de Gay-Lussac, dotat a temperatura de 15 graus centígraus.

Article sisè.—Mentre no estiguin ateses totes les necessitats de la indústria sucra mitjançant informació dictamen del consell de l'economia nacional i de la Junta central de proveïments, no serà permesa la fabricació d'alcohols directament de la remolatxa.

Article setè.—Per evitar la sobreproducció de vi que originaria dificultats de mercat interior i exterior, i l'increment, no major del 10 per cent d'extensió dels actuals preus de terrenys ja roturats i preparats per als cultius que no siguin absolutament susceptibles d'un alt cultiu i la reposició de ceps perduts en les vinyes existents.

Els caps agrònomic provincials hauran d'informar les sol·licituds que en aquest sentit es dirigeixen als governadors civils.

Article vuitè.—En els convenis comercials que Espanya celebri amb els països estrangers, no es concediran reduccions de dret per sota de la segona tarifa d'aranzel vigent per a cap classe de begudes alcohòliques.

Respectant-se les concessions atorgades fins a la data mentre no es trobin en vigor els tractats, convenis, aranjaments comercials o «modus vivendi».

Vigents quan compensi drets convencionals inferiors als de la dita segona tarifa.

Article novè.—Queda suprimit transitòriament fins al moment en què el Govern cregui convenient la seva reposició, l'impost de transport per mar en l'embarcament càrrega i comerços de cobotatge, gran cobotge i altura a tota mena de vins i begudes alcohòliques de producció nacional.

Article 10.—La piperia nacional o nacionalitzada s'exporti a l'estranger amb vins nacionals fruita del termini d'un any per a la seva lliure reimportació quan s'acabi la tornada dels països d'Europa, així—a la Mediterrània, a l'Àfrica—en aquest mar—i a l'Atlàntica, fins el cap Bo i Amèrica a l'Atlàntica, i de dos anys quan es tornin restants països d'Àsia i d'Amèrica al Pacífic i d'Oceania.

Article 11.—Queda acabada la prohibició temporal dels vins, alcohols, aiguardents i licors, pels quals no drán ésser objecte de cap operació ni manipulació els dipòsits francs de la Península.

Article 12.—Tindrán dret a la devolució de l'impost com aplicació als casos compresos en l'article 11 del refós de les disposicions legislatives sobre impost de fabricació d'alcohols de 28 de Juliol de 1920, els exportadors de vins pels vins secs que exporten per a catorze graus, a raó de 70 céntims per cada litre d'alcohol, emprat en la criança i reparació dels seus bous els quals podrán exportar-se per totes les Duanes

ades pel comerç d'exportació. Queden sense efecte les modificacions instruídes als articles 100, 101, 102 i 109 del reglament del dia 10 de desembre de 1908, pel Reial decret de 28 de febrer de 1922.

Article 13.—El Govern fixarà quan ho cregui oportú, el mínim de capacitat productora que han de tenir les fàbriques rectificadores d'alcohol víníc com a garantia de la tributació corresponent.

Article 14.—La venda o consum de vins naturals del país en els bars, tavernes i cafés econòmics no podrà esser sotmesa a un règim més estricte que el de la cervesa i altres begudes semblants.

Article 15.—L'impost de fabricació d'alcohol sobre el desnaturalitzat a que fa referència el número 3 del article 11 del text, refosos de les disposicions legislatives sobre l'esmentat impost es redueix a 15 pessetes per cada hectòlitre de volum real, quedant subsistent el precepte que aquesta mena d'alcohol no pot esser gravat amb cap quota de consum ni cap arbitri especial per part dels ajuntaments i Diputacions, tal com determina l'esmentat article. Aquest impost sobre d'alcohol desnaturalitzat es referirà exclusivament al que s'utilitzi com a combustible líquid, sol o barrejat amb altres, excepte el desnaturalitzant. El reglament determina les condicions naturals i quantitat de desnaturalització per a aquesta mena d'alcohols.

Article 16.—Queden derogades totes les disposicions anteriors a la present en la part o parts que s'oposin a ço que s'estableix.

Article 17.—Els ministeris d'Hisenda, Governació i Foment proposaran al cap del Govern o dictaran, segons els casos, les disposicions necessàries per al millor compliment d'aquest decret.

Donat a Palau a primer de setembre de 1924.—Alfons —El president del Directori Militar, Miquel Primo de Rivera i Orbaneja.»

Cant a la vinya

Que Deu te quart, oh vinya catalana!
Mar de verdor que serra amunt l'estens!
Mon pit s'aixampla al respirar ta ufana,
si enfonso els peus enmig de tos sarments!

I et vull, i et tinc mateix que una altre esposa.
I els fills del cor els fem pujar tu i jo.
El meu amor te torna més hermosa,
i et dona fins la sang amb la suor!

