

Ho veduto la casa del signor Tonolli, che il Consorzio è intenzionato di comperare; è vicina al mare, ha un buon pozzo, belle adiacenze, con piccola spesa si potrebbero ottenere tutti i locali necessari, ed ancor il secondo piano resterebbe di sovravanzo.

Occorrerebbero per la triturazione e torchiatura delle ulive e delle sanse:

una macchina locomobile,
due macine verticali gemelle,
quattro torchi di ferro a pressione verticale,
due presse idrauliche,
due caldaie di ferro,

e per la depurazione dell'olio;

sedici tini di legno foderati di dentro di latta ben stagnata, ciascuno di 10 ettolitri,
dodici filtri,
una pompa ed alcuni altri piccoli attrezzi.

I tini servirebbero anche per la conservazione dell'olio. Quelli tutti di legno non si prestano, difficilmente si lavano, nei pori resta l'olio, che presto si corrompe e predispone al guasto l'olio successivo.

Le ulive fresche si monterebbero colla forza del vapore nel piano superiore, bene arieggiato, e si stenderebbero a strato non maggiore di 10 centimetri. Per impedire il riscaldamento qui non giacerebbero più di 5 giorni. Se le farebbero discendere regolarmente nella pila delle macine, e triturate e premute due volte a freddo la pasta, le sanse passerebbero nel terzo locale, dove messe nelle caldaie ed impregnate di vapore alla pressione di 3 o 4 atmosfere si stringerebbero nelle presse idrauliche.

Il liquido delle due prime torchiature scorrerebbe dai torchi