



4. Esquema del mecanisme d'un molí fariner (extret del llibre "Els molins fariners")

moli en lo hedificar dit moli y en sos aparatos com consta la present llicencia ab acta rebut en poder de francisco simon notari de gerona als 3 de las chalendas de August del any 1330 La qual es ab pregami nombrat de N.75 lo qual acta te aquesta.

El molí del Celrà degué mantenir la seva activitat fins a primers del segle XX, quan el molí de la Creueta es convertí en una pròspera farinera, coneguda com Ntra. Sra. Auxiliadora.² El sistema de mòlta de les farineres basat en el sistema austrohongarès de cilindres, augmentà el rendiment del blat, la quantitat mòlta per jornada i la qualitat de la farina, ja que els diferents processos separaven la farina del segó. La seva proliferació va suposar la fi de la majoria dels molins bladers, que s'abandonaren o en

alguns casos subsistiren per la mòlta de civada i menjar pel bestiar. Jordi Bolós i Josep Nuet, en el seu llibre "Els molins fariners"³ defineixen l'àrea d'influència d'un molí fariner pels pagesos del seu entorn, condicionat pel temps de desplaçament del mas al molí, que no havia de superar l'hora de camí. Al municipi de Quart, a més del molí del Celrà es coneix de l'existència del molí de la Creueta des de 1782 i el molí de can Cartellà. El transport del blat al molí es solia fer amb "matxos" i normalment es molia una quartera de blat (60 Kg), no més sovint d'un cop a la setmana, ja que a les cases de pagès es coïa el pa per tota la setmana. Per regla general el pagès recollia d'una setmana per l'altra el sac de farina, a menys que no hagués d'esperar torn.