



REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ
CARRETERA DE GIRONA, NÚM. 27

PREUS DE SUBSCRIPCIÓ
Espanya, 6 ptes. l'any; Estranger 6'50 ptes

SUMARI

La Vall dels Molins, per Ll. Barceló i Bou.—
En defensa pròpia, per J. M.^a Guàrdia.—Pala-
mós (poesia), per Ramón Masifern.—La vella
(poesia), per Rafel Vilà i Barnils.—Un flagell
sardanístic, per J. M. A. (C. «P. P.»).—L'Avi
(poesia), per Ramón Ferrer Montplet.—Des de
mon «bureau» (Impressions d'un oficinista), per
Josep Mundet Perpinyà (C. «P. P.»).—Llum in-
esperada (poesia), per Jaume Tuneu i Pol.—Del
carnet esportiu, per A. C. M.—Publicacions
rebudes.—Crònica Local.—Registre Civil.
Moviment del Port.

Preu: 50 Cts.

LLORENS . Obradors Tipogràfics . Palamós

ALIMENTS per a Règim Diètic i Diabètic de la
casa Manuel Frères de Lausanne (Suïsa) i

Xocolates

PURES DE CACAU, elaborades en el Convent
de LA TRAPA pels RR. PP. CISTERNENSES

DIPOSITARI
EXCLUSIU :

Ricard Rocafort (SUCCESOR DE
A. MASSANA)

Carrer de Fernando VII, 14. — BARCELONA

CON UN EJEMPLAR DE LA



GUÍA GENERAL DE CATALUÑA

(Bailly - Baillièrè — Riera)

*tendrá más de trescientos mil
datos y señas*

de cuantos se dedican al Comercio, In-
dustria, Agricultura, Minería, Ganade-
ría, Profesiones, etc., en la extensa
y rica región catalana

**CUATRO PRECIOSOS MAPAS
EN COLORES**

1 TOMO

SÓLIDAMENTE ENCUADERNADO:
20 Pesetas

Franco de portes en toda España

Anuarios Bailly-Baillièrè y Riera Reunidos, S. A.
Consejo de Cliento, núm. 240 - BARCELONA

HOTEL

IBÉRICA



Allotjament per dia 9 i 10 ptes.
Idem per llargues temporades a
preus convencionals :- Coberts
a 4 ptes. Es serveixen banquets
a preus moderats i també es
disposa de lloc per allotjar cara-
banes d'excursionistes amb un

ESPLENDID SERVEI.



Comte de l'Assalt
Telèfon, 4915 A.

BARCELONA



ALFOMBRES

TAPISSERIES

LLENCERIA

H. Blanco Bañeras

Plaça St. Jaume BARCELONA :: Call, 21 :

TELÈFON 190 A ::  St. Honorat, 11 3

IMPORTACIO DIRECTA DE TAPISSOS
DE SMIRNA I PÈRSIA (ORIENT)

ESPECIALITAT AMB ELS ANUSATS A
MA DE FABRICACIÓ NACIONAL



COLONIA LOCIO FIJAPELO

Chr. Hostmann & Steinberg'sche Farbenfabriken
— CELLE (ALEMANIA) —

:: FABRICA DE TINTAS PARA LAS ARTES GRAFICAS ::
CUCHILLAS PARA TODAS LAS INDUSTRIAS, DE LA
MESSERFABRIK REINSHAGEN
REMSCHIED - REINSHAGEN

Representante y Depositario para España

JACOB WEIL

ARIBAU, 133 BARCELONA TELÉF. 428

HOTEL i Caf 

TRIAS

:: Situació immillorable,
davant de la mar, de la
Estació, del passeig i al costat
de l'administració d'automòbils

Habitacions confortables
Espl ndid sal  menjador

MAGNÍFICA SALA DE BANYS
D'AIGUA DE MAR I DOLÇA

GARATX - TELÈFON, 35

Papereria - Llibreria

LLORENS

Objectes d'escriptori - Tintes
Llibres ratllats - Ll p os
Estilogr fiques de les millors
marques - Plumes - Paper carbó
- Objectes per a regal -
Llibres i Novel les de totes
classes - Material escolar.

Carrer Cervantes, 26



ANIS DEL TIGRE

EL REI DELS ANISSATS

PROVEU-LO,
SENS DUBTE  S EL MILLOR



ENRIC LLADÓ

ARENYS DE MUNT

(BARCELONA)

EMILI NOYA

Instal lacions
per aigua, gas i
electricitat,
reparacions
de Maquinària



Carrer Major

**CEREBRINO
MANDRI**

**CURA EL DOLOR
DE CABEZA,
NEURALGIAS, DOLORES
NERVIOSOS O REUMATICOS
Y LAS MOLESTIAS PERIODICAS DE LA MUJER
NUNCA PERJUDICA**

MARCA REGISTRADA

Manera de tomarlo

Para el dolor de cabeza, neuralgias diversas, (faciales, intercostales, de riñones, ciática, etc.), molestias periódicas de la mujer y, en general, en todo ataque agudo de dolor, una cucharadita disuelta en agua, una, dos o tres veces, con media hora de intervalo. En el reumatismo febril una cucharadita tres o cuatro veces, repartidas durante el día, en la misma forma. En las afecciones dolorosas crónicas se toma en ayunas ocho días de cada mes y una o dos veces caso de presentarse el ataque de dolor. Usado en esta forma y siguiendo siempre el consejo del médico se logra vencer enfermedades dolorosas arraigadas y siempre aliviar grandemente a los enfermos.

Preparado por Francisco Mandri, Médico y Químico
Farmacéutico en su Laboratorio, Calle de Provenza, 203 - Barcelona



La Vall dels Molins

Una nova via ha estat oberta de poc al trànsit turístic; la carretera de Calonge a Llagostera passant per Romanyà, amb un recorregut de 20 quilòmetres aproximadament.

Aquesta via no ha estat feta per escursar les distàncies, que això sols beneficia els veïns de Calonge; però facilita l'accés a la deliciosa i fresca vall dels Molins que no és coneguda com es mereix, car fins ara no hi podien transitar més que les persones de complexió robusta a tota prova, i els pocs veïns que per anar i venir de llurs cases no tenien altra sortida.

Aquesta carretera junt amb la que passa pel coll de La Ganga, i la que de La Bisbal porta a Cassà passant per St. Sadurní i Sta. Pellaia, podríem dir que formen el circuit de Les Gabarres, i permeten escurçollar un xic d'a-

prop els seus rierals i les frondositats dels innumerables replecs que hi ha en aquest macís muntanyós que separa l'Empordà de la Selva.

* * *

Aquesta via de Romanyà, molt variada en alguns indrets, ha estat de tots temps força utilitzada pels homes, ja que tenim entès que els romans hi feien passar un ramal per a anar de Caldes a Llafranc i a Empúries, i podria molt bé ésser una fita miliària, com ens indicà Mossén Rabassedes, una pedra que hi ha vora el vell camí seguint el cim de la carena.

Dels segles XII a XIII, o potser més tard, hi ha un altre testimoni en corroboració de què aquesta via era força seguida. Ens referim al Castell

Barri que hi havia al cim dels Ruàs, el qual en combinació amb el del pic de La Creu, eren les dues atalàies per avisar els veïns del Castell de Calonge de l'aproximació de hosts contràries o malfactors. En efecte, des del primer d'aquells dos cimals es dominen perfectament tots els camins que baixen de Romanyà, i des del segon, els que baixen de Les Gabarres i de La Ganga, i tots junts podien avisar qualsevol aproximació de gents forasteres tant si venien de la muntanya com del plà.

