

LA FEINA DEL BATRE A LA SEGARRA

Arribem al juliol (l'any és el 1950) i ja s'ha acabat la sega, les garbes ja estan plantades al tros i s'ha de pensar en **batre**. L'era ja la tenim a punt després que a l'octubre i novembre vam **empallotar-la** i, quan plovia l'anàvem **curruntant** perquè agafés **solera** i l'argil·la que la cobreix quedés ben compactada.

La setmana passada, el pare em va fer **raure** les eres. En aquestes contrades nostres, on les finques estan molt disperses, cada terreny té la seva era i així t'estalvies de tragar les garbes d'un tros a l'altre.

Mentre jo les raurava, el pare collia els **granel·lons** de vora les eres i es dedicava a fer les escombres, posava els **estaquirot**s al carro, els bastiments als **curros**, portava **barrals** de bassa a l'hort, lligava tomateres i arreglava els **empelts** d'ametller, empeltats el mes de maig.

Finalment, ja arribat el dia 10: Sant Cristòfol, dia en que tradicionalment es comença el batre a les nostres terres.

Aquests són dies molt pesats, perquè és una feina que va a "preu fet": comences de bon matí anant a buscar les garbes al tros i acabes al vespre portant el gra a casa.

Sobre les tres de la matinada, "sona el despertador", és a dir el pare em desperta, (ell considera que amb 14 anys, ja no sóc cap nen com per dormir fins tard), mengem quatre ametlles torrades i un tros de xocolata acompanyat d'un vas de llet per a mi i un **cigaló d'aiguarent** pel pare i anem cap a l'estable on guarnim les mules i les enganxem al carro. Mentre el pare mena les mules, jo com que de son en porto proua, em poso a la **bossa del carro** a dormir.

Arribem al tros que encara no s'hi veu i comencem a carregar les garbes. Jo, amb la **força de dos pollegons**, vaig tirant les garbes al pare que, dalt del carro, les va apilant. Aquesta és tota una tècnica ja que s'han de posar de manera que n'hi càpiguin com més millor, però sense que caiguin pel camí. S'ha de tenir en compte que, com més garbes puguis carregar d'una tirada, menys viatges et tocarà fer del tros a l'era. Hi ha homes que estan tan orgullosos de la seva tècnica en carregar les garbes que el diumenge es deixen el carro carregat davant de casa perquè tothom quan vagi a missa el pugui veure.

Quan arribem a l'era en Josep i la mare, ja hi són. (En Josep és l'home tercer, que ens ajuda en el batre).

La mare, que ens porta l'esmorzar, i en Josep, es posen a **estendre**

mentre el pare i jo anem a fer un altre viatge de garbes.

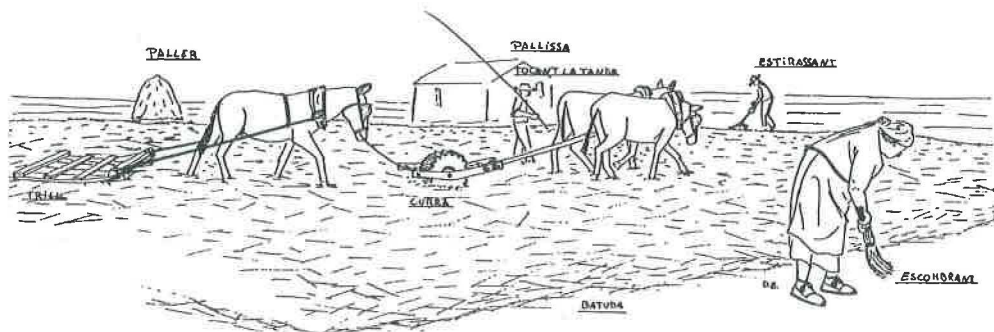
Quan acabem aquest segon viatge i mentre el pare desenganxa les mules i els hi dona menjar, el Josep, la mare i jo acabem d'estendre. Les garbes que estan **lligades amb fus** no costa gaire, perquè ens limitem a desfer el nus i a escampar-les, les que estan lligades amb **vencills d'espert** hem d'anar amb més compte perquè els vencills s'han de guardar. Quan acabem ens posem a esmorzar: un bon plat de sopes bullides amb un ou i samfaina amb llonganissa de tupina, llomillo, o costella i alguna truita d'espínacs o carbassó i ceba.

Després, sense perdre massa temps, enganxem les mules al **curro** i a la **curra** i amb el **trill** o les **escaletes** i en Josep es posa a tocar la primera **tanda** perquè no s'ha aixecat tan aviat i nosaltres aprofitem per a dormir una estona. La mare, mentrestant, se'n va cap a casa a preparar el dinar i arreglar les bèsties.

