

PREUS DE SUSCRIPCIÓ:

SITGES

Número solt. 0'15 ptes.

Trimestre. . . 1'50

ESPANYA

Any 7 ptes.

AMERICA

Any . . . 2 50 pesos (or)

ANUNCIS.

ESQUELES, REMESOS

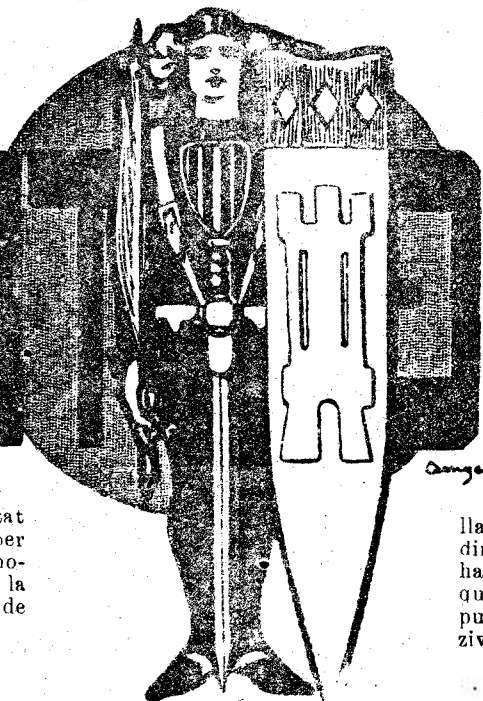
I RECLAMS

a preus convencionals.

Aquets dos fets primaris, fonamentals: el de la personalitat nacional de Catalunya i el de l'unitat d'Espanya enfortits per dues lleys correlatives: la de la llibertat que implica l'autonomia i econòmica social, la de l'universalitat que porta a la constitució de potències mundials, se resol en una fórmula d'harmonia qu'és la FEDERACIÓ ESPANYOLA.

E. PRAT DE LA RIBA

«La Nacionalitat Catalana», Cap. VIII El Nacionalisme polític».



Són molts encara els ciutadans que, enlluernats per la brillantor de certes fórmules, tropassen amb els obstacles i cauen dins el fang de la mala ordenació municipal que 'ls envolta. Hi ha que atraure l'atenció de tota vers la ciutat, la vila, el poble, que són els fermentos i l'essència de la grandesa dels Estats i els punts lluminosos qui marquen, a demunt els mapes, el grau de civilització i cultura d'un país.

LA JOVENTUT NACIONALISTA

Manifest convidant al primer Congrés de Govern Municipal.

REDACCIÓ

ADMINISTRACIÓ:

CARRER

DE LES PARELLADAS.

NÚMERO 9.

Telefon n.º 367

Es treballa amb què, baix la exclusiva responsabilitat dels respectius autors.

No's retornen els originals.

Any XV Sitges, 4 de Septembre de 1915 Núm. 726

SENÉN LÓPEZ

GRAN TALLER ELECTRO-MECÁNICO

esmolar i reparar tota mena d'eines de tall quedant completament noves, i venda de les mateixes

Se adoben, confeccionen i venen PARAIGUES, PARASSOLS i SOMBRILLES VANOS, BASTONS i altres objectes per l'istil, garantint les operacions.

Carrer de Sant Pau, 2 : SITGES : dilluns i dijous

Els restants dies de la setmana es reben tota mena d'encàrrecs en la mateixa casa.

Máquinas de Cusir
GRITZNER

i accesoris para les mateixes

Representant a Sitges:

Joan Mirabent

Carrers de Jesús, 1, i S. Bartomeu

Hotel Milanese

LA PERLA DEL MEDITERRANEO

Habitaciones con luz eléctrica

Hermosísimo jardín

Excelente cuarto de baño

Espaciosos comedores con vistas al mar

Jesús, 42 - Tél. 374 - Hospedaje desde 6 ptas. diarias

PHOSPHORRENAL · ROBERT

RECONSTITUYENTE granulado - elixir - inyectable

PREPARADO POR JOSÉ ROBERT SOLER

Calle Lauria, 74 - FARMACIA - BARCELONA

Parlem-ne

Ens plau parlar-ne del gran bé que En Rusiñol ha fet a Sitges. A nosaltres, que des d'aquell temps en que algú gosat digué que el modernisme en l'Art era una utopia, venim corejant amb nostres aplausos sincers l'obra d'En Rusiñol, ens plau el convit per a que's pensi de honorar de una manera definitiva l'obra que'l gran Mestre ha realitzat a Sitges.

Encare que alguns amb la seva suficiència ho pensin al revés, a ell es deu que l'ànima sitgetana s'hagi intensificat en el món del Art, adaptant-se a les sublimitats de l'esperit. No hi fa res que per alguns moments sembli apartar-se'n; ella és sincera i noble, i no és just bescantar-la per algú esbojarrament en els moments de festa. Sitges ha respost sempre a la bella obra del seu engrandiment i així ho demostrà de una manera ben palesa quan se homenatjà, no fa pas gaire temps, a n'En Rusiñol i se'l nomenà "Fill adoptiu" de nostra estimada vila, a quins actes hi col·laboràrem entusiàsticament i amb totes nostres forces, malgrat de que alguns que's volen tenir per patriotes, no ho feren tan esplèndidament com els hi pertocava.

Nostre sincer entusiasme per a l'obra d'En Rusiñol, que'l covem des de la inauguració del "Cau" i de aquelles memorables festes, ja en son dia ens feu oposar a que s'honorés al digne patrici doctor

Benaprés al davant del "Cau", fent campanya per a que's construís el Passeig que porta el seu nom i que's guardés aquell lloc per a que en son dia Sitges pogués rendir tribut de agraïment al seu benefactor esperit, el Mestre Rusiñol, que allà, davant de la casa aon s'hi guarda el tresor preuat, creïem, i seguim creient, que és el lloc més apropiat per a rendir-li el tribut que's mereix el home que tant ha sabut estimar Sitges, fent-la dipositaria de tot quant amb tant amor ha anat recullint.

