



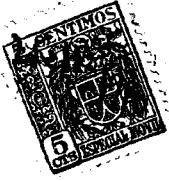
195547

MEMORIA DESCRIPTIVA DE UN CERTIFICADO DE ADICCIÓN POR VEINTE
AÑOS A FAVOR DE DON LUIS MATILLA NIETO, RESIDENTE EN MADRID, CA-
LLE DE LA INDEPENDENCIA NUMERO 4, POR MEJORAS INTRODUCIDAS EN
EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO CIENTOOCHEENTA Y CIN-
5 CO MIL CIENTO TREINTA Y SIETE, CONCEDIDO EL DIA NUEVE DE SEP-
TIEMBRE DEL MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y OCHO, POR "UN SISTEMA
DE FABRICACION Y OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA.

El presente certificado de adición se refiere al procedi-
miento industrial de fabricación de aceite de oliva concebido
10 y estudiado por mí, y cuya patente fué concedida con fecha nue-
ve de setiembre de mil novecientos cuarenta y ocho para toda
España, por un tiempo de veinte años. Aplicado éste procedimien-
to industrial de fabricación de aceite de oliva su resultado es
un aumento de producción de uno a un seis por ciento, más en
15 cada cien arrobas de aceite elaboradas y para obtener este au-
mento de producción se harán las operaciones que a continuación
se expresa. Secreto industrial de este certificado de adición.
Recogida de aceite.

1.^o.- En toda fabrica de aceite se construirán dos balsi-
20 llas a las cuales irán a parar por cañerías de barro o a teno-
res de cemento, de hierro, las aguas y alpechines que salgan
de los pozuelos y residuos sobrantes despues de que el fabrican-
te ha sacado el aceite de cada prensada o aprieto de aceituna
molidá y por el sifón del último pozuelo que tenga la fábrica
25 salen esos alpechines y aguas para ser tirados; pues bien la
cañeria de las balsillas que se construyan empalmará con el si-
fón del último pozuelo para recoger esas aguas y alpechines so-
brantes de la fabricación y conducirlos a las balsillas que se
han construido. La entrada de esas aguas y alpechines a las Bal-
30 sillas, será por su parte superior y la salida mediante un sifón

195547



35 por la inferior o suelo de la balsilla. Se construirán dos balsillas que se comunicarán una con otra por medio de sifones entrando en las dos las aguas por la parte superior y la salida por el suelo o fondo; de la segunda balsilla las aguas ya saldrán a la calle para ser tirados. Las dimensiones de estas dos balsillas serán largo tres metros veinticinco centímetros ancho dos metros sesenta y cinco centímetros, profundidad un metro. Las balsillas estarán revestidas de cemento en su totalidad, paredes y suelo.

40 2º.- Estas balsillas se construirán como sigue: Se harán con un murete de ladrillo puestos a lo llano y cogidos con cemento y arena, paredes y fondo, bien enlucido con cemento para que no se pueda filtrar el aceite. Sobre el murete de ladrillo se hará un tabique de ladrillo, de un metro veinte centímetros
45 de altura. Se cubrirá con un techo de cañizo y sobre éste cañizo por la parte de arriba, se echará una capa de yeso, dado de plana, después se pondrá una capa de paja de trigo, de diez centímetros de altura. Dejando una compuerta que mida sesenta centímetros de largo por cuarenta centímetros de ancho; quedan
50 do entre los dos techos una cámara de aire que servirá para que el contenido de alpechines y residuos depositados, sufran la transformación de separarse el aceite que contiene esos residuos y alpechines de las aguas y sedimento de orujo. Se continuará el tabique hacia arriba, hasta que en su centro mida
55 sesenta y cinco centímetros de altura y se procederá a poner la cubierta que será hecha de un tejado corriente.

60 3º.- La puerta tendrá ochenta centímetros de largo por sesenta de alto que, estará siempre cerrado y únicamente se abrirá para vigilar si los sifones que comunican estas balsillas funcionan bien, estos sifones tendrán un sedal hecho en forma de soga, de esparto fuerte y cuando se vea que están para a atrancarse los sifones, moviendo el sedal de abajo hacia

195547



arriba se desatranca. Las balsillas irán recibiendo y deposi-
tándose en ellas todo el sedimento y residuos que van mezcla-
dos con aguas y alpechines de esa parte de pulpa, que al hacer
65 la presión las prensas o vigas escapa de los capachos en el mo-
mento que la prensa empieza a hacer la presión, la masa que
hay dentro del capacho, se escapa parte de ella, por todo el
rededor del capacho, este sedimento de pulpa, que escapa, no
70 está prensado y lleva en sí el aceite que contiene, llega al
pozuelo, revueltos con aguas y alpechines, se separa del acei-
te y arrastrado por el agua va a la calle hoy y se pierde, en
lo sucesivo aplicado este sistema industrial de fabricación y
obtención de aceite de oliva, se recogerá en esas balsillas y
75 dará el aumento de producción antes expresado.