Acabada la primera tanda, en Josep ens crida per **girar la batuda**. Quan acabem de donar-li el **tomb**, el pare es posa a tocar la segona tanda i el Josep i jo ens posem a dormir una hora més, que des de les tres del matí que la rondo i no em costa gaire tornar a agafar el son. El Josep, però, primer es treu la petaca i el llibret de paper de fumar de la faixa i es fa un cigarret ja que a l'era, amb tota la palla i el gra sec que hi ha, és una temeritat.

Passada l'hora, el pare ens crida per fer la segona girada a la batuda i llavors em toca a mi fer la tercera tanda mentre el pare i en Josep arreglen la palla a la **pallera** o al **paller**.

Es nota que el dia avança, el sol ja comença a picar i les mules cada vegada van més lentes i si no faig córrer la **xurriaca**, no hi ha manera de que les mules caminin lleugeres i donin com més tombs millor a l'era perquè la palla es vagi trinxant i les espigues desgranant. D'aquesta



manera va passant l'hora que és, més o menys, el que tarda una tanda. El pare m'avisava que vagi més a poc a poc a girar la batuda perquè la cosa està en separar el gra de la palla o que el gra es vagi assolant i quedi ben destriat de la palla.

Mentre el pare i el Josep acaben de girar la batuda, arriba la mare amb el dinar i jo aprofito per desenganxar les mules, els hi dono l'aigua, el pinso d'ordi i la pallada.

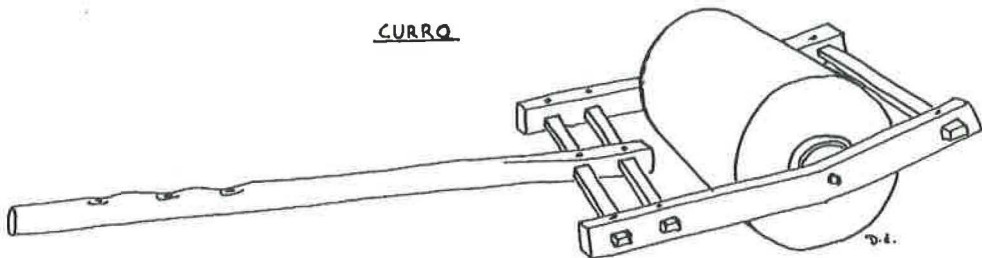
Quan les bèsties ja mengen, comencem nosaltres: escudella i carn d'olla i conill amb suc; per beure, aigua de la cisterna i vi, amb el **porró garber** i també de la bóta que el Josep ha deixat a primera hora penjada al sol perquè, segons ell: com més calent és el vi, més bo... (sobren comentaris).

En acabar de dinar toca la "tanda de torrar". Aquesta és la més pesada perquè a les nostres terres, a les tres de la tarda el sol és capaç de torrar-ho tot i si hi afegeixes la "nyonya" de després de dinar, el goig és complert. Sort n'hi ha que normalment són el pare o el Josep els qui la fan i jo puc fer una mica de migdiada. Avui fa la tanda el Josep i, només engegar, comença a cantar. Segons ell, cantar després de dinar és una manera de començar la tarda amb bon peu i, de passada, treure't les ganes de fer una becaïna.

Després de quatre o cinc tandes, depèn del torrat que vagi, ja **tenint palla**, el pare em crida, dexenganxem les mules i ell comença a passar el **rampill**. Per fer això s'ha de tenir molta pràctica perquè la gràcia està en agafar la palla que queda a sobre i deixar el gra. Si claves massa el rampill arrossegues el gra i com diu el pare "mal negoci", per això poques vegades m'ho deixa fer a mi.

Mentre el pare va passant el rampill atansant la palla, el Josep, amb la **forca pallera** la va tirant a la pallissa mentre jo la vaig amuntegant a dins. Quan la pallissa està plena, la palla que sobra, l'amunteguem fora de l'era perquè els pallissaires l'**embalin** i se l'emportin amb els camions.

CURRO



Quan només s'ha d'amuntegar és més fàcil, ja que només s'ha **d'arrebossar** amb el rampill i amb el **diable** tirat per la mula, només s'ha de treure fora de l'era i aviat s'ha enllestit.

