

EL ECO DE ESTEPA.

PERIÓDICO SEMANAL DE NOTICIAS.

Redaccion y Administracion, Bobadilla, 4.

Precios. En Estepa, un mes. 0,50 de Pta.
Un trimestre. 1,50 »
Fuera, un trimestre. 2 »

Anuncios y comunicados á precios convencionales.
No se devuelven los originales.
Números sueltos. 0,15 Pta.

LA FABRICACION DEL ACEITE DE OLIVA.

El pericarpa de las aceitunas, frutos del *olea europea* de L. *sativa* D. (Oleaceas) en sus múltiples variedades nos suministra por la espresion un líquido de color amarillo claro, ligeramente verdoso, fluido, de olor y sabor débil á el de aceituna, algo dulce, y al que se le dá el nombre de aceite comun ó aceite de oliva. Este aceite constituye uno de los principales manantiales de riqueza para nuestro pais y en particular para las provincias andaluzas, en las que ha gozado de gran fama y crédito en lo antiguo: fama y crédito que lejos de acrecentarse con el aumento de produccion, decae de un modo visible en nuestros dias hasta el punto de hacerle sombra, en particular para el aceite de mesa, el que han adquirido los aceites extrangeros.

¿Y á qué es debida esta retrogradacion? Nosotros creemos que á la mayor produccion y al carácter apático de los meridionales. En efecto no es lo mismo recolectar un centenar de fanegas que algunos miles: no es lo mismo elaborar cortas que grandes cantidades; pero con poco que hagamos, con sacudir nuestra habitual negligencia y convencernos de que no es posible permanecer en la inaccion, evitaremos ser arrollados por el carácter de la época, por el progreso. Pues bien, para progresar hay que trabajar y repetir que en el caso que nos ocupa con poco, muy poco, unas ligeras modificaciones introducidas en la recoleccion de la aceituna y elaboracion del aceite volveremos á éste su antiguo crédito.

No pretendo en este ligerísimo trabajo ocuparme de la fabricacion de aceite con todo el detalle que requiere, ni indicar siquiera todas las modificaciones de que es susceptible. Necesitaria para ello mayor espacio ó re-

ducirme á tratar de alguna operacion aislada, cosa que reservo para ultteriores artículos si mi propaganda no es mal recibida ó advierto, cuando menos, que se aprecia mi deseo de vulgarizar útiles adelantos.

La fabricacion del aceite comprende las operaciones siguientes; recoleccion, molienda, espresion, trasego y clarificacion.

Recoleccion: La recoleccion de la aceituna debe comenzarse luego que esta ha llegado á su completa madurez, lo cual se conoce por el color gris negruzco que toma. Dos son los medios generalmente seguidos para su derribo, el *avareo* y el *ordeñado*. El *avareo* consiste en derribar la aceituna golpeando los olivos con varas. Esta funesta práctica si bien abrevia mucho la operacion es en extremo perjudicial pues no solo se destroza el olivo con tal proceder en perjuicio de la cosecha venidera, sino es que el fruto se machuca y se predispone á fermentar en menoscabo de la cantidad y calidad del aceite. Es pues al *ordeñado* á el que habremos de recurrir, el cual consiste en cojer la aceituna á mano.

Debemos tener especial cuidado en despojar la aceituna de sus ramones y en que no se embarre (si tal sucede debe labarse), en no mezclar la de distintos vidueños y aun las de un mismo vidueño siempre que procedan de distinta finca ó esten en diferente estado de madurez.

El transporte de la aceituna debe hacerse con el mayor esmero posible á fin de que no se machuque. Generalmente se conduce á lomo en serones: á nosotros nos parece que lo mas oportuno seria valerse de carros ligeros *precidos* á los *rolquetes* y en los que se fuese colocando la aceituna en canastas. Este proceder tendria la doble ventaja de evitar el desperdicio y deterioro del fruto.

Molienda: Se ejecuta bien valiéndose de los conocidos rulos ó de empedros de una ó dos muelas vertica-

les: estos últimos son preferibles por hacer una labor mas perfecta. La masa debe resultar ni basta ni en extremo fina.

El producto resultante de moler la aceituna recibe el nombre de *masa* y con ella formamos el *cargo*.

Espresion: La masa distribuida en los capachos en cantidad conveniente constituye el *cargo*, el cual se somete á la accion de la prensa y el líquido que por la presión fluye vá á depositarse por la piquera en el pozuelo: este líquido es el que despues de un reposo conveniente nos dá el aceite de *cabezas* ó de primera presión el cual no debe juntarse, como es hoy costumbre, con el que resulta de las operaciones subsiguientes por ser de mejor calidad.

