

Nº 2

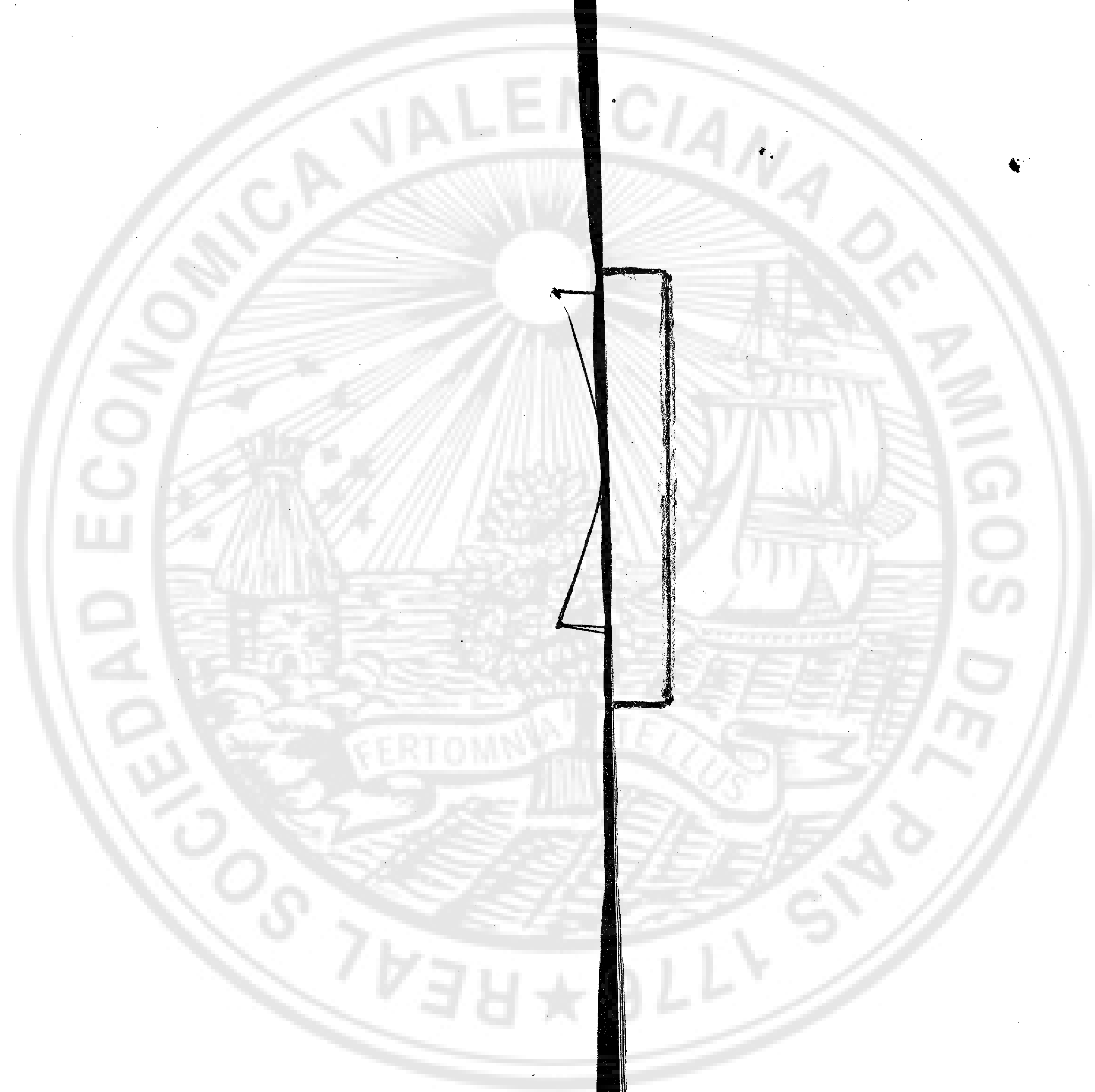
1862

Sobre aceites

C-39

Vt. Memoria

n. 4. 4



dad sobre los

Etc. ab. Nopal

Memoria

virtos y los acum-
el dia 9 de Di-
atención etq.
del arroyo R^o
y ány he in-
mente que na-
verificado no
ida de la utili-
Esto me hizo re-
vente a mi cor-
ar que media-
Química, por lo e

que imploro desde luego la clemencia en D. E. que aten-
diendo a mi xesta intención, ni hechará menoj la cul-
tura de estilo, ni dexará mar vocer facultativa que
las que conducen a la inteligencia de lo que se va tra-
tando por los p'yectos para quienes se exhibe. Con este
breve preambulo voy desde luego a entrar en el asunto
y a manifestar las noticias que tengo adquiridas, y
lo que por mi mismo tengo observado acerca de los va-



2
+
Como Señor

El Autor de la memoria intitulada Mirata est
oleas sepe mirrevas suas ojo en la Junta publica
q. V. E. celebró en la noche del 10. del corriente mes
una mension honorifica de ella, por hallarse es-
crita con estilo puro, y correcto, abundante de reflec-
ciones, y conocimientos practicos, y noticias aprecia-
bles, y q. se havia acordado q. se uniera al Exp.
q. trata de este ramo, y como su intercion en esori-
virla no ha sido inutilizar su trabajo, que es lo mis-
mo que unirla al dicho expediente, sino lograr
el premio q. no ha alcanzado contra la eviden-
cia q. tiene de haver cumplido con todo lo q.
se pedia en el Dicto, N. V. E. suplica tenga
la bondad mandar quemar la dicha memoria
Mirata est oleas sepe Mirrevas suas.



Respetada
A la Junta de la Real
Sociedad Economica de
Valencia

2

Memoria para el Premio de la Real Sociedad sobre los
Olivos en el año 1802.

Mixata est deum saepe univexa flia: Divitio Elic. sub Nopal

Exmo. Sr.

En el diario de 16 de Febrero de este año he visto, con asun-
to y materia que V.E. ofrece premiar en el día 9 de Di-
ciembre, y entre otros me ha llamado la atención el q.
ve ofrece á la mejor memoria que trate del arte de
pero como sobre esta materia ya en otros años he vi-
do ofrecer premios he adquirido fundadamente que na-
die ha tratado de ella, ó si alguno lo ha verificado no
ha llenado los deberes de V.E. que convenida de la utili-
dad del asunto no cesa hasta lograrlo: Esto me hizo re-
solver á una empresa superior, recurriendo á mi cono-
cimiento, y que necesita una mano que media-
na instrucción en la Agricultura, y en la Química, por lo
que imploro desde luego la clemencia de V.E. que aten-
diendo á mi esta intención, ni hechará menos la cul-
tura de estilo, ni decreará más voces facultativas que
las que conducen á la inteligencia de lo que se va tra-
tando por los sucesos para quienes se escribe: Con este
breve preambulo voy desde luego á entrar en el asunto
y á manifestar las noticias que tengo adquiridas, y
lo que por mi mismo tengo observado á cerca de los va-

Memoria



ning extremo que deve comprender la memoria que V.E. apetece y ofrece premiar; y como en ella se deve tratar de los Olivos y del Aceyte, la dividire en dos partes, que mejor podre llamar dos memorias, por pertenecer el sujeto de la primera a la Agricultura, y el de la segunda a la Industria:

Parte Primera.

Atenta de los Olivos, solo quiere V.E. que se indique la calidad de Olivos mas propia para cada terreno: Este es un asunto que merecia un diverso tratado de Agricultura, y que no es facil comprehendir en una memoria los antecedentes que son necesarios explicar para que se entienda el fundamento de una Resolucion que deve darse para cumplir con lo que se pide: la prodigiosa variedad de Olivos que la naturaleza produce pide una individual explicacion de sus diversas maduras, xamajer, raizer, hojas y fruto; la diversidad de terrenos exige una combinacion con los temperamentos que disfrutan, y con las mercedas que natural o artificialmente gozan; y la eleccion de cada terreno para la especie de Olivo que le corresponde, abre campo a una multitud de questioner muy dificiles de terminar; por que la experiencia destruye muchas veces lo que las muy fundadas razones intentan persuadir. Pero como solo se pide que se indique

tomare de todos estos antecedentes lo que bastaria a que se vea ver bien fundada la indicacion.

Las muchas especies de Olivos que se conocen en este Reyno, se distinguen y toman un nombre del fruto que producen mas que de la diversidad de circunstancias que a cada una de ellas acompaña; asi se llaman cordales, sevillanas, de la manzanilla, del aguillo, morundar, de la farga, de la bierra, de onda, manzaniter, govalicar, y otras; estos mismos nombres varian muchas veces segun el pais; asi las que en el unacitrado llaman menog en Valencia de onda; y los Govalicar se llaman de las Abundias.

Cada una de estas especies a mas de que en el fruto se distinguen notablemente de todas las demas, varian tambien en muchas circunstancias que es necesario notar: Las cordales, sevillanas, y de la manzanilla, producen muy poco Aceyte en qualquier terreno que se crien, pero son preferibles a las demas para los adovos y salvas: Los morundos, de la farga, manzaniter, de la bierra, dan unar aceitunas que resisten mucho a las intemperies, con dificultad se agusanan, y es muy recuro en Aceyte: Los del aguillo son de un superior orden a todos en la duracion y tenacidad de su fruto, que son unar aceitunas muy peguñan dificiles de recoger y aun que dan mucho aceyte no es el mas fino: Los govalicos, y los de onda, o menog, producen un Aceyte superior a todos los demas en cantidad, suavidad y dulzura.

se remuevan con mas facilidad, y se críen con mas
lorania; pero viendo un fruto el mas delicado, se
aguarda facilmente, la menor lluvia le podrece,
y qualquier calor excesivo o intempestivo lo dexa
y hace su cosecha muy contingente.

Toda la diversidad de terrenos de que difieren
tratan los Autores de Agricultura, se reducen a tres,
que son fuerte, ligero, y medio; El terreno fuerte
conviene a las particular pingues, o fertilis que se
mezclan con él, resisten el frio, sequedad, y otras
indeterminadas del ambiente; El terreno ligero o su-
elto goza de menor fondo; su ligereza y falta de
coesion causa que se exalten las particular aque-
vas, fertilis, y de que no resisten a las injurias
de la atmosfera; El terreno medio goza mas o me-
nos de estas qualidades segun el extremo a que
mas se aproxima; y de la mezcla con la arcilla,
arena, o caliza resulta mucha variedad en
los efectos que produce, aunque la naturaleza sea
una misma; no causa tambien poca alteracion
entorno ellos la sequedad o humedad, cuyas circun-
stancias son muy notables para la materia que
tratamos.

Merece mucha atencion el temperamento que
goza el terreno donde desean criarse los Olivos, por
que influyen tanto en su produccion el calor y el
frio, la sequedad y humedad, que hacen variar sensi-
blemente la naturaleza de los Arboles: asi vemos

que los Olivos que en un clima se crían Lorano, pomposo,
y tierno, en otro, y tal vez mas suave, son lentos, aridos,
y con poca oja; y asi sucede en los morados que en Segorbe
son muy frondosos, y en Babencia muy enjutos; aun en
igual clima, y calidad de terreno se observa esta variedad,
en el qual son muy estériles los mismos morados,
quando en Cabaner y las Cuevas, termino confinantes, y
no menos rigurosos, son en extremo fructíferos. Todo Olivo,
de qualquier especie que sea, prevalece mas, se cria mas
pronto, y se mantiene mas frondoso en un terreno fuerte
que en uno ligero. Los terrenos húmedos por causas y cir-
cunstancias que sean para ninguna especie se adaptan, se
crian debiles, se mantienen pocos, y antes parecen que
fructifican: los terrenos ligeros aman unar especies mas
que otras, y siempre producen en ellos mas lo que son
mas tiernos, y que se remuevan con mas facilidad.

