

Col·lecció de termes recollits en una terrisseria de Blanes

A

Aigüer. — Un gibrell que està mig tapat superiorment. S'usa a les terrisseries per mullar la mà de l'operari que treballa en els torns de fer terrissa.

Ametlla. — Una peça petita de terra cuita, de les dimensions d'una ametlla. És de forma xapada, i té a cada banda una concavitat en sentit de la seva llargada. L'ametlla serveix per a separar tota classe de pisa que s'ha de coure. Ve a ésser una peça aïlladora.

Arbre. — La barra de fusta, en forma de cilindre molt allargat, col·locada verticalment. Per la part inferior reposa damunt la bitlla; i la part superior, després de travessar el banc o torn d'un terrisser, termina en el plat. L'arbre ve a ésser l'aix de la roda o del pa d'un torn de terrisser.

B

Bací de basseta. — El més petit dels bacins. Ve a ésser un bací de partera de petites proporcions, però sense anses. És de terra cuita i de color groga.

Bací de mànec. — Bací pla com una cassola, que té a la part superior una vora plana i ampla, i al costat un mànec curt per a agafar-lo. És de terra cuita i de color verda o vermella.

Bací de pam i mig. — El bací que té aquesta mida d'alçada. És ample, de forma cilíndrica, un poc eixamplat superiorment, i proveït de dues anses. És de terra cuita i de color groga.

Bací de partera. — El bací més gran de tots. És de forma acampanada i té dues anses. És de terra cuita i de color groga.

Bacineta. — El bací d'ús corrent en els dormitoris. És més alt que l'orinal i, com aquest, té una ansa i una vorada superior. És de terra cuita i de color groga o verda.

Banc de maurar. — És un banc de fusta fermat a la paret per una banda, i proveït, a la banda oposada, de dos peus amb els quals reposa en el paviment. S'usa, a les terrisseries, per pastar el fang amb les mans.

Barra. — La fusta llarga i fornida, fixada pel cap de dalt

en un forat de la guia i unida pel cap de baix a la mola (anomenada *volant*), que hi ha en un molí de moldre vernís de terrisser. La barra serveix per a fer voltar la mola a força de braços.

Bassa. — Safareig construït d'obra, molt gran, que hi ha a les rajoleries. Serveix per a esbravar la mescla d'argila i aigua perquè agafi la consistència de fang apta per a la confecció de maons i pisa.

Bassó. — Una bassa molt petita on es barreja la mescla d'argila i aigua que, un cop trasbalsada al buiol i filtrada al través del garbell, va a omplir la bassa. Es deixa esbravar als raigs del sol fins que agafa la consistència deguda per a la confecció de la pisa al forn, o per a totxos o maons.

Besadura. — Petita porció mancada de vernís que resulta de separar dues peces d'obra que, per estar juntes en el forn, s'han unit durant la cuita i s'han tret del forn aferrades.

Bitlla. — La porció inferior de l'arbre del torn de fer obra. La bitlla limita superiorment amb la roda, i inferiorment reposa i gira damunt el dau.

Boca del forn. — L'obertura que comunica el sot amb el forn de coure obra. Hi ha una porta de ferro per a tapar-la.

Bocins de planxa. — Els trossos de pica que sostenen l'entestat dels forns de coure obra.

Buiol. — Utensili format per un receptacle de llauna o de zenc en forma de cubell o galleda, i proveït d'un broc.

Està travessat, amb certa inclinació, per un mànec llarg de fusta. El buiol serveix per a trasbalsar la mescla de terra i aigua del bassó al garbell que hi ha ran de la bassa.

c

Càntir. — Peça de terra cuita, de forma ovalada i peu ample. A la part superior té una ansa al mig, i un broc a cada banda: l'un estret, per a beure a gallet, i l'altre ample, que serveix per a emplenar el càntir a la font. Els càntirs són de color verda. S'usen, pertot arreu, per dur aigua.

