

1802 C-39

VI. Memoria, n. 4. S.

Con acuerdo de la Real
Sociedad de Amigos del
País: Remito á V. S.
la adjunta memoria
sobre el Acceyte de
Cacahuete q. la ha pre-
sentado su autor
D. Juan Sanchez
Simeros á fin de
que enterados de
ella, se sirvan V. S.
informar sobre su
merito, Utilidad y
premio, q. pueda
adjudicarse á su

Año 1802

Realidad de libros
práctico de pas-
reyno, para sacar
don al de Utix,
y paralelo histórico
Utix, y del que se
a la venta del a-
relencías de uno y

15. 1802 C-39

VI. Memoria, n. 4. S.

Con acuerdo de la Real
Sociedad de Amigos del
País: remito á V. S.
la adjunta memoria
sobre el Aceyte de
Cacahuete q. la ha pre-
sentado su autor
D. Juan Sanchez
Siereros á fin de
que enterados de
ella, se sirvan V. S.
informar sobre su
merito, Utilidad y
premio, q. pueda
adjudicarse á su

Autoa

C. No. 1.º que á 1.º de Mayo
del año de 1802

P.º Perdon

o 4

Y en q.º se
L.º de 1.º de Mayo de 1802
de Perdon y Neg.º de la C.º

Memoria sobre la Analisis
del Acorte del Cauahuate.

Hecha.

Por D.º Juan Sanchez Cisneros
Individuo Literato de merito
de la Sociedad Patriótica de
S.º Lucas de Barrameda,
y Académico Num.º de Historia
Nat.º en la R.º Academia de Cien-
cias de Barcelona.

Quien la Dedicó.

A la R.º y C.º Sociedad Patriótica
de Amigos del Pays de esta Ciud.º

Ala R. Sociedad Patriótica de la Ci. y Cuid
de Valencia, formada de las Ciencias y
Exmo. Sr.

Las Ciencias carecen de Residencia
fija; todo el mundo es su Patria
y sus Individuos poseen el inalter-
able Dño. de aprovecharse de sus
influjos en alivio de las fatigas a que
están destinados. Los Amantes de ellas,
aquellos Hombres que sacrifican los
placeres vulgares, las comodidades
criminosas e imbeciles el tiempo y
la Razon utilmente, habitan en don-
de están aquellos y están avocada-
dos a sus lados i que mucho será ju-
y sabio y digno Consejo Patriótico, q.
Minerva haya nacido en el suelo

Valenciano, abundante siempre no fui
toy literarios, si el celo de V. E. fomen-
ta tanto sus degnios que se espera
en breve que la Diosa hace su aji-
ento en la diosa Valencia, en la des-
liciosa estancia de sus Santos, y en
el Pays destinado por la omnipotencia
para glorificar a sus puasimot?
Con el estímulo del premio y del
ejemplo loora V. E. lo que muchos ce-
loros lloran desterrada de sus Patrias.
Yo pues, diuina Sociedad Valenciana,
na, auro que privado del alto honor
de llamar me hijo suyo, sino es por
adopcion de mi afecto, no seré del num.
de aquellos necios a quien critica el
inmortal Caraculo de ocultar su

talentos fuera del Pays nativo; los mijs
ejactos, auro que abundantes de celo
por la utilidad publica, los dedico si-
empre a aquel donde me hallo, y como V. E.
propuso un premio p.^a el q.^o propusiere
la correccion del cacahuate, ya q.^o y^o
por mi situacion estava privado de
ay conder a el, me parecio justo de dicar-
me a otro particular de no menor in-
terez que el otro: Son notorias las opi-
niones q.^o han circulado o ponense a
las savias disposiciones de V. E. en esta pte
y como el publico carece de aquellas no-
ciones suficientes p.^a formar el crite-
rio de la idoneidad de los d.^o de ellas
y siempre se adhiera a las antiguas
maximas, me fue preciso de dicarme

á practicar la análisis del aceite de
caca huate, y á paráramos lo con el
de olivo á efecto de hacer palpable
los errores de los contrarios. Et esto se
hace de el conico papel q. tímido ten-
go el alto honor de ofrecer á U. S. pues
si fue la primera á quien Europa debió
el mejoramiento, y á ella, también lo
fue. Yo en descomponer sus principios
y presentarlos á U. S. como experimento in-
cruy q. decide el acierto con q. procede
en sus cálculos y la falsedad con q. algunos
los criticaron sin ciencia suya. Por ello;
digne U. S. admitir lo como simbolo de mi
amor y amor de U. S. á la utilidad con
q. sirve á la patria, y del deseo q. me ani-
ma de coadyunar á ella sacrificando mi vo-
luntad y pecasas luce en su obsequio.

Dios que ab. C. los muchos años
que puede, en su mayor grandera,
Cal. 9 de Nov. 1802.

Como Son
Juan Sanchez
Cisneros

Para dar a conocer a los señores
que se hallan en esta ciudad
del cacahuate en que medianan por
peles en ardecidos llenos de razones de
para congruencia y pruebas de esta
picho en los enemigos de tal semilla
quedando la cosa como habitualmente
sucede en decaja, pues en tales casos
no se pretende ceder a la experimen-
ta sino hacer valer lo que una vez
se otaxo con fundamento o en el
todo esto movio el animo de un ver-
dadero sabio a pedirme practica-
se los experimentos conducentes

Canary
1802

Son notorias las disputas ordo-
das en esta ciudad sobre la utilidad
del cacahuate en que medianan por
peles en ardecidos llenos de razones de
para congruencia y pruebas de esta
picho en los enemigos de tal semilla
quedando la cosa como habitualmente
sucede en decaja, pues en tales casos
no se pretende ceder a la experimen-
ta sino hacer valer lo que una vez
se otaxo con fundamento o en el
todo esto movio el animo de un ver-
dadero sabio a pedirme practica-
se los experimentos conducentes



b.
re
z
2,
i,
a,
i
a
a
e

7
a efecto de decidir lo cierto; así lo hice
cuyo resultado publique en un dia-
rio de esta Ciudad del mes de Noviem-
bre proximo pasado respondiendo a
las dudas propuestas, el qual se imprimió
en el Correo Mercantil de Es-
paña y traducido en otros periodicos
de Europa, pero como en materia
de hechos se necesitan muchos, y uni-
formes para hacer de demostracion
no me contenté con los numerosos
practicados hasta dicha publicacion
si que no he cesado hasta esta época
de reiterarlos con aquella misma
ejemplaridad que exponen unos pun-
tos tan difíciles y del todo nuevos.
Es bien sabido que los aceites

crudos dulces, o por expresion, para caracte-
rizarlos de talq han de unirse a el sa-
bor dulce de sabido, el ser o no dulce
o de un olor, y muy pegajosos, no
devidos, infamarse, sin que se vola-
tilicen, pues el conjolidaarse aun mayor
a menor grado de fuso, no es una circunstan-
cia que baste a caracterizar las dife-
rencias quando en los de una misma
clase varia por mil accidentes; El de
cada huete, o sea, estas propiedades en
un modo enérgico como lo he compro-
bado y qualesquiera puede verlo por
medio de los sentidos, luego debemos
con razón colocarlo en esta clase.

Con el fin de conocerme quales
eran las diferencias del referido acei-
te y el comun de uno. uso los com-

112

que

her

dad,

de

co,

que

mi

ia

de

de

de

de

de

de

de

de

de

de

panē y específicamente sus pesos y volu-
men sacando en claro, están contos en
aqueellos que en un frasco de la ca-
vida de otra fuerza quasi impercep-
tible; bien que el exceso se halla en el
de olivay, así como el de ocupar más lu-
gar el de caca huato, de pendiendo esto
de contener el primero ciento diez y de
Silico extremadamente atenuada
de q. caece el 2.º y etc. exceso de calo-
rico menor combinado que aquel, lo
qual motiva se enaxa nece con un
temperamento más bajo.

Siendo importante para practi-
car con entera seguridad la compa-
racion de los efectos que resultan en
los cuerpos, separar quanto les pueda
ser extraño, quise comprobar la atrac-

cion ó ahesion de las particulas constitu-
yentes de ambos aceites, contrayendolos
con planchay de metales como el co-
bre y oro en pendientes de balanza
exacta que manifestase los más im-
perceptibles resultados. Colocada pues
de un modo seguro hice bajar á la
de un brazo hasta tocar la superficie
de un bazo lleno de aceite de caca huato
por todos los puntos de su diametro
manteniendola así por 24 horas,
al cabo de las quales fui poniendo al-
gunos granos en el contrapuesto
platillo hasta que vencio la Vjiten-
cia: señalé el n.º de aquellos, y sub-
stituí el de olivay el qual necesito
ponerle el propio peso quasi sin dis-
crepancia. La apunté (1) que

(1) Diario Escrito

v.
te
vz
id,
re
v,
in.
mi
ia
de
de
y
i,
hor
e
ia
do

con el aceite de cacahuate se formaban perfectos jabones, y aun a hora soy de parecer que tardarían menos en formarse q. con el común, y economizarían el tiempo, y el din.º; me han faltado las cantidades suficientes para decirme con experiencias más en orden de que las practicadas, así pues espero tan favorable circunstancia para darlo por afección.

