



URGELL, 187

CURSET DE OLEICULTURA *o* I ELAIOTECNIA *o*

PER A PETITS PROPIETARIS, MASOVERS I ARRENDATARIS



MCMXV



URBET 1871

CONSEJO DE ECONOMIA
ADMINISTRATIVA






URGELL, 187

CURSOS BREUS ESPECIALITZATS CREATS PER ACORD DE
L'EXCMA. DIPUTACIÓ PROVINCIAL DE BARCELONA, ADOP-
TATS DESPRÉS PER LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA,
LA DIPUTACIÓ DE GIRONA I L'AJUNTAMENT DE FIGUERAS

CURSET DE OLEICULTURA I ELAIOTECNIA

 Aquest llibre ha estat
donat de baixa
d'aquesta biblioteca
el dia



MCMXV



R. 10.398

493

PREIXA, IMPRESSOR. CADENA, 9.—BARCELONA

OBJECTE I PLAN D'AQUESTA ENSENYANÇA

La pràctica de l'agricultura agermanada amb la teoria científica, tot mirant l'aspecte econòmic de la producció, és cosa universalment admesa. Ningú gosaria combatre aquesta afirmació i cada dia surten probes més paleses de com sura i va en avant l'estudi científic de l'agricultura. Produir bo i produir barato; conservar mercats i obrir-ne de nous, mello-rar cada dia sos productes i procurar fer-ne de nous adoptant-los a cada moment a les necessitats econòmiques. Vet-aquí a lo que deu aspirar l'agricultor modern.

Les entitats capdals de l'ensenyança agrícola, les Escoles Tècniques Professionals, semblen llevar feconda per el pervindre; formen la gent que demà portarà la direcció del moviment agrícola català cap a nous horitzons que ara tot just s'oviren. Però resta més a fer i més encara en un país com el nostre, aon una gran divisió de la propietat, amb contractes de treball admirables que a èsser coneguts lluny d'aquí per tot serien copiats, fa precis estendre aquestes ensenyances fins al masover i al arrendatari, fins al petit propietari que personalment treballa ses terres o cuida de son bestiar.

¿I com portar a n'aquesta gent sempre agafada al camp i a la masía aquesta ensenyança? ¿Com fer-los veurer a tots la gran influencia econòmica que tindrà demà una acertada direcció teòrica-pràctica de les comarques?

Els Cursos Breus Especialitzats, donats an aquells llocs camps de partit o de comarca que tenen clara una principal

producció, resoldrà fàcilment aquest problema. Curssets de vins i vinyes allà aon imperi aquesta planta; curssets de Ramaderia i de les Industries Derivades, allà aon per ses condicions puguin adaptar-se tals explotacions; ara l'exploració de l'olivera i la fabricació d'olis; més avant curssets d'arbres fruiters, de conreus forçats i de boscos, el conreu de la flora nostra inmensament rica en olors per extreuren sos perfums; les plantes aromàtiques i les dites plantes industrials; a tot l'ample camp que l'agricultura catalana ofereix pot extendres aquesta ensenyança. La peixsicultura, les lleteries, el conreu forçat de plantes primarenques, la formació de grans entitats per a l'exportació directa dels productes de la terra, tot anirà incloent-se dins nostres Cursos.

¿I còm es farà tal miracle? Mireu com s'ha fet per tot. A Nort Amèrica i a l'Argentina aquestes ensenyances ambulants contenen fins amb trens especials que permeten anular les immenses distancies d'aquells països poc poblats. A Italia fa molts anys hi destinen grosses quantitats; ja l'any 1909 gastà 1.417,865 lires. Aquí, a l'Estació Enològica de Vilafranca del Penadés, son il·lustrat Director, l'Enginyer D. Cristòfol Mestre, instituí en 1913 els primers curssets sobre Viticultura i Enologia, i cada any ha passat de 50 el nombre d'alumnes. Nostra Escola acaba de fer els dotze primers cursos sobre Vins i sobre Ramaderia a San Sadurní, Igualada, Blanes, Rubí, Manresa, Tarrassa, Martorell, Olot, Moyà, Piera, Vich i Montblanch, reunint un conjunt de 1537 alumnes en el curt espai de set mesos, alumnes escampats per totes les encontres de la nostra terra; molts d'aquests que venien de 4, 7, 12 i hasta 18 kilòmetres de distancia. ¿Còm devant de tals proves pot un desconfiar de l'èxit ni del país que tal afany de progrés i de cultura demostra? Som certs que per tot passarà igual. ¿Sabeu per què?

