

due caldaie di ferro, ciascuna della capacità di tre ettolitri, provate alla pressione di 10 atmosfere.	fior. 600 ;
i meccanismi per far montare e discendere le ulive	200 ;
le trasmissioni di ferro, con pulegge, appoggi, bronzine ed ingranaggi del peso di circa 800 chilogrammi	400 ;
le cinghe di cuoio per le trasmissioni	100 ;
i tubi di lamiera pel riscaldamento dei locali (40 metri), di ferro dolce pel riscaldamento delle sanse (20 metri)	100 ;
due macine ed una pila di pietra	100 ;
i sedici tini, dodici filtri, una pompa e gli altri piccoli attrezzi	1500 ;
	insieme fior. <u>15,600.</u>

Non computo il valore dei recipienti per la conservazione dell'olio, non so la quantità che il Consorzio vorrebbe manifatturare ogni anno. I migliori recipienti non costano più dei nostri ordinari.

Nello stabilimento si potrebbero lavorare ogni 24 ore 116 ettolitri, in media 8260 chilogrammi di ulive. Questa è appunto la quantità, che il Consorzio vorrebbe in media lavorare ogni giorno.

La quantità dell'olio ottenibile differisce principalmente, secondo la varietà dell'uliva, la qualità del terreno e la natura del clima. Si sperimentò che le ulive fresche, che cogli antichi metodi d'estrazione, usati generalmente anco da noi, davano 15 % di olio, le stesse con questo diedero più di 20 %; dei quali 18.62 % si ottenne dalle due prime torchiature, ed è olio fino commestibile, ed 1.38 % dalla terza, ed è olio comune.