En una pequeña Botella guarnida de una corta porción extraída por mí con el mayor cuidado colocándola en la alcena de una pieza al Norte, donde no oraba de sol alguno: Sin embargo de lo Vicinoso del Invierno de este año, y de señalarse el termómetro 7.º. 2.º grados por encima ⁽¹⁾ ~~Quinto situado de Antanas.~~

El Cerro en las escalas de Baranmuca, se mantuvo fluido sin muestras de helarse hasta entrar en los 30 grados menos 3.º líneas q. lo verificó perfectamente manteniéndose en estado de coxa hasta principios de el mes que bolvió al antiguo estado: continuó así 8 dias, y al siguiente a pesar de que el Instrumento meteorológico señalaba solo 6.º grados se guiso nuevamente permaneciendo así dos únicos dias, sin embargo que el de Olivas estaba resclado en el citado paraje; de esto inferi con lexitimidad la quasi ninguna diferencia intrínseca de ambos aceites y que en caso de duda debe durar sin errar niarse más tiempo por el de Olivas, así mismo la

re:
re
bez
rad,
de
to,
ju.
mi
ira
de
e
y
i
ho
e
na
do

enorme equivocación del autor q. se
 hizo cierto papel de guerer cololarlo en
 el numero de los secantes, efecto de falta
 de conocimientos Químicos.

Las analizas practicadas con los
 amos aceites y el experimento indica
 cy que define la dificultad, y á el qual
 apete unas y muchas veces; exponere
 por orden algunos q. gultados.

1. Libra de aceite de cacahuete de 16 gr.
 contiene

	Dr.	Granos.
Carbonico	10	6
Hidrogeno	5	59
Pendida	0	7

16... 0... 0...
 1 Libra sin purificar. 3

	Dr.	Granos.
Carbonico	5	5
Hidrogeno	2	5

Pendida... 0... 0... 12.

2 Libras Nacen Secado.

	Dr.	Granos.
--	-----	---------

Carbonico... 25... 4... 10.

Hidrogeno... 10... 0... 62.

Pendida... 32... 0... 0.

Segun Lavoisier 1 Libra de aceite de
 Oliva consta de

	Dr.	Granos.
--	-----	---------

Carbonico... 12... 5... 5.

Hidrogeno... 3... 2... 67.

16... 0... 0.

Combinando los q. gultados hallamos que
 contiene 1 onza 7 dracmas, y 2 granos
 de carbon, por libra mas que el de ca-
 cahuete, y este le excede en 1 onza

io:
 ste
 bez
 dad,
 de
 to,
 ju.
 mi
 ura
 de
 de
 y
 a
 fva
 el
 nia
 ado

7
I dracmas y 5^{ta} granos a el otro, con al-
guna variacion si contamos las perdi-
das q^e tubo, efecto sin duda de dos cau-
sas, primera la imperfeccion de la
Maguina, y 2^a el estado de pureza
en que se hallavan los aceites, pues
ignoramos la del comun quando los
expusieron a la practica.

De esto gustava dos particularidades
de las de Espana, quales son q^e
el de cacahuate necesariamente de-
be producir mejor efecto sobre la Eco-
nomia animal, y ser mas saludable
por la menor cantidad de carbon,
y mas hidrogeno, y esto mismo en el uso
comun le hace mas combustible, y q^e
dejada menos tufo q^e el de Olivas, todo
lo contrario que sienta el Sr. Louente,

sin la desidia y floxion, y por no haverse
jamas damentada en los verdaderos hechos
q^e parentrican puede usarse interior y
exterior. sin tubo alguno y substituyese
con preferencia al de Olivas.

Unicamente me resta saber la can-
tidad de calorico q^e contiene, pero care-
ciendo de la inocuosa Maguina del cele-
bre Lavoisier, me es imposible cumplir
mi deseo hasta tanto q^e obtenga cantidad
de aceite suficiente a remitir a Ma-
drid a mi sabio y maestro, p^o q^e en el R.
Laboratorio lo ejecute.

La coguibilidad me ha dado a conocer
q^e puede privarse de el gusto leuomi-
noso a dicho aceite por varios medios su-
mamente faciles; el metodo de extraerlo
el purificarlo, poniendole una esponja
empapada en sulfato de alumine con agua
o aguardiente en el fondo, y consolidandolo

ix:
y se
bez
idad,
de
ito,
y ju-
mi
ura
ido
de
re
oy
ia
abra
el
mia
iada

el tpo. posible, y exponiendo lo tapado a el aador
del sol 6-9-10 dias, son metodos q^e surten
el efecto indicado quando me he conacionado q^e
semejante gusto de pende del parenchimo
equiponderado en el aceite y deuelto ba-
tante sutilmente.

El metodo de extraer en nra. Península
los aceites, motiva su mala calidad princi-
palmente machacando juntos la carne
y hueso de las aceitunas; el de cacahuat
carece de este perjuicio y asi es claro tiene es-
ta preferencia a quel.

La Guina es mas abundante en el comun
q^e en el de la disputa, y no teniendo muchas
precauciones p^a fabricarlo, necesariamente
saldrán mal combinadas de que depende
de el mal gusto, tambien es util esta re-
flexion para comparar, y otras muchas
pueden hacer pero quando mas hecho
que las confirmen de evidencias, como

las es puestas.

Estando bien granado el cacahua-
te y cosido en brevia jaron pro du-
ce a 7^o por libra de 16, no se perdi-
ciando cosa alguna, mas hay terca-
nos que dan menos, pero nunca
en quanto he visto, baja de 5^o por
mucho cajon. Valencia 9. de Nov

1802.

Juan Sanchez
Cabrera

2

N. D^o Thomas de Otero, i D^o Joaquin de la Cruz:

He leído la memoria sobre el aceite del Cacahuete, que D^o Juan Sanchez Cimeror ha presentado á la R^o Sociedad, i esta á nuestra Censura á fin de que informemos sobre su mérito, utilidad, i premio, que pueda adjudicarse á su autor:

Por lo que á mi toca (aunque mi voto podrá quizá parecer respectivo por haver sido (bien, que casualmente) autor de dicho aceite, i su primer propagador en la Europa) voy de parecer, que es de mucho mérito la referida memoria, por haver manifestado su autor científicamente la bondad del aceite con respecto á la economía animal, i su abundancia cotizado

con el de arajunas; todo lo que
parecia á mucho problemático
sin embargo de las muchas expe-
riencias, que se havian publicado
á su favor. A mayor de esto tiene
el de haver hallado el modo de
quitarle el gusto de la fruta,
que aunque no es desagradable
no dexa con este invento de darle
un realze bastante considerable.

Por lo q^o mira
á su utilidad; aunque pudiera
manifestar á la R^l Sociedad las
muchas ventajas, que pueden
resultar á la humanidad de
esta azeyte, por las repetidas
pruebas, que tengo echas, me
valdre unicamente de las expe-
riencias del Prefeto de las Plandey
en su carta, que me remitió
con fecha de 18 de Mayo de este año

en que despues de remitirme den-
tas de ellas un impresio de las
muchas experiencias q^o se han
practicado con el referido azeyte
i ventajas, que han logrado,
concluye diciendo: "que no duda"
"ya de la felicidad de su Depar-
tamento con solo el plantio
"de esta fruta, i su resultado,
"teniendo la complacencia de
"tener plantado en este año
"treinta i ocho quintales, todo
"vacado de este Reyno. Cuyas
experiencias me parece ser sufi-
cientes para que la R^l Sociedad
quede persuadida de la utili-
dad de perfeccionar este ramo
de industria.

Esto supuesto me
parece consecuencia legitima
no deber detenerse la R^l Sociedad

en premiar el merito del Author
de la memoria; pues todo honor
i premio debe parecerse como
para quien sacrifica su talem-
to, i comunica su luz en
proporcionax el bien de sus seme-
jantes. Este es mi sentir, salvo
siempre el superior conocimiento
de V.V. i de la R. Sociedad.
Vala i Dizbae a 18 de 1762.

