

beri in compartecipazione ai contadini padroni del terreno. Loro obbligo è di raccogliere le olive, estrarne l'olio, sostituire le piante che muoiono, e di pagare i tributi e per questo ricevono $\frac{2}{3}$ del prodotto. Per altro niente lavori, niente concimazione, niente potatura. Conseguenza è una fruttificazione a lunghi periodi.

Altrove invece gli olivi sono in certo modo curati. A Malakastra, a Berat, a Elbassan abbiamo veduti oliveti lavorati e concimati, e una certa potatura si notava. A Kroja gli olivi ricevono un lavoro attorno al pedale ogni due anni, e anche una concimazione in quella dose che è consentita al proprietario. Il concime nei terreni piani è dato all'ingiro attorno al pedale, in collina è posto a monte. La potatura si pratica ogni 2-3 anni.

La raccolta si fa ovunque col bacchio. La produzione è a periodi più o meno lunghi a seconda delle cure che si hanno alla coltivazione. Vagliando i dati raccolti noi riteniamo che la produzione media sia di un *kiassè* di olive per albero ogni due anni, ossia circa litri 70.

Abbiamo in pagine precedenti descritti locali e attrezzi per l'estrazione dell'olio: diremo adesso solo dell'operazione che quasi ovunque è fatta in piccoli oleifici rustici. Solamente a Valona esistono oleifici di una certa importanza, e anche per essi si deve dire che nè attrezzi nè metodi sono completamente e tutti razionali.

Le olive generalmente non vengono molite subito dopo la raccolta, ma sono conservate a mucchi alti metri 1.50 a 2 per 3-4 settimane e anche per due mesi.

Alcuni a Kroja fanno i mucchi all'aperto perchè credono che l'alternativa di bel tempo e di pioggia agevoli lo spurgare delle olive. Comunque, se questa è la pratica comune, adesso non mancano quelli che ritengono che le olive vanno molite subito appena raccolte; e ciò si fa a Valona e anche a Kroja per l'olio che deve consumare la famiglia del proprietario.

La capacità della macina suol essere 4 *kiassè* di olive, ma qualcuna è anche di 5 *kiassè*. La molitura dura oltre un'ora, fino a due e poi la pasta si sottopone alla pressione del torchio. Per questa operazione alcuni adoperano fiscoli di giunco, altri panni di pelo di capra di dimensioni metri 1 x 0.75, i quali si adoperano nel modo seguente. Nella parte centrale del panno si mette uno strato di pasta di appena 5 centimetri e poi si piegano le quattro punte.

La molitura suol essere una sola e inoltre non sempre e non in un modo si adopera l'acqua calda per agevolare la separazione e l'uscita dell'olio. A Berat non se ne fa proprio uso e le olive, molite a fondo, ricevono una sola pressione relativamente forte per l'uso di un argano che