

PRECIO DE SUSCRICION.

| | |
|--|-------|
| Por un mes..... | 9 rs. |
| Por tres id..... | 24 |
| Provincias, por un mes..... | 40 |
| Por tres id..... | 27 |
| Un número suelto <i>cuatro cuartos</i> | |

PRECIO DE INSERCIÓN.

Los anuncios, desde 36 céntimos línea hasta 12 según el número de veces.

A los suscritores se les rebajará según el valor.

Toda inserción en 1.ª, 2.ª y 3.ª página a 74 céntimos línea.

EL SEGURO.

DIARIO

DE INTERESES MATERIALES, CIENTIFICO, LITERARIO, ARTISTICO Y DE NOTICIAS.

ÚNICO PUNTO DE SUSCRICION: En la Redaccion y Administracion de este periódico, sita en la calle del Principe Alfonso, núm. 32: donde tambien se harán toda clase de reclamaciones.

MURCIA 22 DE MARZO.

INTERESES MATERIALES.

CLARIFICACION DEL ACEITE DE OLIVA.

Tenemos á la vista la circular por medio de la cual los señores J. Heetwood y compañía ofrecen al público, el aceite de olivas clarificado en su establecimiento, calle de las Maravillas núm. 2.

No es la primera vez que se intenta plantear en Sevilla esta industria destinada en su dia, á adquirir un gran desarrollo. Hará cinco años que se planteó un establecimiento análogo en el ex-convento de Belen, sitio de la Alameda de esta ciudad. Esta fabricacion, si bien establecida en grande escala, no dió entonces buenos resultados. No sabemos los aceites que para ello se emplearian; pero tenemos entendido que el Director del establecimiento hizo un viaje á Marsella, para estudiar las causas que podian influir en que el aceite de olivas clarificado en Sevilla, no fuese de tan buena calidad como el de Marsella y de toda la rivera de Génova.

Se atribuia esto al método defectuoso empleado en Andalucía para la extraccion del aceite. Es indudable que el aceite obtenido con la aceituna que ha experimentado un principio de fermentacion, por haber estado amontonada durante mucho tiempo, no tiene nunca la finura del que se obtiene con la aceituna recién cogida. Afortunadamente las prensas modernas, que rápidamente se van introduciendo de algunos años á esta parte, reemplazando el trabajo lento de las antiguas y pesadas vigas, han disminuido hasta tal punto dicho inconveniente, que hoy dia es fácil procurarse aceites muy á propósito para la clarificacion.

El método que empleaban en dicho establecimiento, consistia en hacer obrar el ácido sulfúrico sobre el aceite, batiéndolo bien, lavándolo despues y filtrándolo. Este método, si bien produce excelentes efectos, para los aceites de semillas que se destinan al alumbrado y otros usos, no es el mas á propósito para el aceite para comer.

Apenas habia dejado de funcionar dicho establecimiento, fuimos llamados por una persona del comercio de esta ciudad, para hacer ensayos sobre el particular. Desde

luego partimos del principio de que la primera operacion que debia sufrir el aceite, era una clarificacion espontánea, tal como en otro tiempo experimentaba en los excelentes y bien dispuestos aparatos que existen todavia en el edificio llamado de S. Rafael, fuera la puerta de Carmona; en donde á beneficio de una temperatura de 30 á 35 grados, que se mantenía en el local por medio de un calorífero de aire caliente, el aceite *descolaba* completamente en menos de quince dias. La única operacion que quedaba que hacer despues, era una filtracion, para dejarlo completamente límpido. Como el objeto de la clarificacion no es la decoloracion del aceite, no empleamos nunca el carbon animal, sino el vegetal en pedazos muy pequeños pero libres de polvo; cuyo carbon dejaba el aceite completamente sin olor, conservándole casi todo su color propio.

Despues de los primeros ensayos, con el objeto de perfeccionar el procedimiento, emprendimos un viaje á Marsella, en donde tuvimos ocasion de ver el desarrollo que la industria de la clarificacion del aceite de oliva tiene, tanto en dicha ciudad como en Aix y en toda la riberra de Génova.

Acompañados por el profesor de química, M. La-Riviere de la Souchere, pudimos adquirir datos importantes de la casa Plaignol: uno de los principales extractores.

El principio fundamental que sirve para la clarificacion en Marsella, es el mismo que habiamos puesto en práctica.

Para cada pais se espide la calidad de aceite que en él se prefiere. El olor, el color, el sabor, el envase, varian según el punto donde se mandan.

No vimos muestra alguna de aceite descolorido. Todos ellos tenían un color mas ó menos claro, y algunos un color verdoso: este se espende en unas botellas prismáticas algo verdosas, remitiéndose á las colonias. La Australia, la Habana, los Estados- Unidos, la Inglaterra, cada pais tiene su modelo especial de envase; sin que falte á ninguno de ellos una completa diafaneidad en el vidrio; estando además la botella tapada con perfeccion y elegancia. Este último requisito se nota tambien en las etiquetas y hasta en el embalage.

(Se concluirá.)