B. L. M. de V.V.

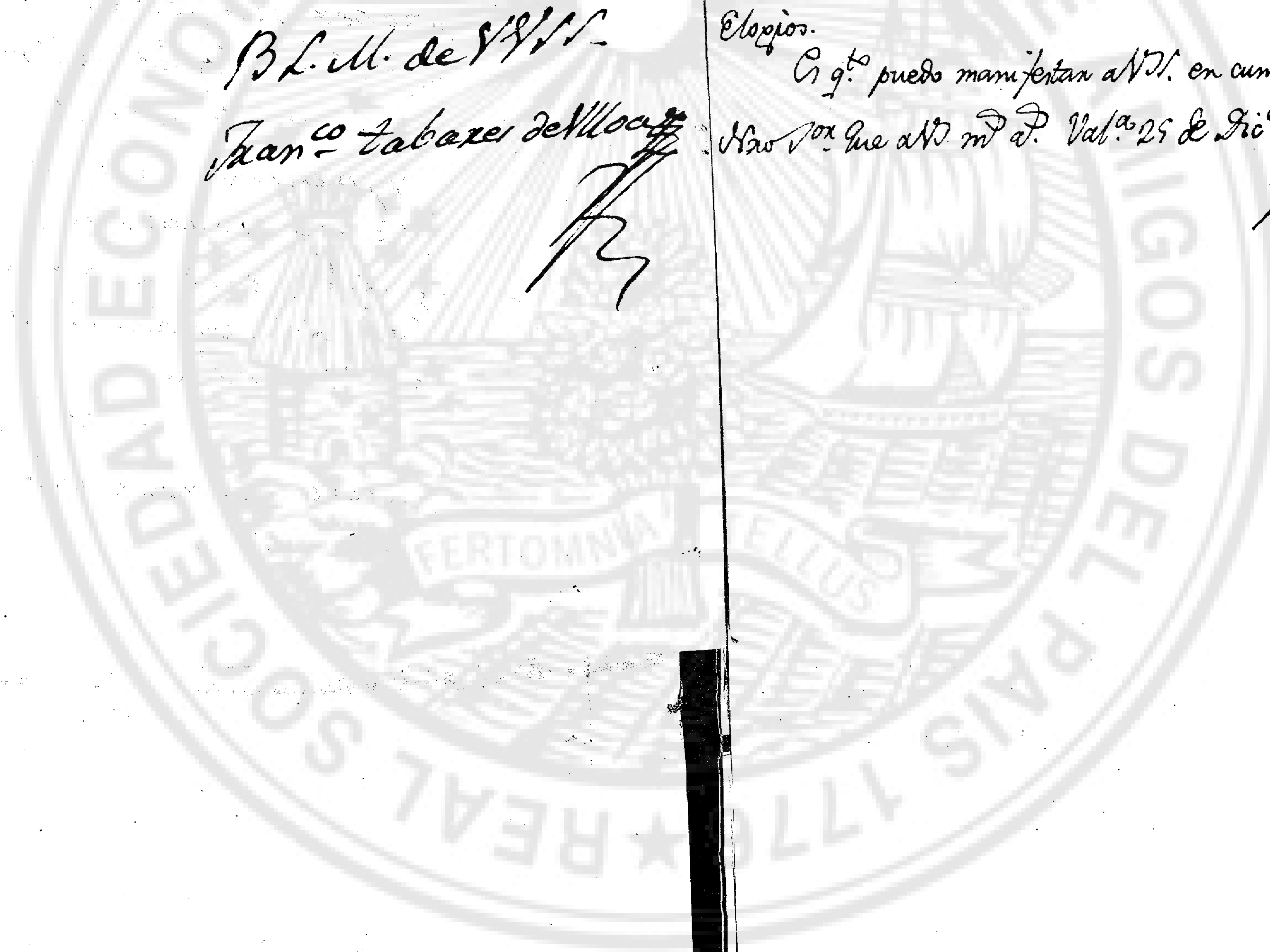
Juan Tabares de Villacorta

Sres. gr. Juan Tabares, y Sr. Tomas de Otero.

Segun los cortos conocimientos quimicos q. me asienten creo q. la
Mem.^a remitida a nra conv. una sobre el aceite de Cacahuete, es digna del
aprecio de la Sociedad, y de q. esta autor se le premie con el titulo de Socio
de Merito a fin de q. se anime a ofrecer a este sabio cuerpo nuevos
trabajos. Los profesores de Paris han observado varios adelantam.^{tos} echos
en las ciencias fisicas p.^r Cimeros. Nro conocio D.ⁿ Antides Franklin
i Anjoubault, ha visto la misma mem.^a y me hizo de ella, los mayores
Elogios.

Si q.^{to} puedo manifestar a V.V. en cumplim.^{to} de nro encargo
Hno por que a Nro md. Val.^a 25 de Dic.^o 1762/.

Joaquin de la Cruz



SS. D.^o Fran.^o Lobares y D.^o Joaquín
de la Cruz

De la Memoria sobre el Cacahuete q.^e
la N.^o Sociedad ha cometido à nuestra censura,
como que es tratado químico, no puedo formar ju-
icio: Es esta una ciencia enteramente desconocida
para mí, y la multitud de voces exóticas de que
usan sus Profesores me atolondra. vv. ss. desem-
peñaran el encargo, y con su dictamen creo que
dará satisfecha la N.^o Sociedad. Val.^a 20 de Diciem-
bre de 1762.

B. L. M. à vv. ss.
Tomás D. Otero



C-39
VI. Memoria
n.º 4.º

Premios de la R.ª Sociedad para el año 1802

Un premio de 400 reales al que indique la calidad de olivos mas propia para cada terreno, y un metodo practico de posible execucion en grande y en general en este Reyno, para sacar de la aceituna un aceite que iguale en perfeccion al de Olis, é introduzca á la teoria de su metodo un paralelo historico analitico del que se practica en el distrito de Olis, y del que se observa aqui desde la recoleccion del fruto hasta la venta del aceite, que presente por resultado las virtudes y excelencias de uno y otro.

Año 1802

C-39

VI Memoria

n.º 4.º

Memoria sobre los Olivos, y su aceite, para obtener uno
de los Premios de la Real Sociedad que ha ofrecido para
su Junta publica de 9 de Diciembre de 1806.

Alinatas est. oleas saepe Alimenta quas. D. D. E. S. S. S.

Exmo Señor

En el Diario de 16 de Febrero de este año he visto los asuntos
y materias que V.E. ofrece premiar en el día 9 de Diciem-
bre; y entre otros me ha llevado la atención la mejor Me-
moria que trata del aceite &c. Pero como sobre esta ma-
teria ya en otros años he visto ofrecer premios, he argui-
do fuertemente que nadie ha tratado de ella; ó si alguno
lo ha verificado no ha llenado los deseos de V.E. que conve-
nida de la utilidad del asunto, no cesará hasta lograrlo. Esto me
hizo resolver á unos empleos superiores seguramente á mis
cortos conocimientos, y que necesitan unos mas que me-
diana 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 se hará menos la cultu-
ra de este, ni deseos mas voces facultativas que las que
conducen á la inteligencia de lo que se irá tratando por
los sujetos para quienes se escribe. Con este breve Preambu-
lo voy desde luego á entrar en el asunto, y á manifestar
las noticias que tengo adquiridas, y lo que por mi mismo
tengo observado acerca de los vicios extremos que debe
comprender la memoria que V.E. ofrece, y ofrece pre-
mios: y como en ellos se debe tratar de los Olivos, y del
aceite, lo dividiré en dos partes que mejor podre.

llaman dos Memorias por pertenecen el sujeto el
la primera a la Agricultura, y el de la segunda
a la Industria

Parte primera

Acorda de los olivos solo quiere V.E. que se le indique
la calidad de olivos mas propios para cada terrene-
no. Este es un asunto que merecia un discurso trata-
do de Agricultura; y que no es facil compendiarlo
en una Memoria los antecedentes que son ne-
cesarios explicar para que se entienda el funda-
mento 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 maderas, ramas, raices, hojas, y fruto.
La diversidad de terrenos exige una combinacion
con los temperamentos que difieren, y con las
mezclas que natural, o artificialmente gozan; y
la eleccion de cada terreno para la especie de oli-
vo que le corresponde, abre campo a una multi-
tud de cuestiones, muy dificiles de examinar, por-
que la experiencia demuestra muchas veces lo que
los racioneros al parecer mas bien fundados
intentan por teория. Pero como solo se pide
que se indique, tomare de todos estos anteceden-
tes lo que bastare a que se vea, ser bien funda-
das las indicaciones.

Las muchas especies de olivos que se conocen en
este Reyno se distinguen, y toman su nom-

bre del fruto que producen mas que de la diversidad de
circunstancias que a cada uno de ellas acompaña: asi
se llaman gordales, sevillanos, de la mansanilla, del
cuguito, morridos, de la forques, de la tierra, de On-
da, mansanitas, goraticas; y otros: entre mismos nom-
bres varian muchas veces segun el pais; asi las que
en el estado de Navarra se llaman menor en Valencia de On-
da y las goraticas de Segorbe son las que en la Fibera
del climax llaman de los Alaidos.