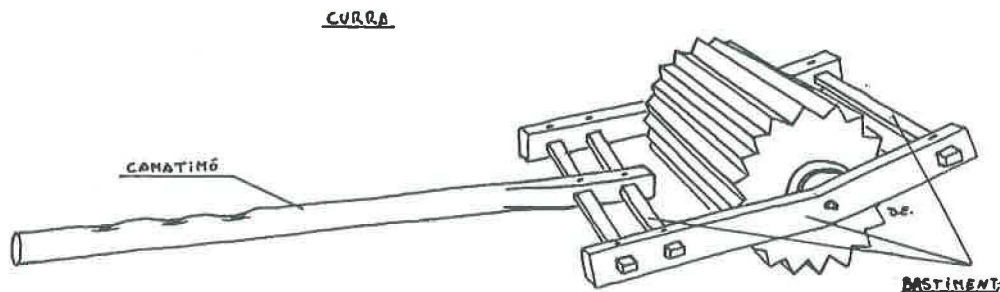
Aquest any, com que de palla n'hi ha prou, el que farem però, serà guardar-ne una part en un **paller ben enfangat**, per poder vendre-la a l'hivern o a la primavera, això l'any que no s'ha d'estalviar perquè si la collita no pinta massa bé, s'ha de guardar tota la que es pugui per tenir menjar per bèsties per tot l'any.

Sobre les 5 de la tarda, quan el sol ja no pica tant, arriba la mare amb el berenar i amb el Joan i l'Anna, els meus germans, i el Jaume i el Ramon, els meus cosins de Barcelona, que han vingut a passar l'estiu a casa de la iaia. Per mi comença la gresca, deixo la forca i ràpidament ens emparrem tots plegats dalt de la pallissa per jugar una estona, però el pare aviat troba feina per a tothom, els petits, el Joan i el Ramon, a escombrar el blat de l'era, i els grans, l'Anna, el Jaume i jo, amb l'**estiràs** hem d'anar **arrebossant** el gran cap al mig de l'era o cap a la vora, on passi més vent.

Quan tot el voltant de l'era està arroplegat, enganxem la mula a la **dolça** i comencem a fer els munts per a **desembollonar, ventar i traspalar**.

Ara si que hi ha feina per tots. El pare i el Josep agafen les **triances** per aprofitar les últimes bufades de vent seré o el començament de la marinada per desembollonar.

Avui es pot fer bé perquè l'aire bufa però no massa fort. El problema és quan no bufa perquè no hi ha manera de fer net; ens podem passar una hora plantats al mig de l'era esperant que corri l'aire o bé hem d'acabar arraconant els munts i esperar un altre dia. Això és el pitjor perquè com estigui molts dies sense fer vent es poden acumular tres o quatre batudes a l'era i llavors la feina es retrassa molt.



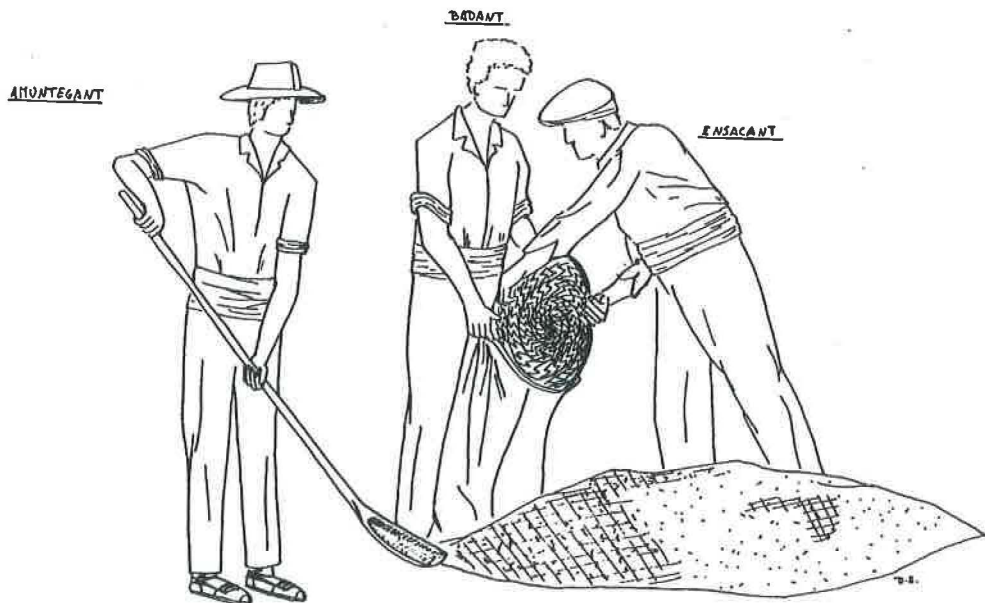
Mentre bufa el vent, el pare i el Josep **venten** i nosaltres **estirassem** i escombrem l'era tot pregant que no giri el vent perquè llavors hauríem de canviar els munts a l'altre costat de l'era.