Perque els que assisteixen als cursos no van pas a ini-

ciar-se; van a veurer i a practicar coses que fan cada dia o tenen vist fer; van a donar-se compte del per què de moltes altres que fins aleshores no entenien; sentiràn veus autoritzades, gent de pagesia com ells, que com ells pateix els mateixos mals i que per son ofici, o per s'experiencia, o per son saber, podrà donar-los mitjos per a passar de màquines que treballen a persones que saben per què treballen i per a fer-se aptes per mellorar son treball continuament.

La part pràctica dels Cursets, els treballs que durant els mateixos s'executen, les preguntes que els assistents vulguin fer (com més sien millor), tot ajuda a la major comprensió. Un gran nombre de Projeccions porta ràpidament a la vista i al cervell coses que trigaríen molt temps a saber-se. Alguna visita feta en colectivitat an alguna Entitat o Propietat que meresca ésser coneguda, enforteix llassos d'amistat, fa neixer contactes sempre profitosos per aquells que és menester treballin, però sense oblidar mai que deuen ésser persones i com tals deuen pensar. Donà als convensuts nou llum i als incrèduls motiu de duptes i molts cops redenció.

BASES

1.^{er} Cada curset durarà de deu a quinze dies que seràn consecutius, essent les hores de treball distintes en cada cas, però ajustant-se sempre al següent plan:

Una hora de conferència teòrica acompanyada de projeccions.

Mitja hora de conversa sobre els punts tractats en la lliçó.

Una hora i mitja de treballs pràctics.

Es tindrà en compte, per a determinar les hores de classe, que sien les més apropiades per a les persones que deuen assistir a les mateixes. Ordinàriament seràn de cinc a vuit de la tarda o de nou a dotze del matí, salvo combinacions de trens que puguin fer mellors altres hores.

2.^{on} Per donar-se un curset serà precís un cert nombre d'alumnes que no podrà ésser menys de vinticinc, i estar d'acord amb alguna entitat agrícola de la població o amb alguna persona de regonegut prestigi agrícola que garanteixi l'èxit del mateix.

3.^{er} Els alumnes deuràn trobar-se en el local senyalat a l'hora exacta fixada en les convocatories.

4.^{rt} Per a les conferències teòriques el nombre de places és il·limitat, no així per a la part pràctica, que podrà limitar-se a judici del Director quan excedeixin de cinquanta els sol·licitants.

5.^{nt} La matrícula serà gratuïta, però porta el compro-

més d'assistir a totes les lliçons. A cada sol·licitant es donarà un carnet d'ordre, que deurà ensenyar per a entrar a les pràctiques i que deu portar un segell d'una pesseta de l'Escola Superior d'Agricultura. Els assistents que vulguin personalment fer les pràctiques en hores extra-ordinaries, deuràn abonar cinc pessetes per ajudar als gastos de les mateixes.

6.ª Essent especialitzada aquesta ensenyança per a parcers i petits propietaris, sols deuràn matricular-se aquells que cuidin personalment de ses terres. Els senyors propietaris que vulguin assistir-hi no faràn més que honrar a l'Escola; però deuen tindre en compte el caràcter de vulgarització que han de tindre aqueixos estudis.

7.ª Tota persona que hagi assistit a tot el curset, havent seguit amb aprofitament les ensenyances a judici del Director, podrà demanar un certificat que s'expedirà gratuïtament.