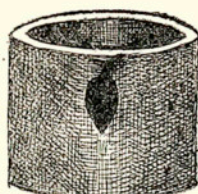
Càntir d'oli. — Peça de terra cuita igual que el càntir d'aigua, però mancat del broc prim. És de proporcions més reduïdes i de color vermella.

Capitells. — Unes peces petites de terra cuita que tenen la forma de claus gruixuts. Els capitells separen els gibrells, que es col·loquen en posició vertical, l'un al costat de l'altre, i reposen damunt els travesers en coure al forn.

Capsa natural. — Un cilindre gran, curt, buit, de parets primes i de terra cuita. Té un pam i mig d'alt per un d'amplada. En sentit vertical té tres rengleres equidistants de forats, anomenats *els forats dels claus*. Demés té un forat gran, de forma oval, anomenat *finestra*, que serveix d'ansa per a agafar-la. Serveix de respirador quan s'usa com a element auxiliar en la cuita



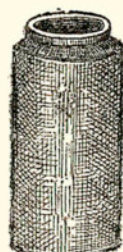
CÀNTIR D'OLI



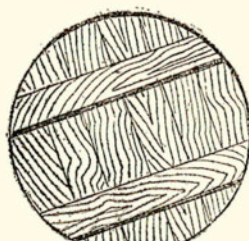
MITJA CAPSA



TUPI



TURO



RODELL



BACÍ DE MÀNEC



ESCUDELLA



TEST



ESCORREDOR



ESCORREDOR

de plats al forn. La capsa natural ve a ésser un sustentacle per a coure plats, posats els uns damunt dels altres, que reposen sobre els claus.

Cassola. — Peça de terra cuita que té la forma de plat, amb una vora vertical a la part superior, en la qual hi ha un bordó i dues anses. La cassola és de color vermella i s'usa per guisar.

Claus. — Unes peces molt petites de terra cuita, en forma de cigars, que serveixen de sustentacles dels plats que es posen a l'interior de la caixa quan es couen dins dels forns d'obra.

Cofí. — Mena de senalla, en forma de cove alt, feta de teixit d'espart i proveïda de dues anses a la part superior. El cofí és usat per al transport de vernís, com també per al de l'obra.

Columnes. — Espècie de balustres de barana que serveixen per a aguantar els travessers damunt dels quals es posen drets i afilerats els plats i gibrells en l'operació de coure al forn d'obra.

Cossi de fer bugada. — El recipient més gran que fabriquen les terrisseries. El tenen com a especialitat de llur fabricació les de Quart, situades als voltants de la ciutat de Girona. La seva forma és la d'un test ovalat molt gran, i té una vora en la part superior. És de terra cuita i de color grisa. Aquests cossis es deixen fumar mentre es couen. S'usen per a la bugada.

Cullerer. — Peça de terra cuita de forma cònica truncada. A la part superior té una ansa feta de la mateixa matèria que serveix per a penjar-lo a la paret; i a la inferior, que és més estreta, té uns forats a tall d'escorredora. El cullerer és de color vermella i serveix per a posar-hi culleres i forquilles de fusta. L'ésser foradat té per objecte que els coberts es puguin escórrer després d'haver estat netejats.