Encare que aquell troç de nostra vila ha canviat notablement el seu aspecte de quan ens referim, el propietari actual d'aquella casa, gran amic nostre, Mr. Carles Dering, que de una manera tan esplèndida va transformant-la baix la exclusiva direcció del mestre Utrillo, podria fer quelcom, deixant-ho disposat de manera per a que Sitges en son dia pogués mostrar el seu reconeixement al que fou son desinteressat admirador i propulsor esperit.

De Agricultura

Notable conferencia

Conforme havia anunciat previament l'Alcaldia per medi de pregó, el passat diumenge, a les dotze del migdia, l'il·lustrat enginyer Director de la Estació Enològica de Vilafranca del Penadès, don Cristòfol Mestre i Artigas,

en el Saló Consistorial esplanà una interessant disertació sobre'l tema "La malaltia actual dels vinyars i la elaboració dels raïms defectuosos de la cullita d'enguany".

Ocupà el conferenciant l'estrado, tenint a sos costats el senyor Alcalde accidental, don Joaquim de Querol, i el senyor Cònsol General de Cuba a Barcelona, don Emili Chivás; i amb paraula senzilla i de fàcil comprensió, que demostrava un extens coneixement de la materia, explicà la gestació del "mildew" en tots els seus aspectes, la seva propagació i el seu desenrotll, demostrant, per experiències realitzades, que'ls actuals medis que s'utilitzen per a combatre dit mal són deficients i que sols a copia de grans esforços s'aminora un xic el dany, ja que a l'aplicar el sulfat mulla la part superior dels pàmpols, en la que per no ser porosa no s'hi adhereix l'espòra o llevor del "mildew", quedant amagada a l'acció del remei la part inferior del pàmpol, que és principalment la part porosa i aon s'hi troba adherit el germen del mal esperant ambient adequat per al seu desenrotll, demostrant la intensitat de la seva procreació el que amb l'auxili del microscopi s'han comptat més de dues centes mil llevors en l'espai de un centímetre quadrat.

L'entès conferenciant digué que per experiències realitzades, cal una molt petita quantitat de sals de coure o sulfat per a matar la llevor productora del "mildew" sempre que aquestes s'apliquin a

la part aon aquella se troba adherida; aconsellant, mentres no vinguin altres aparells més perfeccionats per a ensulfatar que'ls actuals, es procuri fer les ensulfades lo més cuidadosament possible, buscant per tots els modes ruixar la part inferior del pàmpol, que és la vulnerable, ja que en la pràctica els que així ho han fet hi han trobat beneficis positius.

Respecte a la vinificació dels raïms "mildewats" donà algunes explicacions que estan exposades en el text de una fulla que com a Director de la Estació Enològica de Vilafranca del Penadès ha donat a l'estampa, i de les quals ne repartí alguns exemplars, text que per ser de molt interès i actualitat reproduïm a continuació:

Instrucciones prácticas para la elaboración de las uvas mildewadas:

Necesidad de una elaboración esmerada.

Si siempre es conveniente elaborar bien siguiendo los consejos de la moderna Enología, nunca como este año, en que los viñedos han sido tan intensamente atacados por el mildew, se hace preciso no separarse de las prescripciones de dicha ciencia, pues únicamente se podrá obtener de uva defectuosa un vino aceptable, si se aplican gran escrupulosidad y un criterio racional en su elaboración.

Experiencias de años anteriores realizadas con uva defectuosa por esta Estación Enológica y por viticultores de esta comarca que han seguido sus instrucciones; han permitido obtener vinos de tipo perfectamente comercial, de sanidad segura y bien apreciados por el comercio y por el consumidor.

Constitución de la uva mildewada.

La uva de las viñas atacadas de mildew madura en malas condiciones; la pérdida de hojas impide la formación de azúcar en

las proporciones ordinarias, resultando mostos poco dulces y excesivamente ácidos que dan vinos mal constituidos, no sólo con relación a estos componentes principales, sino también con otros menos conocidos; estudios realizados por monseñor Manceau sobre este particular, demuestran la presencia de un exceso de materias orgánicas nitrogenadas en los mostos de uva mildewada, exceso que determina una gran facilidad para la multiplicación de los germenos de enfermedades.

Caracteres de los vinos de cepa mildewada mal elaborados.

Si se siguen métodos de vinificación rutinarios, es posible se obtengan vinos de color defectuoso, turbios u opalescentes, que nunca se aclararán; su gusto será duro, presentando un cierto amargor desagradable y ofrecerán un olor característico nada simpático.

Estos vinos tienen una composición especial análoga a los llamados en el país escaldats (vuellos); la acidez de estos vinos aumenta por formación de ácidos anormales, propiónico, acético, etc., que dan al vino todos los caracteres de la enfermedad. El microscopio revela la presencia de gran número de filamentos o bastoncitos que, agrupados en cantidades considerables, determinan, mirando al trasluz de una botella o vaso, nubecillas características; dichos microorganismos viven a expensas de los compuestos tántricos: por esto desaparece, no sólo el crémor tántrico de estos vinos mal elaborados, sino el acumulado en años anteriores en las paredes de los envases.

Clase de vino que conviene elaborar con dichas uvas.

En la época de la recolección los granos de las uvas contienen sobre su película gran número de microorganismos, unos útiles (levaduras), que obrando después sobre el mosto, son la causa de la fermentación alcohólica, y otros perjudiciales (micodermas, mohos, etc.), que originan enfermedades y defectos en los vinos. Está demostrado que cuando la uva es sana, predominan los primeros y que cuando está averiada, están en mayor cantidad los últimos. Conviene, pues, en este caso,

que en la elaboración intervengan lo menos posible dichos seres vivos poco favorables; a cuyo fin debe procurarse no facilitar su incorporación al mosto; esto se consigue dando la preferencia al sistema de vinificar sin maceración; obteniendo sólo vinos *virgenes*, rosados o blancos, según el color de la uva. Sólo con las partidas de uva tinta más sanas podrá obtenerse vinos tintos, pero en este caso tampoco convendrá prescindir de las instrucciones que para esta elaboración más adelante se indicarán.

Escrupulosidad en la limpieza e higiene.