Una excursioneta a la vall dels Molins no sols és interessant als forasters, sinó que fins els naturals del país ja fa molts anys que acostumaven anar a fer-hi berenades per a descansar a l'ombra dels verns tot escoltant el xarboteix de l'aigua que salta per les rescloses, o el cant dels rossinyols, tortres i tudons en mig d'aquella solitud beatífica, i tastar al mateix temps l'aigua fresca de la rústega font del Molí Cremat que al cor de l'estiu és sempre una delícia.

* * *

LL. BARCELÓ i BOU

En defensa pròpia

Per considerar l'article del Sr. Jordà «Cadascú al seu lloc» un xic violent, trenco la paraula donada de no parlar més de la qüestió origen de les meves «cinc pàgines amb una sèrie d'errors» segons el dit senyor, publicat darrerament en aquesta revista, per parlar més clar de l'afer i mostrar als lectors, l'error que pateix el Sr. Jordà baix tots els punts de vista i de la «atenció» que ha tingut en contestar-me, tota vegada que jo, en el seu lloc, hauria callat, com corresponia, al meu entendre.

Els lectors que han seguit la polèmica podran judicar-ho millor que jo i el Sr. Jordà no podrà dir que ha sigut per «apassionament» ni per manca de «paraula» el motiu d'aquestes rat-

lles, cosa que podria ésser fàcil. La tardança ha estat filla dels molts originals amb que compta aquesta simpàtica revista.

«Cadascú al seu lloc» és, veritablement, el què cal, ara, que el Sr. Jordà ha tingut manya en cercar un bon titol, que en res correspon al comentari que fa. Ço ens diu definitivament que ell no es situa al seu lloc, perquè no pot situar-s'hi de cap de les maneres.

Nosaltres ens hi situarem i abans de respondre pensarem serenament, cosa que no ha fet, tal vegada per manca de temps, l'autor de «Cadascú al seu lloc».

En totes les circumstàncies de la vida, tan els que creuen en Deu com

els qui no hi creuen, el maltracte, l'expressió grollera, ha estat censurable, desconeixem si el Sr. Jordà coneix aquest punt de correcció periodística, però serà per manca de temps que no l'hagi emprada en llur escrit o podria ésser també l'estat nerviós que devegades aclapara els publicistes, d'emprar les censurables paraules que inútilment ha esmerçat en el seu article, contra la meva persona.

No sé si aniré d'acord amb els lectors, però em sembla que pot sostenir-se una polèmica sense arribar al blasme, molt més l'esperit serà d'aquells que senten determinada caritat cristiana que informa tots els seus actes.

El Sr. Jordà, abans de perdonar-me, per pietat o per caritat, tan se val una cosa com l'altra, m'amenaça, en qualificar la meva acció de comentarista, amb un adjectiu gruixut. Disculpo l'osadia del mentat senyor i em permeto dir-li que a mi, les amenaces d'aquesta mena no em fan ni fret ni calor, em fan l'efecte d'aquestes boires d'estiu que, després de llençar quatre gotes malicioses, es disolen en l'espai blau; en canvi, em molesta que el tal publicista em digui que tergiverso les coses. No acostumo a discutir ni acceptar afers d'aquesta mena.

Recordi el Sr. Jordà quan, en certa ocasió que vingué a mon despatx, li diguí que el seu article publicat al setmanari «Jovent d'Ara», de Badalona, no el trobava acceptable i per tant em veia obligat a contestar-lo i a l'efecte, com amic vaig entregar-li, a petició seva, una còpia o el mateix original—no recordo bé—perquè pogués contestar la part que em deslligués de

la veritat. La contesta seva a la meva rèplica no tan sols era mancada de fonaments sinó que, malgrat recórrer a altres consciències per defensar la seva tesi, es desvirtuava per si mateixa. I ara pretén el dit senyor imposar-se damunt d'un criteri, dient que tergiverso ço que ell té escrit.

Defineix, aquesta vegada d'una manera clara, els sectors de la joventut que viu i de la joventut que no viu. Si això l'aital senyor ho hagués fet el primer dia, no hauriem arribat fins aquí, però recordi's el Sr. Jordà, que diu no contradir-se, que en tots els seus escrits sobre aquest particular fets, en cap fa una declaració absoluta, categòrica, de la diversitat dels dos sectors.

Diu en son primer article: «La indiferència totalment arrelada en l'esperit d'un individu vé, a voltes, d'un excés de comoditat. En l'època nostra és costum dels pares de cercar—quan el minyó ja té catorze o quinze anys—una oficina on el minyó comenci de veure la perspectiva comercial que ofereix el món. Es a dir: posar el minyó, sense esforç per part seva, a la vida. Un meritori de quinze anys, és *la cosa més llastimosa de la nostra societat hodierna*. Vol dir moltes coses. Entre elles, *vol dir una negligència per part dels pares* de no tenir compte que precisament als quinze anys comença la veritable edat d'estudiar un jovenet, etz., etz.» «Caldria bandejar de tot arreu les velles pràctiques comercials ensopidores...»

Mai, doncs, ens ha parlat dels joves que estudien i dels que van al cafè, dels que llegeixen bons llibres i dels que llegeixen xavacanades; dels

que treballen per conveniència i dels que treballen per esma; dels qui fan esport per envigorir-se i dels qui el fan per matar els temps. Ens ho diu ara i ens ho diu ara perquè veu la raó que afavoreix aquesta part, perquè sap sobradament que en el cafè i altres llocs, que els qui llegeixen xavacanes i practiquen l'esport com a un passatemp, no és precisament el sector obrer en general, sino el sector instruit, aquells que surten amb diplomes de les càtedres i tenen diners, car l'obrer amb la situació en que avui està la vida, que amb prou feines té per menjar amb el seu guany, no pot anar-se'n a malgastar uns diners al cafè i altres cercles de vici, com tampoc li permet la lectura de llibres xavacans ni instructius.

A més, cal pensar que un xicot meritori de quinze anys no pot córrer a cap d'aquests llocs per moltes circumstàncies. I si d'aquestes manifestacions fetes per persona de Lluís Jordà no són contradiccions pròpies, no sé, francament, quina atribució deu donar el dit senyor a la paraula contradicció.

Cal analitzar, estudiar, meditar l'idea abans de fer-la pública i més tractant-se d'una polèmica, car no tothom dorm en aquest món.

Tot això són els meus errors bastits amb cinc pàgines de revista, en defensa d'un atropell contra els que per qualsevol circumstància de la vida no tenen una clara noció de les coses del món, perquè no els ha estat dable l'estudi i malgrat ésser enemic de consells d'altri, quan sostinc una idea, voldria que els lectors d'aquesta revista diguéssin públicament llur criteri sobre la polèmica entaulada a fi de conèixer a qui assisteix la raó, si al Sr. Jordà o a mi. Ço seria la millor prova per ensorrar definitivament la tesi d'En Jordà, qui em compadeix el treball de bastir cinc pàgines de paper per donar noció clara d'un criteri just, noble, honrat i humà.