Luego que el *cargo* deja de dar mas jugo se aloja la prensa y se saca aquel para *desmeñucarle*, operacion que consiste en deshacer las tortas ó pastas con las manos; en seguida se le adiciona agua hirviendo y se forma de nuevo el *cargo*, que se somete á la accion de la prensa: el líquido que por la presión fluye debe conducirse por distinta piquera á otro pozuelo. Terminado el aprieto se saca de nuevo el *cargo* se desmeñuca con una máquina *ad hoc*, se agua de nuevo, se vuelve á formar, se azota con agua caliente y se aprieta por última vez; el líquido que fluye se recoge con el de la anterior operacion.

Trasego: El aceite se coloca en la bodega clarificado, es decir, separando el aceite de las cabezas ó de primera presión del aceite del aguado y sobre aguado ó sea de segunda y tercera presión; aun en estos cabe una subdivision atendiendo á su calidad, pues sabido es que la calidad del aceite varia con el vidueño, el terreno y segun que la aceituna es *fresca* ó ha sufrido una fermentacion mas ó menos profunda por el almacenado.

Á los tres meses de envasado el aceite puede decirse por regla general

que ha defecado ó que se ha aclarado, que las partículas sólidas, filamentos y mucilagos, que el colador no pudo retener, que pasaron con los aceites y que estos tenían en suspensión, se han depositado en el fondo de las tinajas y se hace preciso separar la parte clara, ó aceite, de las masas, ó borras: estas últimas deben guardarse fuera de la bodega.

Debemos hacer notar que la práctica seguida por algunos de abrigar las tinajas con el orujo es en extremo perjudicial, pues si bien es verdad que el aceite se aclara pronto con este proceder, no lo es menos que pierde en calidad, pues se aclara por el calor que desarrolla la putrefacción del orujo, pero al mismo tiempo se desprenden gases que los aceites disuelven y que les hacen detes ables para el consumo. En las bodegas y tinajas lo que debe haber es *aseo, mucho aseo*.

Clarificación: Se clarifican los aceites por medio de los ácidos minerales de los álcalis y del carbon animal: la experiencia nos ha enseñado que solo es aceptable el carbon animal; los ácidos y los álcalis alterando en parte los aceites les comunican olores y sabores extraños y repugnantes.

La clarificación por medio del carbon se ejecuta valiéndose de un filtro. Este se construye con vasos metálicos ó de madera de formas variadas: el mas sencillo se reduce á un barril, de los que se usan para el vino, que se divide en dos mitades iguales. En el fondo de una de ellas (que es la que necesitamos) se practican varios agujeros que se tapan con algodón en rama, despues se pone una capa de arena, otra de carbon molido y sobre esta otra de grava.

Desprendese de cuanto llevamos dicho que para obtener buenos aceites lo que hay que hacer es *recolectar aceituna madura y limpia de ramones y barro, clasificarla atendiendo su calidad y procedencia; aumentar un pozuelo á cada prensa, envasar separadamente no solo el aceite de primera presion del de segunda y tercera, si no es que tambien los de la misma procedencia que difieran en calidad; dejar que defaque el aceite por el reposo durante tres meses; trasegarlo y por último clarificarlo*. Con estas sencillas modificaciones, que no alteran de un modo sensible, los gastos de recoleccion y elaboracion se obtienen ventajas positivas. En primer término lograremos volver el merecido crédito á nuestro producto; en segundo acabaremos con la absurda rutina, única en la industria, de que los aceites no tengan clasificación vendiéndose sin ella y por un so-

lo precio el bueno y el malo; en tercero, obtendremos mayores beneficios haciendo *ante en la parte posible á la rima de la agricultura; y en último término, habremos hecho lo posible para luchar con una competencia que hoy mantiene nuestro mercado á un precio que de continuar nos pondrá en el caso de arrancar los olivos y venderlos ó quemarlos como cosa onerosa*.

Hagamos algo cada uno en esta pacífica defensa de los intereses de todos.

FRANCISCO DE P. AGUILAR Y CAÑO.

Puente Genil 8 de Diciembre de 1882.

VARIEDADES.

LA MUJER EN GENERAL.