Si siempre la limpieza e higiene son convenientes en las bodegas, en la vinificación de uvas avariadas es de todo punto indispensable concederles una grandísima importancia. Los locales de elaboración deben ser limpiados y esterilizados a conciencia, así como el material fijo y móvil que se requiere. Una uva defectuosa constituye una materia susceptible de mayor facilidad de infección que si fuese sana. Las operaciones que se deben efectuar para conseguir esta limpieza e higiene, son las generales de todo sistema de vinificación, sólo que en este caso deben ser más escrupulosas.

Cuidados en la recolección.

En la viña debe efectuarse una selección de uva. Teniendo en cuenta que en diferentes viñas y aun dentro de una misma viña *mildewada*, la maduración no se efectúa por efecto de la enfermedad criptogámica toda por igual, será conveniente recolectar primero la más madura y en una o más veces la restante. El aumento de trabajo que supone este modo de proceder con relación al ordinario seguido en otras cosechas, quedará bien recompensado este año con los precios altos de los vinos.

Conviene en la viña efectuar en lo posible el espurgo o eliminación de la parte seca de la uva procedente del ataque del *rot-brun* (*Mildew* del racimo desarrollado). Esta parte seca no aportará la más pequeña cantidad de jugo, antes al contrario; si se pone en contacto con el mosto al aplastarse los granos, se empapará de él, disminuyendo el rendimiento.

Pisado, desrasponado y prensado.

El pisado de la uva deberá efectuarse con la mayor rapidez para reducir el tiempo de contacto del mosto con la parte sólida. Convendrá el desrasponado a mano o con máquina; en años como el actual, las máquinas despalilladoras, pisadoras llevarán ventaja sobre las que primero pisan y después desrasponan; en estas últimas, el escobajo y parte seca que haya quedado en la uva absorberán mosto y le cederán, por virtud de un contacto más largo, mayor número de gérmenes probablemente patógenos. Las pérdidas por absorción del mosto por la parte seca, pueden ser de alguna importancia, según experiencias realizadas por esta Estación Enológica en campañas anteriores de vinificaciones anormales.

Por razones análogas convendrá que el prensado sea rápido.

El mosto del prensado conviene hacerlo fermentar aparte.

Defecación del mosto.

Una vez obtenido el mosto conviene, antes de que fermente, purificarlo en lo posible, separando gran número de sustancias sólidas que están en suspensión y que lejos de favorecer la buena calidad del vino, son tanto más abundantes y perjudiciales cuanto menos sana está la uva; estas sustancias se eliminan retrasando, mediante el gas sulfuroso, el trabajo de la levadura durante veinticuatro o treinta y seis horas, es decir, durante el tiempo suficiente para que dichas sustancias, en virtud de su propia densidad y al amparo de la inactividad de los gérmenes vivos contenidos en el mosto, se reúnan en las partes bajas y altas del depósito; debe trasgarse después el líquido limpio al envase donde ha de realizarse la fermentación, antes de que comience ésta.

La cantidad de gas sulfuroso en nuestros climas, necesaria para producir este retraso en la fermentación, es de 15 a 20 gramos por hectólitro de mosto. Al final de vendimia puede darse el caso de necesitar alguna mayor cantidad. Es preferible emplear un ligero exceso, cuyas consecuencias pueden ser tan sólo de retardar algo más la fermentación sin perjuicio para el vino que se obtendrá, pues aireándolo desaparecerá el gas sulfuroso que sobra, a emplearlo en insuficiente cantidad

que no diera tiempo a efectuar el trasiego del mosto limpio antes de la fermentación.

Maneras diversas de emplear el gas sulfuroso.

Este puede ser empleado bajo una de las formas siguientes:

1.º Quemando azufre dentro del envase que ha de recibir el mosto. Cada gramo de azufre da 2 gramos de gas sulfuroso; este procedimiento es el más económico, pero el menos preciso por los escapes que de dicho gas tienen lugar, salvo precauciones especiales.

2.º Valiéndose de los bisulfitos alcalinos que la ley autoriza. El metabisulfito de potasa al descomponerse en el vino da, próximamente, la mitad de su peso de gas sulfuroso; estos productos deben adquirirse con garantía de su riqueza y de que están exentos de arsénico, cuerpo que los acompaña algunas veces cuando la fabricación no es muy esmerada. Nunca deben emplearse echando directamente los cristales sobre el mosto, sino haciendo su disolución previa.

3.º Utilizando el gas sulfuroso líquido, sistema recomendable para grandes explotaciones; se dosan por medio de aparatos especiales llamados sulfíómetros.

4.º Empleando soluciones concentradas de gas sulfuroso y adicionándolas al mosto en las proporciones que correspondan, según su riqueza, la cual debe determinarse por el análisis. Existe un aparato muy sencillo, el sulfuroómetro Dujardin que permite un dosado rápido y económico por el mismo viticultor.

Cualquiera que sea el sistema empleado debe ponerse especial cuidado en que la incorporación al mosto del gas sulfuroso o de los cuerpos sólidos o líquidos que lo contengan, se haga con gran perfección, quedando bien repartidos por toda la masa.

Corrección de la acidez.

Si la acidez del mosto fuese inferior a 4 gramos por litro, medida en ácido sulfúrico, o lo que es lo mismo a 6 gramos próximamente en ácido tártrico, caso no obstante este año poco probable por la difícil maduración de la uva de cepa *mildewada*, convendría efectuar la corrección de acidez mediante la adición de ácido tártrico. Para conocer si la acidez llega a dicho límite mínimo, es preciso efectuar un análisis; el mismo viticultor puede hacerlo, sin necesidad de acudir a algún Laboratorio, empleando el acidímetro Sallerón de campaña cuyo manejo es sencillísimo de aprender.

Si de la investigación efectuada resultara, por ejemplo, que el mosto tiene sólo 5 gramos de acidez tártrica por litro, para llevarlo a los seis gramos, tendría que adicionarse 1 gramo por litro de ácido tártrico o sean 100 por hectólitro, y además su cuarta parte para compensar las pérdidas que se originan por precipitación de una parte de dicho ácido al estado de bitartrato; en total, pues, 125 gramos por cada grado que se quiere elevar.