Cada uno de estas especies a mas que en el fruto se
distinguen; notablemente de todas las demas, varian tam-
bien en muchas circunstancias que es necesario no-
tar. Los gordales sevillanos, y de la mansanilla pro-
ducen muy poco aceite en qualquiera terreno que se
crien; pero son preferibles a las demas para los ado-
ber y salar. Los morridos, de la forques, mansanitas, y
de la tierra dan un aceite mas que resisten mucho
a las intemperias, con dificultad se aguaran, y es muy
seguro su aceite: los del cuguito son de un superior
orden en la duracion, y tenacidad de su fruto, que
son un aceite muy pequeño, dificil de recoger,
y aunque dan mucho aceite no es el mas fino: los
goraticos, y los de Onda o menor, producen un aceite
superior a todos los demas en cantidad, suavidad, y buen
gusto; se venen con mas facilidad, y se crían con
mas facilidad, pero siendo su fruto el mas delicado, se
aguaran facilmente, la menor lluvia lo podre, y
qualquier calor estivo, o intemperio lo destruya, y
hacer su aceite muy consiguiente.

Toda la diversidad de terrenos de que dife-

...amente tratan los Autores de Agricultura,
se reducen a tres, que son fuerte, ligero, y medio:
el terreno fuerte convienen las pontiudas y
pingues, o fértiles que se mochan con él, y se
se el frío, sequedad, y otras inclemencias del
ambiente: el terreno ligero, ouelto pora de
menor fondo, su ligereza, y falta de coesion
causa, que se palen los particular, y guasa,
fértiles, y de que no seitan a las, y fúerzas de las
de mas, y mas: el terreno medio, pora mas, o me-
nos de esta, qualidadet, según el extremo a q.
mas o menos, se aproxima, y de la, mejor
con la oxidad, y greda, y arena, o cocho, y rebu-
ta mucha variedad, en los efectos que produ-
ce aunque la naturaleza sea una misma:
no causa tambien poca alteracion en todos
ellos, la sequedad, o humedad, cuyas circunstan-
cias son muy notables, para la materia que
se trata. En esta, y en otras, y en otras, y en otras,
se tiene mucha atencion, el temperamento
que goza el terreno, donde deben criarse
los olivos, porque influyen tanto en su pro-
ducción, el calor, y el frío, la sequedad, y
humedad que hacen variacion sensiblemente
la naturaleza de los arboles: así vemos q.
los olivos que en un clima se crían los años,
proprios, y tiernos, en otro, y tal vez, mas ruave,
y son leñosos, y duros, y tienen poca hoja, así
sucede con los manzanos que en segober
son muy frondosos, y en Valencia muy

...enfijos, aun en igual clima, y calidad de terreno se
observa esta variedad: en San Mateo son muy estables
los mannos morados, quando en Cabanes, y las Cuevas,
terminos confinantes, y no menos de templado
son en extremo fructiferos. Con olivo a qualquiera
especie que sea, prevalece mas, se cria mas pronto,
y se mantiene mas frondoso en un terreno fuerte
que en uno ligero: los terrenos muy húmedos por
raros, y substanciosos que sean, para ninguna es-
pecie se adaptan, se crían debiles, se mantienen se-
cos, y antes porieren que fructifiquen: los terrenos li-
geros aman unas especies mas q. otras, y siempre
prevalecen en ellos mas, los que son mas tiernos
y que se revedan con mas facilidad.
Sentada esta principio, resta aun averiguar
el objeto que se le ha propuesto para decir que
se le indique la calidad de olivos mas propia para
cada terreno. Yo me persuado que le llevará mas
la atencion, la seguridad de una cosecha abundan-
te, que la delicadeza del aceite, y la frondosidad
de los arboles que pretan, con la cosecha mayor
copia de leña en su podar: estas son unas qualidades
tan difíciles de combinar que están en el extremo
de imposible. La frondosidad del olivo no depende
tanto de su naturaleza, como el terreno, y
clima donde se cria: la finura de la aceituna
que produce el mejor aceite, va siempre acompa-
ñada de la contingencia, por un año que se lo-
gra, muchos porcos por los regulares lluvias,
por los interperivos calores, o por la oxiga.

estas circunstancias hacen abandonar muchas veces las plantas de frutos deliciados, por gozo de la abundancia que praxen las mas gruesas, y en que consiste el verdadero interez del Labrador. Convenido de esta verdad y como consecuencia de lo que dera expuesto, desde luego me atreveré a decir, que para destinar la calidad de olivos propias a cada terreno se han de tener presentes tres cosas; la variedad de especies de olivos; la diferencia de los terrenos, y la diversidad de los climas. Una regla general y abraer todos estos tres extremos, no es facil de dar; indican lo que con respeto a cada uno es mejor, sera bastante, si puede llevarse a efecto.

Entre todas las especies de olivos la de superior orden es la de Ondes, o oliva, su aceite es el mas agradable, mas suave, y mas abundante en un año que no se aguamara, o padere; sus varagos son cortos, y llenos de pimpollos tiernos, lo que es causa de que produzca mucha aceituna; y su madera es jugosa, y como tal crece mas pronto, se renueva mas facilmente, y admite con frecuencia la poda.

A esta se sigue la de la tierra; no la iguala a la anterior en la excelencia del aceite, pero le excede en la seguridad de la cosecha; es tambien muy jugosa, sus ramas cortas, sus pimpollos tiernos, y muy fructiferos; necesita tambien podarse con frecuencia porque se llena de demasiada lena.

La de los morrados que deben entrar en tercer orden tienen la excelencia que reciben mas que todos los olivos a las intemperias del frio, y calor, y con dificultad se aguamara sus aceitunas; su madera es muy enjuta, y ellos poco copios; tienen mucho la podca, y tardan en renovarse.

Los fajos son muy semejantes a los morrados en la seguridad del fruto; pero son aun mas enjutos; sus ramas muy largas, y desprobiadas de pimpollos, y no obstante fructifican mucho.

Los del cugillo, mamiñiles, y gosalicos son de muy inferior orden; la aceitunas muy pequeñas, y el aceite de muy pocas estimas.

Las tres especies de gordalos, revillanas, y ola mansana tienen tan pocas circunstancias apreciabes que su minima excelencia acredita la poca estima que de ellos se ha hecho siempre.

Con respeto a los terrenos quedan ya sentadas las proporciones a saber que todos los olivos prosperan en los fuertes, y ninguno en los muy humedos, por consiguiente en ellos se debe abandonar todo plantio; y en los primeros ha de ser la eleccion no con respeto al terreno; sino atendiendo a la mayor excelencia de la especie de olivo, o a la que mejor se adapte al clima y temperamento de que goza. Para los terrenos flojos parece ser a proposito criados los de las especies de la tierra, porque su frondosidad, y florancia acrecienta la virtud que tienen de aprovechar mejor que otros el jugo natural. Si los fajos, y morrados en terrenos pingues se crían axidos, y enjutos quan-

no mas lo secan en terrenos ligeros, y sueltos? Con-
firmas esto la experiencia; pues en los Olivares
de la Ribera del Tucar que por la mayor parte
son areniscos, solo prevalecen los de la tierra,
y quando estos están copiosos, y frondosos, los pocos que
se encuentran de otras especies, están reducidos
á un monton de leña. En los terrenos medios
hay mas que atender, porque á mas de varias
de naturaleza segun que mas, ó menos se acer-
can á los dos extremos, las varias mezclas de di-
versos sales, y jugos, los hacen distinguir entre
si. Asi pues si el terreno es arcilloso deberán
preferirse en él las olivas moradas que no ne-
cesitan podarse con frecuencia, y que siendo
su madera mas fuerte penetran, y se dilata-
rán mejor sus raíces para ocupar mas in-
tension, y como la arcilla no contribuye ma-
terialmente á la fertilidad por no contener
cosa alguna oleosa, ó fertil, si solo instrumentál-
mente atrayendo, recogiendo, y conservando los vapores
subterráneos, y aceites, quanto mas extendidas
estén, tanto mas se conservarán. En los ter-
renos pedregosos qualquiera olivo que se plante
prospera poco, porque la piedra excitando dema-
siado calor abrasa, y reseca las raíces de las
vegetales, y acelerando la evaporacion, enfria
demasiado el terreno; no obstante el aceite de
sembrantes terrenos tiene preferencia en el
sabor, y otras qualidades, lo que sin duda proviene
de que la piedra atrae mas partículas pingues

del ambiente, ó de que ellas mismas entran en las plantas co-
mo sustento, segun opinion bien fundada de muchos. El
concho, y la arena no contribuyen ni material, ni instru-
mentalmente á la vegetacion; no obstante vemos que los
olivos farjos en terrenos de concho fructifican muy bien,
y aunque las piedras se calientan mucho con los ardores
del sol, tambien conservan baxo de si la humedad que
en lo que requiere el olivo farjo.