D

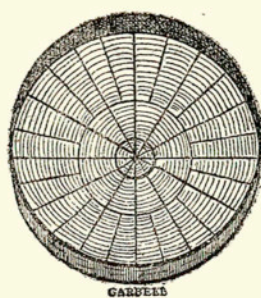
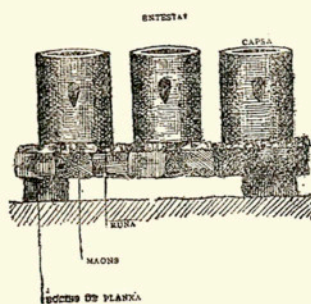
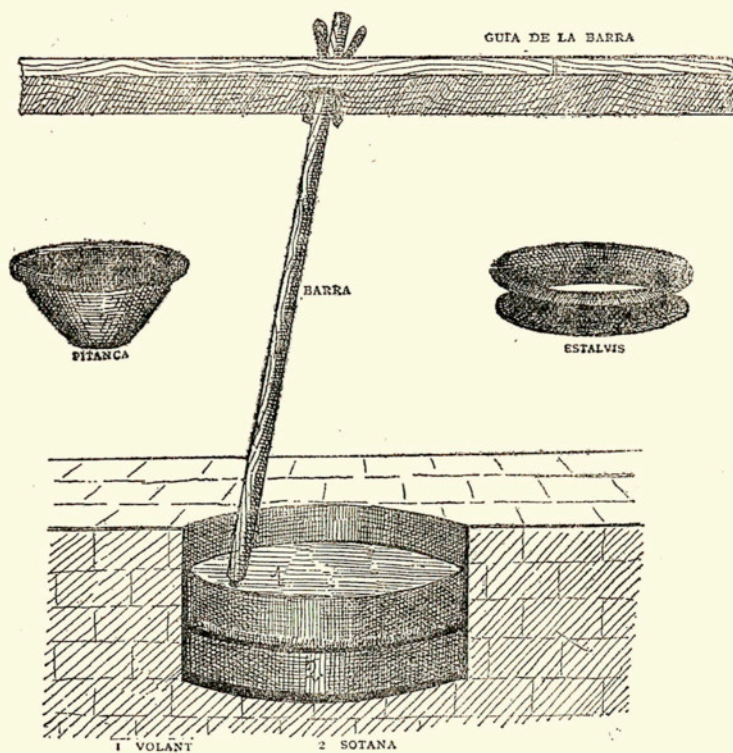
Dau. — La peça de vidre damunt de la qual gira la bitlla o l'extrem inferior de l'arbre d'un torn de fer obra. El torn reposa en el dau.

Doll. — Mena de càntir gran, de terra cuita, de color verda, envernissat. És de forma ovalada, i té una obertura superior voltada d'una vora de forma circular. El doll té tres anses: dues a un cantó (o sia una a la part superior i una altra a la part inferior) i la tercera a la part oposada, al costat de la vorada de la boca. Té un broc petit semblant al dels càntirs. El doll s'usa a Cadaqués (Alt Empordà) per anar a cercar aigua a la font.

E

Enfornar. — Posar l'obra al forn per coure-la.

Engalva. — Una solució de terra tenyida i aigua, que s'usa per



donar color o pintar la pisa.
Es de color groga i vermella.

Engalvar. — Posar l'engalva a la pisa.

Entestat. — Mena de paviment, format de trossos de terrissa rompuda, que hi ha al damunt de la plataforma de maons dels forns de coure obra. L'entestat serveix de filtre a la cendra que puja del forn quan està encès, i evita que faci malbé la pisa posada dins les caixes de damunt l'entestat.

Envernissar. — Posar vernís a la pisa.

Escales. — Els graons que hi ha per a baixar al sot de davant d'un forn d'obra.

Escatador. — Peça de ferro que té la forma d'espàtula doble molt curta. Serveix per a treure les besadures de la pisa.

Escatar les besadures. — Allisar les besadures de la pisa amb l'auxili de l'escatador.

Escorredor. — Taula prima, de fusta, amb dos forats circulars equidistants dels seus extrems. Serveix per a escórrer la pisa després d'haver estat envernissada. També es dona el nom de *escorredor* a un bastidor estret, de fusta, que té inserides perpendicularment, en el mig i en els seus extrems, tres peces de fusta planes, de forma cònica. Serveix per a escórrer la pisa.

Escorredora. — Peça de terra cuita, de color groga, rodona, molt cònca, amb una vora plana, i proveïda de forats. Serveix per a escórrer les viandes que s'hi posen, com peix i altres menjars.

Escudella. — Un motllo de terra cuita, que té la forma de mitja tassa o bol, tallat pel mig. Serveix per a donar forma esfèrica a l'interior de la pisa que es fa al torn.

Estalvis. — Una anella feta de terra cuita, de color de xocolata, acanalada en la part exterior de la seva circumferència. Sembla una politja de bussell o roda de bussell. Els estalvis es posen a taula sota les cassoles i soperes per tal d'evitar que aquestes embrutin les estovalles.