4^a.- Al permanecer ésta pulpa o sedimento en las balsi-
llas durante el tiempo que dura la campaña y estando entran-
do el agua caliente constantemente, como viene de los pozuelos
al terminar la fábrica de moler la aceituna, nos encontraremos
80 con lo siguiente: cada una de las balsillas tendrá en su parte
superior una capa de aceite claro, limpio y comestible que se
saca de la balsilla con una manecilla de hojadelata, dispuesto
para el consumo sin mas operación. Despues nos encontraremos
con una capa de pulpa que contiene aceite y para extraerlo se
85 hará lo siguiente, de los últimos orujos de las últimas acei-
tunas molidas, se hará una pila de orujo, y con unos palos dan-
dole se hará desmenuzar, si no hay molino triturador, y una
vez bien desmenuzado el orujo se va llevando al empiedro, una
cantidad de orujo suficiente para llenar la prensa, una vez
90 preparado así se va sacando de las balsillas, con un cubo esa
parte de pulpa que se lleva al empiedro y se mezcla bien con
el orujo dejandolo como la masa de aceituna molida, hecha bien
esta masa se va llevando a los capachos y se mete en la prensa
se aprieta en la prensa con la misma presión que se dá a la



95 - masa de aceituna y obtendremos el aceite que contenga la pulpa mezclada. Este aceite es mas verdoso que el primero sacado, Y así se hará hasta terminar toda la pulpa que contenga las balsillas. Tambien puede utilizarse esta pulpa para la fabricación de jabón. Y por último nos encontraremos en el fondo de la balsilla una cantidad de agua que a simple vista se aprecia no contiene aceite y ésta con cubos se echa fuera de la balsilla y se tira a la calle, dejándola bien fregada la balsilla para utilizarla al siguiente año. El rendimiento de aceite obtenido entre el que se ha sacado primeramente y el procedente del aprieto, o prensada de la pulpa, será del 1 al 6 % del total de arrobas de aceite que ha molino la fábrica durante toda la campaña. Como se vé, no se utiliza nada más que el depositar esas pulpas en las balsillas.

100

105

B A L S I L L A S

110

5ª.- Para una fábrica que su molienda anual sea de unas 10.000 arrobas, se precisa dos balsillas de las dimensiones antes dichas, bien revestidas de cemento para evitar pérdida de aceite. Las paredes de estas balsillas han de estar perfectamente enlucidas de cemento, Las cañerías de atenores de barro cemento o hierro de unos 30 cms. de luz, los sifones que comunican una balsilla con otra de unos 30 cms. de luz.

115

N O T A

Se reivindicacion los siguientes puntos:

120

1ª.- Mejoras introducidas en el objeto principal de la patente número ciento ochenta y cinco mil ciento treinta y siete concedido el día nueve de Septiembre del mil novecientos cuarenta y ocho, por "Un SISTEMA DE FABRICACION Y OBTENCION DE ACEITE DE OLIVA." caracterizandose por que conste de dos balsillas de tres metros veinticinco centímetros de largo, dos metros sesenta y cinco centímetros de ancho, y un metro de profundidad revestida de cemento en su totalidad cada una de ellas, estando cerrada sin luz del día, cuya puerta solo se abrirá para vigilar

121

195547

si se atrencan los sifones.

125

2ª.- Mejoras caracterizadas por que consta de unas cañerías de barro, cemento o hierro, de 30 ctms. de luz, éstas se empalmarán en el último pozuelo y desagua y termina en la balsilla.

130

3ª.- Mejoras caracterizadas por que consta de dos sifones de barro, cemento o hierro de 30 ctms. de luz.

4ª.- Mejoras caracterizadas por que consta de una cámara de aire, existente entre los dos techos y que en el centro tiene una altura de sesenta y cinco centímetros.

135

5ª.- Mejora caracterizada porque consta de una capa de paja de trigo de diez centímetros de altura.

140

6ª.- Mejora caracterizada por que de las pulpas o sedimentos depositados en las balsilla, se obtiene en cada una de ellas una capa de aceite, otra de masa y otra de agua, al ser que elaborada la masa da un aumento de aceite que junto con el obtenido claro de la primer capa de aceite da un total de un aumento de producción de un uno a un seis por ciento.

145

7ª.- Mejora introducida en el objeto de la patente principal número ciento ochenta y cinco mil ciento treinta y siete para un sistema de fabricación y obtención de aceite de oliva.

Va extendido este certificado de adición en ciento cuarenta y ocho líneas escritas a máquina en cinco hojas de tamaño folio.

Madrid, veinticinco de Noviembre de mil novecientos cincuenta.