Sentado este principio resta aun averiguar el objeto
que la E. se tiene propuesto para desear que se le indique
la calidad de Olivos mas propia para cada terreno; y me
peruado que le llevara mas la atencion la sequedad de
una cosecha abundante, que la delicadesa del aceite, y la
frondosidad de los Arboles que prestan con la cosecha mayor
copia de lena en un poda: estas son unar qualidades tan
dificiles de combinar, que tocan en el extremo de imposi-
ble; la frondosidad del Olivo no depende tanto de su natu-
ralera como del terreno y clima donde se cria; la firmeza
de la Arboleda que produce el mejor aceite, va siempre acom-
pañada de la contingencia; por un año que se logra, muchos

parece por las regulares lluvias, por los intemperios
calores, o por la xordura de la Oxuga; estas circun-
stancias hacen abandonar muchas veces las plantas
del fruto delgado, por coran de la abundancia que pro-
tan las mas proceras, y en que consiste el error de
no intencin del labrador: Conocido de esta verdad,
y como consecuencia de lo que deso expuesto, desde
luego me atrevi a decir, que para destinar la
calidad de olivo, propia a cada terreno se han de
tener presentes tres cosas: la variedad de especies
de olivo; la diferencia de los terrenos; y la diver-
sidad de los climas. Una regla general que abra-
ceda estos tres objetos, no es facil de dar; indican
lo que con respecto a cada uno es mejor, pero baste
te, si puede llevarse a efecto.

Entre todas las especies de Olivo, la de superior
Orden es la de Lnda, o Luengo, su creyete es el mas
dulce, mas suave y mas abundante en ano que
no se acostumbra a podar; sus ramos cortos, y llenos
de pimpollos tiernos, lo que es causa de que produzca
mucho creyete; y su madera sueta, y como tal
crece muy pronto, se renueva con facilidad y di-
mite con frecuencia la poda.

Algunos veces que la de la tierra; no le iguala
a la anterior en la excelencia del creyete, pero se
excede en la seguridad de la cosecha; es tambien muy
suave, sus ramos cortos, sus pimpollos tiernos,
y muy fructiferos; necesita tambien podarse con

frecuencia por que se llena de demasiada lena.

Los morados que deben entrar en tercer orden tie-
nen la excelencia que resisten mas que todos los intem-
perios del frio y calor, y con dificultad se agusanan sus
creyetes: su madera es muy enjuta, y ellos poco copados;
sienten mucho la poda, y tardan en renovarse.

Los blancos con muy venesumen a los morados en la
seguridad del fruto, pero son aun mas enjutos; sus ra-
mos muy laxos y despoblados de pimpollos, y no obstante
justifican mucho.

Los del Cuquillo, manzaniler, y ovalicas son de muy
inferior orden, su creyete muy pequeño y el creyete de
poca estimacion.

Las tres especies de cordales, veillaros, y de la man-
zanilla tienen tan pocas circunstancias apreciables, que
su misma rareza acredita la poca estimacion que de ellos
se ha hecho siempre.

Con respecto a los terrenos quedans ya a ventura, las pro-
porciones que todos los Olivos prosperan en los fuertes, y
ninguno en los humedos; por consiguiente en estos se debe
abandonar todo plantio; y en los primeros ha de ser la
eleccion no con respecto al terreno, si no atendiendo a la
mayor excelencia de la especie de Olivo, o a la que mejor
se adapta al clima, y temperamento de que ora. Para
los terrenos fuertes parece ser a proposito criado el de la
tierra, por que su profundidad y lozanía acredita la cer-
tidad que tienen de aprovechar mejor que otros los frutos
nutricios: Si los blancos y morados en terrenos primeros se

cuando aridos y empastos, quanto mas lo serian
en terrenos ligeros y sueltos. Confiximas es esta
experiencia: En los Olivares de la Ribera del
Duero que la mayor parte son arenosos, so-
lo prevalecen los de la bierra, y quando estos
estan cobados y frondosos, los pocos que se encu-
entran de otras especies estan reducidos a un mon-
ton de leña. En los terrenos medios hay mas que
atender, por que a veces de varias de natura-
les segun que mas o menos se acercan a los
dos extremos, las varias merdas de cosas etc.
podrian ser hechas distincion entre si. Asi pues,
si el terreno es arido se debe preferir en
el los Olivos molidos que no necesitan podarse
con frecuencia, y que siendo un madero mas
fuerte, penetraran y se dilataran mejor un
hizer para ocupar mas extension, y como la ar-
illa no contribuye materialmente a la ferti-
lidad, por no contener cosa alguna oleosa o fexil,
y solo instrumentalmente, atrayendo, recogiendo,
y conservando los vapores subterranos y aereos,
quanto mas estan ^{estas cosas} tanto mejor se conservaran.
En los terrenos quejosos qualquiera Olivo que se
plante prosperara poco, porque la queda quitando
demasiado calor a la tierra, y resaca las raizes de
los vegetales, y acelerando la evaporacion en fuga
demasiado el terreno; no obstante el aeyte que
dan tiene preferencia en el vapor y olor qualquiera.

lo que vin duros proviene o de que la queda atrae muy
particular y pinosa del ambiente, o que ella misma
entra en las plantas como un viento según opinion
bien fundada de muchos. El carcase y la arena no con-
tribuyen ni material ni instrumentalmente a la ve-
getacion; no obstante vemos que los Olivos fexos en
terrenos de carcase justifican muy bien, y aun que la
piedra se calienta mucho con los ardores del Sol,
tambien conservan bajo de si la humedad, que es lo
que requiere el Olivo fexo.

Por lo que mira al temperamento me persuado
que es el principal objeto de la materia que se trata
y la Nota mas cierta para la eleccion de los Olivos; Mu-
cho contribuye un terreno pinoso a la justificacion
de este árbol, pero el temperamento destruye lo que
el terreno obra quando la especie no es adecuada al
clima: En nada puede tenerse mas seguridad que en la
eleccion de los Olivos con respecto al temperamento, por
que lo confirma la experiencia: Es indubitable que el
Reyno de Valencia en general goza de un clima tem-
plado, pero no obstante, parte mucha de él, se acerca a
uno de los extremos de calido o frio: Los terrenos sep-
tentrionales que son comprendidos en la Governacion
de Uxelles y Tericola son muy frios, y entre los
muchos Olivos que en ellos se crían, la especie que mas
prevalece, y que justifica con mas abundancia, y mayor
seguridad es la de la Jaxpa. En San Felipe, Montera, Xi-
rona, Elche, y otros pueblos que disfrutan un clima mas

calido con mas sequor y mas apreciables los
Olivos del Guquillo y manzaniler. En la ribe-
ra del Ducar, huerta de balencia y sus inme-
diaciones cuyo clima es el mas templado del
Reyno, los morrudos y de la tierra aunque no
son tan fecundos como los de India, son mas ve-
lidos, su azeytuna dura mas en el arbol, y
llega a perfecta madurez. No hay otra mar
secura para hacer un plantio de Olivos, que
esiger la especie que prevalece mas en el
lugar donde se han de plantar: en todos se en-
cuentran acasi todas las especies, y el tiem-
po asi a conocer los que son mas aptos, bien
sea para producir mas azeyte o de mejor
calidad; que ambo fines deve tener el cose-
chero, pues muchas veces es preferible la bon-
dad a la abundancia, quando no se pueden jun-
tar entrambas cosas que es la materia de
las

Segunda Parte.

tres cosas pide. 1.^a En esta segunda parte

1.^a En metodo practico de posible execucion
para sacar de la Azeytuna un Azeyte que igua-
le en perfeccion al de India.

2.^a Con paralelo historico analitico del me-
todo que se practica en el distrito de Uti y
del que se observa aqui desde la revolucion
del punto hacia la benta del Azeyte.

3.^a El resultado de los vicios y excellencias de uno, y otro
Azeyte.

De estas tres cosas deve ocupar el primer lugar
la segunda; por que la historia o relato que se va a
tratar, la antorcha que da luz para que se escriba
con claridad y con acierto; pero antes de todo se ofe-
ce la revolucion de dos dudas que generalmente se
omiten, por quanto han escrito de los Olivos y su
azeyte; o bien por que dan su opinion por convenen-
cia, o por que la autoridad y comun ventura de la
gente les ha eximido de cuestionar y disputar: yo
no me empeñare en detruir esta comun opinion;
pero tampoco devo omitir el exponer lo que conduce
al perfecto conocimiento de la excellencia del azeyte,
a que no vedé por evidente lo que es muy dudoso. Lo
primero, que segun mi opinion esta en duda es, en
que consiste la excellencia del azeyte; y lo segundo, si
esta excellencia proviene del metodo de extraerlo, o de la
naturalidad de los Olivos, y terreno donde se crían?

El Azeyte es un fluido mas inflamable, y viscoso.
La Azeytuna, fruto del Olivo, segun se extrae este Azeyte
se compone de agua, tierra, ayre, y sales como los de
mas vegetales, lo que se llaman sus nutrientes, y de
cuya combinacion nace la estructura organica utro
los cuerpos. La excellencia de este Azeyte se la contingera
en que sea dulce, sin olor, y que no se volatilice. La con-
servacion de estas buenas qualidades la ponen en el ayre
fijo, que impide la pronta reparacion del humilago. Esta

es la comun opinion, con la que nunca me he
conformado, por que implica encontrarse en el
aire, sabor dulce, unalago propriamente di-
cho, y aire fijo.

El rubor convierte en la impresion que en los
membros de la lengua o del paladar hacen las par-
ticulas vitreas o sales segun la variedad de
su figura; y como estas son muchas han
designado los Fisiolos nueve sabores primiti-
vos, que son, salado, dulce, pingue o craso, acido,
asrio fuerte, asrio verde o de fruto no maduro,
inhibido, austero, y amaro: de la mezcla de estos
estos sabores nacen una portentosa variedad
de gustos a quienes llama el P. Paulian subat-
tenos. Para tener el Aire en su estado primitivo
como es el dulce habria de estar purgado de to-
das las sales que constituyen otros sabores
fuera del dulce; esto no puede verificarse siem-
pre mezclado con el musilago segun la opinion
de los que le atribuyen este sabor.

Por que el musilago propriamente dicho es un
misto que consta de agua, de acido, de tierra,
y de corta cantidad de Aire esencial; todas
estas materias tienen sus sales particulares
que juntas a la del Aire formarian un abri-
tal vez muy inozoso; y esto mismo consiente no
existir en el Aire el musilago. A mas que en-
trando en la composicion del musilago un acido

y agua, no habria Aire, por que la experiencia general
demuestra que el agua devuelve los acidos, y estos
destruyen veniblemente las partes crasas, que son
el constitutivo del Aire, y dan consistencia de Sabon
a las que no reducen a aguas.

El Aire fijo entra en la composicion de todo vegetal,
este, segun el D. Hales en su Estatista de los vegetales,
o es elástico, o no elástico; y segun experimentos de Lur-
Eller, que estan en las memorias de Berlin, aunque
el elástico puede repararse sin destruir las partes
de la planta, pero destruido el vegetal entrambas
quedan reparadas; el Aire no se puede extraer sin
destruir enteramente la Airetina; luego no puede
quedar en el Aire fijo, sea o no sea elástico.