Por lo que mira al temperamento, me persuado que es el
principal objeto de la materia que se trata, y la regla
mas cierta para la eleccion de los olivos. Mucho contri-
buye un terreno pingue á la fructificacion de este
arbol, pero el temperamento destruye lo que el terreno
obra, quando la especie no es adecuada al clima. En na-
da se puede tener mas seguridad que en la eleccion de los
olivos 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 obsta-
te mucha parte de él se acerca á uno de los extremos
de calido, ó frio. Los terrenos septentrionales que son
comprendidos en las Governaciones de Uxella, y Peñis-
colos son muy frios, y entre los muchos olivos que en ellos
se crían, la especie que mas prevalece, y que fructifi-
ca con mas abundancia, y mayor seguridad es la de la
farja. En San Felipe, Montes, Nivona, Elche, y
otros Pueblos que disfrutan un clima mas calido, son
mas seguros, y mas apreciables los olivos del cugillo y
manzaniles. En la Ribera del Tucar, huerta de
Valencia, y sus inmediaciones cuyo clima es el mas
templado del Reyno, los morados, y de la tierra

aunque no son tan fecundos como los de Orinda, son
mas seguros; su aceituna dura mas en el arbol,
y llega à perfecta madurez. No hay reglas mas
seguras para hacer un plantio de olivos que
escoger la especie que prevalece mas en el Pais don-
de se han de plantar: en todos se encuentran de
casi todas las especies, y el tiempo dà à conocer
los que son mas aptos, bien sea por su produccion
mas aceite, ó de mejor calidad, que ambos fines
debe tener el Corchero; pues muchas veces es
preferible la bondad à las abundancias, quando
no se pueden juntar entrambas cosas que es
la materia de la

Segunda Parte

Tres cosas pide V. E. en esta segunda parte: Prime-
ra: un metodo practico de posible execucion
para sacar de la aceituna un aceite que igua-
le en perfeccion al de Aix.

Segunda: un paralelo historico analitico del me-
todo que se practica en el distrito de Aix, y
del que se observa aqui desde la recoleccion
del fruto hasta la venta del aceite.

Tercera: el resultado de los vicios, y excellencias
de uno, y otro aceite.

De estas tres cosas debe ocupar el primer lugar
la segunda, porque la historia de lo que se va
à tratar es la antorchas que dà la luz, pa-
ra que se escriba con claridad, y con acierto.

Pero antes de todo, se ofrece la resolucio[n] de

dos dudas que generalmente omiten quando han escrito
de olivos, y su aceite; ó bien porque dan su opinion por co-
sa sentada, ó porque la autoridad, y comun sentido de las
gentes les ha eximido de cuestiones, y disputas. Yo no me
empañaré en destruir esta comun opinion; pero tampo-
co debo omitir el exponer lo que conduce al perfecto co-
nocimiento de la excellencia del aceite, y à 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 excellen-
cia del aceite, y lo segundo, si esta excellencia proviene
del metodo de extraerlos, de la naturaleza de los olivos,
y terreno donde se crían.

El aceite es un fluido craso, inflamable, y untoso. La acei-
tuna, fruto del olivo, de que se extrae este aceite se
compone de agua, tierra, ayre, y sales como los demas
vegetables, lo que se llama suco nutritivo, y de cuya com-
binacion nace la estructura organica de todos los
cuerpos. La excellencia de este aceite la constituyen
en que sea dulce, sin olor, y que no se volatilice. Las
conservacion de estas buenas qualidades la ponen en el
aceite fino, que impide la pronta separacion del mu-
cilago. Esta es la comun opinion, con la que nunca
me he conformado, porque implica encontrarse en
el aceite sabor dulce, mucilago propriamente dicho, y
ayre fijo.

El sabor consiste en la impresio[n] que en los nervios
de la lengua, ó del paladar hacen las particulas sa-
brosas, ó sales, segun la variedad de sus figuras, y como
estas son muchas han distinguido los Finicos nueve
sabores primitivos, que son salado, dulce, pingue

o craso, acido, agrio fuerte, agrio verde, o de fruto no maduro, insipido, amargo, y amonaco; de la mezcla de todos estos sabores nace una portentosa variedad de gustos. a quienes llama el P. Paulini subalternos. Para tener el aceite un gusto primitivo como es el dulce, havia 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 propriamente dicho es un mixto que consta de agua, de acido, de tierra, y de corta cantidad de aceites esenciales; todas estas materias tienen sus sales particulares que juntas a las del aceite formarian un sabor tal vez ingrato, y esto mismo conviene, no existir en el aceite el mucilago. A mas que entrando en la composicion del mucilago, acido, y agua, no habria aceite, porque la experiencia general demuestra que el agua derembuelve los acidos, y estos destruyen sensiblemente las partes crasas que son el constitutivo del aceite, y dan consistencia de sabor a los que no reduen a aguas.

El ayre fijo entra en la composicion de todo vegetal; este segun el Dr. Hales en su Estatica de los vegetales, o es elastico, o no elastico; y segun experimentos de Mr. Eller que estan en las Memorias de Berlin aunque el elastico puede separarse sin destruir las partes de las

plantas; pero destruido el vegetal, entrambos quedan separados: el aceite no se puede extraer sin destruir enteramente la aceituna; luego no se puede quedar en el aceite ayre fijo, sea o no sea elastico.

Estas reflexiones, y otras muchas que no permite exponer la brevedad de una memoria me han hecho apartar de la opinion comun y constituido la excelencia del aceite en su crasitud, y purificacion de todas otras materias extranas. Esto me parece mas conforme a su naturaleza, mas propio a su conservacion, y mas adecuado a 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 será despues de ver, si la excelencia del aceite proviene del modo de extraerlo, o de la naturaleza de los olivos, y terreno donde se crían, que es la segunda vida que prepare.

Que el aceite de Aix en el departamento de Bouches du Rhone es el mas excelente de quantos se conocen en la Europa, es opinion comun de los que lo han gustado, o han oido celebrarse por gentes de paladar delicado. Que en Aix se extrae el aceite con alguna mayor escrupulosidad, y nimiedad que en los demas departamentos de Francia que disfrutan esta cosecha, y en lo restante de la Europa, es inegable; pero que de esta nimiedad resulte su excelencia, tiene muchas contradicciones, y la mas poderosa es la misma experiencia. En los Lugares inmediatos a Valencia se extrae el aceite por un mismo modo, no obstante el del Llano de Juarre se tiene, y es mejor que el de Murenos, Maramagrell, y otros. El aceite extraido de las aceitunas de los olivos de Dnda es mas apreciable que el de las morradas, y demas especies que se cultivan en esta huerta, y aportandome un

poco mas, en el termino de Altuas junto a la Ciudad de Segorbe, hay unas paridas llamadas Portaporo propia de la Real Cortura de Valde Npto, en ella tiene un olivon compuesto de varias especies de olivos, aunque el que mas abunda es el de los Parjos, la mas comun en aquel Pais, el resaca caluro, 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 cose no solo en el termino de Altuas, y Segorbe, si que tambien en todo el Reyno, y tiene qualidades que no lo hacen inferior al de Aix. Facil le es a V.E. comprobar lo de los aceites, y conveniame por las propias experiencias de esta verdad que tengo por evidente. En el mismo Aix se sacan aceites de diferentes calidades y bondad: el que produce el olivo plantado en las montañas llamadas Auñon, es muy semejante del que dan los de la Colina por cima de Seminero. Estas experiencias arguyen no depender la excelencia del Aceite de Aix del metodo de extraerlo, y á lo menos que á este buen metodo han de acompañar otras circunstancias en los olivos, en el suelo donde se caian, y en el temperamento que gozara. Mas se pudiera decir, y aun demonstrar que estas circunstancias son mas esenciales, y mas dignas de atencion para sacar un buen aceite, que el metodo de extraerlo; pero no es este mi objeto, y lo dicho basta por que se vea, ser muy dudoso, lo que algunos tienen por evidente. Paremos a hora

de arauto, empujando por el paralelo historico analitico del metodo de extraer el aceite en Valencia y en el distrito de Aix.