Ni al soneto ni á la octava,
esta materia se brinda,
ni á la décima se presta,
ni se adapta á la quintilla.
A la cuarteta y romance
es á lo que se convida,
y por eso he preferido
el romance en cuartecillas.
La mujer! entro en asunto
á riesgo de sus espigas,
que espigas tienen las rosas,
y ella es la rosa mas linda.
La mujer es imposible,
imposible describirla,
el que la pinta peor
es el que mejor la pinta.
Y pues para retratarla
no conozco regla fija,
lleven los vientos los sonos
de mi destemplada lira.
La mujer en general,
es en esencia poesía,
en presencia, puro amor
bajo su faz de delicias.
Por eso tras la mujer
el hombre pasa la vida,
por eso le inspira amor,
por eso miedo le inspira.
En el congreso del mundo
siempre en el centro milita,
siendo la reguladora
que á ese mundo presta vida.
Y sin embargo, es voluble;
cada minuto del dia
tiene distinto carácter
y presenta faz distinta.
Si se la mima aborrece,
ama si se le castiga,
y no hay nada mas temible
que una femineil caricia.
Es serpentina arroyuelo,
cuyas aguas cristalinas
al sediento transeunte
placer y descanso brindan.
La causa de nuestro mal,
origen de nuestra dicha,
la castigada por Dios,
la que de Dios fué bendita.
Es luz radiosa y fulgente,
do el hombre, cual palomilla,
al rededor de su llama
cruza, pasa, vuelve y fina.
Es el iman poderoso
que atrae nuestra débil vista,
y ya ciegos nos conduce
al campo de la codicia.

Recien levantada es fea,
se arregla un poco, es bonita,
sale á la calle, es hermosa,
va al teatro, y es... divina.
De modo que la mujer
mas bella, si se analiza,
pierde el treinta y uno por ciento
gracia que debe á la química.
Once se lleva el peinado,
el cuarenta la modista,
y se queda solo al trece
su belleza reducida.
Resultado, que este ser
es deuda que se cotiza
como la consolidada,
al trece, y demanda fria.
Es delicioso veneno,
la mas grata y dulce quina.
Veigatorio agradable,
tónico que debilita.
A los veinte es miel de abeja,
á los treinta miel de prima,
á los cuarenta meloja,
á los cincuenta es... acibar.
Es borrascoso Océano,
es la mar en calma chicha,
es sol ardiente que abrasa,
es consoladora brisa.
Y si mis contradicciones
las juzgais anomalías,
tened presente que os hablo
de la vieja, la pollita,
de la lustrosa jamona,
guapa, fea, pobre, rica,
de la mamá, de la suegra,
la católica, judía,
de la que reza el rosario
en su celda de rodillas,
y la que brazos en asas
los barriros escandaliza.
La eternidad no es bastante,
ni lo fuera el mar de tinta,
la tierra llena de plumas,
el cielo de cartulina,
y en trabajo permanente
miles destempladas liras,
para hacer una pintura
exacta de mi heroína.
Porque es el todo, la nada,
siendo la nada, es la vida,
y al ser vida, nada y todo,
es... todo lo que se diga.
Por eso la mujer, es
imposible describirla,
y el que la pinta peor
es el que mejor la pinta.

C. D.

EL PERIÓDICO CIENTÍFICO LITERARIO.

Es medida de la cultura de un pueblo la extencion que en él se le da á la lectura. Hace algun tiempo, era raro encontrar quien supiese leer y escribir; hoy la rareza está en encontrar quien no sepa. Los padres todos procuran que sus hijos aprendan estos primeros elementos del saber y los gobiernos se desvelan por propagar la instruccion hasta el punto de quererla hacer obligatoria. Pero si bien es general el conocimiento de la lectura falta mucho para que la instruccion que la lectura requiere sea tan universal como debia serlo.

No es lo mismo leer lo que se sa-

be que saber lo que se lee: se sabe leer por muchos; pero son menos los que comprenden lo que han leído después de haber dejado el libro ó en el momento en que le tienen en la mano. Es preciso pues vulgarizar los conocimientos científicos, es necesario esplanar las ideas de una manera sencilla haciéndolas abseguibles á las mas vulgares inteligencias; poner al alcance de todos, nociones que en los libros no están á veces explicadas porque se supone su previa adquisición y es por último indispensable hacerlas penetrar en el ánimo de los lectores de un modo correcto, á la vez que fácil y agradable, sin perder nunca de vista el principal fin que se proponen que no es otro que difundir la ciencia, instruir al pueblo sin penetrar jamás en el falso terreno de la política.

El método que en las naciones mas adelantadas ha producido mejores resultados, ha sido el de las publicaciones periódicas á precio ínfimo que instruyen y deleitan y se avienen con los recursos de los menos acomodados. Este método ha tenido tal éxito, ha producido tan universales be-

neficios, que ya no hay pueblo por insignificante que sea que no cuente con una ó con varias de estas publicaciones.

La creación de un periódico local de esta clase, era una necesidad que hacia tiempo se dejaba sentir en una población de la importancia de Estepa que cuenta en su seno con personas ilustradas y con aprovechados jóvenes que á los estudios se dedican. EL ECO DE ESTEPA responde á esta necesidad y muy dignas de aplauso son las personas que han contribuido á su nacimiento y han hecho que en ese mi pueblo querido, resplandezca una de las mas importantes manifestaciones de la civilización.