Entre reflexiones, y otras muchas, que no permite
exponer la brevedad de una memoria, me han hecho
apartar de la opinion comun, y continuar la excelencia
del Aire en su cavidad y purificacion de toda otra
materia extranea. Esto me parece mas conforme a
una naturalera, mas propio a su conversacion, y muy
adecuado a hacerle orar al paladar, que es lo principal
que se ha de mirar en el Aire de Airetinas. Lo que
evidenciaria en tratar del modo de extraerle, que sea
despues de ver si la excelencia del Aire proviene del
modo de extraerle, o de la naturalera de los Olivos,
y terreno donde se crian; que es la segunda duda que
propone.

Que el Aire de Olivo en el Departamento de Bouche

du Arione, es el mas excelente de quantos se cono-
cen en la Europa es opinion comun de los que lo han
gustado, o han oido celebrante por gente de paladar
delicado; que en Aris se extrahe el Areyte con el-
guna ^{mayor} escrupulosidad y mimiedad que en los demas
Departamentos de Francia que disfrutan es-
ta cosecha, y que en lo restante de la Europa,
es inescable; pero que de esta mimiedad resulta su
excelencia, tiene muchas contradiciones, y la may
poderosa es la misma experiencia. En los dos
inmediatos de balencia se extrae el Areyte por un
mismo metodo, no obstante el del Llano de Inun-
te se tiene, y es mejor que el de unuexo, unu-
magrell, y otros: el areyte extraido de las Oliy-
nunas de los Olivos de Onda es mas apreciable
que el de las moxudas, y demas especies que
se cultivan en esta tierra, y apartandome un
poco mas, en el termino de Altona, junto a la
Ciudad de Secorbe hay una Partida llamada Fox-
tagan, propia de la Real Cantina de Bullecinro;
en ella tiene un Olivar compuesto de varias especies
de Olivos, aunque la que mas abunda es de los
Tanos, la mas comun en aquel Pais; el terreno
calido y bastante ligero, el metodo con que se
extrae el Areyte el mismo que generalmente
se usa, y no obstante es el de mejor calidad que
se coge, no solo en todo el termino de Altona y
Secorbe, si que tambien en todo el Reyno, y tiene

qualidades que no lo hacen inferior al de Aris. Facil es
es a V. E. comprobar los dos areytes, y convencerse por
la propia experiencia de esta verdad que tengo por evi-
dente. En el mismo Aris se vacan Areytes de diferentes
calidades y bondad; el que producen los Olivos plantados
en la Montaña llamada Arion es muy semejante
del que dan los de la Colina por cima de Seminer.
Esta experiencia arguyen no dependen la excelencia
del Areyte de Aris del metodo de extraerlo, y a lo me-
nos, que a este buen metodo han de acompañar otras
circunstancias en los Olivos, en el suelo donde se crían
y en el temperamento que gozan. Unas se pudiera
decir, y aun demostrar que estas circunstancias
son mas esenciales y mas dignas de atencion para
vacar un buen Areyte, que el metodo de extraerlo; pero
no es este mi objeto, y lo dicho basta para que se vea
ser muy dudoso, lo que algunos tienen por evidente:
paremos al asunto, emperando por el paralelo his-
torico analitico del metodo de extraer el Areyte en ba-
lencia y en el distrito de Aris.

Por ser las operaciones mas circunstanciales, y a las que
se reducen todas las demas en la cosecha del Areyte, y
son, la recoleccion de las Areytinunas, la extraccion de
su Areyte, y su conservacion despues de extraido. El
modo de recoger las Areytinunas en este Reyno es va-
lencia aun que es muy notorio, en á cuatro á muchos
sugetos que hablan y gustan de buen Areyte, ancianos y aca-
démicos, por el famoso de Aris, y que prescupados al oír nom-

brar el vareo de los Olivos crehen que es una operacion irregular, que se apalean los arboles matando su fruto y rompiendo sus ramas hasta dexar destruido el Olivo; conuendria pues que se vieran practicas para su deueno año: Las areytunas se cogen a mano, a cuya operacion llaman munix alcanzando las ramas desde tierra, haciendo escalera del mismo arbol, valiendose muchas veces de un andamio portatil, que llaman banco de pelar oja; pero para donde no alcanzan las manos con este arbitrio, que con la corteza superior del Olivo, donde regularmente esta la mayor parte del fruto, se usa el vareo; este se hace con un instrumento tambien como es una caña, con su ayuda se agitan las ramas y se desprenden las areytunas que ya estan maduras, y las que no ceden a este movimiento, por no estar uenonadas, se derrivan con licer golpes; el recinto del Olivo donde caen, esta barrido y limpio con aquel aso que permite en campo; y su superficie nivelada con las entabladeras y allanados los autos del arado; luego que han caido todas las areytunas las recogen, quitan los pimpollar que tanto a mano como con el vareo se han derrivado, pero no se detienen en quitar las ojas vueltas, volutamente aquellas que con poco trabajo se reparan: asi recogidas sin reparar las maduras de las verdes, ni las que han caido

naturalmente de las que se han cogido, en los tallos o en canchales las llevan al molino o a un canav donde las trienden segun la capacidad del lugar en que se colocan; lo regulan si amontonadas ^{en figura piramidal; no suelen estar así amontonadas} mucho tiempo, por que la recoleccion no se ejecuta por los que tienen almaranca propia antes de poderlas moler, ni por los que han de hilar a las publicas antes de tener turno; solo en el caso de que por algun accidente se caen las areytunas prematuramente, por no perderlas expuestas a la inclemencia del tiempo, las recogen, y las tienen amontonadas bajo cubierto, hasta que llegue el turno de molerlas, que suele ser largo, y estos casos son muy frecuentes.

En Ariz se recogen las areytunas a mano, valiendose en escaleras que regularmente llegan a lo mas alto del Olivo, y para esto no es necesario que sean muy altas, por que los Olivos son pequeños, por lo que son pocas las que dexan de caer de esta suerte; pero estas pocas ni las pierden, ni las dexan en el arbol hasta que naturalmente se desprendan de él, las varean con varas de haya o de otra madera solida, y por ligeras que den los golpes, como el instrumento es duro se caeran mucho. Antes de empezar esta recoleccion limpian el recinto o patio del Olivo, y recogen las areytunas que naturalmente han caido, las que convengan reparadamente de las demas; sobre esta limpieza del suelo añaden unos paños para que al caer las areytunas no se maltraten, y evitar la migrosidad de recogerlas de una en una. luego que han cogido todas las areytunas las limpian perfectamente, quitando hasta la mas pequeña hoja del Olivo.

bajo del muelo en cortas cantidades con una pala de
hierro: durante esta operacion se va echando agua
caliente para facilitar el que suelte el azeite segun
dicen: asi reparada se coloca en los exportines, esto
por orden se ponen bajo de la prensa, tanto como
cabren desde las Camelas hasta la tabla que oprime
y llaman tallador; a esta operacion dan el nom-
bre de parar el pie, y a los exportines asi ordena-
do pie: luego empiezan a presar, operacion que
en los Urdinos Publicos se hace con mucha precipi-
tacion por que todos los operarios llevan interese en
ello, y el dueño del azeite regularmente poco inte-
ligente, solo anela despachar luego: se apresan
los exportines bajando el vno al principio con una
barra ligera, y quando esta ya no basta, con otra
mayor, movida con un torno llamado Bohuet ha-
ciendo la mayor fuerza dos o quatro hombres
con otras tantas palancas: el azeite que suelta
juntamente con el agua va a parar a una tinaja;
en ella se detiene mientras duran las barradas, y
concluidas estas mediante un breve espacio, y
quando ya no escurre el pie, se recoge el azeite
quanto se puede, y el agua que queda en la tinaja
se pone en otra mayor para que destile el azeite
que queda en ella: se afloxa la Frenza que llaman
disparar el pie, y el exceso de azeite que queda en los
Exportines se hecha en un rincón amontonado
se roria con agua para que fermente facilmente

quando ya humea se buelve a moler, a hecharle agua ca-
liente, a colocarlo en exportines y a exprimarlos segunda
vez; a esta operacion llaman remoler, y al azeite que por
ella se extrae remuelto. En las Almazanas de Atlix se ha-
cen estas operaciones del mismo modo que aqui con muy
poca diferencia; se muelen las Azeitunas echandolas poco
a poco en la muela, pero se reparan las buenas de la ma-
lav, y no se le pone a la parte agua caliente; se llenan los
Exportines, y colocado bajo de la prensa se baxa el muelo y
se aprieta con toda la fuerza que pretan quatro hom-
bres dos de cada parte de la barra, sin ayuda de maqui-
na alguna; el azeite que extraen con esta primera pren-
sada llaman Azeite virgen: luego afloxa la Frenza,
vacan los Exportines remueven la parte y la escaldan
hechando en cada uno un caro de agua caliente; buelven
a colocarse y se apresan como la vez primera.

Comparese agora estos dos metodos y se verá que recipro-
camente se llevan ventajas: El de Valencia excede al de
Atlix en que no va de varifar de Cobre, en que saca mas
cantidad de azeite por la mayor fuerza con que se apre-
sa, y por molerse dos veces: y el de Atlix excede al de Valen-
cia en que se para las Azeitunas, no va de agua caliente
en la primera prensada, y no usando de tanta fuerza en
la prension saca un azeite mas puro.

La conservacion de este azeite que es la ultima ope-
racion de la cosecha se practica en Atlix poniendola en
varifar de madera que colocan en cuevas y en parages ex-
puestos al Norte para que con la actividad del frio se con-

oule y conense la densidad con que vale delar fren-
sar: esto segun la opinion y practica de aquel País
es necesario para prevenir el azeite de la coruñes,
y de cuya alteracion se ve libre por algunos años:
En Valencia se coloca en Tinajas muchas de ellas
vidriadas, y despues de algunos meses quando regu-
larmente ha de pueyto sur ecer se travega: suele
colocarse en para ser fuertes, pero por intento q. sea
el fijo no se coagula ni se trasegado; lo contrario
se experimenta en el azeite remuelto, o que no está
purificado, a pocos grados de fijo se congela, y quando
el calor o el fuego lo buelce a liquidar ya tiene
todos los sintomas de xanciedad.

Este es el paralelo historico analitico que le E.
debea. Por el ~~que~~ verá, lo que en Air se practica
para sacar un azeite perfecto: no contiene un me-
todo algun arcano que se necesite descifrar; ni
sus operaciones son tan complicadas que no pue-
dan aqui practicarse. a lo menos por aquellos Co-
secheros que tienen molino propio y comodidad
en sus Casas de campo para hacerlas con limpie-
dad y exactitud.

Muchas cosas se necesitan para lograr un
azeite perfecto, pero como la mayor parte es
ellas conviene en no hacer, son faciles de veri-
ficar: lo mas esencial estriba en la recoleccion y
conservacion de los Azeites: no deben cogerse
antes de su perfecta madurez, por que antes es

este estado no está el azeite en su perfeccion, ni deve
diferirse tampoco, por que todo fruto que se detiene
en el arbol despues de maduro camina a la corrup-
cion o a la dissipacion. Para conservar los Azeites
en este Estado hasta su molienda es preciso evitar todo
lo que ~~se~~ puede ocasionar fermentacion y corrupcion:
tal es la merda delar que han caido por dañadas con
las que se han cogido a mano; las primeras lluvias
y ya corrompidas comunican el contagio a las segun-
das; la colocacion en parage humedo, por que evaporan-
do continuamente las emmoese; el amontonamiento,
por que su peso y natural gravedad las abolla y moga-
lla, y en este estado impedido el movimiento del ayre por en-
tre ellas y empujadas se destrubra su constitucion oxoni-
ca fermentan extraordinariamente. El evitar todas es-
tas cosas es tan importante, como que qualquiera se-
ellas, destruye lo mas apreciable del azeite que es el
sabor: Ya queda dicho arriba en que consiste el sabor
y sus varias especies; la que al azeite pertenece es la
del vapor pingue o craso. Boerhaave en sus Arcanos
de la naturaleza explica las diversas particularidades
de cada vapor y sus diversas figuras, y al vapor pingue o craso
le atribuye las de figura esferica; la misma opinion tie-
nen el P. Paulian, Florian Dalam, y otros Físicos modernos.
De una leve fermentacion, de un color, o del movimiento
de las partes internas de un fluido acontece originarse
una mutua alision, y de esta alision o quebrantamiento
es que la confguracion de las particularidades se imite: y la

aceytunar fermentan sus particulas esfericas
que dan al Aceyte un gusto agradable, se buelven
agudas encabrova ^{que} producen el mar ingrato.