Quan el vent bufa airós i amb les forques enlaire la palla i el gra tot barrejat, veus com el vent s'emporta la palla i el gra cau pesarós als teus peus. Si no, torna a caure tot barrejat i no hi ha manera de fer net, llavors millor deixar-ho córrer i aprofitar per anar a berenar. Avui toca amanida d'escarola, olives, ceba, tomàquet i pebrot, pernil salat, llonganissa seca i donegal, blanc o negre.

Finalment, quan ja està separada la palla més grossa només queda el **boll** que, amb les **trianses** al peu del **coll del boll**, el Josep i jo anem fent passar cap al coll mentre el pare, amb la pala hi **traspala** el gra fins que ja està a punt **d'arerar**, llavors, planta la forca i enganxa **l'arer**; el Josep li va tirant el gra amb el **cabàs** i jo vaig **balejant** amb l'escombra de granellons els **graspillons** i el **copellut** que queden al peu del munt.

I per acabar ensaquem el gra. Mentre jo **bado** el sac, el Josep omple la **mesura** i el pare l'aboca al sac: **quatre mesures de tres-quartans** per sac (55 Kg. de blat si el gra és bo i no està **migrat**).

Ja fa una bona estona que ha arribat el senyor Puig, l'amo de la finca, de la qual nosaltres en sòm els **mitgers**. Un cop el gra està



ensacat, arriba el moment de les participacions, tant per l'amo, tant pel mitger, segons els tractes, la majoria de vegades tancats amb una encaixada de mans que era més vàlida que una escriptura. El 15 d'agost, Festa de la Mare de Déu, és l'últim dia que, tant per part del parcer o mitger, es pot demanar revissió del contracte, o si no queda prorrogat amb les mateixes condicions per un any més.

Per a nosaltres els tractes són a partir, meitat i meitat, normalment el **parcer** va a 2/3 parts o bé a 1/4 part, depen del tracte.

Enguany, el gra és força **granat**, per això, de 300 garbes, en tot el dia n'hem tret 14 sacs.

Mentrestant, la mare i l'Anna, amb l'**agulla saquera i el fil d'empalomar** aprofiten per repassar els sacs que estan descosits o foradats per algun que altre ratolí i, el Jaume i el Ramon, amb l'**estiràs**, treuen el **coll de boll** i escombren l'era per deixar-la a punt per demà al matí.

El Josep li comenta al pare que aquest any anirem bé en la temporada de batre perquè els dies són secs i el vent és generós, sinó, com els dies es comencin a ennuvolat, per més tandes que facis, no hi ha manera de fer palla, les espigues no es desgranen i la palla no es trinxa, llavors la cosa es complica, ja que la palla trinxada i esponjosa és imprescindible per a poder donar menjar a les bèsties durant tot l'any. El més fotut però és quan es comença a formar algun núvol d'aquells negres i, tot d'un plegat, es gira el vent del costat de la boirada i en un no res cau un patac d'aigua que com no tinguis temps d'arroplegar la batuda, perquè t'enganxa abans de trinxar la palla, ja tens la panada feta. Si després fa sol i vent, no passa res, però si els dies ennuvolats duren massa i no es pot assecar el blat es grilla i llavors perds tota la batuda.

Cap al tard, quan el sol es comença a pondre, enganxem l'escalé al carro i ens posem a carregar els sacs. Primer carreguem els del senyor Puig, que són els que haurem de deixar a casa seva.

Això em toca una mica el nas perquè, no sé per quina raó, totes les **botigues** estan posades, com a mínim, a un trebol d'alçada de manera que mentre jo dono els sacs des del carro, el pare i el Josep se'ls han de carregar a l'esquena i pujar-los, escales amunt fins a deixar-los als **casals**. Avui hem omplert el casal del gra més granat que serà el que farem servir per la sembra de la tardor.

VOCABULARI

AGULLA SAQUERA.— És grossa, corbada, cilíndrica en el cap i aplana en la punta, amb el cos prou gros per cosir amb cordill la tela dels sacs.

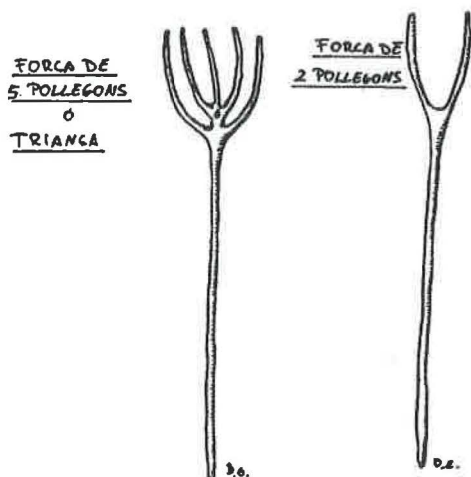
ARER.— Veure ERER.