PROGRAMA

de les matèries que es tractaràn en els Curses de Oleicultura i Elaiotècnia

TEMA I

Estudi de l'olivera baix son aspecte econòmic i estadístic

Consideracions sobre el que representa actualment el conreu de l'olivera dins l'agricultura general.

Importància obtinguda en diferents èpoques i pobles.

Evolució de la producció oleícola a Catalunya.

Datos estadístics i econòmics referents al conreu de la olivera.

Importància actual comparada de la oleicultura en diferents nacions.

Representació que correspon a Espanya dins de les demés nacions oleícoles; ídem de Catalunya i de cada província catalana dins d'Espanya.

Còm es formen els preus del oli: factors que el determinen. Còm es justifica la seva variació. Crisis oleícoles.

Antecedents varis sobre la producció, consum i exportació d'olis d'Espanya.

Pervindre de l'oleicultura a Catalunya.

TEMA II

Estudi dels orguens i funcions de l'olivera

Parts de que consta l'olivera. Arrels; estudi extern i intern. Funcions que desempenyen.

Tronc i branques. Còm estàn formats i treballs que realitzen.

Fulles. Sa organització. Fenòmens que en elles tenen lloc. Respiració, evaporació d'aigua i descomposició del gas carbònic.

Flor i fruit. Estudi de l'oliva. Còm se forma l'oli.

Justificació a base de les materies tractades d'algunes pràctiques oleícoles. Explicació de les mateixes.

Projeccions lluminoses
Determinació de densitats d'olis

TEMA III

Adobs

Necessitat de tornar a la terra els elements fertilitzants extrets per les cullites. Estudi d'aquests elements fertilitzants.

Adobs orgànics. Composició del fem. Acció física-química del fem. Cuidados que demana la seva confecció i conservació racional.

Principals esmenes. Formiguers. Quan poden recomanar-se.

Adobs en vert.

Adobs minerals. Idem nitrogenats. Idem fosfatats. Idem potàssics.

Guanos. Varietat en la seva composició. Precaucions



que deuen tindre's en compte en la compra d'aquests adobs.
Llegislació vigent sobre els adobs.

Projeccions

Determinació de fórmules d'adobs per a les oliveres

TEMA IV

Treballs de conreu de l'olivera

Cuidados que demana una bona plantació.

Treballs anyals; son objecte: 1.^{er} Per a l'aireació de la terra; 2.^{on} Per a la nitrificació; 3.^{er} Per a afavorir la recullida i magatzematge de les aigües de pluja; 4.^{rt} Per a rompre la crosta de la terra dificultant l'evaporació del aigua; 5.^{nt} Per a destruir les herbes dolentes.

Nombre i classe de treballs anyals més convenients.

Instruments.

Destrucció de males herbes per medis químics.

Cultius associats a l'olivera.

Projeccions

Determinació de la viscositat dels olis

TEMA V

Podes

Importancia capdal d'una bona poda en el conreu de l'olivera.

La poda de l'olivera en les diverses èpoques del mon.

Necessitat de podar l'olivera. Fi perseguit. Influencia de la poda sobre la producció.

Diferentes formes que poden donar-se als arbres.

Principis en que deu basar-se una bona poda. Influencia de les varietats i del medi.

Podes de fructificació. Podes anyals, bianyals, trianyals, etc.

Podes de renovellament.

Epoca en que deu podar-se.

Preu de la poda.

Instruments més propis per a podar.

Projeccions

Pràctiques de poda d'oliveres per podadors de diferents comarques

Discussió dels diversos sistemes de podes

TEMA VI

Accidents i malalties de l'olivera

Gelades: explicació de la seva formació. Medis per evitar-les o empetitir-les.

Pedregades: causes i efectes. Coets i canons granífucs. Segurs contra aquest accident.

Blima de les flors: causes permanents i causes accidentals; medis de combatre aquest accident.

Berrugues de l'olivera (*Baccillus Oleæ*). Medis per a evitar la seva propagació.