Si el vino está destinado a la exportación a países del norte, donde la acidez alta constituye un mérito, convendrá llevar dicha acidez a 7 u 8 gramos por litro.

Con la corrección de la acidez, no sólo se beneficia la fermentación protegiendo el trabajo de la levadura, sino también la calidad y conservación del vino que se obtendrá; este será de color más vivo y estable; su esterificación será mayor y resistirá con ventaja a las enfermedades y accidentes que después puedan ocurrir.

Adición de tanino.

Para hacer desaparecer el exceso de materias albuminoides que tienen los mostos de uvas *mildewadas* se recomienda, al efectuar la defecación, la adición de tanino en cantidades comprendidas entre 15 y 20 gramos por hectólitro. El tanino contribuirá, además, a la mejor conservación del vino. Deben emplearse taninos al alcohol que son los más puros.

Adición de levaduras.

Conforme se ha dicho antes, cuando la uva no es muy sana, la levadura alcohólica no es el único fermento que acompaña al grano, puesto que existen en él otros gérmenes, en algunos casos muy abundantes, que pueden dificultar una buena fermentación. Con una defecación del mosto se eliminan muchos, pero siempre quedan aún en número excesivo.

Es conveniente en este caso adicionar levaduras vigorosas y activas; a tal objeto pueden utilizarse las cultivadas que gunos Centros técnicos preparan, debien

do escogerse, a ser posible, las seleccionadas partiendo de la uva del país, por llevar en sí la seguridad de su aclimatación. Pero operando más económicamente, pues dichas levaduras del comercio suelen ser caras, pueden obtenerse también buenos resultados preparando una levadura madre que cada viticultor puede procurarse por sí mismo para sus necesidades. Para ello, he aquí como debe proceder: algunos días antes de empezar la vendimia, escoja en su finca o donde se encuentren, las uvas mejores por su sanidad, buen aspecto y madurez; como si se tratara de utilizarlas para ser comidas; estrujadas convenientemente, se deja que fermenten, sin separar el orujo, en local cuya temperatura oscile alrededor de los 25º, se airea mañana y tarde dicha masa y se hace la corrección de la acidez si ésta fuera baja. Es conveniente, también, adicionar 15 gramos de fosfato amónico por hectólitro de mosto así obtenido, con lo cual la fermentación se manifiesta más vigorosa. Al efectuar la vendimia general se la mezcla la levadura madre, preparada con los cuidados dichos, de modo que quede uniformemente repartida y a la dosis de un 5 por 100 próximamente. Las levaduras sanas y vigorosas añadidas siguen desarrollándose con preferencia a las naturales que ha aportado la uva no seleccionada y a las bacterias y fermentos nocivos que la hayan acompañado.

Temperatura de fermentación

La levadura para trabajar favorablemente necesita una temperatura apropiada que se aproxime a los 25º y no pase de 33º; no excediendo de este límite que debe apreciarse, no en el medio exterior, sino en el seno de la masa que fermenta, su actividad decrece y lucha en peores condiciones con los fermentos patógenos, segregando, además, productos anormales en detrimento de la calidad del vino; también está probado que una temperatura de fermentación demasiado alta es causa de arrastre juntamente con el gas carbónico, de alcohol, que al estado de vapor a la atmósfera, sin que pueda ser aprovechado. Es, pues, conveniente vigilar la temperatura del mosto que fermenta regulándola cuando es excesiva; en la bodegas grandes consiguiese fácilmente el dominio de la temperatura por medio de refrigerantes, que son máquinas enológicas que dan magníficos resultados en todos los países cálidos; cuando no es posible acudir a estos enses, debe el viticultor intentar sacar el mejor partido posible de la situación particular de su bodega, valiéndose de riegos que con evaporación refresquen el ambiente y origen mayor irradiación de la combinación de aberturas de puertas y ventanas o haciendo que por la noche queden abiertos los locales. Si la fermentación se efectúa en envases pequeños, por ejemplo, en las cubas del país, bocoyes, etc., hay grandes probabilidades de que la temperatura no rebase el límite máximo señalado.

Elaboración de vinos tintos con las uvas más sanas

De querer obtener vinos tintos deben escogerse las uvas que estén más sanas. Se efectuará el despalillado y se añadirá a la uva pisada, por el procedimiento antes indicado que se tenga más a mano, de 10 a 15 gramos de gas sulfuroso por hectólitro de mosto. Este producto enológico que ha de procurarse quede bien repartido, lo decolorará de momento, sin que esta variación deva preocupar en lo más mínimo, porque sabido es que los vinos obtenidos por este método llamado por *sulfuración*, resultan después más subidos de color, siendo, además, más ricos en extracto-seco, en alcohol, en acidez fija y muy sanos. La corrección de acidez, adición de levaduras y la vigilancia de las temperaturas, son prácticas también convenientes.

No se recomienda una maceración muy larga.

Cuidados para después de la fermentación

El local de conservación de los vinos debe ser limpio; los suelos y las paredes deben enbadurnarse con lechada de cal; los cierres de los embases deben ser perfectos una vez terminada la fermentación lenta, y se evitarán los desprendimientos de vino debidos a cualquier circunstancia, porque aparte de las pérdidas que suponen, son un foco apto para la multiplicación de gérmenes perjudiciales.

Si los envases son de madera, para contrarrestar las pérdidas que por evaporación a través de las juntas tienen lugar y

evitar el contacto permanente del aire, se harán los rellenos bastante a menudo; el vino que se emplee para este objeto, deberá ser de buena calidad y de la misma clase que el evaporado.

Cuando empiezan los fríos, debe darse el primer trasiego para separar el vino de las partes sólidas (llas o heces), que se han depositado en los envases. Al llegar la primavera, debe darse el segundo trasiego, sin retrasarse hasta que lleguen los calores, puesto que volverían a quedar en suspensión sustancias y microorganismos que antes, durante el invierno, se han depositado.

Estos dos trasiegos son siempre necesarios, pero, además, sino se vende pronto el vino, deben darse otros.

Reconocimiento de la posibilidad de una buena conservación.