Podia permetre'm, Sr. Jordà, cloure la polèmica, seguint al peu de la lletra aquell adagi que diu «si la paraula és plata, el silenci, or.»

JOSFP M.^a GUARDIA

Palamós

«Joventut meva, com vas passant;
les aurenets se'n van, se'n van!»

F. MATHEU

Ja sé que t'has fet tan bella,
oh vila de Palamós,
ja sé que t'has fet tan bella
com la reina de les flors.

Amb ta platja assoleiada,
tos blancs casals, nius de goig
i amb ton port que al mar s'endinza
com abraç de germanor;

amb ta indústria floreixenta,
ton brugit fantasiós,
tes pulides damisel·les
d'aire honest i temptador...
no et dic jo si t'has fet bella!
no et dic jo si en fas de goig,
oh Venècia catalana,
oh vila de Palamós!...

De mes vives recordances
tu ets el meu preuat estoig:
dolça edat de juvenesa,
qui et tingué, ai, ben a prop!

Ben a prop, quan sols jo veia
del cel blau la serenor,
quan la mar d'aquesta vida,
s'esgronxava amb bleix calmós.

Quan l'hermosa prenda meva
em somreia amb ulls de goig,
quan l'amistat, bondadosa,
celebrava mes cançons...

Ai, llavors, i que eres bella,
oh, vila de Palamós,
Venècia la catalana,
gentil reina de les flors.

Mes avui ja no puc veure't
amb els esguarts de llavors,

ma joventut s'és fugida
com un encant enganyós,
i vaga, vaga perduda
per grans espais d'il·lusions...
i, entre tant tu t'has fet bella,
molt més bella que els recòrds.

Tu avui rius com Primavera,
jo et miro amb ulls de Tardor,
i la Tardor sol sêr trista,
mes la Primavera, no.

Ja sé que t'has fet tan bella
oh vila de Palamós,
ja sé que t'has fet tan bella
com la reina de les flors.

RAMON MASIFERN

*Aquesta poesia fou escrita per allà
l'any 1905.—N. del A.*

La Vella

Oh la velleta que, seient, tremola!
Ja el pes feixuc dels anys l'ha rosegada;
està del viure dins la nit callada;
no fa una passa que s'aguanti sola.

Sols la vellesa dintre seu bressola
com altre nin sortint de jove aubada;
no veu amor entorn de sa mirada;
en el record el seu record sols vola.

Porta el desig de venideres hores
sola el gabell dels anys que han pres fugida
i, baix les carns subtils, tremoladores,
com revifalla docta de la vida
guarda la mort que, gemegant dormida,
enfila vers el coll ses mans traidores.

RAFEL VILÀ i BARNILS

Col·laboració de la "Penya Palamós"

UN FLAGELL SARDANÍSTIC

La sardana és la dansa dels màxims i més bells elogis. Ultra Maragall, el gloriós poeta que ha cantat la bella dansa empordanesa en uns versos magistrals, insuperables, la sardana té innumbrables plasmadors. De Maragall per avall, descendint de graó en graó fins arribar a les plomes menys subtils o si es vol més carrinclones, gairebé ningú s'ha oblidat de retre unes ratlles elogiòses a la dansa popular per excel·lència.

Per desconeixença de la qüestió, no puc judicar quines causes han portat la sardana arreu de Catalunya, després d'obrir les portes de l'Empordà, la contrada franca i generosa, en la qual Pep Ventura féu oír les notes avellutades de la tenora i un estol d'homes amb la barretina vermella damunt les testes llurs, brincaren plens d'emoció al compàs del tamborí.

La sardana dansa, fa alguns anys era conreuada gairebé exclusivament per homes i qualque dona escadussera, i coneguda únicament a l'Empordà. Després, emportats per la força emotiva dels instruments i de les tonades terrals, la joventut es llança a la dansa entusiàsticament i el conreu de la nostra sardana fou general en totes les terres de l'Empordà i la Selva.

Ens cal, però, remarcar un fet que reputem important i que és la pura i neta veritat. La joventut femenina no ha sentit mai, tot i que les nostres noies fan acte de presència a les audicions de sardanes i gairebé totes saben ballar, aquell entusiasme i devoció que per la dansa nostra sent la joventut masculina.

Amb tantes i tantes com són les donzelles que s'anomenen «sardanistes» a Catalunya, quantes en trobareu que sàpiguen comptar i repartir la sardana? Poques, veritat? Tan poques que si ens vegéssim precisats a cercar-ne un parell de dotzenes, a fi d'evitar el fracàs, presentaríen la dimissió a cent per hora.

Esguardant aquest fenomen que s'evidencia repetidament en les nostres ballades, he cercat una solució introbada. Lògicament no és de creure que el sexe feble sigui mancat d'intel·ligència. Altrament, per saber dansar bé la sardana, per saber-la comptar i repar-

tir, no és necessari fer-la treballar gaire l'intel·ligència. Més que altra cosa el problema sardanístic és un problema de voluntat. De voluntat, si, i de sentiment, de passió. Almenys jo ho entenc així. Fixeu-vos en els joves i els homes que ballen sardanes. A la majoria els veureu atents, disciplinats, subjugats per la música i per la dansa. Feu-los-hi una pregunta. Potser ni us contestaran, i de fer-ho, seran breus, obriran la boca per deixar-ne sortir una sola paraula.

El revers de la medalla. Poseu el vostre esguard en una rotllana en la qual hi dansin noies. Enraonen, riuen, miren d'ací i d'allà cercant amb els ulls si són admirades, i... no saben una paraula del descapdellament de la sardana.

Encara un altre detall: difícilment un jove escollirà una noia per companya de sardana. Si n'hi ha quiscuna que en sàpiga, el jove hi anirà prescindint de TOT. A l'hora de ballar la sardana un jove prescindeix de mil detalls que en ball rodó o en altres moments cerca amb avidesa. Les noies, regularment, cerquen la mà d'un ballador «guapo»; li busquen conversa i per poc que el correspongui comencen a córrer d'una banda a l'altra en lloc de dansar seriosament, amb un moviment moderat, sense gairebé moure's de lloc, que és l'ideal del bon ballador de sardanes.

Ja he dit més amunt que era inexplicable encara que d'una absoluta certesa, aquesta faisó de comportar-se les nostres damisel·les. Es un flagell per a la nostra dansa, avui amenaçada en la seva integritat per altres flagells innumbrables.

Caldria que les noies empordaneses, volguéssin despertar la seva sensibilitat per a la sardana. Ningú ha igualat encara, la gràcia suprema dels dançaires empordanesos, els quals *senten* vertaderament la sardana. I fóra ben descoratjador que les damisel·les empordaneses es deixéssin passar al davant per manca de voluntat, per les altres noies de comarques, ben vingudes, això si, però nou vingudes al conreu de la bella i democràtica dansa nostrada.

J. M. A.

Girona, 17 Setembre, 1930.

L'AVI

Es vell i apar que quan camina
tremola com la fulla tot pansit
i porta endintre el cap la barretina
que li cobreix la neu que l'ha envellit.

Sempre corvat, passeja per la casa
i surt a tombâ al sol tot rioler
i un jorn i un altre jorn així li passa
i com més vell, més nin li sembla sêr.

Es clar que s'entristeix, quan fers l'assalten
aquells records daurats de joventut
i llavors més que mai els anys l'espanten
i els veu entenebrits de solitud.