ARREBOSSAR.— Fer córrer el gra amb l'estiràs.

ASSOLAR.— Fer que el gra quedi sota la palla per a poder-lo destriar.

BADAR.— Obrir el sac ben obert perquè el gra, el que s'hi vulgui tirar, entri sense dificultat.

BARRALS.— Recipient cobert, fet de fusta que s'utilitza per a transportar-hi líquids. La tapa porta un forat tapat amb un tap de fusta.



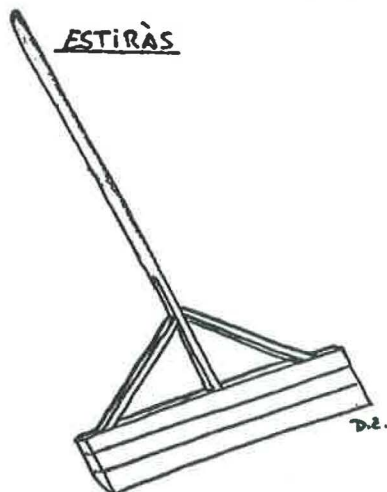
Normalment s'hi portava els excrements de les persones o bèsties que servia per adobar els camps.

BALEJAR.— Escombrar les restes de palla que cauen al munt del gra a l'arerar.

BATRE.— Xafar el cereal o el llegum per separar el gra de la palla. Generalment es fa fent passar la *curra* o el *curro* i el *trill* per sobre les espigues prèviament escampades sobre l'*era*.

BATUDA.— Conjunt de garbes posades a l'*era* per a *batre-les*.

BASTIMENT DE CURRO O CURRA.— Peça de fusta que s'acoplaven al *curro* o la i serveix



per enganxar els tirants de les mules que els fan rodar.

BOIRADA.— Núvols de tempesta que normalment es formaven a la part de llevant i descarregaven aigua en punts molt concrets.

BOLL.— Pellofa, a vegades amb arestes, que cobreix el gra de blat i altres cereals.

BOTIGA.— Espai de la casa on s'hi guardava el cereal. S'havia de tenir molta cura que les parets i el terra fossin molt seques i sense humitats perquè sinó, el gra es feia malbé.

BOSSA DEL CARRO.— Plataforma situada sota la base del carro, que servia per donar més cabuda de càrrega al carro.

CABÀS.— Recipient d'espart o fulla de palma de forma ovalada.

CASAL.— Compartiments de la *botiga*, fets normalment d'obra o de fusta i que servien per a guardar les diferents varietats o qualitat de cereals.

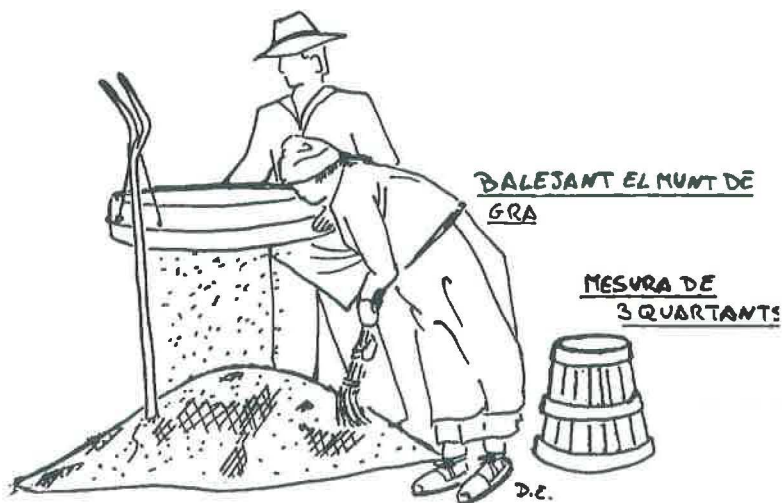
CIGALÓ.— Copeta de licor.

COPELLUT.— Grans de cereal que no s'ha després de la pellofa o pela que l'envolta.

COLL DE BOLL.— Veure Coll de Palla.

COLL DE PALLA.— Cadascun dels munts de palla que es formen damunt l'*era* en *ventar* el gra per l'acció del vent que se'n porta la palla i l'amuntega.

ARERANT



CURRA.— Peça rodona cònica de pedra estriada, que serveix per a batre els cereals i lleguminoses i per esterrossar el camp.

CURRO.— Peça rodona cònica de pedra que serveix per a desgranar les espigues.

CURRUNAR.— Acció de xafar, en fer correr el curro, per compactar fort la terra.