Aparte de todos estos cuidados, si se quiere saber si el vino se conservará sano, es preciso investigar después de la fermentación lenta su acidez volátil y efectuar su examen microscópico. Una acidez volátil baja es indicio de buena sanidad; esta determinación es muy sencilla pudiéndola efectuar cualquier viticultor si dispone del modesto material que para ello se precisa; se sucede lo mismo con el análisis microscópico que requiere cierta técnica en la manipulación del microscopio y en la clasificación de los gérmenes del vino; a pesar de ello esta operación es muy económica en los Laboratorios Enológicos oficiales por regir tarifas reducidas para los viticultores. Aunque las dos determinaciones, la de la acidez volátil y examen microscópico, en muchos casos se substituyen bastando una de ellas, puede darse el caso, tratándose de vinos procedentes de uvas *mildewadas*, de que los ácidos segregados por el fermento sean de la serie de los fijos no elevándose la cifra de la solidez volátil, y, si así sucede, sólo el examen microscópico, que es recomendable efectuarlo sobre el vino en contacto con las heces, puede revelarnos la presencia de gérmenes patógenos que sean un peligro para la conservación del vino.

Al acabar sa notable peroració se oferí a tots els vinicultors en tot lo que faci referència a la vitivinicultura, manifestant que sempre ell i els seus empleats es trobaven disposats a donar compliment a totes quantes observacions i consells demanin els productors.

Els assistents a l'acte premiaren amb llarc picament de mans l'erudit treball del senyor Mestres.

Hem de fer notar, i amb molt greu de part nostra, que la major part de l'auditori estava compost de oients a qui no interessava molt directament el tema de la conferència, els quals tingueren immensa satisfacció en escoltar la docta disertació que posa a gran alçada la vasta il·lustració del conferenciant senyor, Mestres.

Aquest fou obsequiat amb un dinar en el restaurant del Pabelló de Mar, pel Sr. Alcalde accidental, D. Joaquim de Querol.

Miquetes

La cursa de braus

¿No vos sembla, amics, que 'n feu un gra massa? ¿Voleu fer a nostre poble tant disfavor al considerarlo capaç de adaptar-se al flamenquisme que dit espectacle representa? ¿Per ventura Barcelona se la deixa de considerar capital de Catalunya per més que cada dia s'hi aixequin monumentals places de toros? La d'aquí, per sòrt, té caràcter provisionalíssim, i, per lo tant, dintre de poc no en quedarà ni rastre.

Donat per sentat que tots tenim un fatim sentit barbre, malgrat de la bescantada cultura, tenim que soportar ara per ara, i els fets no demostren lo contrari, que cada país en la seva peculiar manera els desenrotlli, mentre els reti-

nements en les multituds no els exerceix i els retirin de les costums.

Els hipòcrites

La falta de sinceritat en els homes és el flagell més gros que s'interposa en la compenetració dels sentiments. Si es té la sòrt de arribar a coneixre la hipocresia de l'amic, és deliciós l'observarlo, el afany de perjudicar al semblant el porta a la excessiva afabilitat, i la hipocresia constant és el vehícol de la seva desmesurada ambició i de les seves mal comprimides gelosies.

Dels hipòcrites un se'n té de guardar més que dels lladres de camí-rat, perquè poden portar pitjors conseqüències que aquells; però la societat castiga als uns i no als altres, i se'ls té que acceptar vulgues que no. Per això és saludable conèixerlos i riure's íntimament de les seves malifetes.

HELIOSCOP

D'allà aon vingui la música vull oir-la. L'esperit em demana la dolça tonada que acaricia... que l'amanyaguí la tendra cançó somniada. Però, que és lluny...! fa tant de Sol...! Quil! a través la plana assolada per a guaitar l'aigua com-bro-lla?

Que la font no broti, que la música ca-lli, si trigo gaire... Tant se val! L'ombra frescal ja em regula el meu cos, i l'esperit té espera... Fa tant de Sol...!

NEREO

Brometa

El postre del disgust

Pobres organitzadors! Pobres taurofils! Tot són obstacles i entrebancs que s'interposen entremig de la bona voluntat de l'Empresa. Quan ja tenien l'escorçador quasi llest, se'ls presenta qui no's pensaven, ordenant que's desmontés una bona part d'ell, puig estava una mica massa assegurat. La cursa de braus es sospèn fins el vinent diumenge degut a aquell bon home que amb cara de pocs amics els mai a desmontar la part més ben construïda del escorçador, segons els tècnics i enginyers de l'Empresa. I, lo més sensible, un brau que en mitg de la fosca nit se escapà, però després, deixant bocanadats als membres de la Directiva. Després de quatre hores i mitja de cursa per entre boscos, els vinticinco o trenta toreros, amb perdó sia dit, que'l perseguíen, conseguiren donarli mort però amb banderilles de foc de fusell i amb espases que maten des de mitja hora lluny: ja veieu si devien ser llargues! Va morir onze hores abans del tracte. Siguent així els altres braus que resten per a la festa tenen dret a reclamar una indemnació per la via diplomàtica; cosa que me sembla que's complirà, pagant als braus amb la mateixa moneda que al primer. Aquests últims no poden queixarse del tot; vuit dies més de vida, abans d'entrar en capella... «Algo es algo!»

Modificació de l'escorçador, compra de un altre brau, indemnació del mort abans d'hora (e. p. d.), i manutenció dels restants durant vuit dies més... Manoi...! Vès quin recarreg tindra la empresa en el pressupost de gastos! Això no val, gent del jolè! Organitzeu una subscripció entre vosaltres per a cubrir el déficit maleit.

Deu vulga que aqueixos inconvenients i obstacles amb que ensopega la culla Empresa, els serveixin d'experiència per a que una altra volta no tinga humor de repetir en nostra vila tan bre i brutal espectacle.

GASPAR VIRELL

Noves regates

El Comité de Vela del Reial Club Nàutic de Barcelona, en vista de que l'organització de regates considerà com no verificada per causa de forsa major la regata entre Barcelona Sitges, que devia celebrar-se el di. 22 del passat mes, ha acordat re-

trila el dia 12 de l'actual, a fi de poguer adjudicar la Copa Marsans.