F

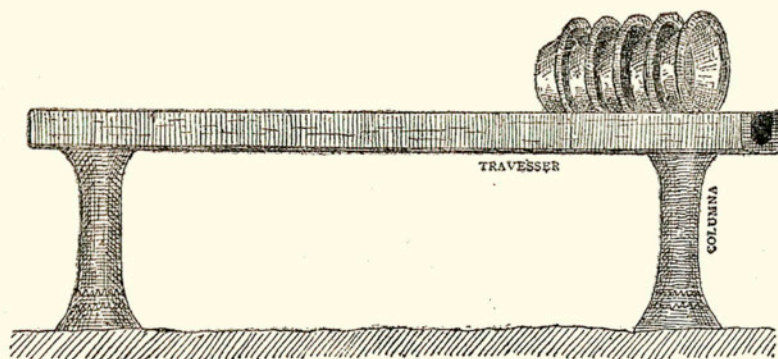
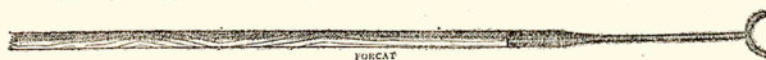
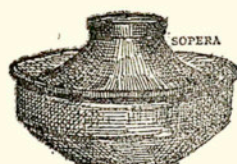
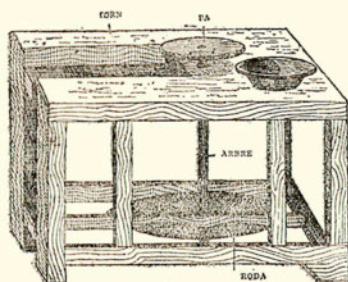
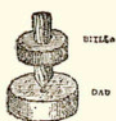
Feixines. — Els grans feixos de llenya de bruc usats per alimentar els forns de coure obra.

Ferrussa. — És una làmina llarga i estreta semblant a una cinta. És de ferro i té ambdós extrems doblegats en angle obtús. L'extrem de les parts girades és tallat a biaix, o sia en vora rebaixada. La ferrussa s'usa en les terrisseries per polir plats.

Finestres. — Les dues obertures petites, de forma ovalada, que hi ha a les parets de les capses usades per coure obra. Les finestres serveixen d'espiralls del fum que puja del forn mentre es fa la cuita, com també d'anses per a traslladar les capses de l'una banda a l'altra de la terrisseria.

Fireta. — La terrissa en miniatura usada per jugar la mai-nada.

Fogó. — Una peça de terra



cuita, de forma cilíndrica, que té una boca en forma de volta d'estil gòtic, i dues anses grans, laterals, per a agafar-lo. La part superior del fogó és més ampla. Té tres dents grosses, que donen a la part ampla la forma d'una corona. Serveixen per a sostenir l'olla que es posa al seu damunt en coure les viandes. El fogó s'usa com a element auxiliar de les cuines on el tràfec és migrat.

Forats dels claus. — Unes rengleres de forats oberts, de dalt a baix, a les parets d'una capsa de coure plats. Cada capsa en té tres rengleres equidistants. Els forats serveixen per a enfilar els claus usats per sostenir els plats dintre les capses quan es cou en el forn.

Fornada. — La cuita total d'un forn d'obra.

G

Garbell. — Un sedàs gran que té el teixit metàl·lic de filferros gruixuts disposats en sentit radial, creuats per altres més prims en sentit circular. El garbell s'usa per filtrar la mescla d'aigua i fang amb la qual s'omple la bassa i que, convenientment esbravada, forma el fang necessari per a la confecció de la pisa.

Gerra de llard. — Peça de terra cuita, de color de xocolata, de forma oval, amb la boca estreta i la base bastant ampla. S'usa per posar llard.

Gibrell. — Peça de terra cuita, de color groga, amb una vora

a la part superior. La part inferior és de forma cònico-truncada, amb la base molt ampla. El gibrell serveix per a contenir l'aigua destinada a rentar els plats.