DESEMBOLLONAR.— *Ventar* el blat amb les *forques* de molts pollegons, per separar del gra el *boll* o palla més petita.

DIABLE.— Peça de fusta composta d'un travesser d'uns dos metres amb tres pues i un mànec i dues anelles laterals on s'hi enganxa un animal de tir i serveix per transportar la palla.

DOLSA.— Instrument consistent en una peça plana de fusta molt ampla, amb un mànec curt enmig i dues anelles laterals per a enganxar-hi un animal de tir i serveis per amuntegar el gra a l'era.

EMBALAR.— Compactar fortament la palla i lligar-la generalment amb alambre perquè sigui més fàcil de transportar.

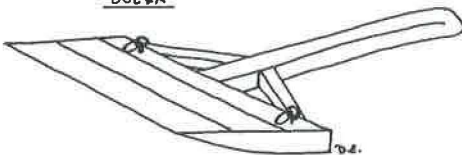
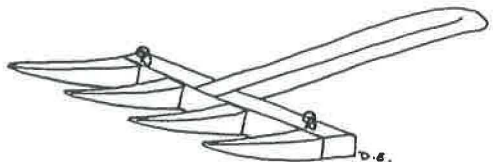
EMPALLOTAR.— Posar palla damunt de l'era, entre els mesos d'octubre o novembre perquè l'argil·la de l'era no es faci malbé pel gel i la pluja i es pugui currunar bé per compactar-la.

EMPELTAR.— Ajuntar en una branca o soca d'un arbre una part d'un altre arbre proveït d'una o més gemes, de manera que quan aquesta branca nova broti, es produeixi la varietat de fruits escollida.

ENFANGAR EL PALLER.— Posar una capa de fang sobre el paller, de manera que quan aquest estigui sec quedi ben compacte i eviti que la palla es mulli i es faci malbé.

ERA.— Espai de terra, generalment rodonenc, de 10 a 30 metres de diàmetre, on s'hi ha sobreposat un gruix d'argil·la compactada per a

DOLGA

DIALE PER TREURE PALLA
(TRACCIÓ ANIMAL)

fer-hi una bona pavimentació de manera que la terra no es desprèn i damunt el qual es posen els cereals per *batre'ls* i separar la palla del gra.

ERER.— Garbell gros, de 4 o 5 pams de diàmetre. Antigament estaven fets de pell i ara són de planxa metgàlica. Està provista de forats, de 8 mm pel blat i 10 per l'ordi. Aquesta es col·loca damunt una forca a favor del vent i serveix per a porgar els cereals damunt l'*era* després de la batuda.

ESCALETES.— Conjunt de fustes en forma d'escales i provistes d'unes punxes de ferro que servien per a trinxar la palla.

ESTAQUIROTS.— Cadascuna de les barres llargues i acabades en

punta que es posen verticals a les parets del carro anomenades estabanares, per augmentar-ne la capacitat i la llargària, tant al davant com al darrera, quan s'han de tragar garbes o feixos.

ESTENDRE.— Escampar les garbes damunt l'*era* per *batre-les*.

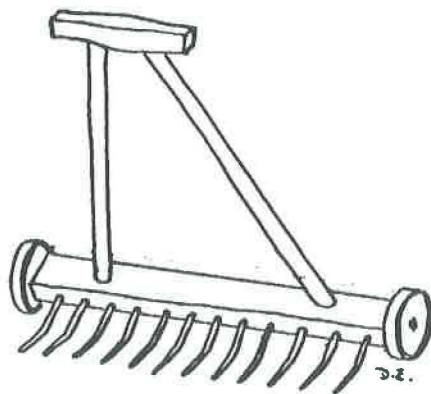
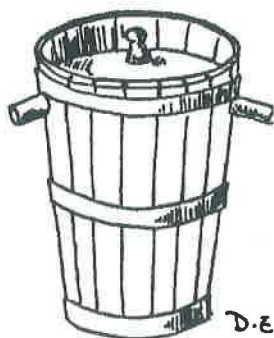
ESTIRÀS.— Eina composta d'una fusta ampla i un mànec per empenyer.

ESTIRASSAR.— Acció de fer correr l'*estiràs* per amuntegar el gra.

FER PALLA (TENIR PALLA).— Expressió usada quan es considera que totes les espigues estan desgranades i la palla trinxada i esponjosa.

RAMPILE PER TREURE PALLA MANUALMENT

BARRAL



FIL D'EMPALOMAR.— Fil bastant gruixut, de cànem que serveix per a cosir la roba de sac, les borrasses, els guarniments de les mules, etc.