Aquesta regata es verificarà donant la sortida als balandros davant de l'edifici social del R. C. M. de B., de vent efectuar el recorregut hasta Garraf i d'aquest modo en cas de mal temps podran quedar refegats els balandros en aquest port.

Si l'estat del mar ho permet, una vegada acabada la regata-creuer, es traslladaran tots els balandros a Sitges, en quina localitat i en honor del soci del Club Mr. Carles Deering, en atenció a l'amabilitat amb que fou rebuda en sa finca de Marycel l'anterior excursió, verificaran una regata al triangle.

Sembla que l'R. C. M. de B. té el propòsit de convidar als propietaris dels patches *Xaloc, Ratxa, Horitzó, Gamba i Araucana*, per a que participin en dita regata-creuer.

El Jurat de regates del R. C. M. de B. encara que considerant com no verificada la regata-creuer del 22 del passat, acordà otorgar medalla d'or a don Manel Bru i de plata a don Emili Baldu, patró i tripulant, respectivament, del patch *Eua*, que efectuà la totalitat del recorregut.

Sessions de l'Ajuntament

ORDINARIA DEL DIA 2.

De segona convocatòria, fou presidida pel senyor Primer Tinent Alcalde, don Joaquim de Querol Llopis; concorren els regidors senyors Parera, Carbonell Soler, Hill, Selva, Julià, Mitjans i Bosc.

Llegida i aprovada l'acta de la sessió anterior, s'acorda oficial al diputat a Corts don Josep Zulueta, donantli les gràcies per haver gestionat que'l senyor Director de la Estació Enològica de Vilafranca del Penadès, don Cristòfol Mestre i Artigas, vingués el prop passat diumenge a desenvolupar en públic una interessant conferència de caràcter agrícola.

Es llegeix una comunicació de donya Salvadora Forment, viuda de Soler, rememorant al Consistori tot quant havia fet per a honrar la memòria del seu difunt marit, don Josep Soler Soler, mort darrerament i en ocasió de desempenyar el càrrec de Síndic de l'Illustríssim Ajuntament de aquesta vila.

A continuació el senyor Mitjans pregunta en què s'han emplenat els jornals de peons els comptes dels quals es presenten a l'aprovació del Consistori, contestant el senyor Selva que especialment s'han invertit en l'arregio i neteja dels carrers, passeigs i torrents de la vila.

El propi senyor Selva nega el seu vot a l'aprovació del compte presentat pel constructor del nous carro destinats a la recollida de les escombraries, per considerar que no reuneixen totes les condicions estipulades en el contracte.

Presentat el compte de ingressos i gastos referent a la Festa Major, s'acorda deixar-lo sobre la taula, per vuit dies a l'efecte de que'ls senyors Regidors puguin examinarlo detingudament.

La Presidencia exposa que havent mort el senyor regidor que desempenyava els càrrecs de Síndic i Adminis-

trador de la Plaça Mercat, precisa proveirlos; i a tal efecte proposa es suspengui la sessió cinc minuts a fi de posarse d'acord els regidors respecte al particular.

Reanuada la sessió i pasada a votació la provisió del primer dels referits càrrecs, resulta elegit per al mateix el senyor Carbonell Soler.

A continuació s'acorda que provisionalment, i una vegada més, es culli de l'administració de la Plaça Mercat el exregidor Sr. Carbonell Planas, en vista de que'l senyor Bosch, regidor administrador suplent, es nega a complir bonament amb el seu deure.

Es tracta algun altre assumpte de importància relativa i s'aixca la sessió al cap de una hora de comensada.

Mistos de Valencia

Hem arribat a un punt amb els mistos de Valencia que boi no hi ha prou paciència per lograr d'encendre'n un.

Com més un rasca, pitjor, perquè'l rascador es gasta i una de dos: fuig la pasta o s'estripa el rascador.

I quin paper fem nosaltres? Per sortir de l'entrebanca ens arribem a l'estanc i ens diuen que no n'hi ha d'altres.

I no hi ha cap més dilema: avui per poguer encendre heu de venir a comprendre que boi resulta un problema.

Sinó, les proves: fumeu, perquè us agrada fumar, i comenceu a rascar: Encendreu, o no encendreu.

Vos desperteu a les nits; voleu llum... perquè convé; probareu d'encendre, bé: Segur que us cremeu els dits.

I encara no és això sols: Com que un encén boi dormit a més de cremarse el dit pot calar foc als llençols.

Abans, tots els que venien haventhi el mateix consum: feien plorar els ulls de fum, però sempre s'encenien.

Ara... tot és diferent; progressar és nostre lema i progressem... i un se crema, però el misto no s'encén.

I alabem la nostra ciència! quan tot lo que sabem fer, quasi quasi que ve a ser com els mistos de Valencia.

EMILI



Dietari de la vila

DISSAPTE

La Companyia Casals-Cazorla posa en escena al Teatre de El Retiro l'interessant drama de l'Adrià Gual *Misteri de dolor*.

DIUMENGE

L'Empresa de la cursa de braus anuncia que per causes agenes a sa voluntat queda sospesa la *corrida* que havia de tenir lloc avui.

Aquesta matinalada a l'anar a ser traslladat del caixó al corral, un dels braus destinats a la cursa desfa la valla del corredor i fuig, anant carrer d'Espanya avall, i ja a la Ribera emprén la direcció del Vinyet.

Uns quants anaren en sa persecució mentre s'avisava al senyor Alcalde, qui ho posà en coneixement de la Guardia Civil i Somatent de aquesta vila i autoritats dels pobles veïns.

Entre les masies de *Els Cucons* i *El Cars*, del terme de Sant Pere de Ribas, el brau fou ferit greument per un tret engegat pel nostre amic en Miquel Riera, individu del Somatent, i rematat a trets per altres que formaven el grup.

La bestia és conduïda al Escorxador, sense que, per sort, s'hagi tingut que lamentar cap desgracia personal.

El distingit enginyer agrònom, Director de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penadès, ribatà il·lustre, D. Cristòfol Mestre Artigas, dona en la Casa de la Vila la conferencia agrícola de que en altre lloc de aquest número ens ocupem extensament.