Ai, aquells temps passats, tot alegria
amb quin dalit els reviuria encar!
Sense penars, dolors, ni melangia
en que tot li era ditxa i disfrutar.

Què lluny els veu sos anys de juvenesa,
tots emboirats de somnis i il·lusions
que duia al pit la saba tota encesa
i sempre a flor de llavi les cançons.

Qué jorns i jorns, corvat sobre la terra
l'havia fecondada amb son suar;
des d'el matí, que el sol ix de la serra,
fins que a n'el pujol es va a amagar.

I pensa amb son amor, que era sa esposa
i pensa amb sos idil lis de minyó
en que trobava l'encís a tota cosa
i duia al cor la joia i l'il·lusió.

Abstret en sos pensars, l'avi es distreia
quan un crit vibrant el va sobtar;
Era son net que ja de lluny el veia
i s'hi apropava, rient, per a jugar.

I l'avi el pren, l'amoixa i plora
i sent un goig sens mida dintre el cor...
Ja no vol res! La joventut no enyora!
Que té dintre dels braços son tresor!

RAMON FERRER MONTPLET

Col·laboració de la «Penya Palamós»

Des de mon «bureau»

Impressions d'un oficinista

Per la finestra del vagó d'un directe veiem com s'escolen davant dels nostres ulls els fruiterars i hortes del pla del Llobregat. L'impressió és tan fugissera que no podem esbrinar la classe de fruiters que s'hi cultiven. Tampoc ens adonem del canvi de cultiu, qual, a mida que ens endinsem per el Penedès, s'uniforma tot a vinya.

De sobte para el comboi: Martorell. Els molls plens de bocois ens confirma que ens trobem en una de les comarques vinícoles més importants de la nostra terra. Marxem novament i a cada costat no veiem més que vinyes i vinyes. Altra parada: Gelida. Després: Sant Sadurn d'Anoia, final del nostre viatge.

Pugem a una tartana que ens espera i tenim ocasió de comprovar de nou, en el temps actual del motor i de la gasolina, les incomoditats d'aquest medi de locomoció que ens sotraqueja a cada moment, a part de les indecències del pobre cavall que tira.

Sense ficar-nos per el poble i seguint una carretera vorejada de vinya completament, arribem a l'entrada d'una gran hisenda, sobre la portalada de la qual s'hi llegeix «Casa Codorníu». L'objecte del nostre viatge ha estat per veure de prop aquesta importantíssima factoria del vi escumós i mirar de copsar el secret d'aquest vi meravellós que arreu ens és ofert per a batejar les nostres alegries.

Entrats que som, restem desconcertats.

Crèiem veure grans edificis, naus llarguíssimes i, els edificis, hi són comptats. Inquirim per esvaïr la nostra desil·lusió i s'ens paga amb una rialleta irònica. No ens en sabem avenir.

Comença la visita i ens mostren el local de premses on n'hi han dues de grandioses, hidràuliques, funcionant a pressió, amb unes gàbies que poden contenir quatre mil dos-

cents quilos de raim per a ésser premsat d'una sola vegada. Aprofitant el nostre astorament davant de la perfecció d'aquells aparells i del resultat que s'en obté, l'acompanyant ens fa avinent que en altra explotació vinícola que té la casa a Raymat (Lleida), hi han quatre premses més de característiques iguals.

Les premsades són fetes amb molta rapidesa, puix que pel vi escumós sols és aprofitable el primer most i aquesta rapidesa fa que el raim negre doni vi blanc.

Sortim d'allí i se'ns encamina vers una barana que surt a peu pla. Ens fa l'efecte que baixem una escala del «metro». Arribats a baix, un local vastíssim d'uns doscents metres de llarg s'ofereix a la nostra vista, el qual serveix de magatzem de barriques i de més estris vinaters.

En un altre pis més avall, altre local igual hi trobem, amb els grans dipòsits que reben el vi de les premses, les màquines de rentar ampelles i les de omplir-les i també milers de barriques de roure especial que han de rebre el vi perquè hi faci la fermentació natural.

Baixem altra escala i el tercer pis sota terra té la mateixa grandiositat que els que hem deixat. Però no pot apreciar-se per quant està abarrotat d'ampelles, que hi són incomptables, formant veritables carrers. Davant de cada sorpresa inimaginable, restem completament muts i comencem a comprendre la rialleta irònica que ens féu el nostre acompanyant. La definició és que tot està sota terra.

En aquest tercer pis, el vi, que ja ha fet una fermentació en les barriques, està embottellat amb quelcom de most jove per a què fermenti de nou amb l'acció de les temperatures exteriors. Obtinguda aquesta fermentació, són baixades les ampelles a les caves,

un altre pis més sota terra, per a mantenir-les sempre en la mateixa temperatura.

Descendim a les caves i se'ns presenta davant un túnel llarguíssim, il·luminat a penes, amb una via que el segueix d'un cap a l'altre. Avancem en mig de fileres de «pupitres» (teulers especials per a tenir les ampolles cap per avall) completament plens d'ampolles, i a cada costat veiem altres túnels igualment abarrotats d'ampolles, que travessen el que nosaltres seguim, llarguíssims també.

A mida que anem veient, ens donem compte de que aquells túnels són per l'estil dels carrers de l'eixample de Barcelona, formant illes quadrades de caves, totes amb la corresponent instal·lació elèctrica de llums portables i les vies que les recorren. La temperatura fresquíssima que allí sentim, ens fa oblidar el rigor del sol de primers de setembre que cau defora. De tant en tant hem d'arreconar-nos per deixar pas a les vagonetes que, carregades d'ampolles cap per avall, es porten al degorjador. La constant activitat en aquelles fondàries i la grandiositat de tot, dona ben bé la sensació d'una completa ciutat subterrània.

El nostre acompanyant, veient-nos ja familiaritzats amb les sorpreses, ens fa un detall del procés que ha de seguir el vi per a que esdevingui naturalment escumós. Quan s'ha obtingut la segona fermentació, cal mantenir-lo sempre a una temperatura fresca i invariable, deixant-lo aixís durant cinc anys com a mínim. Però aquests cinc anys no són pas de repòs. Cada temporada, una o dues vegades les ampolles han de canviar-se de lloc i remenar-les d'una manera especial, operació aquesta que enclou el secret de la bona criaçà del vi, per a que, durant aquest temps, ell sol es faci una autodepuració. Asolida aquesta, els ferments que ha expulsat de la seva complexió s'han dipositat tot al llarg de l'ampolla.

Aleshores vé l'operació de més compromís, si bé que totes ho són prou. Col·locades les ampolles a les caves, en els «pupitres» que ja hem esmentat, amb determinada inclinació, que va accentuant-se a mida que el procés es desenrotlla favorablement, uns reconeguts especialistes, veritables experts en

aquesta operació que decideix el bon resultat d'aquest llarg temps de preparació, remenen periòdicament les ampolles sense treure-les dels «pupitres», d'una faïssò tal, que els pòsits aglomerats al llarg de l'ampolla van descendint cap el coll sense tornar a barrejar-se amb el vi.