Malalties criptogàmiques

Què s'enten per criptògama. Importància d'aquestes malalties. Característica de les mateixes. Com deuen combatre's en general aquestes plagues.

Negre de l'olivera. (*Fumagina*).

Caiguda de les fulles. (*Cycloconium oleaginum*).

Manera de combatre aquestes enfermetats.

Projeccions

Pràctiques de podes i regoneixement de malalties

TEMA VII

Malalties produïdes per insectes

Estudi general de les malalties produïdes per insectes.
Característica. Procediment general per combatre-les.

Estudi de les cotxinilles.

Estudi de la Tina. (*Tinea alcella* o *Prays oleæ*).

Estudi del *Psilla oleæ* (cotó).

Estudi del *Phloeothrips oleæ*. (Cabra; ratat).

Estudi del *Phloeotribus oleæ* (Corc).

Estudi del *Dacus oleæ*. (Mosca).

En cada malaltia s'estudiarà:

La vida del ser.

Epoca en que es desenvolupa.

Punt flac per atacar-lo.

Remei contra la malaltia.

Aplicació del mateix.

Resultats.

Projeccions

Regoneixement de malalties

Preparació de remeis contra les mateixes

TEMA VIII

Estudi de l'oliva i del oli

Composició de cada una de les parts de que consta l'oliva.
Modificacions que experimenta l'oliva durant el seu creixement i durant la seva conservació.

Moment que les olives contenen més quantitat d'oli. Cullita. Diferents procediments. Estudi de cada un.

Locals per a amagatzemar olives i fabricar l'oli: rentadors: assecadors: dipòsits. Condicions que deuen reunir.

La fàbrica: forsa animal i forsa motriu: estudi de les ventatges i inconvenients de cada sistema.

Molta de les olives; tipus de molins; antics i moderns de pedra; metàlics.

Estudi d'una instal·lació moderna de molins.

Prempsació de les olives; prempses antigues de lliura, de cargol; modernes de palanca, diferencials, hidràuliques.

Estudi d'una sala de prempses.

Aprofitament de l'oli: baixos; morques.

Els cups. Condicions que deuen reunir. Dipòsits metàlics.

Projeccions

Pràctiques sobre la determinació de l'acidesa dels olis

TEMA IX

Millorament i refinació dels olis

Qualitats i defectes dels olis segons els països de procedència; segons els sistemes de fabricació.

Condicions que deuen tenir els olis segons sien destinats al consum, a la fabricació de conserves, a lubricants i a savoneria. Modificació d'aquestes qualitats segons el país de destí.

Clarificació dels olis per sedimentació espontània; operació de trafegar.

Clarificació per senzilla filtració a través de diafragmes porosos. Diversos tipus de filtres: de màniga, de cotó, de sílice; filtres prempses i sos diferents tipus; sistemes d'alimentació. Instal·lació dels filtres i son entreteniment.

Tractament amb materies absorbents. El carbó. Les terres de Foulon i els hidrosilicats.

Clarificació dels olis per medi d'agents químics; substàncies coagulants; la sal comú, el sulfat d'alumini, l'àcid cítric, l'àcid tànic. Les drogues oxidants.

Concepte modern de la refinació; acció combinada dels agents absorbents, del arrastre amb vapor d'aigua i dels agents neutralisants. Lleugera idea d'una instal·lació moderna de refinació; resultats obtinguts.

Refinació dels baixos i morques; sistemes per filtració, per extracció i combinats.

Projeccions

Pràctiques sobre clarificació i coupatge d'olis

TEMA X

Enfermetats, falsificacions i regoneixement dels olis

Alteracions que poden sofrir els olis. Turbulència; origen, manera d'evitar-la i de corretgir-la. La cristal·lització de l'estearina. Orígens; cuidados a prendre per evitar-la. Desestearinació dels olis. Amargor del oli. Son origen en els atacs dels insectes contra les olives; mesures a prendre per evitar aquest accident.