Gibrella. — Peça de terra cuita, de color vermella. Es diferencia del gibrell per ésser més alta, més arrodonida i de base més estreta. La seva forma permet tombar-la fàcilment per abocar les aigües brutes a l'aigüera.

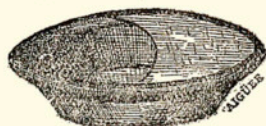
Gibrell d'envernissar. — Un gibrell com els d'ús corrent, però més gran, arrodonit i de base més petita. Té dues anses petites per a agafar-lo. El seu diàmetre és de quatre pams. És de color groga. S'usa per posar vernís d'envernissar la pisa.

Greixonera. — Una peça de terra cuita, de color de xocolata, que té la forma d'un caixó llargut, amb els angles de les parets arrodonits. A l'un extrem té una ansa, i a l'altre un broc per a abocar el seu contingut. La greixonera s'usa per coure el gall de Nadal.

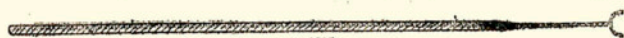
Guia de la barra. — Una taula travessera, paral·lela al sostre, del qual està distanciat uns quants pams. Va fermada pels seus extrems a la paret. La guia de la barra té un forat al mig, per on enfila l'extrem superior de la barra de fusta. Per la part baixa va inserida al volant, o sia a la mola mòbil d'un molí de moldre vernís. La barra no encaixa perfectament amb el forat de la guia de la barra,



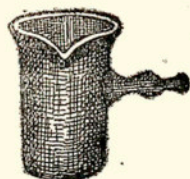
QUEIXONERA



ASQUE



FORCAT



XOCOLATERA



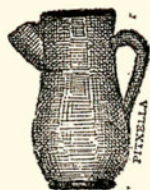
BACÍ DE PAM I MIG



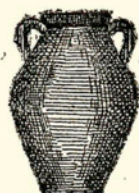
OLLA



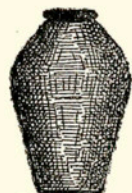
PICÓ



FINXELLA



OLLA DE LLARD



GERRA DE LLARD

sinó que té certa amplitud que li permet moure's en totes direccions. Per l'espai que queda entre el forat i la barra es posen dues soles d'espardenya per tal d'evitar que la barra es segui amb el fregadís que hi ha en el forat de la guia de la barra.

LL

Llimutja. — Una mescla formada per pólvores d'argila passada pel sedàs i aigua. Amb la llimutja es dona una capa a la pisa per tal de tapar els defectes de la terrissa i polir-la, deixant-la més acabada. Aquesta operació es practica abans de posar l'engalva i capa que es dona a la pisa per donar-li color.

Llimutjar. — Fer ús de la llimutja.

M

Manganeta. — Peròxid de manganès mineral d'aspecte terros, de color bruna fosca i molt trencadís. Polvoritzat i mesclat amb aigua forma una mena de pintura usada per fer dibuixos a la pisa.

Maons. — Rajoles allargades, de terra cuita, usades en la construcció. Són més petites i primes que els totxos.

Maridet. — Braseret de terra cuita de color negra. És de forma de gerra ventruda, i té una vora circular que volta la boca del recipient i dues anses per a agafar-lo. El ma-

ridet, ple de carbó encès, s'usa per escalfar llits. (*Camprodon*.)

Maurar. — Pastar el fang amb les mans.

Mida. — Un palet de fusta usat a les terrisseries per amidar el diàmetre de les peces de pisa que es fabriquen al torn.

Mitja capsa. — Una capsa natural d'un pam d'alçada, amb forats dels claus i finestres. Té el mateix ús que la capsa.

Morter d'allioli. — Morter de terra cuita i de color de xocolata o groga. Té un broc lateral que serveix per a abocar el contingut, com són allioli i altres salses que amb ell es fan.

Motillo de fer maons. — Un motillo que consta d'un bastidor de fusta quadrat, travessat perpendicularment per un llistó que, després de dividir el bastidor en dues parts iguals, es prolonga en forma de mànec per a agafar-lo. Serveix per a fer maons.