Passat el temps que requereix per a que el pòsit es trobi tot sota del tap, generalment de tres a cinc mesos, aleshores les ampolles, sense trasbalsar-les gens ni mica per no perdre en un moment preparació tan llarga, són portades al degorjador, on se les destapa ràpidament i en un moment brevíssim es deixa sortir el pòsit col·locant l'ampolla en una màquina que la tapa hermèticament i afegeix al vi el licor necessari per a que es torni del tipus que interressi: dolç, sec, etc. Aquesta màquina és giratòria i a l'altre costat les ampolles són tretes per a tapar-les definitivament, amb el tap de suro que surt al mercat, ja càpsula (musselet) i el fil-ferro, que es posen d'una sola operació. Després les ampolles, altra vegada cap per avall, són pujades a la sala d'expedició per un muntacàrregues adequat, on, malgrat les cures que han tingut sota terra, altre especialista les mira a través de la llum d'una potent bombeta, per si qualche culosa encara hi ha quedat i retirar les que presentin la més petita impuresa. Després s'etiqueten, emboliquen i embalen i cap a córrer món s'ha dit.

Em preguntaréu, i cóm es produeix l'escuma? Precisament perquè he cregut que aquest seria el dubte que tindrieu després d'haver llegit el que precedeix, he volgut aclarir-vos-el en paràgraf a part.

Us he explicat que l'embotellament es feia després de la fermentació natural en les barriques, o sigui, després d'un any, amb quelcom de most jove d'aquell any, per a obtenir una segona fermentació. Aquesta, que queda tancada en l'ampolla, és la que produeix aquella fina escuma que tots hem vist bombol·lejar en les copes. De manera que el gas que porta el veritable vi escumós, de tipus xampanyés, és natural. No com molts creuen que s'hi posa d'un tub de carbònic. Ja hi ha qui el fa així, sorprenent la bona fe del comprador; gassificant-lo. Aleshores, no cal tenir caves, malgrat la propaganda digui

el contrari. El vi es filtra, se li posa el gas necessari, es tapa i ja és escumós. Però, proveu-los i judiqueu; podeu fer-ho de diferents maneres. Un bon paladar, a la primera gota ja coneix quin és l'escumós natural i el que ho és per mitjà del carbònic. La picantor que se li atribueix us farà conèixer clarament l'un i l'altre.

Podeu omplir també una copa d'escumós de marca reconeguda i una altra del de preu reduït i deixeu-los una hora, dues, les que vulgueu; veureu com el bo, el de fermentació natural, no acaba mai el gas; i l'altre, que porta el gas forçat, al cap de mitja hora ja esdevé un vi completament quiet, ben igual que el vi corrent.

A més, és del domini de tothom que un vi ben criat a l'envellir millora. El vi que ha seguit favorablement tot el procés xampanyés per esdevenir escumós, es troba en aquest cas i podeu guardar-lo anys i anys, fins enterrarlo com es feia antigament amb els tressors, si tant voleu, i el dia que destapareu aquell vi no haureu provat mai res millor. En canvi, el vi que no té cap preparació natural i, per tant, l'escumós de carbònic, quant més temps estareu a destapar-lo més desagradable el trobareu. Això fa que els fabricants per aquest sistema, no tenen més existències que les estrictament necessàries per anar al dia, a fi de poder servir l'escumós preparat de fresc.

Un carreter sadurninenc va dir-nos que les festes senyalades ell les coneixia pel moviment d'ampolles buides a l'estació. Arriben uns quinze o vint dies abans de la diada i, en vigílies d'aquesta, tornen a marxar totes plenes. En contra d'això, hi ha que és necessari, millor imprescindible, puix que s'han fet proves sense resultat favorable per a modificar-ho, que el vi es torni escumós en la mateixa ampolla. Quan s'embotella el vi per a la segona fermentació, ja no en surt fins que es destapa a taula. L'ampolla és la mateixa que el va rebre sis, vuit, deu o més anys abans. Per tant, és impossible que vi embotellat de tres setmanes, sigui escumós per procediment natural.

* * *

Continuem la visita de les caves i, per

tot les grans parets d'ampolles, inestroncables, per més que caminem. Quan comencem a cansar-nos de tantes ampolles, s'ens fa anar per una drecera a fi de sortir-ne; aleshores ens cansem de caminar. Realment les caves s'hi compten per quilòmetres i les ampolles per milions; sense haver-ho vist, no ho hauríem cregut. Hem de tenir en compte que allí hi ha les ampolles plenes del vi de vuit collites o més. Es, evidentment, una cosa fabulosa.

Hi ha qui, al veure-ho, sols pensa amb el capital esmerçat en tot això. Però el capital no és res, puix que havent-n'hi, tot té solució. Lo que és verament admirable és l'organització escrupolosa que cal per a fer funcionar aquest capital i que no minvi en lo més mínim. A cada detall que hem apreciat, hi hem vist la previsió corresponent; un mètode, davant de tanta importància, gairebé miraculos.

Vistes les atencions que requereix l'elaboració del vi escumós, no sols en lo que portem de relatat, sinò començant ja per la maduració dels raïms en el cep, relació dels graus d'alcofol del raïms per a poder determinar la data de les veremes, escollir els raïms, seleccionar les procedències de plantació, premsar amb precisió com ja hem vist preparar els copatges, vigilar les fermentacions, i després tot el llarg procés descrit a la lleugera en les ratlles precedents, francament, encara trobem barats els preus que fan pagar-ne d'una ampolla. Si féssiu vosaltres la visita que hem detallat, estaríeu completament d'acord amb nosaltres; no en dubteu.

A l'extrem de tot de les caves, l'humitat es feia més notable que enlloc. Les parets semblaven talment cobertes de cotó fluix. Cal fer constar que ens trobàvem trenta dos metres sota terra.

Per una escala que no s'acabava mai, hem anat pujant i deixant dessota nostre aquell rusc de febrosa activitat. A mig camí hem trobat una sala decorada segons l'ambient de la casa, il·luminada per un artístic cep de bronze de múltiples bombetes, que conté una premsa antiga, tota de fusta, i un «vaixell» centenari. En aquesta gran bota hi hem llegit una inscripció llatina expressant: «El vi és per alegrar-se i no per ubriagar-se».

Hem sortit al defora. Més ben dit, hem

tornat al nostre món. Hem deixat la ciutat subterrània que ens ha encisat i ornem ésser en el món clar il·luminat pel sol de cada dia. Ens fa l'efecte que venim d'un lloc imaginari i de bona gana tornariem enrera a comprovar la veracitat de l'existència de tot el què havem vist. Però no hi ha lloc a dubte; tot lo que ens envolta ens en parla.

Fins un xaval assentat a l'ombra del roure centenari que enclou la tradició de la ca-

sa, ens en ha fet la seva referència. Li hem preguntat:

— Què voldràs fer quan siguis gran?

— Faré com el Sr. Fulano, que no fa res.

— Què si, home. No veus que fa xampany?

— Si; però, com que el xampany es fa sol, jo no faré res.

JOSEP MUNDET i PERPINYÀ.

Barcelona, Setembre de 1930.

Llum inesperada

A Miquel Bosch i Jover
(Mestre i poeta)

Vaig passar ma primera juvenesa
al palau de la nostra Escola Pia;
entre mig de sants homes que, amb tendresa,
adollaren en mí sa poesia.

Si del sol del saber em comp'avien
les ratxades de llum forta i intensa,
mos sentits amb deliri recollien
la llavor que el bon Déu des del cel llença.