Falsificacions dels olis; ses tendències segons les variacions del mercat. Oli de cacahuet; ses característiques. Oli de sésam; oli de llinosa; olis de crucíferes; oli de blat de moro; oli de sagó; olis de boll d'arròs, blat, etc. Oli de granes de raïm. Alguns ensatjos senzills d'aquestes falsificacions.

Projeccions

Pràctiques sobre el càlcul de rendiment de les olives

TEMA XI

Aprofitament dels residus de l'industria dels olis

Extracció del oli de la remolta. Tipos d'aparells; disolvents empleats; disposició dels dipòsits de remolta i de la fàbrica. Qualitats i aplicacions del oli d'extracció.

Aprofitament de les remoltes agotades per extracció; com a alimentació del bestiar; com a adob; com a combustible.

Destil·lació seca de les remoltes agotades o no. Idea general d'aquesta naixent indústria. Revolució que pot introduir en la fabricació dels olis d'extracció.

Fabricació de savons amb baixos i morques.

Comers d'olis.

Envàs i expedició del oli. Sistema corrent d'envasos de fusta; barrils, bocois, bots; bidons metàlics. Envàs en llauna; tipus d'envasos; precaucions a pèndrer; encaixament de les llaunes. Envasos de vidre; tipus diversos; taps. Precaucions a pèndrer; encaixament. Les marques i etiquetes.

Olives en conserva.

Projeccions
Pràctiques sobre microscopi

TEMA XII

Associacions agrícoles

Què és i com es constitueix una associació agrícola.

Conveniència de la seva implantació. Ventatges que amb elles poden obtenir-se.

Classes d'associacions agrícoles.

Associacions per a la defensa dels interessos generals de la classe oleícola.

Associacions per a la compra de les primeres matèries (adobs, productes anticriptogàmics, etc.)

Associacions per al segur i crèdit agrícola (per a fer préstams, contra la mortalitat del bestiar del treball, etc.)

Associacions per a la elaboració i venda d'olis en comú (fàbriques d'oli cooperatives).

Associacions per a l'aprofitament de les pinyoles.

Exemples de les associacions més notables que existeixen a Espanya i al Estranger.



A més dels **Cursos Breus Especialitzats** sobre Oleicultura, Viticultura i Ramaderia, el primer dels quals detalla el present follet, l'ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA dona els títols i ensenyança de

Tècnic agrícola (dos anys).

Enginyer agrícola (cinc anys).

Professor en Agricultura (sis anys).

Els cursos comencen el 15 d'Octubre.

CARRER D'URGELL, 187 : BARCELONA

DEMANI'S EL FOLLET D'INFORMACIÓ QUE S'ENVIA GRATIS

PATRONAT I DIRECCIÓ

L'actual Patronat de l'ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA el formen els senyors següents:

EXCM. SR. D. ENRIC PRAT DE LA RIBA, President.

D. FRANCESCH ALEGRE, Vocal Diputat, Propietari Agricultor.

D. ANTON JANSANA, Vocal Diputat, Secretari, Propietari Agricultor.

D. SEBASTIÀ MARTÍ-CODOLÀ, Vocal Diputat, Tresorer, Propietari Agricultor.

D. MANEL FOLGUERA I DURAN, Vocal tècnic.

EXCM. SR. D. IGNASI GIRONA, Vocal tècnic, Propietari Agricultor.

D. MANEL MARQUÈS, Vocal tècnic, Propietari Agricultor.

EXCM. SR. D. MANEL RAVENTÓS, Vocal tècnic, Propietari Agricultor

D. JOSEP ZULUETA, Vocal tècnic, Propietari Agricultor.

D. BONAVENTURA CONILL, Vocal patró de l'Escola Industrial.

Director: D. JOSEP M.^a VALLS, Enginyer agrònom, Propietari Agricultor.

MANC. DE CAT.
DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE BARCELONA

BIBLIOTECA POPULAR
DE GRANOLLERS

Reg. 483
Sig. 63.(07)
Rosc

RF-7-58