En ninguna parte se pueden conservar las Aceytunas con mas comodidad y facilidad que en el Reyno de Valencia; las Andanias donde se hace la cosecha de las sedas ofrecen sus cañizos, ^{en} ^{ellos} se tienden las Aceytunas en poco terreno caben muchas, aun que se estriendan en capas ligeras, la ventilacion que facilitan los intersticios de las cañizas asegura la disipacion de los vapores, de que las mismas Aceytunas pueden desprenderse; donde no hay Andanias, ni cosecha de sedas, es facil ^{de} y de poco coste formarlas, aun q. no tengan otro destino que la conservacion de las Aceytunas.

A todo esto se me podria oponer la desigualdad con que maduran las Aceytunas, y el error que ponen las Almarajas publicas: Es verdad q. en este Pais las Aceytunas maduran lentamente, no solo por que unar especie se adelanta mas q. otra, si que tambien una misma especie, y un mismo Arbol, de genero que en un mismo Olivo se encuentran aceytunar aun tiempo verde, madurar, y ya paradar: es tambien muy cierto que si las Aceytunas madurar se han de coeer a mano, y desan las verdes, resultara una operacion muy costosa, entretenida y que nunca puede hacerse

con perfeccion: Todo se deve provar por la grande utilidad que de esto resulta, y quando no fuere averiguable, o se ve tan costoso que no resultase utilidad proporcionada, se puede irax del vaxo: esta operacion no es tan perjudicial como alguno presume, y mas si se modifica y se va de algunas precauciones: si el recinto o patio del Olivo se cubre con Jango y se vauden ligeramente las ramas sin golpearlas se lograra que se desprendan solas las varonadas, y al caer no recibiran contusiones, que es el daño que puede ocasionar el barco: tan facil fuera evitar los perjuicios que ocasionan las Almarajas publicas: estas oficinas que establecidas p. beneficio comun se han reducido a la utilidad privada, y que quando debian servir p. comodidad de los cosecheros, solo aprovechan p. ^{el} ^{misimo} ^{fin} causan un error grande a la prosperidad de la Agricultura en este ramo: en todas generalmente no se trata mas que de despachar luego y trabajar poco, y en muchas a mas de exigir el derecho al que lleva sus Aceytunas, mantienen las operaciones necesarias, ni Caballerias para molestar, precivando al Cosechero a que alquite un Animal y que pague por pararle los pies. Juan conveniente seria extinguir estas privativas, que muchas notendran tal vez mas titulo que la prepotencia del Poderoso sobre el miserable: Y aunque tengan futo titulo; por q. no se han de abolir por una equitativa compensacion? o a lo menos, por que no se las ha de vuocar a una regla de cuya obervancia no resulte tanto daño como en el dia ocasionan? Es imponderable el q. resulta de la Janda

4 aus olivos

o turno con que se llevan las Azeitunas al molino: esto que parece equitativo es el mayor estorbo a que se pueda lograr un perfecto Azeite: quando entra en turno un Corechero de mucha cosecha para despachar luego y no tener que volver; vaxea hasta que no queda en ellos ninguna Azeituna; vender, madurar, y quantas hay tendidas por el suelo todas las recoge y las lleva al molino, y mientras el muelo las que podian detenerse en los arboles por muchos dias, otras las tienen amontonadas en sus Cavas podriendose aquellas que han caido por demasiado maduras, esperando a que aquel Corechero concluya de hacer un Azeite vende, para poder ellos hacer el vino ya corupto, resultando uno y otro sumamente malo: Aremojante Almarazas darles ya una Nota para las limpiar, modo, orden y tiempo que debian emplear en sus Operaciones; que tubiesen bien limpios labados y acedidos todos los instrumentos; que no mezclaren ni en la muela ni en las Frenas azeitunas buenas y malas aun vender y madurar, que tubiesen Frenas y Exportines distintos para cada genero de Azeitunas; que no moliesen de una vez las que perteneciesen a un pie; que los pies no excediesen de cierta medida de Azeitunas y determinado numero de exportines lo que buscaren a hacer perfecta la operacion, que a cada pie se venalase el numero de barras, estas no deberian darse

atropelladamente si no de tiempo en tiempo; que en las barras se guardase cierto orden moliendo a cada Corechero tan volamente un numero de pie proporcionado a la cosecha; aunque se repetiese la barra por tres o quatro veces; con otras muchas cosas que conduca a evitar el desorden y manipulaciones que en todas se obrava; esto debia hacerse por medio de una Contrata con los Arrendadores de las Almarazas, cuya execucion y observancia habia de estar sujeta al conocimiento de las Municipalidades respectivas, por pertenecer verdaderamente esto al Gobierno Economico; por este medio se lograria evitar uno de los grandes estorbos que se encuentran en este Reyno para extraer un Azeite perfecto.

Y generalmente para lograr esto, en todas las Almarazas publicas y de Particulares se ha de guardar mucho ardo, limpieza, y metodo en las operaciones. No basta q se barra, se quiten las telarañas y se laven las piedras y demas utensilios con agua caliente esto muchas veces es nocivo, por q exalta el principio de rancidez de que todas estan impregnadas; puer por mucha curiosidad que se tenga, el Azeite que embesen las puenras las tinajas, y aun las piedras tambien, de una cosecha a otra se pone rancio, y el polvo que se compacta con el forma una crosta que ni el barrer ni el agua caliente pueden quitarlo; el unico medio de limpiar perfectamente todas estas cosas es la lejia extraida de buenas cenizas, si pudiere ser, de coquera de almendras; asi labados y purificados, todas las varillas e instrumentos de la Almaraza se puede

empesar a molar las Azeitunas. En esta operacion se ha de cuidar de no mezclar las Azeitunas, ni molar con ellas otra cosa que pueda dar mal gusto al Azeite; ~~de~~ asegurandolas las emmoedadas, y por qualquiera causa alteradas se desvan molar y premar reparadamente, y su Azeite convevarlo en distintas varijas: por que el Azeite bueno no comunica su bondad al malo, pero el malo por poco que sea infecta todo el bueno en que se mezcla.

De lo que se han de abstenen enteramente es de poner agua iviendo en la primera molienda: hay tal preocupacion en esto que ni la experiencia ni la razon bastan a desvanecerla; pero como en la extraccion del Azeite generalmente no se busca mas que la facilidad y la abundancia y entranbar cosas proporciona el agua caliente, aunque no es tanto como ponderan, no bastan argumentos para derimpresionar a los Corecheros de una opinion que es consecuencia de la ignorancia y de la pereza: lo perjudicial que es el agua iviendo al Azeite lo convencen varios argumentos y experiencias pero basta el que se reflexione los efectos del fuego quando se cueze, y la alteracion que en el causa para que se colija lo que produccion proporcionalmente el agua iviendo.

Molida ya la Azeituna segun el metodo y precauciones dichas llaman la atencion los Exportines

en que se ha de colocar la panta; el Exporto de que se fabrican es verdaderamente la materia mas apta ^E que se encuentra, por que la palma no tiene bastante consistencia para resistir la presion, y los vacos de lana de que usan los Olandeses en sus premar bastan a la extraccion del Azeite de oxarar, pero no a resistir la duxera vel oniso de la Azeituna: en este concepto habiendose desvan del Exporto, se ha de cuidar de que este bien curado, por que las arpereras que se va con el agua, siempre influye en el Azeite, y tanto en el quanto como en otras circunstancias causa novedad. No conviene cargar los Exportines de mucha panta, por que impide que sea perfecta la presion. No debia constar cada pie mas que de ocho a diez barchillas de Azeitunas, y de los Exportines suficiente a contener la panta que resulta de su trituracion. Del modo de premar puede resultar mucho perjuicio al Azeite, y al dueño de él; por que si las barchas se dan con precipitacion no se extrae todo el Azeite, y se dan mas de lo que corresponden a la primera premar, y no puede valer un Azeite perfecto: la Azeituna contiene dos aceites de distinta naturaleza, uno contenido en su carnosidad, y otro en la pepita de su hueso; algunos tambien se extraen en la maderca del mismo hueso; y este es raro como los primeros y esencial no es cuestion que pertenece a nuestros Obetos; sea lo que fuere es inevitable que del hueso de los Azeitunas vale una cantidad apenas, obreca y de muy mal gusto; si quando se premar la panta de la Azeituna se da en la primera premar

cada todas las fuerzas que pueden presar la ma-
quina, con esta violencia se extrae y se muer-
dan los Huevos de la Hueytuna, de un pepita,
y aun las cutancias que da la madena del huevo;
y en este caso desde la prensa vale un Hueyte
que contiene todas las qualidades que le ha-
cen malo; y si de uno a otra barra no se da
tiempo para que destile el pie, no se extrae todo
el Hueyte que puede dar la Hueytuna, y queda
en el oxo, para la segunda molienda en be-
neficio del Dueño de las Almazanas, y perju-
cio del Corechero. Para sacar un Hueyte perfec-
to se deben hacer tres separaciones del, el que
~~destila~~^{destila} el pie mientras se baja, el uno con la bar-
ra pequeña sin caberle de la Barra; el que
se extrae con la barra grande, y uno de estas
maquinas, y el remuelto; el primero dexa un
Hueyte verdaderamente viscoso, craso, abun-
doso y distribuido en quanto permite el tirre
de los demas Hueytes y cutancias que contie-
ne la Hueytuna, y que necesitan mas fuerza
para destilarse de la que simplemente pue-
den hacer uno o dos hombres con una barra
pequeña; el segundo como exprimido por una
grande fuerza contendrá no solo el Hueyte de
la Hueytuna, si que tambien el de un pepita
la ventancia de su huevo, y mucho mucilago, en-
tendiendo por mucilago todo lo que por la bitu-

xacion, y presión se despende de la parte quinta o causa
vidad de la Hueytuna; el tercero o remuelto dexa un
inferior oxo, apto volamente para los Vabores y eno-
de algunas fabricas. Esta separacion es el unico medio
de lograr en la corecha del Hueyte la abundancia, y la
buena calidad de él, que son los objetos que deben llamar
la atención del Corechero. Por lo que queda dicho y por
otras razones que se podrian alegar si fuese necesa-
rio se colige que para lograr un Hueyte perfecto se ha
de extraer de modo que conserve el ser y estado que
tiene en la misma Hueytuna quando está en su estado
perfecto. El Hueyte craso no entra en la constitución
de la Hueytuna como el esencial que vive de gluten
o algamara para unir las sales, la bexa, y demas
materias que forman su estructura organica; se enu-
entra en la misma Hueytuna como un baxano con-
tenido en un numero infinito de pequeñas vesicullas
reunidas en la cavidad de ella, y que quando es-
tá vendiéndose se hacen perceptibles; extraido por la bitu-
cion y presión de estas vesicullas se mezcla con las
demas materias que se disuelven, y que impropiamen-
te se llama mucilago, mas o menos segun es mayor o me-
nor la presión; de aqui es que el Hueyte de las prime-
ras barras como extraido con poca fuerza contiene me-
nos mucilago, y se acerca mas al estado que tiene en la
Hueytuna: un baxo oxo, un color trasparente, un olor
imperceptible son las qualidades que acompañan a este
buen Hueyte; por el contrario el Hueyte remuelto lleva