Es reprenen les sessions de Cine en el «Prado Suburense», amb l'aditament de variades atraccions; vegeten les sessions de tarda i nit molt concorregudes.

Al Teatre del Retiro a la tarde s'representa l'interessant drama de monsieur Bataille «La Verge boija», i a la nit la xmosa producció de l'Iglesias «La noya maca» i la sarsuela «Permètim», obres amb les que finiquita la temporada la companyia de declamació Casals-Cazorla.

Entre l'element jove de la societat «Pabellón de Mar» s'organitza una vetllada ballable, amenitzada amb el «Quinteto Mozart», que resulta bastant lúida i animada.

DIBUJOS

Afanyosa, la gent, de menjar carn del toro mort a trets el dia avans, la taula expendedora de la mateixa, que se ha obert a la Plaça Mercat, es veu assetjada de compradors; resultat aquella molt del gust del públic.

DIJOURS

Aquesta matinalada, després dels corresponents trons i llamps de rúbrica, cau un fort ruixat, de curta duració, amb barreja de pedra; la que, per sort, no ha malmès més els vinyars, refrescant en cambi la temperatura.

Comença en nostra Parroquial Iglesia la novena que cada any la colònia cubana dedica a la Verge de la Caritat del Coure, quina imatge's venera en l'altar del Remey.

DIMECRES

Una forta nuvolada de mitxjorn, cap a dos quarts de set del matí esclata en fort xafec que converteix en riera's tots els carrers de la vila.

Tenien lloc en nostra Parroquial Iglesia solemnes honres fúnebres a la memòria del nostre plorat amic D. Josep Soler Soler, regidor Síndic que al morir era de nostra Corporació municipal.

Occupa el seu lloc en el Presbiteri el Il·lm. Ajuntament, que és representat pel Srs. Alcalde accidental, D. Joaquim Querol; segon Tinent, D. Josep Parera; regidors D. Sebastià Carbonell Soler i D. Josep Selva i Secretari, D. Salxador Llopis; fent costat a la primera autoritat popular el Sr. Jutge municipal, D. Josep Ferrer Robert.

A l'igual que va acontèixer en l'acte de l'enterro, la piadosa cerimonia es veu concorregudíssima, resultant altra palesa demostració de la consideració i aplec en que's tenia el finat.

BALUART DE SITGES reitera a la seva afligida esposa i fills el testimoni més sincer del seu condol.

En els Col·legis públics i privats es donen per acabades les vacances, representen les tasques escolars del curs 1916-16.

Acabada la veda de la caça, es comencen a sentir engà i enllà trets de escopeta, indicadors de que'ls aficionats a tal sport es dediquen amatents a la seva diversió favorita.

En espera de que pugui dedicar-se a la pesca del «brou», la gent de mar comença avuy les seves tasques amb l'art anomenat de «la vaca».

En el Santuari de Nostra Senyora del Vinyet; reben la benedicció nupcial, de part del Sr. Regent de aquesta parroquia, Dr. Xercavins, l'estimat jove compatriota D. Josep Escapa Soler i la simpàtica i apreciada conveïna donya Dolores Llauredó Freixas; apadrinantlos D. Pere Montané Fals i D. Sadurní Llançó Giral.

Acabada la religiosa cerimonia, els invitats passen a l'«Hotel Milanesa», ont són obsequiats amb un esplèndid lunch; surtint seguidament els nuvis en viatge de noces cap a Montserrat i altres puuts, fins el proper dia 8, en que han d'embarcar en el port de Barcelona a bordo del trasatlàntic «Valbanera» en direcció a Santiago de Cuba.

Felicitem coralment als rescent desposats, desitjantlosi una ben duradera lluna de mel, a la vegada que transmetem als seus familiars la nostra més sincera enhorabona.

DINOUS

Els carruatges de lloguer de les Agències són tots utilitzats per a assistir al gran Concurs Hípic que's celebra a la propera població de Vilafranca amb motiu de la seva Festa Major.

DIVENDRES

Els peons municipals se ocupen en la construcció de passos empedrats en els carrers afluent a Cap de la Vila.



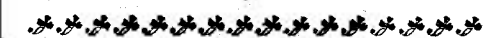
Foot-ball

Diumenge tingué lloc en el camp del Racing F. C. un partit entre l'3er. team de dit Club i el 1er. del *Suber F. C.*

Des de bon començament ja va notar-se la superioritat del primer, que dominà durant tot el partit, marcant dos preciosos «goals» entrats per Pérez i Sabater. Els de l'altre no pogueren marcar-ne cap.

L'ànima del partit fou el porter del team vençut, Sr. Gene, que jugà colosalment, salvant al seu equip d'un gros descalabre. El team vencedor estava compost per: En Puignau, Fenfría, Sabaté, Rosés, Planas, Alexandre, Trulls, Camps, Vives i Pérez.

En el nou camp de l'*Atletic* tingué lloc un partit entre una selecció del 1er. i 2on. team de dit Club i el nou team del *Sporting*, logrant aquè la victoria per 3 goals contra l'Eren. els vencedors: Cuatreca ses, Marcé, Raventós, Junyent, Amposta, Argenté, Hill, Barrachina, Mora i Milà.



Noves varies

El producte donat pel «Tir de Colom» celebrat durant els dies de nostra dansa Festa Major, és de 764 pessetes; de què quantitat se n'ha fet carree el Sr. Treballer del Patronat per a la Beneficencia local de Sitges, D. Rafael L'opart Ferrer.

CALÇAT de totes classes — a PREUS ben REDUITS Especialitat en el calçat fet a mida — Carrer de Sant Pere, n.º 21 —

Per a aquesta nit estava anunciat; en el Teatre del Retiro la representació de la preciosa obra lírica *Maruza* i en el del Prado Suburense la reaperició de la tan aplaudida canzonetista *Bella Carmela*.

En el propi Teatre del Prado Suburense hi trevallará demà, diumenge, a la nit, la famosa dançarina *Tórtola Valencia*.

En l'«Hotel Milanesa» són esperats, properament:

40 excursionistes de la societat Carigó del Clot; 150 del Club Gimnasta de Tarragona i 200 del Orfeó Gracienc.

