

NOTICIES

Els mercats setmanals

Les còtitzacions del mercat setmanal a la nostra ciutat, durant el mes passat han estat les següents:

Dia 5	Mongetes	a 45 Ptes.	els 70 litres
	Cigròns	a 47 id.	els 70
	Civada	a 14'50	els 70
	Ordi	a 21 id.	els 70
	Moresc	a 20'50	els 70
	Faves	a 24 id.	els 70
	Besses	a 28 id.	els 70
	Patates	a 29 id.	els 100 kgs.
	Gallines	de 12 a 20 id.	el parell
	Pollastres	de 10 a 18 id.	
	Conills	de 4 a 5'50 id.	cada un
	Ous	de 3'75 a 4 ptes.	dotzena
	Porcs grassos	de 2'50 a 2'70 ptes.	el quilo
	Vedelles	a 2'50 id.	id.
	Cabrìts (pes viu)	a 3'50 id.	id.
	Bolets rovellons	a 1'75 ptes.	la lliura

La recaptació per arbitris de plaça fou: 1205'15 ptes.

Dia 12	Mongetes	a 45 Ptes.	els 70 litres
	Cigròns	a 50 id.	els 70
	Civada	a 14 id.	els 70
	Ordi	a 20 id.	els 70
	Moresc	a 20 id.	els 70
	Faves	a 20 id.	els 70
	Besses	a 27 id.	els 70
	Patates	a 29 id.	els 100 kgs.
	Pinyons	de 30 a 40 els	100 kgs.
	Gallines	de 12 a 18 id.	el parell
	Pollastres	de 10 a 16 id.	id.
	Conills	de 4 a 5'50 id.	cada un
	Ous	de 3'50 a 3'75 id.	dotzena
	Porcs grassos	a 2'70 ptes.	el quilo
	Vedella	de 3'30 a 3'40	quilo
	Cabrìts (pes viu)	de 3'25 a 3'50	quilo

La recaptació per arbitris de plaça fou 1108'15 ptes.

Dia 19	Mongetes ganxet	a 60	ptes. els 70 ltrs.
	Mongetes paratanes	a 45	ptes. els 70
	Mongetes carall	a 24	ptes. els 70
	Cigròns	a 50	ptes. els 70 »
	Ordi	a 21	ptes. els 70 »
	Civada	a 15	ptes. els 70 »
	Blat de moro	a 20	ptes. els 70 »
	Mongetes	a 50	ptes. els 70 »
	Pèsols	a 60	ptes. 100 quilos
	Faves	a 48	ptes. 100 »
	Favons	a 52	ptes. 100 »
	Besses	a 45	ptes. 100 »
	Ametlla llargueta	a 82	ptes. 100 »
	Ametlla comuna	a 59	ptes. 100 »
	Avellana negreta	a 50	ptes. 40 quilos
	Avellana corrent	a 48	ptes. 40 »
	Gallines	de 12 a 22 ptes.	el parell
	Pollastres	de 10 a 28 ptes.	el parell
	Capons	de 35 a 55 ptes.	el parell
	Indiots	de 15 a 27 ptes.	cada un
	Polles d'Índia	de 12 a 20 ptes.	cada una
	Conills	de 4 a 5'50 ptes.	un
	Ous	de 3'25 a 3'50 ptes.	dotzena
	Porcs grassos	de 2'80 a 3 ptes.	quilo
	Vedelles	de 3'40 a 3'50 ptes.	quilo.
	Cabrìts (pes viu)	de 3'25 a 3'50 ptes.	quilo

La recaptació per arbitris de plaça fou 1306'30 ptes.

Dia 26	Blat	a 50 ptes.	els 60 quilos
	Arròs	a 70 ptes.	els 100 quilos
	Pèsols	a 200 ptes.	100 quilos
	Faves	a 48 ptes.	100 quilos
	Favons	a 49 ptes.	100 quilos
	Besses	a 44 ptes.	100 quilos
	Herps.	a 41 ptes.	100 quilos
	Ordi	a 18 ptes.	els 70 litres
	Civada	a 14'50 ptes.	70 litres
	Moresc del país	a 20 ptes.	els 70 litres
	Mongetes ganxet	a 75 ptes.	els 70 litres
	Mongetes paratanes	a 44 ptes.	els 70 litres
	Mongetes carall	a 70 ptes.	els 70 litres
	Cigròns	a 48 ptes.	els 70 litres
	Garrofes	a 8'50 ptes.	40 quilos
	Polpes	a 11 ptes.	els 40 quilos
	Alfals	a 7'50 ptes.	40 quilos
	Palla	a 3 ptes.	els 40 quilos
	Guano	a 17 ptes.	els 70 quilos
	Ametlla llargueta	a 82 ptes.	100 quilos
	Ametlla comuna	a 59 ptes.	100 quilos
	Avellana negreta	a 50 ptes.	els 40 quilos
	Avellana corrent	a 48 ptes.	els 40 quilos
	Pinyons	de 30 a 40 els	100 quilos
	Patates	a 29 ptes.	100 quilos
	Gallines	de 12 a 20 ptes.	parell
	Pollastres	de 10 a 22 ptes.	parell
	Anecs	de 10 a 18 ptes.	parell
	Conills	de 4 a 5'50 ptes.	un
	Ous	de 3'50 a 3'75	dotzena
	Porcs grassos	a 2'70 ptes.	el quilo
	Porcs nodrïços	de 50 a 125	unitat
	Garrins per engreix	a 25 ptes.	cada un
	Vedelles	de 3'25 a 3'50	el quilo
	Vaques	de 2'40 a 2'50	el quilo
	Bestiar boví recria	de 250 a 400	unitat
	Bestiar boví mamellons	de 40 a 125	unitat
	Cabrìts (pes viu)	de 3'50 a 3'75	el quilo

La recaptació per arbitris de plaça fou: 596 ptes

La collita del blat

Segons dades de la Indústria Farinera Castellana, la producció de blat a Barcelona, que fou en l'anterior collita de 499.700 quintars mètrics, ha estat en la darrera de 480.000, essent el consum 1.950.000 i la sembra de 100.000, pel què ha merescut el qualificatiu de bona.

Publicacions Rebudes

Butlletí Oficial de la Generalitat de Catalunya.
La Gralla.
La Indústria Metal·lúrgica.
El Radium.
Catalunya Flequera.
V. I. C. A. (Viatjants i Corredors Associats).
Acció Comarcal.
La Vid Catalana.
Revista Tèxtil.
Arts de la Fusta.
La Indústria Metal·lúrgica.