convirga ^o gran parte de un vilajo, es de un sabor
picante, de un color obscuro, de un olor fuerte,
esto veria bastante a convencen de cierta mi
opinión que deso arriva ventada de que la ex-
tencia del azeite conviene en su exacitud y pu-
rificación de toda materia extraña, quando la
experiencia no convenga ^{ra} mi dictamen: todo azeite
bien travesado es de mejor calidad, tiene mejor
sabor, mejor color, menor olor, y conserva todas
estas qualidades por mas tiempo, que el que no
lo es, luego la purificación es la que lo perfe-
ciona, Anadare a esto que la xanader destructu-
ra de todas estas buenas qualidades tiene por
causa intrumental el muelajo; principio es
este que no lo niegan los que siguen otra opi-
nion; El libato porien en un tinicionario con
vernal de toriontura, palabra azeite, vien-
ta esta proporcion, no fermenta el azeite,
sin muelajo; luego quitado el muelajo no ha-
bra fermentacion, no habra xanader: luego el
purificar el azeite es el medio de perfeccionarlo.
Queda arriva invidado el metodo que se ha de
guardar para lograr esto: solo me resta expli-
car el resultado de los bríos y exelencias de un
este azeite, y del de Añis que es lo ultimo que
V. E. pide.

Quando se trata de mejorar una cosa, es pue-
ra evidente de que se tiene por mala, a lo meno

por no tan buena como el objeto que se propone imitar.
Quando V. E. pone por modelo de la mejora del azeite,
el de Añis es evidente que está en la persuasión de que
es el mejor, y que harto se hará vive loxa uno como él.
Es al par que me obliga a hablar contra mi opinion,
me exponer a exponer mucho el partido en, verua-
da la comin que V. E. ha adoptado; pero no obstante me
parece que haria una injuria grande a nuestra agricul-
tura, y al celo de V. E. si omitiere una breve reflexion q.
puede ver materia de mucha meditacion: El medio se
convenen en Añis el azeite y preavento de xanader es
la congelacion, y por ella logran este beneficio harto qua-
tro años: En Valencia el azeite que se conela es el
mas malo; y el que se tiene por bueno, sin conelarse
dura los quatro y mas años sin observarse en él la
menor alteracion, expuesto a un grado de calor muy
superior al del clima de Añis; y la principal causa
de la alteracion en los fluidos es el calor, este corrom-
pe el agua, asea los bríos, liquida las mantecas, y hace
xanir los azeites: Y sin detenerme mas en esta ma-
teria digo, que en el azeite de Añis se encuentra una
materia azucarada, con gusto delicioso, casi esta des-
truido el olor, y conserva estas buenas qualica-
des por largo tiempo: en el nuestro hay mucha xan-
dad: se encuentra azeite bueno extraido con curioni-
da, sin mezcla de nada injuriado, fabricado asi por al-
gunos cosecheros particulares en Almoraxar, propia;
y otros, y con los mas comunes, q. no estan extraidos

con tanta curiosidad, y tienen de estable qualidad, vale especialmente con los del Valle de Albaida y de otras partes en que por costumbre inveterada, y no por razon alguna vacan de las Questunas de una vez todo el azeite que contiene y puede extraerle, con cuyo metodo aumentan los viages que el azeite ya tiene, por la poca curiosidad en las anteriores operaciones. Estos azeites tienen mal olor, mal color y principalmente quando se cuecen, y con poca duracion. Generalmente hablando, si se corrigien los defectos de las operaciones, se logrará en este Reyno un azeite igual al de otros vios de otros y el terreno con de iguales circunstancias, pero si esto no acompaña aun que entonces no será igual, tampoco verán infructuosos los trabajos que S. E. aplicará para conseguirlo, si quien desearia haver complacido con este corto trabajo, y llenado sus buenos deseos.

C-39

1802 H C

VI. Memoria
n. 4. 465

Memoria sobre las Olivas y su aceite, para optar u-
no de los Premios de la R. Sociedad, que ha ofrecido pa-
ra su Junta pública de 9 de Diciembre de 1802

Mixata est Oleas vaepe Minerva suas. Ovi. El. 1. 1. 1.

Ex. 1.

En el Diario de 16 de Febrero de este año he visto los asun-
tos ó materias que V. E. ofrece premiar en el día 9 de
Diciembre, y entre otros me ha llevado la atención, la me-
jor Memoria que trate del aceite de. Pero como sobre esta
materia ya en otros años he visto ofrecer premios, he
arguido fundadamente que nadie ha tratado de ella, ó si
alguno lo ha verificado, no ha llenado los deseos de V. E. y
convencida de la utilidad del asunto, no cesa hasta lograrlo.
Esto me hizo resolver á una empresa superior segunamen-
te á mis cortos conocimientos, y que necesita una mas que
mediana instrucción en la Agricultura y en la Química: por
lo que imploro desde luego la clemencia de V. E. que aten-
diendo á mi recta intención, no echará menos la cultura de
estilo, ni deseará mas voces facultativas que las que condu-
cen á la inteligencia de lo que se irá tratando por las sujetas
para quienes se escribe. Con este breve Preambulo, voy des-
de luego á entrar en el asunto, y á manifestar las notici-
as que tengo adquiridas, y lo que por mí mismo tengo ob-
servado á cerca de los varios extremos que debe comprender
la Memoria que V. E. apetece, y ofrece premiar: y como en
ella se debe tratar de las Olivas, y del aceite, la dividiré en
dos partes, que mejor podrá llamarse las Memorias, por



El. 1.

pertenece el sujeto de la primera à la Agricultura, y el de la segunda à la Industria.

Parte primera

Acerea de los olivos solo quiere se que se le indique la calidad de olivos mas propia para cada terreno. Este es un asunto que merecia un diverso tratado de Agricultura, y que no es facil compendiar en una memoria las antecedentes que son necesarios explicar, para que se entienda el fundamento de una resolucion que debe darse, para cumplir con lo que se pide. La prodigiosa variedad de olivos, que la naturaleza produce, pide una individual explicacion de sus diversas maneras, ramas, raices, hojas, y fruto: la diversidad de terrenos exige una combinacion con los temperamentos que disfrutan, y con las mezclas que natural o artificialmente gozan: y la eleccion de cada terreno para la especie de olivo que le corresponde, abre campo à una multitud de cuestiones, muy dificiles de terminar, porque la experiencia destruye muchas veces, lo que las razones parecen mas bien fundados persuadir. Pero como solo se pide, que se indique, tomarse de todos estos antecedentes lo que bastara, à que se vea, ser bien fundada la indicacion.

Las muchas especies de olivos que se conocen en este Reyno no se distinguen, y toman su nombre del fruto q^e producen mas que de la diversidad de circunstancias, que à cada una de ellas acompaña: así se llaman gordales, sevillanas, de la manzanilla, del cuquillo, morradas, de la farga, de la tierra, de onda, mansani-

les, gasalicas, y otras: estas mismas nombres varian muchas veces segun el pais; así las que en el Maestrazo llaman menas, en Valencia, de onda, y las gasalicas de segorbe son las que en la Ribera del Utiyeres llaman de la Aludria.

Cada una de estas especies à mas que en el fruto se distinguen notablemente de todas las demas, varian tambien en muchas circunstancias, que es necesario notarse. Los gordales sevillanas, y de la manzanilla producen muy poco aceite en qualquier terreno que se críen; pero son preferibles à las demas para los adobos y salras: los morradas, de la farga, mansanilles y de la tierra dan unas aceitunas que resisten mucho à las intemperies, con dificultad se aguanan, y es muy sequo su aceite: los del cuquillo son de un superior orden en la durezza y tenacidad de su fruto, que son unas aceitunas muy pequeñas, dificiles de recoger, y aunque dan mucho aceite, no es el mas fino: los gasalicas, y los de onda o menas producen un aceite superior à todos los demas en cantidad, suavidad, y buen gusto; se remuevan con mas facilidad, y se crían con mas torania, pero siendo su fruto el mas delicado, se aguanan facilmente, la menor lluvia lo podrece, y qualquier calor excesivo ó intempestivo lo derruba, y hace su cosecha muy contingente.

Toda la diversidad de terrenos, de que difusamente tratan los Autores de Agricultura, se reducen à tres, que son, fuerte, ligero, y medio: el terreno fuerte conserva las particulas pingues ó fertilis que se mezclan con el, resiste al frío, sequedad, y otras inclemencias del ambiente: el terreno ligero ó suelto goza de menos fondo, su ligereza y falta de coesion causa, que se evaden las particulas aguanas, fertilis, y de que no resista à las injurias de la atmósfera: el terreno medio goza mas ó menos de estas qualidades segun el estremo à q^e mas

6
y admite con frecuencia la poda
A esta se sigue la de la tierra; no le iguala
à la anterior en la excelencia del aceite, pero le excede
de en la seguridad de la cosecha; es tambien muy ju-
posa, sus ramas cortas, sus pimpollos tiernos, y muy
fructiferos; necesita tambien podarse con frecuencia
porque se llena de demasiada leña.

da de las morzudas, que deben entrar en ter-
cer orden, tienen la excelencia, que resisten mas que
todos ^{los olivos} las intemperies del frio y calor, y con difícil-
dad se agusanan sus aceitunas; su madera es muy
enjuta, y ellas ^{coposos} poco ~~expuestas~~, sienten mucho la poda,
y tardan en renovarse.

Los faraps son muy semejantes à las morzu-
das en la seguridad del fruto, pero son aun mas
enjutas; sus ramas muy largas y despobladas de
pimpollos, y no obstante fructifican mucho.

Las del cuquillo, mansaniles, y gasalicas son
de muy inferior orden. la aceituna muy peque-
ña, y el aceite ^{de inferior clase} de poca ~~excelencia~~.

Las tres especies de gordales, sevillanas, y de
la manzanilla tienen tan pocas circunstancias apre-
ciables, que su misma ^{existencia} acredita la poca es-
tima que de ellos se ha hecho siempre.