Benhaja el sol que et besa cada dia,
i la pluja abundosa devallant
sobre tos pampols, llegues d'armonia,
que els aires mouen, mon dalit cantant,

Com tos sarments s'abracen en la terra,
que s'abraci al damunt la nostra gent.
Oh vinya de la plana i de la serra,
done'ns força i noblesa eternament.

ANGEL GUIMERA

CRONICA ARBOSENCA

RELIGIOSA

Diumenge XIII després de Pentecostès.—A dos quarts d'una Catecisme de Perseverància; a dos quarts de cinc Doctrina; a les sis, rosari visita al Santíssim i Junta mensual de les C. D. S. V. P.

Demà les misses i funció de la tarda a les mateixes hores que els dies festius.

Misses.—Demà, a les vuit, per Carme Altet. Dimars a les set, per Rosa Garriga Puig. Dijous, a les set, per Mercè Rossell.

ESPORTIVA

Avui a les quatre de la tarda contendiran en el nostre camp de futbol el primer equip del «Futbol Club Català» d'Altafulla i el primer local.

AGRICOLA

Aquesta tarda, a les quatre el Sindicat Vitícola Comarcal d'Arbós, celebrarà la Junta general ordinària anual a la fascina del Sindicat.

La maduració dels raïms es troba bastant avançada, de manera que la setmana entrant seran varis els que es posaran a veremar.

VARIA

El dia 15 dels corrents fineix el termini perquè els que hagin comprat o venut finques puguin presentar les corresponents escriptures i efectuar el traspàs. Les hores de despatx són de 6 a 8 tarda dels dies feiners,

Després de passar les vacances estivals a la ciutat de Reus, tornem a tenir entre nosaltres, i s'ha passat novament enfront de l'Escola de Noies d'aquesta vila, la zelosa mestresa nacional Na Maria Ferrer vídua de Giménez.

Al passar el Cine Arbosenc a mans de la nova empresa, tinguerem la satisfacció de veure com es canviava l'aparell de projecció per un de millor, i si bé el quadre resultava quelcom bellugadís, en canvi era de superfície més gran, i claríssim.

Veus aquí—ens diguérem—que quan hagin assolit corregir els tremolins fruirem d'un cine tal com desitjaven. Però, tan bon punt s'han anat en orris: el quadre de projecció s'ha reduït, tirant cap a *Cine Baby*, i s'ha enfosquit, de manera que resulta molt fadigós pels ulls. Per què aquesta reculada?

Els programes oferts han fet la mateixa cursa. En un començ les pel·lícules eren bastant acceptables; actualment ens en serveixen alguna que no va.

Es d'esperar que l'empresa zelosa de son prestigi retorni al bon camí que havia empres.

Passem un període extraordinari:

Els lladres escullen la Justícia a l'Audiència de Barcelona. Marte diu que en fa l'ullet, i enpipat perquè no el veiem enardeix marcialment els morets que tornen a fer la guifza. Es dona l'inversemblança de que les hores acabades de fabricar en els rodages del rellotge són ensems noves i velles. Ja no es roben criatures... Fins plou!

Influenciada, sens dubte, pel neguit general dimecres a la matinada s'esfondrà la teulada del local, destinant a celler, assenyalat amb el n.º 2 del carrer Major. Als desperfectes naturals a un accident d'aquesta mena s'ajunten el vessament de sang d'una bota que s'escolà i les contusions d'una altre que quedà mig dançada.

El dictamen del paleta es que necessita per refer-se unes quantes dosis d'argamasa i una costellada de vigues.

A propòsit d'aquest esfrondament recordarem que d'aquell local hom en deia «el joc de pilota» per haver servit ja fa mes de cent anys de frontó. Al costat hi ha un hortet on els arbossencs, abans d'existir els actuals locals d'esbarjo i construir-se la Sala Pública, organitzaven ses ballades, que solien amenitzar una colla de gralles.

Amb el propòsit de passar uns dies a la terra nadiua son hostes nostres la família Rovirosa—Llorens. Siguin benvinguts.

Les Regles 2.º i 3.º de l'article 12º dels estatuts de la Societat d'aigües potables d'aquesta vila, diuen respectivament:

«Quan l'aigua que ragi per la canonada general, passi de 400 hectòlitres i no excedeixi de 600 hectòlitres, el soci Ajuntament la utilitzarà també en sa totalitat».

«Quan l'aigua conduïda passi de 600 hectòlitres, i no excedeixi de 1200 hectòlitres, utilitzarà el soci Ajuntament al mateix destí a que ve obligat, la quantitat de 400 hectòlitres, i els dems socis utilitzaran la restant quantitat d'aigua, repartible entre ells per les regles de proporció a les seves participacions».

A hom se li ocorre preguntar: Si actualment vénen me nys de 600 hectòlitres, per què no es destinen tots al públic tal com marquen els estatuts?