Fues, son las operaciones mas substanciales, y á las que se reducen todas las demas en la coecha del aceite, que son, la recoleccion de las aceitunas, la extraccion de su aceite, y su conservacion despues de extraido. El modo de recoger las aceitunas en este Reyno de Valencia aunque es muy notorio, está oculto á muchos sujetos que hablan, y gustan de buen aceite, añoran, y anelan por el famoso de Aix, y que precipitados al oír nombrar el vareo de los olivos, creen que es una operacion irregular, con que se apalean los arboles, magullando su fruto, y rompiendo sus ramas hasta dexar destruido el olivo: convenidia pues que lo vieran practicon para su desengano. Las aceitunas se cogen á mano, á cuya operacion llaman minin alcanzando las ramas desde tierra, haciendo escatera del mismo arbol, y valiendose muchas veces de un andamio portatil, que llaman banco de pelaa hoga; pero para donde no alcanzan las manos como estos arbitrios, que son las extremidades superiores del olivo, donde regularmente está la mayor parte del fruto, se usa el vareo; este se hace con instrumento tan benigno, como es una caña, con su ayuda se agitan las ramas, y se desprenden las aceitunas que ya estan maduras, y las que no cedero á este movimiento por no estar sazonadas, se desriban con ligeros golpes: el recinto del olivo donde deben caer está barrido, y limpio con aquel areo que permite un campo, y su superficie nivelada con la entabladera, y allamados los sulcos del arado. Luego que han caído

5
todas las aceitunas, las recogen, quitan los pimpo-
llos que tanto a mano, como con el vareo se
han dexado, pero no se detienen en quitar
las hojas sueltas, solamente aquellas que con po-
co trabajo se separan: así recogen sin separar
las maduras de las verdes, ni las que han caído na-
turalmente de las que se han cogido, en costales,
o en canastos. las llevan al molino, o a sus casas,
donde las tienen según la capacidad del lugar
en que se colocan; lo regular es amontonadas
en figuras piramidales: no suelen estar así
amontonadas mucho tiempo, porque la recolec-
ción no se excita, por lo que tienen alma-
xaras propias, antes de poderlas moler, ni por lo
que han de ir a las publicas antes de tener tur-
no, solo en el caso de que por algún accidente
se caen las aceitunas prematuramente por no
poderlas expuestas a las inclemencias del tiem-
po, las recogen, y las tienen amontonadas bajo
cubierto hasta que llegas el turno de molerlas,
que suele ser largo, y esto acaros muy frequentes.

En Aix se recogen las aceitunas a mano, us-
tiendose de escatexas que regularmente llegan
a lo mas alto del olivo, y porá esto no es necesar-
io que sean muy largas, porque los olivos son
pequenos, por lo que son pocas las que dexan de
recoger de esta suerte; pero estas pocas ni las
pueden, ni las dejan en el arbol hasta que
naturalmente se desprendan de él, las varean
con varas de haya, o de otra madera solida

y por ligeros que den los golpes, como el instrumento es duro, se
caen mucho. Antes de empezar la recolección limpian el
recinto, o patio del olivo, y recogen las aceitunas que natural-
mente han caído, las que conservan separadamente de las
demas: sobre esta limpieza del suelo, añaden unos paños
por que al caer las aceitunas no se maltraten, y evitan
la impuridad de recogerlas de una, en una. Luego que
han cogido todas las aceitunas las limpian perfectamente,
quitando hasta las mas pequeñas hojas del olivo, que con
ellas han caído, las tienden sobre los paños durante el día
y a la tarde las llevan a casa, donde las tienden por capas,
dandoles una elevación de dos, o tres pulgadas: no tax-
dan a molerlas mas de quarenta, y ocho horas, pero tam-
poco las muelen antes de las veinte, y quatro, porque
necesitan este tiempo para azuagarse, lo que es con-
veniente por que las piedras las reducan mejor a
parta.

Comparados estos dos métodos, se vé, que el que se prac-
tico en Aix es de al nuestro en la mayor exacti-
tud de recoger a mano las aceitunas, en separar las
aguardadas, o que por otras causas maldeadas han caído
del arbol, de las que se han cogido a mano, en quitar
todas las hojas que pueden dar un gusto amargo, en no
tenderlas en el suelo, en donde se ensucian facilmente
de tierra, y en no tenerlas amontonadas, ni detener
su molienda.

En la segunda operación que es la extracción del acey-
te se ofrecen dos cosas, los instrumentos de extraerle, y
el método. Los instrumentos de que se compone aquí una
Almazaras son, el molino, la prensa, el hornillo, y

calderos para calentar el agua, los capachos, ó espon-
tines para colocar la pasta en las prensas, y las
vacijas donde se recoge el aceite, y sus heces. De
las mismas piezas consta una Almaraz en
Aix; solo se añade allí unas pilas donde se coloca
la pasta después de molida las aceitunas, y en
donde se llenan los espontines; operación que aquí
se ejecuta en la canela de las mismas muelas.
En la materia, y en la forma se diferencia
muy poco: la Yuxca, y la muela que rueda,
partes principales del molino, tanto aquí como
allá son de piedras la más solidas que se puede
proporcionar, la figura de las muelas ó de cono
truncado, ó de cono perfecto indistintamente?
en Aix todos son cono truncados. Las prensas
de maderas solidas, aquí son hueros grandes, en
Aix regularmente de huillos; esto es muy
accidental como se ~~ve~~ proporcionan la
cantidad de pasta á la potencia premente:
los espontines en todas partes son de esparto,
mar, ó menos bien curados. Las vacijas, ó re-
ceptáculos del aceite, y sus heces aquí son de
barro, en Aix de maderas: las medidas, y de-
mas instrumentos de recoger el aceite aquí
son de barro, de hoja de lata, ó conos de cala-
barra, en Aix todos son de cobre.

Con estos instrumentos se extrae el aceite
de aceitunas, cuya operación empieza aquí por
limpiar la Almaraz del polvo, y telarañas,
lavar la muela, las prensas, y demás uten-

tilios con agua caliente: así arregados aunque no per-
fectamente purgadas de la rancia de que están im-
pregnadas, se muelen las aceitunas indistintamente
según los lleven sus dueños bien, ó mal conservadas, recién
recientemente cogidas, ó amontonadas por largo tiempo, tieiras,
y secas, frescas, y emochidas, limpias, y sucias, todas entrando
en las muelas por orden, ó se acumulan en una prem-
sada, y en cantidades con cortas. Para molerlas se echan
poco á poco en la muela, y luego que se ha molido la
cantidad suficiente á una premsada, se repasa la pasta
poniendola bajo el rueda en cortas cantidades con
una pala de yerro, durante esta operación se va
echando agua caliente para facilitar el que muele el
aceite, según dicen así repasados se cobra en los espon-
tines, estos por orden se ponen bajo las prensas tan-
to como caben de la canela hasta la tabla que
oprimen, y llaman tallados: á esta operación dan el
nombre de parar el pie, y á los espontines así ordena-
dos pie: luego empiezan á apremiar, operación que en
los molinos públicos se hace con mucha precipitación,
por que todos los operarios llevan interes en ello, y el
dueño del aceite regularmente poco inteligente solo
anelo despacho luego: se apremian los espontines ba-
randa el huso, al principio con una barra ligera, y
quando esta ya no basta, con otra mayor, movida con
un torno, llamado Botuet, haciendo la mayor
fuerza de, ó quatro hombres con otras tantas pa-
loncas; el aceite que suelta juntamente con el agua
va á parar á una tinga, en ella se detiene mien-
tras duran 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 po-
ne en otra mayor, para que destille el aceite
que queda en ellas. Se afloja la prensa que
llaman disporan el pie, y el exar, u oxifog.
quedan en los esportines se echas en un rin-
con amontonado, se ravia con agua para que
fexmente facilmente, quando ya humea
se buelue à molen, à echarle agua caliente,
à colocarlo en esportines, y à aprenarlo segun
da vez: à esta operacion llaman remolen,
y al aceite que por ellas se extrae remolt, o
remolido. En las Almazanas de Aix se hacen
estas operaciones del mismo modo que aqui con
muy poca diferencia: se muelen las aceitunas
echandolas poco à poco en la muelas, pero se re-
paran las buenas de las malas, y no se pone
ò la parte aguas caliente: se llenan los espor-
tines, y colocados baxa la prensa se buxa el hu-
sillo, y se aprietan con toda la fuerza que pres-
tan quatro hombres, dos de cada parte de la
barra, sin ayuda de maquinas algunas: el
aceite que extraen con esta primera prensa-
da llaman aceite virgen: luego afloja la pren-
sa, sacan los esportines, remueven la parte
y la escaldan, echando en cada uno un cano
de agua hirviendo: bueluen à colocome, y
se aprenan como la vez primera.

Confesme ahora estos dos metodos, y se

6
verá que reciprocamente se llevan ventajas. El de Valencia
excede al de Aix en que no usa de aceites de cobres; en que sa-
ca mas cantidad de aceite por la mayor fuerza en que se
aprenen, y por molerle 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 opera-
cion de la cosecha se practica en Aix, poniendolo en
vasijas de madera, que colocan en cuevas, y en parajes
expuestos al Norte para que con la actividad del frio se
coagule, y conserve la pureza con que sale de las prensas.
Esto segun la opinion, y practica de aquel Pais es neces-
sario para preservar el aceite de la rancidez, y de cuyas
alteracion se ve libre por algunos años. En Valencia
se coloca en tinajas, muchas de ellas vidriadas, y despues
de algunos meses, quando regularmente ha de puerto sus
eces, se trasiega: suete colocome en parajes frios, pero
por intento que sea el frio no se coagula, si esta tra-
segado: lo contrario se experimenta en el aceite de
molido, o que no esta purificado; à pocos grados de
frio se congela, y quando el calor, ó el fuego lo buel-
ve à liquidar, ya tiene todos los sintomas de rancidez.