Con respecto à las terrenos quedan ya sentadas
las proposiciones, ^{arabes} que todos los olivos prosperan en
los fuertes, y ninguno en las húmedas; por consi-
guiente en estos se debe abandonar todo plantío; y en
las primeras ha de ser la eleccion no con respecto al
terreno, sino atendiendo à la mayor excelencia de la

7
especie de olivo; ó à la que mejor se adapte al clima y tem-
peramento de que goza. Para las terrenos flojas parece ser
à propósito criadas las de la tierra; porque su frondosidad
y lozanía acredita la virtud que tienen de aprovechar me-
jor que otras ^{el jugo nutritivo} las terrenas. Si las faraps y morzudas
en terrenos pingues se caian aridas y enjutas, quanto mas
lo seràn en terrenos ligeros y sueltos? Confirma esto la ex-
periencia: en las olivas de la tribena del Tucay, que la
mayor parte son areniscas, solo prevalecen las de la tierra,
y quando estas están ^{coposos} y frondosas, las pocas que se
encuentran de otra especie, están reducidos à un monton
de leña. En las terrenas medias hay mas que atender, por-
que à mas de variar de naturaleza segun que mas ó me-
nos se acercan à las dos extremas, las varias ~~com~~ mezclas
de ^{diversas sales y jugos} ~~estas especies~~ las hacen distinguir entresi. Así pues,
si el terreno es arilloso deberàn preferirse en el las olivas
morzudas que no necesitan podarse con frecuencia, y que
siendo su madera mas fuerte penetraràn y se dilatarràn
mejor sus raices para ocupar mas extension, y como la ar-
cilla no contribuye materialmente à la fertilidad por no
contener cara alguna oleosa ó fertil, si solo instrumentalmen-
te atrayendo, recojiendo, y conservando las vapores subterra-
neas y aceites, quanto mas extendidas estén, tanto mejor se
conservaràn. En las terrenas gredosas qualquiera olivo que
se plante prosperarà poco, porque la greda excitando dema-
siado calor abraza y reseca las raices de los vegetales, y
acelerando la evaporacion, enjuga demasiado el terreno, no
obstante el aceite de semejantes terrenos tiene preferencia
en el sabor y otras qualidades; lo que sin duda proviene, ó
de que la greda atrae mas partículas pingues del ambiente

de que ella misma entra en las plantas como sustento, segun opinion bien fundada de muchos. El cascajo y la arena no contribuyen ni material ni instrumentalmente á la vegetacion; no obstante vemos, que las olivas fargas en terrenos de cascajo fructifican muy bien, y aunque las piedras se calientan mucho con los ardores del sol, tambien conservan baxo de sí la humedad, que es lo que requiere el olivo fargo.

Por lo que mira al temperamento, me persuado q. es el principal objeto de la materia que se trata, y la regla mas cierta para la eleccion de las olivas. Mucho contribuye un terreno aunque á la fructificacion de este arbol, pero el temperamento destruye lo que el terreno obra, quando la especie no es adecuada al clima. En nada se puede tener mas seguridad, que en la eleccion de las olivas con respeto al temperamento, porque lo autoriza la experiencia. Es indubitable que el Reyno de Valencia en general goza de un clima templado; pero no obstante mucha parte de el se acerca á uno de los extremos de calido ó frio. Las terrenos septentrionales que son comprendidas en las Gobernaciones de Uxella y Peníscola son muy frios, y entre las muchas olivas que en ellas se crían, la especie que mas prevalece, y que fructifica con mas abundancia y mayor seguridad es la de la Farga. En S.^a Felipe Montesa, Vixona, Elche, y otras Pueblas que disfrutan un clima mas calido son mas seguras, y mas apreciables las olivas del cuquillo y mansarúles. En

9
la ribera del Júcar, huesta de Valencia y sus inmediaciones cuyo clima es el mas templado del Reyno, las morundas y de la tierra, aunque no son tan fecundas como las de onda, son mas seguras; su aceituna duza mas en el arbol, y llega á perfecta madurez. No hay regla mas segura para hacer un plantío de olivas, que escoger la especie que prevalece mas en el país donde se han de plantar: en todas se encuentran de casi todas las especies, y el tiempo da á conocer las que son mas aptas, bien sea para producir mas aceite, ó de mejor calidad, que ambas fines debe tener el carechero, pues muchas veces es preferible la bondad á la abundancia, quando no se pueden juntar entrambas cosas, que es la materia de la

Segunda Parte

Tres cosas pide V. E. en esta segunda parte: Primera: un metodo practico de posible execucion para sacar de la aceituna un aceite que iguale en perfeccion al de Alix. Segunda: un paralelo historico analitico del metodo que se practica en el distrito de Alix y del que se observa aqui desde la recoleccion del fruto hasta la venta del aceite. Tercera: El resultado de las vicias y exelencias de uno y otro aceite.

De estas tres cosas debe ocupar el primer lugar la segunda, porque la historia de lo que se va á tratar es la antorcha que da luz, para que se escriba con claridad y con acierto. Pero antes de todo, se ofrece la resolucion de dar dudas que generalmente omiten quantas han escrito de las olivas y su aceite; ó bien porque dan su opinion por casa entada, ó porque la autoridad y comun sentir de las gentes

les ha eximido de cuestiones y disputas. Yo no me empeñaré en destruir esta comun opinion; pero tampoco debo omitir el exponer lo que conduce al perfecto conocimiento de la excelencia del aceite, y á que no se de por evidente lo que es muy dudoso. Lo primero, que segun mi opinion, está en duda, es, en que consiste la excelencia del aceite, y lo segundo, si esta excelencia proviene del metodo de extraerlo, ó de la naturaleza de las olivas, y terreno donde se crían.

El aceite es un fluido craso, inflamable, y untoso. La aceituna, fruto del olivo, de que se extrae este aceite se compone de agua, tierra, ayre, y sales como las demas vegetables, lo que se llama jugo nutritivo, y de cuya combinacion nace la estructura organica de todos los cuerpos. La excelencia de este aceite la constituyen en que sea dulce, sin olor, y que no se volatilice. La conservacion de estas buenas qualidades la ponen en el ayre fijo, que impide la pronta separacion del mucilago. Esta es la comun opinion, con la que nunca me he conformado, porque implica encontrarse en el aceite sabor dulce, mucilago propriadamente dicho, y ayre fijo.

El sabor consiste en la impresion que en las nervias de la lengua ó del paladar hacen las partículas salesas ó sales, segun la variedad de sus figuras, y como estas son muchas, han distinguido los Físicos nueve sabores primitivos, que son, salado, dulce, pingue ó craso, acido, agrio fuerte, agrio verde ó de fruto no maduro, insipido, amargo, y amara-

eg: de la mezcla de todas estas sabores nace una por-
tentosa variedad de gustos á quienes llama el P. Paulian subalternos. Para tener el aceite un gusto primitivo, como es el dulce, habia de estar purgado de todas las sales que constituyen otros sabores fuera del dulce, esto no puede verificarse si está mezclado con el mucilago, segun la opinion de los que le atribuyen este sabor.

Porque el mucilago propriadamente dicho es un mixto que consta de agua, de acido, de tierra, y de corta cantidad de aceite esencial; todas estas materias tienen sus sales particulares que juntas á las del aceite formarían un sabor tal vez muy inoxato, y esto mismo convence, no existia en el aceite el mucilago. Al mas, que entrando en la composicion del mucilago, acido y agua, no habria aceite, porque la experiencia general demuestra que el agua desensuelve las acidas, y estas destruyen sensiblemente las partes crasas, que son el constitutivo del aceite, y dan consistencia de sabor á las que no reducen á agua.

El ayre fijo entra en la composicion de todo vegetable; este, segun el D. Hales en su Estatica de las vegetales, ó es elástico, ó no elástico; y segun experimentos de M. L'Her, que están en las Memorias de Berlin, aunque el elástico puede separarse sin destruir las partes de la planta, pero destruido el vegetable, entrambos quedan separados: el aceite no se puede extraer sin destruir enteramente la aceituna; luego no puede quedar en el aceite ayre fijo, sea ó no sea elástico. Estas reflexiones, y otras muchas que no permite exponer la brevedad de una memoria, me han hecho apartar de la opinion comun, y constituir la excelencia del aceite en su crasitud y purificacion de toda otra materia estrana. Es

to me parece mas conforme à su naturaleza, mas propio à su conservacion, y mas adecuado à hacerlo grato al paladar, que es lo principal que se ha de buscar en el aceite de aceitunas: todo se evidenciará en tratar del modo de extraerlo, que se-
rá despues de ver, si la excelencia del aceite provi-
ene del modo de extraerlo, ó de la naturaleza de
los olivos, y terreno donde se crían, que es la segun-
da duda que propone.

Que el aceite de Aix en el Departamento de Trouches
du Rhone es el mas excelente de quantos se cono-
cen en la Europa es opinion comun de los que lo
han gustado, ó han oido celebrarle por gentes de pa-
ladar delicado: fue en Aix se extrae el aceite con
alguna mayor escrupulosidad y nimiedad que en
los demas Departamentos de Francia que disfrutan
esta carecha, y que en lo restante de la Europa, es in-
negable: pero que de esta nimiedad resulte su exelen-
cia, tiene muchas contradicciones, y la mas poderosa
es la misma experiencia. En las Lugares inmedi-
atos à Valencia se extrae el aceite por un mismo me-
todo; no obstante el del llano de Duaxte se tiene, y es
mejor que el de Muxer, Maramagrell, y otros: el
aceite extraido de las aceitunas de las olivas de onda
es mas apreciable que el de las moxudas y demas
especies, que se cultivan en esta huerta: y apartando-
me un poco mas, en el termino de Altura junto à
la Ciudad de Segorbe hay una parsiola, llamada Par-
tapan, propia de la Sr.^a Conduya de Valde Xpto, en ella
tiene un olivar compuesto de varias especies de oli-

vas, aunque la que mas abunda es de los Tragos, la mas
comun en aquel País; el terreno calizo y bastante ligero;
el metodo con que se extrae el mismo que generalmente
se usa; y no obstante, es el de mejor calidad que se coje,
no solo en el termino de Altura y Segorbe, si que tam-
bien en todo el Reyno; y tiene qualidades que no lo hacen
inferior al de Aix. Fácil le es à v. comprobadas las dos a-
ceytes, y convencerse por la propia experiencia de esta ver-
dad que tengo por evidente. En el mismo Aix se sacan
aceytes de diferentes calidades y bondad: el que producen
los olivos plantados en la montaña llamada Avignon es muy
desemejante del que dan los de la colina por cima de se-
mines. Estas experiencias arguyen no dependa la exelen-
cia del aceite de Aix del metodo de extraerlo; y à lo menos,
que à este buen metodo han de acompañar otras circunstan-
cias en los olivos, en el suelo donde se crían; y en el tempera-
mento que gozan. Mas se pudiera decir, y aun demostrar,
que estas circunstancias son mas esenciales y mas dignas
de atencion para sacar un buen aceite, que el metodo de ex-
traerlo; pero no es este mi objeto, y lo dicho basta para que
se vea, sea muy dudoso, lo que algunos tienen por evidente.
Pasemos ahora al asunto, empezando por el paralelo históri-
co analítico del metodo de extraer el aceite en Valencia y
en el distrito de Aix.

Tres son las operaciones mas substanciales, y à las
que se reducen todas las demas en la cosecha del aceite, que
son, la recoleccion de las aceitunas, la extraccion de su acey-
te, y su conservacion despues de extraido. El modo de reco-
ger las aceitunas en este Reyno de Valencia aunque es muy
notorio, está oculto à muchas oujetas que hablan y gustan

de buen aceite, ansian, y anelan por el famoso
de Añis, y que preocupados, al oír nombrar el va-
reo de los olivos, creen que es una operacion irreque-
rta, que se apalean los arboles magullando su fru-
to, y rompiendo sus ramas hasta dejar destruido
el olivo: convendría pues que lo vieran, practicar,
para su desengaño. Das aceitunas se cogen á mano,
á cuya operacion llaman múñix, alcanzando las
ramas desde tierra, haciendo escalera del mismo
arbol, y valiéndose muchas veces de un andamio
portátil, que llaman banco de pelax huya; pero pa-
ra donde no alcanzan las manos con estas arbitri-
os; que son las extremidades superiores del olivo, don-
de regularmente está la mayor parte del fruto, se
usa del vareo, este se hace con instrumento tan be-
nigno como es una caña, con su ayuda se agitan las
ramas, y se desprenden las aceitunas que ya están
maduras; y las que no ceden á este movimiento por
no estar varonadas, se desriban con ligeros golpes:
el recinto del olivo donde deben caer está barrido y
limpio con aquel arce que permite un campo, y su
superficie nivelada con la entabladera y allanadas
los sulcos del arado. Luego que han caído todas las
aceitunas, las recogen, quitan los pimpollos que tan-
to á mano, como con el vareo se han desribado, pe-
ro no se detienen en quitar las hojas sueltas, sola-
mente aquellas que con poco trabajo se separan: así
recogidas, sin separar las maduras de las verdes,
ni las que han caído naturalmente de las que se
han cogido, en castales ó en canastos las llevan al

molino ó á sus cavas, donde las tienden segun la capaci-
dad del lugar en que se colocan; lo regular es amontonadas
en figura piramidal: no suelen estar así amontonadas
mucho tiempo, porque la recoleccion no se ejecuta, por los
que tienen Almazaras propias, antes de poderlas moler, ni
por las que han de ir á las públicas antes de tener turno;
solo en el caso de que por algun accidente se caen las aceytu-
nas prematuramente, por no perderlas expuestas á las in-
clemencias del tiempo, las recogen, y las tienen amontonadas
bajo cubierto hasta que llega el turno de molerlas, que su-
ele ser largo, y estas cosas muy frecuentes.

