

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL



188510
188510

MEMORIA DESCRIPTIVA DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS
A FAVOR DE DON LUIS MATILLA NIETO, RESIDENTE EN MADRID, CALLE
DE LA INDEPENDENCIA, n.º 4, PISO 4.º IZDA., PARA UNA INSTALACION
PARA LA EXTRACCION DE ACEITE DE OLIVA,

5 La presente patente se refiere al procedimiento indus-
trial de extracción de aceite de oliva concebido y estudiado
por mí y cuya patente solicito para toda España por un tiempo
de veinte años. Aplicado este procedimiento industrial de ex-
tracción de aceite de oliva, su resultado es un aumento de pro-
10 ducción que más adelante se determinará y se harán las operacio-
nes que a continuación se expresan: Secreto industrial de esta
patente. Extracción del aceite que contiene el capacho. Se
construirán dos depósitos de un metro de profundidad, y un me-
tro de ancho, cada uno de ellos, pueden ser de hierro o cemen-
15 to. En la fabricación de aceite de oliva se utiliza capachos
hechos de esparto, en el cual se deposita la masa para ser co-
locado en la prensa, para hacer la presión y que salga el acei-
te, a estos capachos por su uso se les vá adhiriendo aceite y
queda totalmente impregnados de aceite, pues todo este aceite
20 hasta hoy se pierde al ser tirados o quemados los capachos; pues
bien, estos capachos de esparto despues de ser metidos en la
prensa varias veces se rompen y son desechados como inservibles
tirados y quemados, pues bien por este procedimiento, estos ca-
pachos se meten en los depósitos antes dichos, en proporción de
25 doce capachos a la vez, despues se echan en el depósito 12 cu-
bos de 4 litros cada uno de lejía de 30 grados, un kilo de sal
común, se mueven bien con una varita de hierro y despues de va-
rias medidas se separa del esparto el aceite, que en este
esparto lleva adherido, se deja posar y aparecerá arriba una



188510

30 capa de grasa que se puede utilizar para la fabricación de jabón común, se quita esta grasa, se sacan los capachos y se echan en el segundo depósito y se le echan doce cubos de agua hirviendo, se mecen bien y se deja posar y aparecerá otra capa de grasa, en menor cantidad, se recoge esta grasa y se tira el capacho. La cantidad de aceite o grasa que se extrae por este procedimiento a cada capacho tratado, son tres libras de grasa. Su aplicación será para la fabricación de jabón común.

N O T A.

Se reivindicán los siguientes puntos:

40 1º.- Una instalación para la extracción de aceite de oliva que contienen los capachos, caracterizándose porque consta de dos depósitos de un metro de profundidad y un metro cada uno de ellos.

45 2º.- Una instalación, caracterizada porque consta de capachos de esparto que depositados en los depósitos expresados y bañados estos con lejía de 30º y un kilo de sal común se separará el aceite del capacho y se obtendrá una cantidad de 3 libras de aceite, por cada capacho tratado, utilizable para la fabricación de jabón común.

50 3º.- Una instalación caracterizada porque en dichos depósitos se echan lejía de 30º y un kilo de sal común.

4º.- Una instalación caracterizada porque con una verita de hierro de 1,50 metros, de largo, se mecen los capachos dentro del depósito.

55 5º.- Una instalación para la extracción de aceite de oliva
Va extendida esta memoria en dos hojas tamaño folio escritas a máquina y consta de cincuenta y siete líneas.

Madrid, cuatro de Junio de mil novecientos cuarenta y nueve



MEMORIA DESCRIPTIVA DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS
A FAVOR DE DON LUIS MATILLA NIETO, RESIDENTE EN MADRID, CALLE
DE LA INDEPENDENCIA, n.º 4, PISO 4.º IZDA., PARA UNA INSTALACION
PARA LA EXTRACCION DE ACEITE DE OLIVA/

- - - - -

5 La presente patente se refiere al procedimiento indus-
trial de extracción de aceite de oliva concebido y estudiado
por mí y cuya patente solicito para toda España por un tiempo
de veinte años. Aplicado este procedimiento industrial de ex-
tracción de aceite de oliva, su resultado es un aumento de pro-
10 ducción que más adelante se determinará y se harán las operacio-
nes que a continuación se expresan: Secreto industrial de esta
patente. Extracción del aceite que contiene el capacho. Se
construirán dos depósitos de un metro de profundidad, y un me-
tro de ancho, cada uno de ellos, pueden ser de hierro o cemen-
15 to. En la fabricación de aceite de oliva se utiliza capachos
hechos de esparto, en el cual se deposite la masa para ser co-
locado en la prensa, para hacer la presión y que salga el acei-
te, a estos capachos por su uso se les vá adhiriendo aceite y
queda totalmente impregnados de aceite, pues todo este aceite
20 hasta hoy se pierde al ser tirados o quemados los capachos (pues
bien, estos capachos de esparto despues de ser metidos en la
prensa varias veces se rompen y son desechados como inservibles
tirados y quemados, pues bien por este procedimiento, estos ca-
pachos se meten en los depósitos antes dichos, en proporción de
25 doce capachos a la vez, despues se echan en el depósito 12 cu-
bos de 4 litros cada uno de lejía de 30 grados, un kilo de sal
común, se mueven bien con una varita de hierro y despues de va-
rias mecidas se separa del esparto el aceite, que en este
esparto lleva adherido, se deja posar y aparecerá arriba una



30 capa de grasa que se puede utilizar para la fabricación de jabón común, se quita esta grasa, se sacan los capachos y se echan en el segundo depósito y se le echan doce cubos de agua hirviendo, se mecen bien y se deja posar y aparecerá otra capa de grasa, en menor cantidad, se recoge esta grasa y se tira el capacho. La cantidad de aceite o grasa que se extrae por este procedimiento a cada capacho tratado, son tres libras de grasa. Su aplicación será para la fabricación de jabón común.

N O T A.

Se reivindican los siguientes puntos:

40 1º.- Una instalación para la extracción de aceite de oliva que contienen los capachos, caracterizándose porque consta de dos depósitos de un metro de profundidad y un metro cada uno de ellos.

45 2º.- Una instalación, caracterizada porque consta de capachos de esparto que depositados en los depósitos expresados y bañados estos con lejía de 30º y un kilo de sal común se separará el aceite del capacho y se obtendrá una cantidad de 5 libras de aceite, por cada capacho tratado, utilizable para la fabricación de jabón común.

50 3º.- Una instalación caracterizada porque en dichos depósitos se echan lejía de 30º y un kilo de sal común.

4º.- Una instalación caracterizada porque con una varita de hierro de 1,50 metros, de largo, se mecen los capachos dentro del depósito.

55 5º.- Una instalación para la extracción de aceite de oliva. Va extendida esta memoria en dos hojas tamaño folio escritas a máquina y consta de cincuenta y siete líneas.

Madrid, cuatro de Junio de mil novecientos cuarenta y nueve.