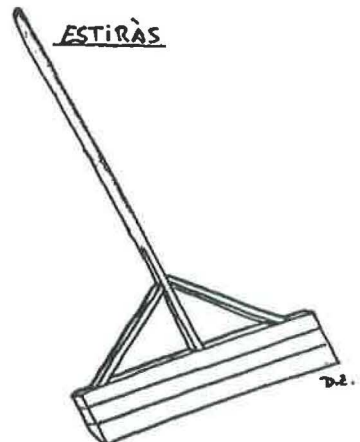
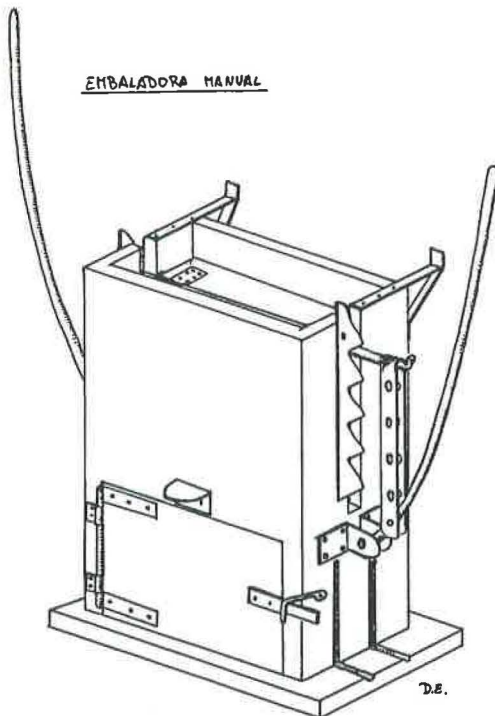
FORCA.— Eina feta de lluc de lladoner, està composta d'un tronc i dos o més ramificacions, segons es vulgui la forca. Escalfada al foc se li va donant la forma.

FORCA DE DOS POLLEGONS.— Forca, que només té dues branques i s'utilitza per aixecar la batuda i ventar-la.

FORCA PALLERA.— Forca més grossa que les altres, té el mànec molt llarg (2 metres) i 5 o 6 pollegons més llargs (50 o 60 cm) i una mica més separats (8 o 10 cm) i serveix per a alçar la palla i apilar-la en el *paller*, la *pallissa* o carregar-la al carro.

FORCA TRIANÇA.— Forca de 5 o 6 forcons (pollegons), més petita que la paller, que serveix per ventar el gra.

GRANELLONS.— (doryenium pentaphyllum) Herba de mata alta que es feia servir per fer escombres. Per fer-les, s'ajunten varies mates, es lliguen pel seu tall fins a mig cos, que servirà de mànec, i es dona una lleugera inclinació i forma al ramatge perquè tingui cos per escombrar.



GRASPISOLS.— Caps d'espigues que no s'han desgranat amb la batuda.

HOME TERCER.— Home de confiança de l'amo de la terra. La seva tasca era doble, per una part, vigilava que la feina es fes ben feta i no es perdés res de la collita, i al mateix temps era un sou que l'amo pagava perquè ajudés al parcer i mitger en la feina del batre.

MESURA.— Estri de mesura de capacitat que serveix per a determinar la quantitat contenible dins un recipient. Aquests tenen una valua diferent i una nomenclatura diversa, segons el material a mesurar (cereal, oli...), el que si era comú era la equivalència dels quartans.

Dotze quartans = una quartera
 Una quartera de blat equivalia a 55 Kg.
 Una quartera d'ordi equivalia a 44 Kg.
 Una quartera de civada equivalia a 37 Kg.

VENTANT



MIGRAT.— Cereal que no ha acabat de granar del tot, ja sigui pel fred o la sequera.

MITGER.— Home que conrea una propietat rústica amb el contracte de repartir-se els fruits meitat per meitat amb el propietari.

Entre el món de la pagesia, també estava molt estés el contracte de **PARCERIA**. El parcer era el pagés que conreava la terra a canvi d'una part del benefici de la terra: 2/3 parts, 1/4 part, depenent de cada cas.

Finalment també hi havia el contracte de **RABASSA**, segons la qual, el pagés posava en cultiu un tros de terra erma, i la podia conrear, a canvi d'una part dels beneficis, mentre aquesta donés fruits, de manera que quan la terra s'esgotava, el pagés havia de deixar-la. Aquesta era la **Rabassa Morta**. També hni havia la **Rabassa**

morta a pa i vi en la que, una terra que estava conreada de ceps i cereal podia ser conreada pel pagès, a canvi d'una part dels beneficis per l'amo, mentre una part dels ceps no s'haguessin mort.