En Añis se recogen las aceitunas á mano, valiéndose
de escaleras que regularmente llegan á lo mas alto del olivo,
y para esto no es necesario que sean muy largas, porq-
ue los olivos son pequeños, por lo que son pocas las que dexan
de coger de esta suerte; pero estas pocas ni las pienden, ni
las dejan en el arbol hasta que naturalmente se desprendan
de el; las varean con varas de haya ó de otra madera sólida,
y por ligeras que den los golpes, como el instrumento es duro,
se caen mucho. Antes de empezar la recoleccion limpian
el recinto ó patio del olivo, y recogen las aceitunas que natu-
ralmente han caído, las que concavan separadamente de
las demas: sobre esta limpieza del suelo añaden unos pa-
ños, para que al caer las aceitunas no se maltraten, y evi-
tar la migraxidad de recogerlas de una en una. Luego que
han cogido todas las aceitunas las limpian perfectamente,
quitando hasta la mas pequeña hoja del olivo, que con ellas
ha caído; las tienden sobre los paños durante el dia, y á
la tarde las llevan á casa, donde las tienden por capas,
dandoles una elevacion de dos ó tres pulgadas: no tardan

á molerlas mas de quarentayochó horas, pero tam-
poco las muelen antes de las veinteyquatro, porque
necesitan este tiempo para axugarse, lo que es con-
veniente para que la piedra las reduzca mejor á
pasta.

Cotejados estas dos metodos, se ve, que el que se practi-
ca en Ais excede al nuestro en la mayor exuberancia
de recoger á mano las aceitunas; en separar
las aguonadas, ó por otra causa maleadas han caí-
do del arbol, de las q^{ue} se han cogido á mano, en qui-
tar todas las hojas que pueden dar un gusto amargo;
en no tenderlas en el suelo, en donde se enrucian fa-
cilmente de tierra; y en no tenerlas amontonadas,
ni detener su molienda.

En la segunda operacion, que es la extraccion del aceite
se ofrecen dos cosas, los instrumentos de extraerle, y el
metodo. Los instrumentos de que se compone aquí u-
na Almazara son, el molino, la prensa, el hornillo
y caldera para calentá agua, las capachas ó esportines
para colocar la pasta en la prensa, y las vasijas don-
de se recoge el aceite y sus eces. De las mismas pie-
zas consta una Almazara en Ais; solo se añade allí
unas pilas donde se coloca la pasta despues de molida
la aceituna, y en donde se llenan los esportines; ope-
racion que aquí se executa en la cazuela de la mis-
ma muela. En la materia y en la forma se dife-
rencian muy poco: la Husera y la Muela que queda,
partes principales del molino, tanto aquí como allá
son de piedra la mas sólida que se puede propor-
cionar, la figura de la muela ó de cono truncado

ó de cono perfecto indistintamente, en Ais todas son cono
truncado: las prensas de maderas sólidas, aquí son mas
grandes, en Ais regularmente de hornillos; esto es muy acci-
dental como se vea proporcionar la cantidad de pasta á la
potencia premente: los esportines en todas partes son de es-
parto, mas ó menos bien curados: las vasijas ó receptaculos
del aceite y sus eces aquí son de barro, en Ais de madera:
las medidas y demas instrumentos de recoger el aceite aquí
son de barro, de hoja de lata, ó cascas de calabaza, en Ais to-
dos son de cobre.

Con estas instrumentos se extrae el aceite de aceitunas,
cuya operacion empieza aquí por limpiar la Almazara de
polvo y telaxañas, labar la muela, las prensas, y demas
utensilios con agua caliente: así aseados, aunque no perfec-
tamente purgados de la rancidez de que están impregnados,
se muelen las aceitunas indistintamente, segun las llevan
sus dueños, bien ó mal conservadas, recientemente cogidas, ó a-
montonadas por largo tiempo, bienas y secas, frescas y emmo-
lidas, limpias y sucias, todas entran en la muela por orden,
ó se acumulan en una prensada, si las cantidades son cortas.
Para molerlas se echan poco á poco en la muela, y luego que se
ha molido la cantidad suficiente á una prensada, se repasa
la pasta, poniendola baxo del ruedo en cortas cantidades con
una pala de yerro; durante esta operacion se va echando a-
gua caliente para facilitar el que suelte el aceite, segun dicen;
así repurada se coloca en los esportines; estos por orden se po-
nen baxo la prensa tantas como caben desde la cazuela hasta
la tabla que oprime, y llaman tallador: á esta operacion dan
el nombre de parar el pie, y á los esportines así ordenados,
pie: luego empiezan á aprensar; operacion que en las mo-

linos públicos se hace con mucha precipitación, porque todas las operaciones velen interés en ello, y el dueño del aceite regularmente poco inteligente solo anela, despachar luego: se aprensan los esportines baxando el huvo, al principio con una barra ligera, y quando esta ya no basta, con otra mayor, movida con un torno, llamado Bohuet, haciendo la mayor fuerza dar ó quatro hombres con otras tantas palancas: el aceite que cuele juntamente con el agua va á parar á una tinaja; en ella se detiene mientras dura el dar las barras, y concluidas estas mediando un breve espacio y quando ya no escurre el pie, se recoge el aceite quanto se puede, y el agua que queda en la tinaja se pone en otra mayor, para que destile el aceite que queda en ella. Se aflora la prensa, y llaman disparar el pie, y el exras ú curjo que queda en los esportines se echa en un alicant amontonado, se asocia con agua, para que fermente facilmente; quando ya hurnea se suelve á molea, á echarle agua caliente, á colocarlo en esportines, y á aprensarlo segundavez: á esta operacion llaman remoler, y al aceite que por ella se extrae acmolt ó remolido. En las Almazanas de Aix se hacen estas operaciones del mismo modo que aquí con muy poca diferencia: se muelen las aceitunas echando las poco á poco en la muela, pero se separan las buenas de las malas, y no se le pone á la pasta agua caliente: se llenan los esportines, y colocados baxo de la prensa se baxa el huillo, y se aprieta con toda la fuerza que prestan quatro hombres, dos de cada parte de la barra, sin ayuda de maquina alguna: el aceite que extraen con esta primera prensada llaman aceite virgen; luego

afloran la Prensa, sacan los esportines, remueven la pasta y la escaldan, echando en cada uno un cazo de agua caliente: vuelven á colocarse, y se aprensan como la vez primera.

Cotejense ahora estas dos metodos, y se verá que regularmente se llevan ventajas. El de Valencia excede al de otros en que no usa de varijas de cobre, en que saca mas cantidad de aceite por la mayor fuerza con que se aprensas, y por molerse dos veces: y el de Aix excede al de Valencia, en que separa las aceitunas; no usa de agua caliente en la primera prensada, y no usando de tanta fuerza en la presión saca un aceite mas puro.

La conservacion de este aceite, que es la ultima operacion de la cosecha, se practica en Aix, poniendolo en varijas de madera, que colocan en cuevas y en parages expuestos al Norte, para que con la actividad del frio se coagule, y conserve la densidad con que sale de las prensas: esto, segun la opinion y practica de aquel País es necesario, para preservar el aceite de la rancidez, y de cuya alteracion se ve libre por algunas años. En Valencia se coloca en tinajas, muchas de ellas vidriadas, y despues de algunos meses, quando regularmente ha de puesto sus eces, se trasega: suele colocarse en parages frescos, pero por intento que sea el frio no se coagula si está trasegado: lo contrario se experimenta en el aceite remolido, ó que no está purificado; á pocos grados de frio se congela, y quando el calor ó el fuego lo vuelve á liquidar, ya tiene todas las sintomas de rancidez.

Este es el paralelo historico analítico que se desea. Por el se ve lo que en Aix se practica para sacar un aceite perfecto: no contiene su metodo algun arcano que se necesite descubrir; ni sus operaciones son tan complicadas, y

no puedan aquí practicarse, á lo menos por aquellas cosecheros que tienen molinos propios y comodidad en sus campos de campo para hacerlos con nimiedad y exactitud.

Muchas cosas se necesitan para lograr un aceite perfecto, pero como la mayor parte de ellas consisten en no hacer, son fáciles de verificarse. Lo mas esencial estriba en la recolección y conservación de las aceitunas: no deben cogerse antes de su perfecta madurez, porque antes de este estado no está el aceite en su perfección; ni debe diferirse tampoco, porque todo fruto que se detiene en el árbol despues de maduro camina á la corrupción ó á la disipación. Para conservar la aceituna en este estado hasta su molienda, es preciso evitar todo lo que puede ocasionar fermentación y corrupción: tal es, la mezcla de las que han caído por dañadas con las que se han cogido á mano; las primeras ^{atrimo} comunican el contagio á las segundas: la colocación en parage húmedo, porque evaporando continuamente, las enrmoece: el amontonamiento, porque su peso y natural gravedad las abolla y magulla, y en este estado impedido el tránsito del ayre por entre ellas, y empezada á destruir su constitución orgánica, fermentan extraordinariamente. El evitar todas estas cosas es tan importante, como que qualquiera de ellas destruye lo mas apreciable del aceite, que es el sabor. ^{La física da bien á} ~~La física da bien á~~ ^{entender} ~~La física da bien á~~ en que consiste el sabor, y sus varias especies; la que al aceite pertenece es la del sabor pingue ó craso: Boerhaave, en sus arcanos de la naturaleza, explica las diversas particulas de cada sabor, y sus diver-

sas figuras, y al sabor pingue ó craso le atribuye las de figura esférica; la misma opinión tienen el P. Paulian, Florian Dalm, y otros físicos modernos. De una leve fermentación, de un calor, ó del movimiento de las partes internas de un fluido ^{colisión} do acontece originarse una mutua ^{colisión} ~~colisión~~ ^{colisión} y de esta ^{colisión} ~~colisión~~ ^{colisión} ó quebrantamiento el que la configuración de las particulas se irrita; si las aceitunas fermentan, sus particulas esféricas que dan al aceite un gusto agradable, se vuelven agudas, escahiroras, y producen el mas ingrato. En ninguna parte se pueden conservar las aceitunas con mas comodidad y facilidad que en el Reyno de Valencia: las Andaluzas donde se hace la cosecha de la seda ofrecen sus canchales, si en ellos se tienden las aceitunas, en poco terreno caben muchas aunque se estendian en capos lixeros; la ventilación que facilitan las intersticios de las cañas asegura la disipación de los vapores de que las mismas aceitunas pueden desprenderse: donde no hay andamios ni cosecha de seda, fácil es, y de poco coste, formarlas, aunque no tengan otro destino que la conservación de las aceitunas.

