

de fer quarantena tardaran deu o dotze dies en ser aquí. Mentres fassin quarantena, un home expressament enviat per nosaltres, cuidarà d'ells.

Al sortir a llum aquest escrit, serà facil que tots els que tenen demanat dit bestiar, hagin rebut carta, avisantlos del dia y forma en que poden passar a recullirlo.

Tomás Fatjó. Esteve Guasch.

29 de Novembre 1906.

Conferencia Agrícola a La Garriga

El dia 4 del passat mes, va tenir lloch a La Garriga, la conferencia de la Illissó comensada el dia 25 de Juliol, donada per D. Francisco X. Tobella per encarrech dels Estudis Universitaris Catalans.

La sala d'espectacles del Circol de Recreu, estava molt animada al presentarshi el senyor Tobella, acompanyat dels senyors Rosselló, Alcalde, y Dachs, Draper y Rovira de Villar, de la Junta Directiva de la Cámara.

Enaltí el senyor Tobella la institució de la Cátedra «Pere Grau» destinada a propagar dintre els Estudis, coneixements agrícols y després de resumir lo dit en la Illissó anterior referent a la olivera, va tractar de la elaboració del oli.

Aconsellant la mes gran netedat, distingí entre el procediment en calent (olis usuals) y el en fret (olis fins).

Doná regles pràctiques pera la conservació y clasificació del oli, aconsellant que's deixin certes rutines y que se tracti ab carinyo aquest producte que aixís s'obtenen bons resultats.

Tingué un capítol molt interessant explicant els procediments moderns pera l'aprofitament de les despulles del oli.

El senyor Tobella va ser escoltat ab molt gust. El caracter practich que doná a la seva disertació va fer que aquesta sigui sens dubte ben aprofitada per els oyents.

La nostra Corporació, deu ab tal motiu, especial agrahiment als Estudis Universitaris Catalans.