Teresa Raventós Olivella
Comadrona

Ex-alumna del Hospital Clínic.
i y aprobada con Real Título

Se ofrece al público en general para todos los actos propios de su profesión

Calle Tacó, 10 SITGES

IMPRESA SANTACAN: PARELLADAS, 9

— TELÉFONO 367 —

PRECIO FIJO

CASA BARNET

Teléfono 314

Puerta del Angel, 6 y 8 - BARCELONA - Puerta del Angel, 6 y 8

Esta casa, que es la preferida en Barcelona del público elegante por ser la más atrevida en los géneros de novedad, continúa con verdadero EXITO la GRAN LIQUIDACIÓN en todas las secciones, donde el público ha podido juzgar que siendo una casa seria, lo que anuncia es cierto.

Todas nuestras importantes colecciones en LANAS, SEDAS y GÉNEROS BLANCOS, a PRECIOS SIN COMPETENCIA

Banc de Vianova
CAMBRA DE SEURETAT

Instalada una nova secció de compartiments de Caixes de lloguer en la Cambra de Seguretat construïda de poc; queden a disposició del públic per a guardar títols, documents, joies i demés objectes de valor, amb arregio a la següent tarifa:

Model n.º 1	6 mesos, ptes. 15;	un any, ptes. 25
» n.º 2	6 » » » » 20;	» » » » 30
» n.º 3	6 » » » » 30;	» » » » 50
» n.º 4	6 » » » » 35;	» » » » 70
» n.º 5	6 » » » » 50;	» » » » 80

L'arrendatari podrà practicar-hi les operacions que li c'nvinguin durant totes les hores de despatx: Es les oficines del Banc enteraran de les demés condicions que regularitzen aquest serv.

VERDILLO
Sustitut del SULFAT DE COURE

— MES ACTIU : MES EFICAC : MES ECONOMIC —

Arruixa completament els pàmpols i els raims

DIPOSITARI A SITGES:

GAUDENCI MIRABENT : Cap-de-la-Vila

Espaciosa TIENDA
PARA ALQUILAR

situada en uno de los puntos más céntricos de la villa, de inmejorable aspecto interior y exterior, de condiciones excelentes para establecer en ella cualquier industria o comercio y de alquiler relativamente muy módico.

En la Administración de este periódico darán razón de dónde pueden dirigirse los interesados para obtener más detalles sobre el asunto; advirtiéndose que es inútil presentarse para concertar, si se carece de buenos informes.

**SELLOS de cautxú,
de goma i de metall
Tampons
Fetxadors
Numeradors**
9, Parelladas, 9

Camiseria y Borchateria

32. BOQUERIA, 32

• **LA CAMISERIA** •

GRAN ASSORTIT

en

camisas, corbates, mocadors
y tots els articles pertanyents al ram

La Camiseria que ven més barata
Especialitat en camisas a mida



Maquinas SINGER

para coser y bordar y para toda
clase de Industria en que se em-
plea la costura.

SE CEDEN TODAS LOS MODELOS A
250 pesetas semanales

PIDANSE CATÁLOGOS ILUSTRADOS
Las han Industriales, Domésti-
cas, Rotativas, Oscilantes, Vi-
brantes y Familiar reciproca.

Representante en Sitges :

JOSE SELVA: Calle Augua, 4

en donde encontrarán, como siempre, toda clase de
piezas, agujas y demás accesorios exclusivamen-
te para las acreditadas máquinas de la CASA-SINGER

GRAN CASA BASTIDA

18, PASSEIG DE GRACIA, 18 : BARCELONA

Sastreria sistema Nort-Americà

Trajos fets amb tanta perfecció com els de mida i amb
teles superiors a 10, 15, 20, 25, 30 i 35 els més superiors

Pantalons a 2'95

Ermilles fines . . a 2'95

Berrets de palla. a 2'95

El nostre sistema de vendre a migrat benefici, resulta amb més ventatja ara amb les
grans rebaixes establertes, les quals sostindrem durant la guerra, amb el doble
fi de donar treball als nostres obrers i economies al públic.

**Preus incompatibles en les demés Seccions de
Camiseria, Genres de Punt, Gorres, &**



HORES DE VENDA : de 9 a 7 i mitja de la tarda.

Variats regals als compradors segons sa compra

ES PERFUMA A QUI HO SOLICITI

**VINOS de todas clases
de cosecha propia**

Bodegas LA SITGETANA de Juan Magrans

DESPACHO:

Calle de Aragón, 339, chafán a Bailén, BARCELONA

Moscato dulce y seco • Milvasia de Sitges superior

VINOS

Tinto • Clarete

Rosado • Vinagre

LAMPISTERIA DE LLUIS MARCET ESTEBANELL

ELECTRICITAT

Completes instalacions de llum eléctrica, teléfans, ventiladors,
timbres, para-llamps, etc. Variat assortit de aparells per a
electricitat i bombetes marca MARCET (fabricació especial).

Materials de tota classe concernents al ram de Lampisteria.

Carrer de Sant Pere, num. 11 : SITGES (Catalunya)

encarrecs ràpids a preus baratíssims

RECADER de Sitges

a Vilanova i Geltrú

Josép Rull Calvét

— L'ESPARDENYER DE VILANOVA —

Sitges : Major, 42

**Prempsa pera vi,
de ferro, usada**

se'n comprara una a preu módic.

Darán raó: en aquesta Imprempta

Mata mosques "DAISY"

Una sola caixa les mata a milions

Representant a Sitges:

Leandro Carbonell

— 12, Sant Pere, 12 —

Recader de Sitges

a Vilanova i viceversa

a càrrec de Jaume Raventós Pagés

S'ofereix al públic per a servir
ràpidament tota classe d'encarrecs
entre les dugues poblacions.

SITGES: carrer de Jesus, núm. 16.

Impremta de J. Santacana

Teléfono 367

Lacres de tots colors; Llibreria Santacana

Lapis tinta bons i barats: Parelladas

Gomes borradores: Llibreria J. Santacana

Pissarres pedra i de cartró: Parelladas

9, Parelladas, 9: SITGES