I si en vénen mes de 600, per què no es procura fer un repartiment de l'aigua que correspon als socis en proporció a les seves participacions; amb la qual cosa, anant ple el dipòsit general no es donaria el cas de que hi hagi accionistes que es quedin sense aigua per manca de pressió?

Si és que ja es compleix aquesta disposició del Reglament, i el desballestament és degut a furt d'aigua, perquè no es fa una investigació i s'aplica un càstig sever?

Donant per finida la temporada d'estiu s'han acompladat d'aquesta vila les famílies Roquer-Negrevernís i Pons-Negrevernís.

Que els hagi sigut plaenta l'estança entre els arbossencs.

El dia quatre s'efectuà en nostre temple Parroquia l'enllaç entre el jove Ramon Freixas Morató i la joveceta Antonia Guardià Roquer. Desitgem a la venturosa parella una interminable lluna de mel.

Aquesta setmana han sigut cridats a files els soldats de quota que han de servir encara algun període reglamentari, els quals podran ésser destinats, si els correspon a les unitats expedicionàries. En complir els terminis que els hi tallen, es consultarà al Ministeri de la Guerra si els llicencia.

En aquesta crida no van compresos els quotes que han servit avançadament ja tots els períodes que els corresponia, ni aquells als quals s'ha concedit el poder retrassar la seva incorporació.

Ja ha plogut que Deu n'hi dó.
L'aigua era esperada com pa beneït per tot arreu: al camp, a la vinya, a la montanya, al fogar...

Al camp ja n'hi ha, i per tant hi ha bona saor. A la vinya també n'hi ha, i els raïms fan bona cara. A la muntanya també n'hi ha i els bolets sortiran d'entre la brossa. Als fogars no ho saben ben bé si n'hi ha. Era tan grossa l'estroncada, ens havíem fet tan a l'eixut i acostumat a beure tan poca d'aigua, que quasi tan se'n en dona que n'hi hagi al món i serà una obra magna de reeducació tornar a avesar nos a les aigües prescriptes de l'higiene.

VENDRELL : IMPREMTA RAMON : TELÉFON 770
Representant a l'Arbós : Ramón Escarrá : Major, 43

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

AVIS

Aquesta Casa, ara fa poc reformada, disposa 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 als que celebren el viatge de noces per estar emplaçat en el lloc més céntric de la capital.

Preus reduïts

Balneari Comarruga

Sant Vicens de Calders (Tarragona)

Els banys medicinals tan famosos per a la cura del Reuma, Artritis i tots sos derivats estan oberts tot l'any i a càrrec de la Direcció del Hotel. Ademés, en benifet del públic, funcionarà des del 15 de Juny al 15 de Setembre, el Nou Bar-Restaurant popular «El Pinar», amb habitacions independents i econòmiques, AMB PENSIO O SENSE.

L'administrador, Fidel Mir Merino

Telefono, 828

Vendrell

Gran serreria mecànica

Magatzem de tota mena de fustes i vigues de pi del país

Serveis ràpids i molt econòmics

Josep M.^a Camell

Llorens del Penades (Tarragona)

Fàbrica de Mosaic Hidràulic Casa JULIVERT

Ciments de tota mena : Guix i calç hidràulica, : Escales aigueres, lavabos, piques, waters, safaretxos, dipòsits, tuberies i balustres
CALITAT IMMILLORABLE. ESCOLLIT ASSORTIT EN DIBUIXOS.

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

DOCTOR ROBERT, 12 I NORT, 5

:-

TELÉFON 811

VENDRELL

Representant a Arbós: Maria Galvez. Carrer Major

Cicles Guinovart i Escoda

Guanyadors en moltes curses per la seva construcció perfecta i sòlida.

Els trobareu al

Vendrell, Santa Ana 17

Arbós, Major 64



La Casa Vallé

desde'l 15 de Setembre

obsequiarà als seus clients amb uns bonics regals numerats en combinació amb la Rifa de Nadal per sortejar entre ells una forma

BATERIA DE CUINA

Despatx: Major, 46 Arbós

Productes **ARPA**

Sabó "Manelic"

Sabó "ARPA"

Fabricació exclusiva de Lluís Romagosa

Fàbrica en Sant Martí (Barcelona)

Internacional, 50.-Teléfon 553 S.

Restaurant

MIRAMAR

emplaçat junt al pinar

de la

Platja de Calafell

ORARI per al servei d'autos entre Calafell, Vendrell, Arbós i Vilafranca.

Sortida de Vilafranca a les dues de la tarda

Sortida de Calafell a les vuit i quart de la nit

Tots els diumenges, de 1 a 5 tarda: Concert amb orquestrina.

Dijous i dissabtes nit

LLUITS BALLS

Restaurant: Coberts i a la Carta