Este es el paralelo historico analitico que V.E. desea.
Por el se vé lo que en Aix se practica para sacar un
aceite perfecto: no contiene su metodo algun arca-
no que se necesite deificar; ni sus operaciones son
tan complicadas que no puedan aqui practicome,
à lo menos por aquellos cosecheros que tienen molinos
propios, y comodidad en sus cosas de campo para

hacerlas con nimiedad, y exactitud.
Muchas cosas se necesitan para lograr un aceite
perfecto, pero como la mayor parte de ellas con-
sisten en no hacer, son fáciles de verificar. Lo
mas esencial estriba en la recoleccion, y conser-
vacion de las aceitunas: no deben cogerse an-
tes de su perfecta madurez, porque antes de
este estado no esta el aceite en su perfeccion,
ni debe diferirse tampoco, porque todo fruto q.
se detiene en el arbol despues de maduro, ca-
mina á la corrupcion, ó la dissipacion. Pa-
ra conservar la aceituna en este estado hasta
su moliendo, es preciso evitar todo lo que pue-
de ocasionar fermentacion, y corrupcion: tal
es la mezcla de las que han caido por danadas,
con las que se han cogido á mano; las primeras
sucias, y ya corrompidas comunican el contagio
á las segundas. Lo mismo la colocacion en pa-
raque humedo, porque evaporando continuan
las enmohecidas: el amontonamiento porque su pe-
so, y natural gravedad las abolla, y magulla, y en
este estado impedido el tránsito del ayre por
entre ellas, y empujadas á destruir su constitui-
cion organica 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. Ya que
da dicho arriba en que consiste el sabor, y
en varias especies; la que al aceite pertene-
ce es la del sabor pingue, ó cauro. Loevenhoek

en sus excerptos de la naturalera explica las diversas
particulas de cada sabor, y sus diversas figuras, y ^{el} sabor
pingue, ó cauro se atribuye las de figura esférica; la mis-
ma opinion tienen el P. Paulian, Florian Dalam, y otros
Físicos modernos. De una leve fermentacion, de un calor
y el movimiento de las partes internas de un fluido,
acontece originarse una mutua colision, y de esta co-
lision, ó quebrantamiento el que la configuracion de
las particulas se imite; si las aceitunas fermentan,
sus particulas esféricas que dan al aceite un gusto agrada-
ble, se vuelven agudas, encabrosas, y producen el mas
injurioso. En ninguna parte se pueden conservar las
aceitunas con mas comodidad, y facilidad que en el Reyno
de Valencia: las Andanas donde se hace la cosecha
de la seda ofrecen sus comisos, si en ellos se tienden las
aceitunas, en poco tiempo caben muchas, aunque se
estendian en capas ligeras; la ventilacion que facilita
los intersticios de las cañas secas la dissipacion de
los vapores de que las mismas aceitunas pueden despre-
nderse; donde no hay Andanas, ni cañales de seda, fa-
cil es, y de poco coste formarlas, aunque no tempor
oro venturo que la conservacion de las aceitunas.

A todo esto se me podría oponer la desigualdad con
que maduran las aceitunas, y el estorvo que ponen
las Almarozas publicas. Es verdad que en este País
las aceitunas maduran lentamente, no solo porq.
unas especies se adelantan mas q. otras, si que tam-
bien una misma especie, y un mismo arbol, de-
genere que en un mismo arbol se encuentran á
un tiempo aceitunas verdes, maduras, y ya pasadas.

es tambien muy cierto que si las aceitunas maduras se han de coger a mano, y depon. los verdes, resulta una operacion muy cierta, entretenida y que nunca puede hacerse con perfeccion. Todo se debe probar por la grande utilidad q. de esto resulta, y quando no fuere crequible, no fuere tan costosa que no resultare utilidad proporcionada se puede usar de vaneos: esta operacion no es tan perjudicial como algunas presumen, y a mas si se modifica, y se usa de algunas precauciones. Si el recinto, y areas del olivo se cubre con paños, y se sacuden ligeramente las ramas sin golpearlas se lograra que se desprendan solo las rasonadas, y al caer, no recibiran contusiones, que es el dano que puede ocasionar el vaneo: tan fasil fuera evitar los perjuicios que ocasionan las Almaroras publicas. Estas oficinas que establecidas para el beneficio comun se han reducido a la utilidad privada y que quando debian servir para la comodidad de las cosechas solo aprovechan para nutrirlos, causan un estorbo grande a la prosperidad de la Agricultura en este ramo. En todos generalm^{te} no se trata mas que de despachar luego, y trabaxar poco; y en muchas ademas de exigir el derecho ordinario al que lleva sus aceitunas, ni tienen los operarios ordinarios, ni caballerias para molestar, previendo al cosechero a que

7
alquibe de animal, y que pague por ponerle los pies. Sean convenientes seia extinguir las que son privadas, de las que muchas no tendran tal vez mas titulo que la prepotencia del poderoso sobre el miserable! Yaun que tengan justo titulo; porque no se han de abolir por una equitativa compensacion? O a lo menos, porque no se les ha de referir a una regla de cuya observancia no resulte tanto dano como en el dia ocasiona? Es imponderable el que resulta de la tandra, o turno con que se llevan las aceitunas al molino: esto que parece equitativo es el mayor estorbo para que se pueda lograr un perfecto acyete. Quando entra en turno uno cosechero de michea cosecha, para despachar luego, y no tener que volver, vanea los olivos hasta que ni que de ninguna aceituna; verdes, maduras, y quantas hay tendidas en el suelo, todas las recoge, y las lleva al molino, y mientras que él muele, las que podian detenerse en los arboles por muchos dias, otros las tienen amontonadas en sus casas, podriendose las que han caido por demariado maduras, esperando a que aquel cosechero concluya de hacer su acyete verde, para poder hacer ellos el suyo ya con rompido, siendo los dos sumamente malos. A semejanza de Almaroras daria yo una regla para la limpieza, modo, orden, y tiempo que debian emplear en sus operaciones; que tubieren bien limpios, y reparados todos los instrumentos, que no merclaren, ni en la muela, ni en la prensa aceitunas buenas, y malas, o verdes, y maduras, que tubieren prensas, y exposines distintos para cada generacion

aceytunas, que no molieren de una marjeda las que pertenecieren a un pie; que los pies no excedieren de cierta medida de aceytunas, y determinado numero de esportines, los que bastasen a hacer perfecta la operacion; que a cada pie se señalase el numero de barras, estas no debieran darse atropelladamente, sino de uno en uno minutos, que en la tanda se guardare cierto orden, moliendo a cada cosechero tan solamente uno numero de bier, proporcionada a la cosecha, aunque se repetiere la tanda por tres o quatro veces, con otras muchas cosas que conducen a evitar el desorden, y manipulaciones que en todas se observan. Esto debia hacerse por medio de una contrata con los Arrendadores de las Almarazas, cuya execucion, y observancia havia de estar sujeta al conocimiento de las Municipalidades respectivas, por pertenecer esto verdaderamente al gobierno economico, por este medio se lograria evitar uno de los grandes estorbos que se encuentran en este Reyno para extraer un acypte perfecto.