O

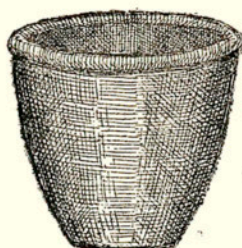
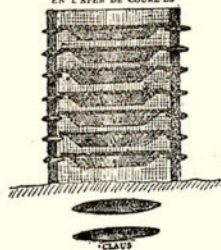
Olla. — Recipient de terra cuita, de color vermella o de xocolata, més ampla de baix que de dalt. Té una vora i dues anses per a subjectar-la. Serveix per a coure viandes.

Olla de llard. — Peça de terra cuita, de color vermella. És igual a la gerra de llard, però té dues anses a la part superior.

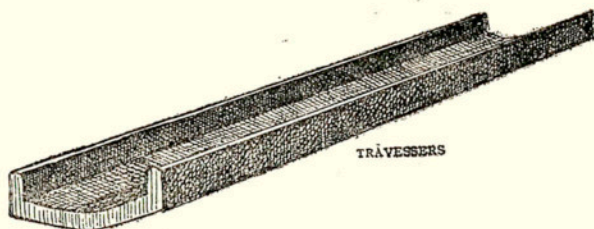
P

Pa. — Una plataforma petita i rodona, de fusta, que està fer-

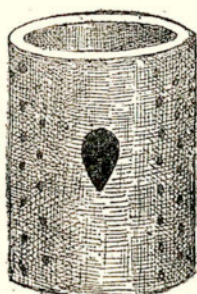
INTERIOR D'UNA CAIXA PLENA DE PLATS
EN L'AFER DE COURELLS



COSA DE FER BUCADA



TRÀVESSERS



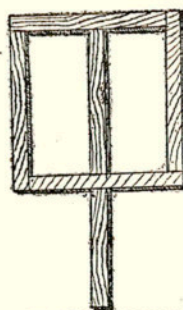
CAPSA NATURAL



CAPITELL



ESCATADOR



MOTILLO DE FER MAONS

mada a la part superior de l'arbre d'un torn de fer obra. En el pa es posa el fang que s'ha de treballar amb les mans, ja que el pa volta juntament amb la roda del torn, que es mou amb els peus.

Pastar el fang. — Treballar el fang amb les mans per donar-li el punt necessari per a treballar-lo al torn. Es pasta com el pa.

Peus. — L'estiba petita i rodona formada per l'entestat i les caixes plenes de pisa que hi ha en el centre i dins del segon volt, del qual està separat per un passadís circular. Forma part de la disposició de la cuita en un forn de coure obra.

Pica de pedra. — Una pica gran, de pedra, de forma cilíndrica i molt baixa. S'usa a les terrisseries per picar vernís amb el picó.

Picó. — La maneta de la pica de pedra. És un cilindre de ferro aprimat en la seva meitat i unit a un llarg mànec de fusta. El picó serveix per a picar el vernís posat a la pica de pedra i usat per envernissar l'obra.

Pinyol. — Part granelluda de la terra que no serveix per a pastar el fang.

Pitança. — Peça de terra cuita, de color groga, en forma de tassa i bol gran. Aquesta mena de bol s'usa a la comarca de Tortosa per posar vi.

Pitxella. — Gerro de terra cuita, de color bruna, envernissat. És cilíndric i un poc ovalat per la part inferior. Té una

ansa i un broc a la part superior. S'usa per transportar vi de les bótes dels cellers a les taules de menjar.

Plat. — Peça de terra cuita, de color de xocolata, rodona, baixa, lleugerament còncaua i amb una vora plana. S'usa per menjar.

Punxó. — Un pal curt, de fusta, que té un extrem aprimat i acabat en punta. Serveix per a fer els ulls dels testos.

R

Rajoleria. — Establiment industrial dedicat a l'elaboració de rajoles i maons. Consta de la bassa d'elaboració de rajoles, d'assecadors al sol i d'un forn de coure obra. Les rajoleries es construeixen sempre al costat dels jaciments d'argila.