Jo no sé quina força va arrencar-me
del bressol on gronxava el meu preludi!
ni tampoc quina mà va acompanyar-me
al desert, allunyant-me de l'estudi!

Jo no sé qui del somni que teixia
assolí despertar-me amb tant desfici!
apartant de mos llavis quan bevia
per posar-hi, traïdor, sols fel i vici.

Ja més gran, condemnat al trist desterro,
sentí el pes d'una càrrega feixuga;
i el dringar dels grillons, més durs que el ferro,
va acondormir mon ànima poruga.

I he cercat freturós per plans i serres
el viarany que du a la llar perduda,
un amic que em parlés d'aquelles terres
o el botxí que m'occís amb mà nervuda.

Més, després d'una lluita tan terrible
i tenint ja la fossa mig cavada,
m'ha vingut... d'on.. ? No ho sé, de l'impossible
la claror de la llum tan enyorada?

Veritat que els cimalls que m'assetjaven
han cedit per deixar-li el pas ben lliure;
i els xargalls i aiguamolls que l'empestaven
s'han confós contemplant tan bell somriure;

prô mon cor malaltís i en l'agonia
no es podrà deslliurar de la feblesa;
no glateix amb la força que glatia
en els anys enyorats de l'infantesa.

Sol ardent que per planes i cimeres
vas deixant ben marcades tes besades!
Sols el tast d'unes hores falagueres
m'ha encisat per seguir-ne tes petjades.

Tú, les valls pirenenques il·lumines
despertant de Torà brava remada;
i el Montsec et somriu quan l'encamines
al nou món, on la fosca, no hi té estada.

Cada raig que damunt la terra sembres
esculpeix a Calders l'escut de glòria;
un escut que reviu aquelles cendres
que han escrit el preludi de ta història.

Oh, qui tingués la força i el coratge
per polir, com fas tú, dures escorces!
Ha sigut tan feixuc el meu bagatge
que he gastat per no res totes les forces!

Ja sé que en el meu cor la primavera
no hi ha de fê esclatar mai més florida;
prô esguardant la nova auba riallera
deixaré amb menys recança aquesta vida.

JAUME TONEU i PCL

Del carnet esportiu

Dia 21 Setembre.

A Mataró, perd el Palamós per quatre gols a un.

Per tal de tornar la visita que ens féu l'Iluro al nostre camp i qual resultat fou de 3 gols a 1 favorables als de casa, el Palamós es traslladà a Mataró.

Al primer temps, la partida fou bastant anivellada i el públic aplaudí a ambdós bàndols. Els de casa fracassaren a la represa i gràcies a l'excel·lent actuació de Rosalenc, que era a per tot ens salvarem així d'una derrota més feixuga.

Dia 29.

*Copa «Penya Sport Bar».
Palamós S. C., 2—Apolo, 1*

El notable equip badaloní ens féu una visita en aital jornada que pot considerar-se com una de les més emocionants durant la present temporada.

A les ordres de Valls els equips s'aliniaren així:

«F. C. Apolo»—Soldevila, Roura, Sánchez, Gamis, Pérez, Bonet, Boada, Balada, Cañadas, Palomeras i Boada II.

«Palamós S. C.»—Barti, Ribera, Ponsà, Barber, Goiri, Vilata, Napoleó, Fernàndez, Girona, Rosalenc i Ribas.

El primer temps fou jugat esplèndidament, veient-se bon futbol i unes bones ganes de guanyar.

Als 25 minuts i en fort atac visitant ens marcaren el primer gol d'un xut fort i a l'angle.

L'equip palamosí es llançà a bus-

car l'empat i poc després Rosalenc efectuà una excel·lent jugada passant la pilota a Girona el qual, ràpid, empalmà un xut que valgué l'empat.

El segon temps, que fou bastant ensopit, fou quan el Palamós s'emportà la victòria amb un nou punt per obra de Rosalenc, el millor de la tarda.

Acabat l'encontre fou entregada en mig de grans aplaudiments la formosa Copa a l'equip guanyador. Ribas, capità de l'equip local, l'ofrenà a la Directiva.

Nostra felicitació més entusiasta a l'equip guanyador.

Dia 12 Octubre.

El Palamós perd a Girona per cinc gols a un.

Mal debut aquesta temporada al camp gironí. Tarda catastròfica per els colors locals. Un arbitratge no massa imparcial i una actuació afortunada del Girona.

El primer temps, de domini altern, acabà amb el resultat de dos a cap. De bon començament i a la represa marcaren novament els gironins. Rosalenc, que passà d'avant-centre fou l'autor del gol d'honor.

Els equips: Girona—Calafell, Teixidor, Farró, Flavià, Casas, Corradi, Ferrer, Escuder, Clara, Balmaña i Torrellas.

Palamós--Torrent, Ribera, Dispès, Barber, Rosalenc, Vilata, Napoleó, Goiri, Girona, Viu i Ribas.

A. C. M.

CONSULTORI
MEDIC-QUIRURGIC

JUBERT

MALALTIES DE LES CRIATURES
MALALTIES DE LA PELL
CIRURGIA INFANTIL — CIRURGIA DELS ÓSSOS
DIAGNÓSTICS

TRASLLADAT:
Plaça Constitució, 7, prals.

Girona

Publicacions rebudes

UN EXIT ESCLAÏANT

és el que ha obtingut l'*Anuari General d'Espanya* (Bailly-Baillièrre-Riera) en la seva nova edició de 1930, que acaba de veure la llum pública.

Havem repasat minuciosament un exemplar de la dita obra i no trobem gens estrany l'èxit assolit, puix que és una deï de perfecció i bon gust, fent-se la seva consulta plaenta en extrem; l'impressió és clara i l'enquadernació impecable i sòlida, havent estat repartides les seves 8.500 pàgines en 4 volums, que resulten molt manejables. La profusió de detalls és tan extensa que ens és imposible de calcular-los, encara que, segurament, no són menys de tres milions els corresponents al Comerç, Indústria, Agricultura, Bestiar, Minería i Professions d'Espanya i Possessions, ressenyes geogràfiques, estadístiques, vies de comunicació, element oficial, etc., apart dels Indexs Geogràfics, d'Anuncians i de Professions, amb els quals hom pot saber a quines poblacions d'Espanya radica una deter-

minada indústria, comerç o professió. Hi ha també 54 formosos mapes, en colors, de totes les Províncies i Possessions d'Espanya.

Conté, a més, una dilatada Secció Estrangera, que hom pot dir-ne petit Anuari Internacional, amb senyes de les cases que, per l'índole dels seus negocis, puguin interessar al comerç espanyol.

Recomanem als qui vulguin adquirir l'esmentada publicació, que ho facin a la major breutat, puix que sabem són pocs els exemplars que resten a la venda.

VENC

KODAK de caixó, n.º 2, tamany de fotografia 6×9 ctms. com nou.

KODAK Pocket Junior, n.º 1, sèrie II, dispositiu autogràfic, tamany de fotografia 6×9 ctms, objectiu anastigmàtic f 7/7, obturador Kodex de quatre velocitats, com nou.

Ambdós a preus reduïts.

Raó: A l'Administració d'aquesta Revista.