Y generalmente para lograr esto en todas las Almarazas publicas, y de particulares se ha de guardar mucho ardo, limpieza, y meticulo en las operaciones. No basta que se barran, se quiten las telarañas, y se laben las piedras, y demas utensilios con agua caliente; esto ultimo muchas veces es noido

porque espalta el principio de rancidez de que todos estan impregnados, pues por muchas curiosidad que se tenga el acypte que embeben las piensas, 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 cortina, que ni el barrer, ni el agua caliente pueden quitarlas: el unico medio de limpiar perfectamente todas estas cosas es la legia extraida de buenas cenizas, si pudiere ser de cortezas de almendras. Asi labados, y purificados todos los instrumentos, y vajillas de las Almarazas se puede empezar a moler las aceytunas: en esta operacion se ha de cuidar de no mezclarse las aceytunas, ni moler con ellas otra cosa que pueda dar mal gusto al acypte: las agusanadas, las emmohecidas, o por qualquiera causa alteradas se deben moler, y piensas separadamente, y su acypte conservar en distintas vajillas, porque el acypte bueno no comunica su bondad al malo, pero el malo por poco que sea inficiona todo el bueno con que se mezcla. O de lo que se han de abstenir enteramente es de poner agua hirviendo en la primera molinenda: hay tal preocupacion en esto, que ni las experiencias, ni las razones bastan a desvanecerlas; pero como en las extracciones del acypte generalmente no se busca mas que la facilidad y la abundancia, y entrambas cosas proporcionan el agua caliente, aunque no es tanta como ponderan, no bastan argumentos para desimpresionarla a los cosecheros de una opinion que es consecuencia de la ignorancia, y de la pereza. Lo perjudicial que es el agua hirviendo al acypte, lo convencen varios argumentos

y experimentada, pero basta el que se reflexione los efectos del fuego quando se cuece el aceite, y la alteracion que en el curso para que se colija los que producidos proporcionalmente el agua hirviendo. Mucho ya la aceituna, segun el metodo, y precauciones dichas, llaman la atencion los esportines en que se ha de colocar la panta; el esparto de que se fabrica, es verdaderamente la materia mas apta que se encuentra, porque la palma no tiene bastante consistencia para resistir la presion, y los sacos de lana de que usan los Flandeses en sus prensas, baxan a la extraccion del aceite de gran mal; pero no a resistir la dureza del oxido de la aceituna: en este concepto, habiendose de usar del esparto, se ha de cuidar de que este bien cuidado, porque las asperezas que de sa, 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 los esportines de mucha panta, porque impide que sea perfecta la presion. No debio contar cada pie mas que de ocho, a diez baxillas de aceitunas, y de los esportines suficientes a contener la panta que resulta de su trituracion. Del modo de prensar puede resultar mucho perjuicio al aceite, y al dueño de él; porque si las baxas se dan con mucha precipitacion no se extrae todo el aceite, y si se dan mas de los que corresponden a la primera prensada, no puede salir un aceite perfecto. La aceituna contiene dos aceites de diferente na-

...surabera, uno ~~conviene~~ en su carnosidad, y otro en la pepita de su hueso; algunas añaden tercero en la madera del mismo hueso, si este es claro como los primeros, o esencial, no es cuestion que pertenece a nuestro objeto, sea lo que sea, sin fuerza, es innegable que del hueso de la aceituna sale una substancia aspera, obruzca, y demas, en el gusto: si quando se prensa la panta de la aceituna, se da en la primera prensada toda la fuerza que puede prestar la maquina, como esta violencia se extrae, y se mezcla con los aceites de la aceituna, de su pepita, y con la substancia que da la madera del hueso, y en este caso desde la prensa sale un aceite que contiene todas las qualidades que le hacen malo, y si de una a otra baxa no se da tiempo para que destile el pie, no se extrae todo el aceite que puede dar la aceituna, y queda en el oxido para la segunda moliendo en beneficio del dueño de la Alminara, y perjuicio del cosechero. Para sacar un aceite perfecto, se han de hacer tres ^{sepa =} ~~sepa =~~ extracciones de él, el que destila el pie mientras se baxa el hueso con la baxa pequeña sin valerse del Bohuet, el que se extrae con la baxa grande, y uno de esta maquina, y el demolido. El primero se es un aceite verdaderamente virgen, claro, substancial, y destilado, en quanto permite el arte de los demas aceites, y substancias que contiene la aceituna, y que necesitan mas fuerza para destilarse de la que simplemente pueden hacer uno, o dos hombres con una baxa pequeña. El segundo como exprimido por una gran fuerza, contendrá no solo el aceite de la aceituna, si que tambien el de su pepita, la substancia de su hueso, y mucho mucilago, entendiéndose por mucilago todo lo que por la

trituration, y ~~presión~~ se desprende del pa-
xen chitorra, o carnicidad de la aceituna. El
texeno, o demolido se extrae de una infusión ordena-
da, o solamente para los raciones, y uno de algu-
nas fabricas. Esta separación es el unico me-
dio de lograr en la cosecha del aceite un
abundancia, y buena calidad que son los obje-
tos que deben llamar la atención del cosechero.
Por lo que queda dicho, y por otras razones
que se podrán alegar, si fuere necesario, se colige,
que para lograr un aceite perfecto se ha de ex-
traer de modo que conserve el ser, y estado que
tiene en la misma aceituna quando está
en su sazón perfecta. El aceite claro no en-
tra en la constitución de la aceituna como el
esencial que sirve de gluten, o pegamento pa-
ra unir las sales, la tierra, y demas materias,
que forman su estructura organica, se enuen-
tra en la misma aceituna como un baxamo
comenido en un numero infinito de pequeñas
veziquillas, sembradas en la carnicidad de
ellas, y que quando está verde se hacen pen-
ceptibles: extraido por la trituration, y pre-
sión de estas veziquillas, se mezcla con las
demas materias que se disuelven, y que im-
propriamente se llaman mucilago, mas, o me-
nos, segun es mayor, o menor la presión;
de aqui es que el aceite de las primeras
baxas como extraido con pocas fuerças, con-
tiene menos mucilago, y se acerca más

al estado que tienen en la aceituna, un sabor grato, un color
transparente, y un olor imperceptible, son las qualidades que
acompañan a este buen aceite: por el contrario el aceite
que se extrae con una gran proporción de mucilago, es de un sa-
bor picante, de un color obscuro, de un olor fuerte. Esto
venia tratando a conveniencia de ciertos mi opinion q.
pero arriba indicada, de que la excelencia del aceite
consiste en su claridad, y purificación de toda materia
estrana, quando la experiencia no conobiera mi
dictamen. Todo aceite bien preparado es de mejor cali-
dad, tiene mejor sabor, menos olor, y conserva todas
estas qualidades por mas tiempo, que el que no le está;
luego la purificación es la que lo perfecciona: añade-
se a esto que la rancidez, destructora de todas estas
buenas qualidades tiene por causa instrumental
el mucilago, principio en este que no lo niegan los q.
siguen otra opinion; el Abate Prouer en su dicitio-
nario universal de Agricultura palabra Acite
sienta esta proposición, no fermenta el aceite sin
mucilago; luego quitado el mucilago no havra fer-
mentación, y no haviendo fermentación no havra
rancidez; luego el purificar el aceite es el medio
de perfeccionarlo. Quedo arriba insinuado el metodo
que se ha de guardar para lograr esto: solo me resta
explicar el resultado de los vicios, y excelencias de
nuestro aceite, y del de Aix, que es lo ultimo que
V. E. pide.

Quando se trata de mejorar una cosa, es prueba evi-
dente de que se tiene por mala, a lo menos por in-
completa, como el objeto que se propone imitar

Quando v. E. pone por modelo de la ~~mejor~~ del aceite
el de Aix, es evidente que está en la persuasión,
de que es el mejor, y se que hasta se había si se
lo que uno ~~comen~~ ^{para} ~~el~~ ^{que me}
obligo a hablar contra su opinión, me exponeré
a de esforzarme mucho ~~el~~ ^{partida} en persuas-
ción de la ~~comuna~~ que se le ha adoptado, pero no
obstante una ~~parte~~ que ~~hacia~~ una injuria
grande a ~~muertos~~ agricultores, y al celo de
v. E. ~~con~~ ^{una} breve reflexión que
puede ser materia de muchas meditaciones.
El medio de conservar en Aix el aceite, y
para evitar de rancidez, es la congelación,
y para ello bastan 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, dura los quatro, y mas años sin
observarse en él la menor alteración, expues-
to a un grado de calor mayor, y superior al del cli-
ma de Aix: la principal causa de la alte-
ración en los fluidos es el calor, este corrom-
pe el agua, aceda los vinos, liquida las mani-
secas, y hace rancios los aceites. Y sin dete-
nerme mas en esta materia digo, que en
el aceite de Aix se encuentra una suavidad
agradable, un gusto delicioso, casi está destitui-
do de todo olor, y conserva todas estas buenas
qualidades por largo tiempo. en el nuestro
hay mucha variedad, se encuentra acei-
te bueno extraido con curiosidad, sin me-

do de aguas hirviendo, fabricado así por algunos
cosecheros en almazaras propias, hay otros, y son
los mas comunes que no están extraidos con tanta
curiosidad, y tienen detestables qualidades, toles
especialmente son los del valle de Albaida, y de otras
partes, en que por costumbre inveterada, y no p-
raxon algunos sacan de una vez todo el aceite que
puede extraerse, con cuyo metodo 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 cue-
cen, y son de poca duracion. Generalmente hablan-
do si se corrigieren los defectos de las operaciones se lo-
grara en este Reyno un aceite igual al de Aix si
los olivos, y el terreno son de iguales circunstancias,
pero si esto no acompaña aunque entonces no se-
ra igual, tampoco serán infructuosos los trabajos
que v. E. aplicara para conseguirlo, a quien desea-
ra haver complacido con este corto trabajo, y lle-
gado sus buenos deseos.