Ran de paret. — Les dues rengleres formades per l'entestat i les caixes plenes de pisa que hi ha ran de la paret d'un forn d'obra i que, junt amb el segon volt i els peus, formen la fornada que s'ha de coure.

Roda. — El volant horitzontal de fusta de la part inferior de l'arbre d'un torn de fer terrissa. La roda serveix per a fer voltar el torn. El terrisser, degudament assegut en el seient de la taula del torn, la mou amb els peus.

Rodell. — La tapa circular de fusta, convenientment reforçada amb dos llistons travessers, que s'usa per tapar el gibrell on hi ha l'engalva.



MIDA



AMETLLA



UNZOR



TAPADORA D'OLLA



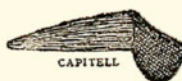
BAÇI DE PARTER



BOL



ESCORREDORA



CAPITELL



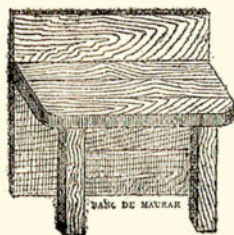
FRANQUEJA



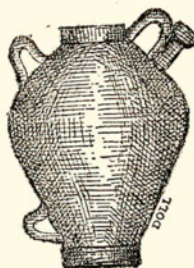
PUNXÓ



BUTIDA



TAUÇ DE MAURAR



TIOÇ

S

Segon volt. — L'estiva formada per l'entestat i les caixes plenes de terrissa. Té forma circular, amb una entrada a la part que dóna al forn. El segon volt es troba entre els peus i el ran-paret. Està separat d'aquests per uns passadissos. El segon volt, junt amb els peus i el ran-paret, assenyala la disposició de la cuita en el forn de coure terrissa.

Sopera. — Peça de terra cuita, de color de xocolata, de forma cilíndrica, molt aplanada i cònic-truncada, i també molt aplanada per la part inferior. Té dues anses petites a la part superior, i encaixa amb una tapadora, també de terra cuita, anomenada *tapador*. S'usa per posar sopes i servir-les a taula.

Sot. — El clot on es baixa per una escala que condueix a l'entrada de la boca del forn de coure obra.

Sotana. — La mola inferior i fixa d'un molí de moldre vernís.

T

Tapador. — Nom que es dóna a la tapadora d'una sopera de terra cuita.

Tapadora de cassola. — El tapador de sopera gran. És de terra cuita i de color de xocolata. S'usa per tapar les cassoles.

Tapadora d'olla. — La tapa usada per tapar aquest recipient. És de terra cuita, de color de xocolata, còncava. Té un petit

pom a la part superior per agafar-la.

Tassa. — Peça de terra cuita, de color de xocolata o verda, de forma hemisfèrica i amb el fons pla. S'usa per pendre llet.

Terrissa (elaboració). — Es comença per posar en el bassó aigua i terra, que es mesclen ben bé fins que semblin aigua bruta de fang. Aquesta mescla es trasbalsa amb el buiol a la bassa, però abans es filtra amb un garbell col·locat ran d'aquesta. Ple el dipòsit d'aigua terrosa i filtrada, es deixa esbravar durant un temps indeterminat, segons l'estació, fins que pren la consistència de fang. En aquest estat es transporta a la terrisseria i es treballa de primer amb els peus, operació que és anomenada *trepitjar el fang*. Després es treballa amb les mans i es *pasta el fang* al banc de maurar. Quan el fang té el punt, es posa al torn i s'elabora la pisa fent voltar la roda amb els peus i treballant el fang posat damunt del pa amb l'esgabeta i l'escudella. Quan la pisa és seca es dóna una capa amb la llimutja per tal de tapar els defectes de la fabricació, i, quan també la capa s'ha assecat, un altre operari amb l'engalva la tenyeix de diferents colors, segons l'entonaició que es vol donar a la pisa. Segueix a aquestes operacions l'envernissat per tal de donar lluentor atractívola a l'obra. Després segueix la cuita en el forn de l'obra, que dura alguns dies. La pisa o obra cuita treta