A todo esto se me podría oponer la desigualdad con que maduran las aceitunas, y el estorbo que ponen las Almazanas publicas. Es verdad que en este País las aceitunas maduran lentamente, no solo porque unas especies se adelantan mas que otras, si que tambien una misma especie, y un mismo árbol, de genero que en un mismo día se encuentran á un mismo tiempo aceitunas verdes, maduras, y ya pasadas: es tambien muy cierto, que si las aceitunas maduras se han de coger á mano y dexar las verdes, resultará una operación muy costosa, entretenida, y que nunca puede hacerse con perfección. Todo se debe probar, por la grande utilidad que de

al conocimiento de las Municipalidades respectivas, por pertenecer verdaderamente esto al gobierno económico; por este medio se lograría evitar uno de los grandes estorbos que se encuentran en este Reyno para extraer un aceite perfecto.

Generalmente, para lograr esto, en todas las Almazaras, publicas, y de particulares se ha de guardar mucho aseo, limpieza, y método en las operaciones. No basta que se barran, se quiten las telas viejas, y se labren las piedras y demás utensilios con agua caliente; esto último muchas veces es nocivo, por que exalta el principio de rancidez de que todos están impregnados, pues por mucha curiosidad que se tenga, el aceite que embeben las prensas, las tinajas, y aun las piedras tambien, de una carecha á otra se pone rancio, y el polvo que se compacta con él, forma una ^{costra} ~~costra~~ que ni el barrer ni el agua caliente pueden quitarlo; el unico medio de limpiar perfectamente todas estas cosas es la lejía extraída de buenas cenizas, si pudiese ser de corteza de almendras. Así labradas y purificadas todas las instrumentas y vasijas de la Almazara se puede empezar á moler las aceitunas: en esta operacion se ha de cuidar de no mezclar las aceitunas, ni moler con ellas otra cosa que pueda dar mal gusto al aceite, las aguasnadas, las emmoedadas ^h por qualquier causa alteradas se deben moler y prensar separadamente, y su aceite conservarlo en distintas vasijas, porque el aceite bueno no comunica su bondad al malo, pero el malo, por poco que sea, infecta todo el bueno con que se mezcla.

† Al menos añadiendo vinagre al agua.

De lo que se han de abstener enteramente es de poner agua hirviendo en la primera molineta: hay tal precipacion en esto que ni la experiencia, ni la razon bastan á desvanecerla; pero como en la extraccion del aceite generalmente no se busca mas que la facilidad y la abundancia, y entrambas cosas proporcionan el agua caliente, aunque no es tanto como ponderan, no bastan argumentos para desuasionar á las carecheras de una opinion, que es consecuencia de la ignorancia y de la pereza. Lo perjudicial que es el agua hirviendo al aceite lo convencen varias experiencias y reflexiones, pero basta el que se reflexione los efectos del fuego quando se cuece, y la alteracion que en el cauva, para que se colija las que producirá proporcionalmente el agua hirviendo. Molida ya la aceituna segun el método y precauciones dichas, llaman la atencion los exportines en que se ha de colocar la pasta; el esparto de que se fabrican es verdaderamente la materia mas apta que se encuentra, porque la palma no tiene bastante consistencia para resistir la presion, y la sacar de lana de que usan los Olandeses en sus prensas bastan á la extraccion del aceite de granas, pero no á resistir la dureza del orujo de la aceituna: en este concepto, habiendase de usar del esparto, se ha de cuidar de que esté bien urjado, porque la aspereza que sepa aunque se va con el agua, siempre influye en el aceite, y tanto en el gusto como en otras circunstancias causa novedad. No conviene cargar las exportines de mucha pasta, porque impide que sea perfecta la presion. No debia constar cada pie mas que de ocho á diez borchillas de aceitunas, y de los exportines suficientes á contener la pasta que resulta de su trituracion. Del modo de prensar puede resultar mucho pe-

juicio al aceite y al dueño de él; porque si las ba-
rras se dan con mucha precipitación no se extrae
todo el aceite, y si se dan mas de las que correspon-
den a la primera prensada, no puede salir un aceite
perfecto: da aceituna contiene dos aceites de distin-
ta naturaleza, uno contenido en su carnosidad, y
otro en la pepita de su hueso; algunos añaden tex-
cero en la madera del mismo hueso; si este es craso
como las primeras, ó esencial, no es cuestion q̄ per-
tenece a nuestro objeto, sea lo que fuere, es inequívoco
que del hueso de la aceituna sale una sustancia as-
pera, obscura, y de muy mal gusto: si quando se
prensa la pasta de la aceituna se dá en la primera
prensada toda la fuerza que puede prestar la ma-
quina, con esta violencia se extrae y se mezclan los
aceites de la aceituna, de su pepita, y aun la sus-
tancia que da la madera del hueso; y en este caso
desde la prensa sale un aceite que contiene todas las
calidades que le hacen malo; y si de una á otra ba-
rra no se da tiempo para que destile el pie, no se ex-
trae todo el aceite que puede dar la aceituna, y que-
da en el orujo para la segunda molienda en benefi-
cio del dueño de la almazara, y perjuicio del cose-
chero

Para sacar un aceite perfecto, se han de hacer
tres separaciones de él; el que destila el pie mientras
se baxa el huso con la barra pequeña sin valerse del
brohuet; el que se extrae con la barra grande y uso
de esta máquina; y el ^{remolido} ~~remolido~~. El primero será
un aceite verdaderamente virgen, craso, sustancioso,

remolido
del mismo

Mucilago tiene
el aceite, y es la
parte fluyente
de toda la aci-
tuna; no de solo
el paronchimo q̄
así se escribe.

y destilado, en quanto permite el arte de las demas acey-
tes y sustancias que contiene la aceituna, y que necesitan
mas fuerza para destilarse de la que simplemente pueden
hacer uno ó dos hambres con una barra pequeña. El segun-
do como exprimido por una gran fuerza contendrá no solo
el aceite de la aceituna, si que tambien el de su pepita, la
sustancia de su hueso, y mucho mucilago; entendiéndose por
mucilago todo lo que por la trituracion y presión se despren-
de del ^{paronchimo} ~~paronchimo~~ ó carnosidad de la aceituna. El tercero
será de un inferior orden, apto solamente para las
jabones y uso de algunas fabricas. Esta separacion es el unico
medio de lograr en la cosecha del aceite ^{su} abundancia y
buena calidad ~~de~~ que son los objetos que deben llamar la a-
tencion del cosechero.

Por lo que queda dicho y por otras razones que se po-
drían alegar si fuere necesario, se colige, que para lograr un
aceite perfecto se ha de extraer de modo que conserve el ser
y estado que tiene en la misma aceituna quando está en
su sazón perfecta. El aceite craso no entra en la constitui-
on de la aceituna como el esencial que vive de gluten ó
argamasa ~~argamasa~~ para unir las sales, la tierra y demas materi-
as que forman su estructura organica; se encuentra en la
misma aceituna como un baramo contenido en un nume-
ro infinito de pequeñas ^{semejantes} ~~semejantes~~ sembradas en la car-
nosidad de ella; y que quando está verde se hacen percep-
tibles: extraído por la trituracion y presión de estas vege-
tillas, se mezcla con las demas materias que se disuelven,
y que impropriadamente se llaman mucilago, mas ó menos,
y que segun es mayor ó menor la presión, de aquí es, que el a-
ceite de las primeras barras, como extraído con poca fuerza,

argamasa,
ó amoladura
en termino qui-
mico.

contiene menos mucilago, y se acerca mas al estado que tiene en la aceituna; un sabor grato, un color trasparente, un olor imperceptible, son las qualidades que acompañan á este buen aceite: por el contrario el aceite ~~remolado~~ que lleva con sígo gran parte de mucilago, es de un sabor picante, de un color obscuro, de un olor fuerte. Esto sería bastante á convencer de cierta mi opinión que dexo arriba sentada, de que la excelencia del aceite consiste en su claridad y purificación de toda materia estraña, quando la experiencia no contradixera mi dictamen. Todo aceite bien trasegado es de mejor calidad, tiene mejor sabor, menos olor, y conserva todas estas qualidades por mas tiempo, que el que no lo está; luego la purificación es la que lo perfecciona: añádese á esto, que la rancidez destructora de todas estas buenas qualidades tiene por causa instrumental el mucilago; principio es este que no lo niegan los que siguen otra opinión; el Abate Travier en su Diccionario universal de Agricultura palabra Aceite sienta esta proposición, no fermenta el aceite sin mucilago; luego quitado el mucilago no habrá fermentación, y no habiendo fermentación no habrá rancidez; luego el purificar el aceite es el medio de perfeccionarlo. Queda arriba insinuado el metodo que se ha de guardar para lograr esto: solo me resta explicar el resultado de las vicisitudes y excelencias de nuestro aceite y del de Aix, que es lo ultimo que se pide.

Quando se trata de mejorar una cosa, es prueba evidente de que se tiene por mala, á lo menos por no tan

buna como el objeto que se propone imitar. Quando se pone por modelo de la mejora del aceite el de Aix, es evidente que está en la persuasión de que es el mejor, y que tanto se hará si se logra uno como el. Esto al paso que me obliga á hablar contra mi opinión, me resuelve de esforzarme mucho el partido en persuadir la comun que se ha adoptado: pero no obstante me parece que haría una injuria grande á nuestra Agricultura y al zelo de se. si omitiese una breve reflexión que puede ser materia de mucha ~~meditación~~ meditación. El medio de conservar en Aix el aceite, y precaverse de rancidez, es la congelación; y por ella logran este beneficio hasta quatro años: en Valencia el aceite que se congela es el mas malo, y el que se tiene por bueno, sin congelarse, duraria los quatro y mas años sin observarse en él la menor alteración, expuesto á un grado de calor muy superior al del clima de Aix: la principal causa de la alteración en los fluidos es el calor, este corrompe el agua, aceda los vinos, liquida las mantecas, y hace rancios los aceites. Y sin detenerme mas en esta materia, digo que en el aceite de Aix se encuentra una suavidad agradable, un gusto delicioso, casi está destituido de todo olor, y conserva estas buenas qualidades por largo tiempo: en el nuestro hay mucha variedad; se encuentra aceite bueno extraido con curiosidad, sin mezcla de agua inviendo, fabricado así por algunos cosecheros enalmazas propias; hay otros, y son los mas comunes, que no están extraidos con tanta curiosidad, y tienen detestables qualidades, tales especialmente son los del Valle de Albayda y de otras partes en que por costumbre inveterada

y no por razón alguna, sacan de la aceituna
de una vez todo el aceite que contiene ^{que} puede
extraerse, con cuyo método aumentan los vicios
que el aceite ya tiene por la poca curiosidad en
las anteriores operaciones: Estos aceites tienen mal
gusto, mal olor principalmente quando se cuecen,
y son de poca duración. Generalmente hablando,
si se corrigien los defectos de las operaciones, se lo-
gará en este Reyno un aceite igual al de Aix
si los olivos y el terreno son de iguales circuns-
tancias, pero si esto no acompaña aunque enton-
ces no será igual, tampoco serán infructuosos los
trabajos que se aplicará para conseguirlo, á qui-
en debería haber complacido con este corto traba-
jo, y llenado sus buenos deseos.

Supo que está bien explicado el mecanismo de la recolec-
ción, expresión, y conservación del aceite.