Crònica local

Definitivament, podem donar per acabada la temporada estiuenca. En el transcurs d'aquest mes els estiuejants i famílies que han sojornat en la nostra vila han refet les maletes i han tornat a les seves activitats habituals. El temps hi ha contribuït amb bona part amb les seves intemperàncies pròpies de l'estació, i vents i pluges sovintejades han fet refrescar remarkablement la temperatura, que, si bé agradable encara, convida més a arredossar-se en un cafè o societat qualsevol que a córrer per la platja.

La joventut, comprenent-ho, va a fer els tradicionals *volts* del vespre al Carrer Major, en lloc del Passeig, com fins ara.

Ha passat uns dies de repós entre els seus familiars el distingit jove En Lluís Pagès Costart, després d'haver obtingut brillantment el títol d'advocat. Nostra coral enhorabona.

Ha contret matrimonial enllaç el nostre bon amic En Ricard Marcó, Mestre nacional, amb la gentil senyoreta Na Lola Comas. Així mateix, contraguéren matrimoni el conegut jove En Josep Funalleras amb la gentil senyoreta Na Carme Castelló.

A ambdues parelles desitgem una llarga lluna de mel.

Després de penosa malaltia ha traspasat el Rd. Martí Quintana Gilbert, vicari, des d'alguns anys, de la nostra Parroquial. (A. C. S.)

Estan molt avençades les obres de construcció del nou dipòsit que la «Companyia d'aigües Potables» ha fet bastir prop de la placeta del Padró. De bella i imponent construcció, contribueix en part a donar aspecte més urbanitzat a aquella placeta. Tot fa esperar que quedarà enllestit dintre curt temps i que quedarà millorat el servei d'aigües de la part alta de la vila.

Per a la setmana vinenta està anunciada la celebració en la nostra Parroquial d'una tanda d'Exercicis Espirituals i a l'ensem un curset de conferències d'orientació a càrrec del prestigiós orador sagrat Mn. Sebastià Regí, pver.

Començaran el vint del corrent i acabaran el 26, contribuint així a l'explendor de la diada de la festa de Crist-Rei.

Tal com senyalàvem en el número passat, ha quedat inaugurada en el carrer de Cervantes la societat «Agrupació Catalanista». Entre altres aspectes de les seves activitats, un d'ells, i per cert ben simpàtic, serà el de donar cursets de Llengua Catalana.

Segueix amb intensitat la fonda crisi de treball en l'indústria surera. Són moltíssims els obrers i obreres que han estat acomiadats per la manca de feina, i en varies fàbriques que fins ara es treballava seguit, passen ara alguns jornals per alt.

Subscriuiu-vos a **MARINADA**

D'espectacles poca cosa podem dir. Unicament els cinemes estan en plena activitat, i ultra les sessions setmanals, donen ambdós, entre setmana sessions de cinema amb plens a vessar, a base de *rèprises* de cintes d'anomenada.

La Junta de Govern de la Vila de Salut «La Alianza» posa en coneixement de tots els seus associats que des del dia primer del corrent mes, el seu consultori del carrer de Roselló, 268, ha estat traslladat al Palau de la Mutualitat, carrer de l'Arquebisbe del Pare Claret, 135.

En Lluís Mercader Albert s'ha fet càrrec de l'acreditat establiment de camiseria i sombrereria regentat fins ara per En Baldomer Pellicer, en el carrer de l'Església.

Un nou setmanari veu la llum a Palamós, publicat per un estol de joves entusiastes. *La Senyera*, quin nom ostenta dit periòdic, ha tingut fort èxit de començament, i li desitgem sigui de durada.

Anuncieu a **MARINADA**

Registre Civil

Mes de Setembre

Naixements.—Josepa Batlle Carreras, Andreu Lladó Collell, Rosa Perxés Salgàs, Ampar Torrent Machuca, In. Massa Torralba, In. Martínez Pagès. Total, 6.

Matrimonis.—Santiago Irla Carol amb Maria Pujantell Vinyoles, Joan Mir Estragués amb Carme Planas Carós, Josep Funalleras Castelló amb Carme Castelló Bramón, Josep Forné Sans amb Angela Bona Cartujo. Total, 4.

Defuncions.—Antoni Casagrán, Plaja, 58 anys, casat.



Moviment del Port

Mes de Setembre

VAPORS NACIONALS

Ampurdán (8 vegades); *Cabo Menor*, *Cervera* (2 vegades); *Berga*, *Cabo Blanco*. Total, 5.

VELERS NACIONALS

Fernando Gasset, *Maria Asunción*, *Carmen Flores*, 2.^a *Carmencita*, *Virgen del C. Pastora*, 2.^o *Cervol*, *Demetrio Gómez*. Total, 7.

VAPORS ESTRANGERS

Anna, *Maria Nomicou*, grecs; *Excello*, ianqui; *Valperga*, *Recca*, italians; *Vesla*, *Birk*, *Augvald*, noruegs; *Colón*, *Bazán*, anglesos; *San Francisco Maru*, japonès; *Mont-Viso*, francès. Total, 12.

AUTO en perfecte estat, i en disposició de marxa, i amb cinc rodes amb neumàtics completament nous. Per 700 Ptes. Facilitats de pagament amb petit augment.

Raó: Carretera a Girona, 27.

J. Cabarrocas-Lluch

Tràfic Internacional
Agent de Duanes Col·legiat

Cases a:

Port-Bou - 4 CARRER TEATRE

Cerbère - AVENUE JOFFRE.

Irún - 3 PLAÇA PI MARGALL 3

Hendaye - AVENUE DE LA GARE

Casa central:

Via Layetana, 28
BARCELONA

Telèfon 18767

TELEGRAMES

Cabarrocaslluch

Clave A B C 6.^a edició

Corresponsals a Paris:

Transports Internationaux Schenker & C.^o
59 Boulevard de Strasbourg - Paris.

Si voste s'oprecia

de tenir una exagerada
pulcritut en la seva roba
interior, sabrà que això
s'aconsegueix rentant-la
amb