BACINETA



CANTIR



CUTLER



TAPADOR



BACÍ DE BASSETA



GIBRELL



PASSA



CASSOLA



MANDET



PLAT



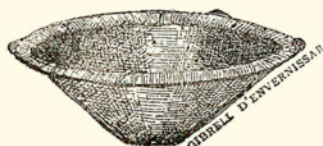
TAPADORA DE CASSOLA



GIBRELLA



TUPÍ DE MAT



GIBRELL D'ENVERNISSAT



AMETLLA

del forn s'amuntega en el magatzem, llevat les peces que surten unides per les besadures. Aquestes, després de separades, s'escaten amb l'escatador, i la pisa que té qualque defecte es treu mitjançant la ferrussa. Polida l'obra, s'emballa entremig de palla en cofins, i s'exporta als mercats consumidors.

Terrissa (obra).—Nom dels utensilis de terra cuita, com són plats, olles, cassoles, tupins, bacins, cossis, càntirs, etc.

Terrisseria. — Establiment industrial dedicat a la fabricació d'utensilis de terra cuita o obra. Són de molta fama les terrisseries d'Arenys de Mar, Calella, Blanes i La Bisbal.

Terrissers. — Els operaris dedicats a la fabricació de terrissa.

Test. — Peça de terra cuita, de color verda, envernissada, de forma cònico-truncada. La part superior, que és més ampla, té una vora, i la inferior un forat al mig.

Torn. — Taula de fusta d'un costat, amb un seient on s'asseu l'operari encarregat de moure'l. El banc està travessat verticalment al torn. El torn consta d'una barra cilíndrica, de fusta, que té un volant gran, també de fusta, anomenat *la roda*, en la part inferior; i en la part superior té un altre volant, molt més petit, anomenat *el pa*. El torn reposa, en la seva part inferior, amb el dau, i en la part superior enfila la taula del banc. El torn funciona fent voltar la roda amb els peus. El moviment de

la roda es comunica al pa, que és el lloc on es posa el fang que es treballa. Amb l'auxili de les mans i d'eines es fan les peces.

Totxo. — Un maó gruixut, de superfícies aspres, pesat, fet d'argila i arena i cuit al forn.

Travessers. — Peces de terra cuita en forma de teula allargada, però amb el fons pla i les vores verticals. Els travessers serveixen per a fer plataformes damunt les columnes, en les quals es posen rengleres de gibrells verticals, l'un al costat de l'altre.

Trepitjar el fang. — Pastar el fang amb els peus a fi de donar-li la deguda consistència perquè es pugui treballar al torn.

Trespeus. — Pedestal de fusta, format per tres peus verticals i equidistants, units per petites plataformes rodones. És, en essència, un pedestal de fusta dels usats per aguantar els rentamans. Els trespeus s'usen per sostenir el rodell que aguanta el gibrell del vernís. També s'usen per sostenir el gibrell que conté la llimutja.

Tubos. — Peces de terra cuita, de color de xocolata, envernissades, de forma cilíndrica, proveïdes d'una vora més prima al cap, que s'uneixen, afilerades, per a estendre canonades per a la conducció d'aigües procedents de manantials, de les teulades i dels terrats de les cases.

Tupí. — Peça de terra cuita, de color de xocolata, de forma oval, plana per la part inferior i eixamplada per la part superior, amb una ansa.

U

Untor. — Utensili usat en les terrisseries, fet d'un manyoc de tela lligat a l'extrem d'un bastonet de bruc. L'untor, convenientment mullat en una mescla de terra negra o groga i aigua, serveix per a tapar les besadures de la pisa.

V

Volant. — La mola superior i

mòbil d'un molí de moldre vernís en una terrisseria. El volant gira damunt de la sotana i amb l'auxili de la barra, que es mou a força de braços.

X

Xocolatera. — Peça de terra cuita, de color vermella, envernissada, de forma cilíndrica, un xic eixamplada superiorment i proveïda de un mànec curt per a manejar-la.

EMERENCIÀ ROIG

Blanes, setembre de 1924