

Respecte à la primera ventatja, es evident y clar que en el més de Desembre hi ha més olivas que pe'l Febrer, perque com més se tarda en recullir dit fruyt més s' en perden, menjadas per alguns aucells que en tal época apenas fan vida de res més: al mateix temps las que cauhen son perseguidas pe'l bestia y si plou ó fa vent en dita época, s' escampan y s' en perden moltas. Totas aquestas circumstancias son la causa de que, esperant tart la cullita, siga més reduhida que cullint primerench.

La segona de las ventatjas es, que las olivas cullidas primerench donan més oli y més fi que las cullidas tart; dels experiments realisats pe'l Sr. Aloí y que explica en la seva obra *El olivo y el aceite* resulta que en l' any 1880 dit senyor va fer cullir una quantitat d' olivas en 1. er de Desembre y altra quantitat igual en 30 de Janer, donantli el resultat de que de las primeras ne tregué el 17'25 % d' oli molt fi, y de las últimament cullidas el 17'20 % de un oli no tant fi com el primer. El Pèrit Agrónom D. Salvador J. Andren en uns articles publicats en *La Agricultura Española*, refereix també varias experiències per ell realisadas, de las quals resulta que las olivas tenen més oli quan la majoria d' ellas son moradas, haventni entre ellas algunas de negras y otras de verdas, disminuhint la quantitat d' oli al ser totas las olivas negras.

Aquí cal desvanéixer la preocupació de que las olivas, com més tart se cullen, més oli donan, y se fundan els que tal diuhen en la quantitat d' oli que surt per truyada, sense contar que en una truyada fèta en el mes de Desembre ó fèta pe'l mes de Febrer, hi ha en la última moltas més olivas que en la primera, á causa d' haver perdut l' aygua que conté l' oliva y haverse aquesta arrugat, de manera que si 's contés 'l número d' olivas de una y altra truyada, veuriam que en la última hi entra un número d' olivas molt superior que en la primera, y per lo tant l' excés d' oli que dona la truyada feta en Febrer es á costa d' un número molt més gran d' olivas que la feta en el mes de Desembre.

Y en quant á la tercera ventatja, de que cullint las olivas aviat la cullita es anyal, á més de que aixis ho diuhen els citats autors, nosaltres ne tenim ja alguna experiència; es ja sapigut que als qui cullen las olivas pera salar, las oliveras els hi donan fruyt cada any. La desgracia de corcarse tant las olivas aquets últims anys y que per aquest motiu s' han tingut de cullir forsosament aviat, ha donat per resultat que hi ha hagut cullita l' any següent, mentres que si las olivas son sence-ras y se tarda molt en cullirlas, estragan l' olivera privantli d' embarar per l' any següent.

També es una preocupació el deixar covar las olivas abans de truyarlas; se desenrotlla una fermentació que dona mal gust al oli, essent per lo tant, en perjudici de la qualitat.

En resum dirém que per cullir més oli y més fi, deuen cullirse las olivas quan son moradas; que si bè n' hi ha alguna de negra, també n' hi ha alguna de verda, y que deuen móldres las olivas sense deixarlas covar.

El cullir las olivas en aquesta época es un xich més dificultós perque no cauhen ab tanta facilitat, tenintse de cullir ab las mans, no poguentse fer ab canyas com per aquí s' acostuma; sistema aquest molt reprobat per tots els que tractan aquesta