SAPO

CHAMBO

F. GARRIGA
Via Layetana 17.
BARCELONA



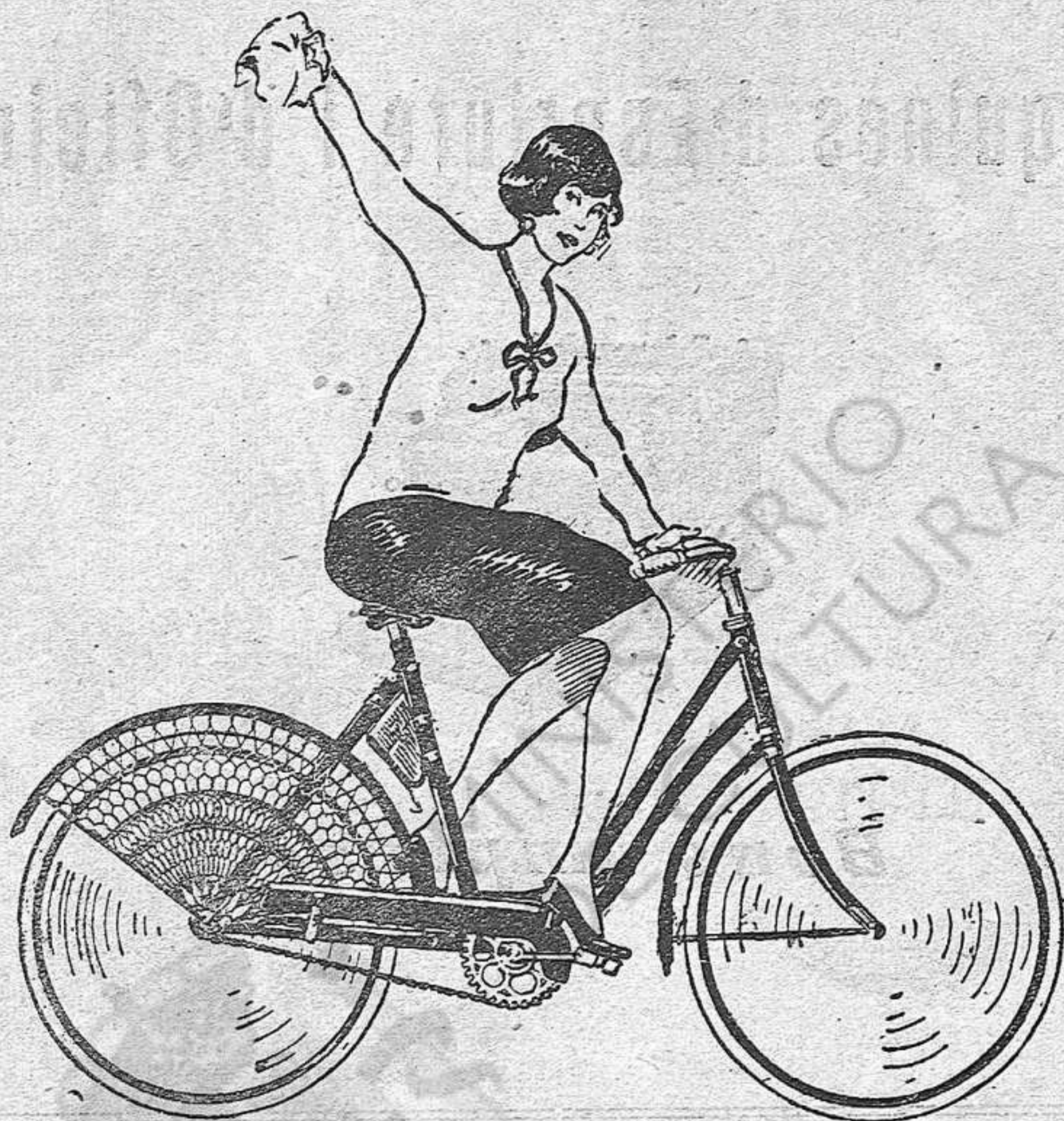
Cereals i
Gasolina



J. LLIBERAS
GIRONELLA

Palamós
Pi Margall, 26-28

SANROMÀ



CICLES-MOTOS-ESPORTS

Accesoris - Recanvis - Reparacions

Demani el catàleg corresponent a:

A. SANROMÀ

BALMES, 62 - Telegrams: CICLOSANROMÀ

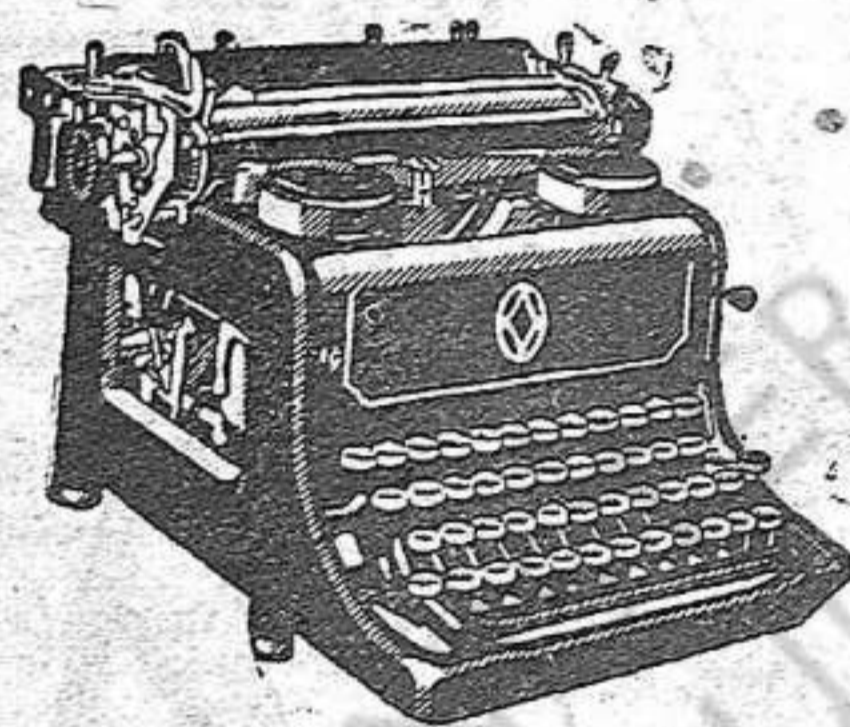
Telèfon 12303

BARCELONA

Royal Sport-Bar CAFE i LICORS : Begudes
de les millors marques.

Carrer Eixamplis :: PALAMOS

Maquines d'Escriure i d'Oficina



Bons Impresos

O. LLORENS CASTELLO - PALAMOS

211 Telèfon 68 - Carretera a Girona, 23 al 29

FUNDICIÓ i Tallers mecànics i elèctrics

Tomàs, Solés i Cia., en Cta.

CARRETERA DE BARCELONA, 39 BIS :: GIRONA
Telèfon Urbà n.º 242 Telèfon interurbà per a conf. n.º 6

*Delicado
obsequio...*



ROLDOS
RAPID

es...

MARIA ARTIACH

*la exquisita galleta, dulce y sabrosa
amiga de paladares refinados.*

Desayuno ideal, postre exquisito,
complemento indispensable de
una buena comida, la auténtica

MARIA ARTIACH

la galleta por excelencia, está en
todas las mesas, a todas horas.

*Carlton Tea
Biscuit*



*Aristocrática
y excelente para el té*

PIDA VD. SIEMPRE GALLETAS
MARIA

Artiach



MARIA ARTIACH

Moderna ESCOLA DE PIANO

PROFESSOR: R. CASAS

Plan d'estudis de l'acadèmia Granados de Barcelona. Nova tècnica del Pedal segons el malaguanyat mestre.

CONFERÈNCIES DE TEORIA E HISTÒRIA DE LA MÚSICA
Lliçons particulars i a domicili.

On parle français

Englis spoken

Casa fundada en 1852

Sastreria Prat S. A.

Trajos del país i anglesos

Telèfon 11267

Ronda de St. Pere, 7, ent.

Barcelona

Maquinària i articles

PER LES ARTS
DEL LLIBRE

Tipus d'impremta. — Filets de coure. — Papers JOHANNOT — Fustatge per a impremta. — Imposicions de ferro i de metall d'impremta. — Numeradors de ma i de platina — Màquines de cosir amb corxets i fil-ferro rodó i plà sistema GEBLER per impremtes. Encuadernacions i Fàbriques de Caixes de cartró — Les millors Màquines de cosir amb fil textil sistema EGGER. — Instal·lacions completes d'impremtes. — Màquines noves i RECONSTRUIDES per IMPREMTA, LITOGRAFIA I ENQUADERNACIO.

Rambla de Catalunya, 91 - Telèfon 3275 A.
Telegrams "Artelibro".

Casa C. Gorchs i Esteve e Barcelona