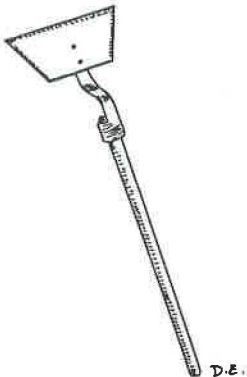
PALLER.— Gros munt de palla que es fa prop de l'era després de la *batuda* i serveix per a conservar la palla durant el temps que ha de durar el seu consum paulatí o vendre-la durant l'any.

PALA DE TRASPALAR.— Eina de fusta per ventar el gra quan les forques ja no l'alcen.

PALA DE RAURER.— Eina de ferro, tallant, de forma trapezoidal i montada en un mànec de fusta.

PALLERA.— Lloc situat, normalment dins el mateix estable on de dia i de nit mengen les mules. Allà s'hi guarda la palla i l'herba. Moltes vegades serveix de dormidor als mossos del mas.

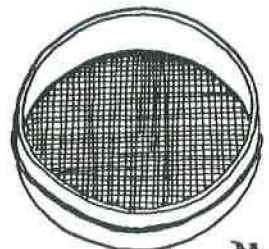
PALA DE RAURE L'ERA



CABÀS



ARER



PALLISSA.— Lloc cobert de teulada, situat al costat de l'era destinat a guardar-hi la palla de tot l'any.

PORRÓ GARBER.— Porró molt gran, deu o quinze vegades més capaç que l'ordinari, que va posat en una cistella plena de palla. Aquesta es va mullant de manera que el vi es conserva fresc tot el dia.

QUARTANS.— Veure MESURA.

RAMPILL de treure palla.— Eina consistent en una llata de fusta, d'uns 2 metres, provista d'unes rodetes laterals pel seu desplaçament i amb pues de fusta o ferro d'uns 30 cm. de llargària i 20 cm. de separació, muntada en dos barres inclinades d'uns 120 cm. que s'ajunten en un mànec horitzontal. Serveix per treure i arrossegar la palla de la batuda.

ESCOBRA DE
GRANELLONS



FORÇA PALLERA



RAURER.— Passar per l'era la pala de raurer per treure'n les herbes, brossa, mates d'herba dolentes i inútils i deixar-la ben llisa per batre.

TANDA.— Cada una de les parts en què es divideix la jornada de treball en que les mules doren per l'era arrossegant la curra i el trill per trinxar les garbes. Normalment pel blat es feien 5 tandes, per l'ordi i la civada 4, i pels cigrons, guixes i altres llegums, 2 o 3.

TRASPALAR.— *Ventar* amb la pala el gra per separar la palla i el boll del gra que havien quedat després de ventar amb la forca.

TRILL.— Fusta molt ampla i llarga on hi havia enganxats uns tallants i es posava darrera els curros per trinxar la palla a l'era. Aquesta era una eina que agradava molt a la mainada que moltes vegades es posaven a sobre i els servia de gronxador.

VENTAR.— Llençar enlaire, amb *forques* o pales, els cereals per a separar el gra de la palla.

XURRIACA.— Instrument compost d'un garrot que a un cap duu una tira de couro i serveix per a incitar les bèsties a que vagin més de pressa.

Junts oferim serveis i productes de qualitat.

La Cooperativa Agropecuària de Guissona treballa cada dia, amb innovació i tecnologia d'avanguardia, per a oferir **serveis y productes** que rendabilitzen les explotacions agropecuàries de milers de socis de la nostra cooperativa. Un esforç col·lectiu, continuat any rera any,

que dóna com a resultat una extensa gamma de **productes alimentaris** d'alta qualitat que s'ofereixen al consumidor amb la garantia d'origen.

A la Cooperativa Agropecuària de Guissona, treballem junts per produir qualitat.



Agropecuària de Guissona, S. Coop. Ltda.

Avda. Verge del Claustre, 32 25210 Guissona (Lleida) Tel. 973 - 55 01 00 Fax 973 - 55 07 88

Junts per l'eficàcia

EADE



FINQUES SOLÉ

*Agent Col·legiat de la Propietat Immobiliària
a Lleida i Barcelona*

**COMPRA VENDA D'HABITATGES,
RÚSTEGUES, MASIES,
LLOGUER I HIPOTEQUES A TOT CATALUNYA.**

c/ General Güell, 36

Tel. 53 10 43

25200 CERVERA

c/ Jacint Verdaguer, 2, 2.^{on}, 4^a

Tel. 31 12 91

25300 TÀRREGA

Rambla Gral. Vives, 23

Tel. 805 26 85 - Fax 805 26 85

08700 IGUALADA

c/ Aragó, 112, entresol 3^a

Tel. (93) 451 78 13 - Fax (93) 451 73 46

08015 BARCELONA