ANTONIO MORENO Y DURAN.

Madrid 10 Diciembre de 1882.

NOTICIAS.

El pozo del Moro tiene caído el brocal y es un peligro constante para las personas que por allí transitan.

Proponemos, si no quiere compo-

nerse aquella sima, que se rellene con los escombros que salgan de la casa apuntalada en la plaza de S. Sebastian.

En Pedrera se proyecta invertir el 80 p. 100 de Propios en arrecifar la calle Real. Si nuestros informes no son inexactos está encargado de hacer el plano y presupuesto Don Arcadio Ledesma. Creemos que con esos fondos pudiera hacerse algo mas útil y beneficioso para Pedrera, que un arrecife cuya conservación será difícil y cuya utilidad es problemática.

Tenemos la satisfacción de contar entre nuestros colaboradores al joven abogado Don Juan Frutos y Barbara.

Es conveniente que las personas poco acostumbradas al franqueo de la correspondencia se fijen bien en la clase de sellos que usan. Decimos esto porque con mucha frecuencia hay que detener en la Administración de correos cartas que en vez del sello correspondiente llevan un timbre mó-

tación, puso sobre ella una mesa, y sobre la mesa colocó la cuna de su hijo. El agua le daba ya por los tobillos: dos ó tres veces se conmovió la casa: sintió claramente las sacudidas y que las puertas de las otras habitaciones se abrieron de par en par.

También percibió, á lo largo del muro, el ruido singular que ya antes había oído. Esta vez, miró y logró ver que un grande árbol desarraigado que había estado mucho tiempo en la orilla del camino, cerca del límite del pradillo, había sido alcanzado por el agua y arrastrado al lado de la casa. Por fortuna, sus largas raíces, tocaban en el fondo y le habían impedido seguir el movimiento impetuoso de la corriente. Sin esta circunstancia, al chocar contra la casa la hubiera derribado, y rota y deshecha hubiera desaparecido en aquella tormentosa vorágine.

El perro había saltado sobre el rugoso tronco y acurrucado cerca de las raíces, temblaba y lanzaba lastimosos ahullidos. Aquello fué una idea luminosa para mujer tan valiente. Quitó de la cama una gruesa manta en la que envolvió á su hijo, y mar-

abandonó por ello, se sentó cerca de la cuna de su hijo y se puso á contemplarlo largamente. Luego, como si el niño hubiese despertado, comenzó á mecerle, pensando en toda clase de personas y en toda suerte de cosas, pero sin poder cerrar los ojos.

Era cerca de media noche cuando se decidió á acostarse vestida. ¿Cuánto tiempo estuvo dormida? Jamás ha podido recordarlo; pero sí que despertó de repente sintiendo que se ahogaba y se encontró de pié, sin saber como, en medio de su habitación, presa de temblor convulsivo, apretando á su hijo contra su pecho y hablando en alta voz. Como el niño lloraba y gemía, comenzó á pasearlo para acallarlo. Entonces oyó que arañaban en la puerta.

Abrió temblando y pudo ver con alegría que era el viejo Peto, el perro de la casa. Peto estaba chorreando agua. Ella hubiera deseado hechar una mirada al exterior, no porqué esperase ver entrar á su marido en noche semejante, sinó porqué hubiera querido darse cuenta de lo que pensaba; pero el viento era aún tan fuerte que casi le había arrancado la puerta de las manos; se

vil de diez céntimos, originándose de aquí los perjuicios que son de suponer. Los timbres móviles, aun empleados en cantidad superior ó igual a la necesaria para el franqueo no sirven para ese uso.

CULTOS

Iglesia de Nuestra Señora de los Remedios. Habrá Jubileo en los días 25, 26 y 27, costeado el día primero por Asuncion Vello, en accion de gracias á Nuestra Señora, el segundo por la Hermandad de Paz y Caridad, establecida en

dicha Iglesia, y el tercero por un devoto en sufragio por las benditas almas del Purgatorio.

REVISTA DE PRECIOS

DEL MERCADO DE HOY.

Trigo.		de	74 á	80.
Cebada .		»	38 á	40.
Mahiz. .		»	00 á	52.
Habas. .		»	00 á	50.
Garbanzos .		»	00 á	100.
Aceite . .		»	00 á	28.

MOVIMIENTO DE POBLACION EN LA PRESENTE SEMANA.

DEFUNCIONES.

Hombres.	Mujeres.	Párvulos.	Total.
1	4	2	7

NACIMIENTOS.

Niños.	Niñas.	TOTAL.
2	1	3

Imprenta especial de este periódico.

SECCION DE ANUNCIOS.

Francisco Jimenez Machuca, maestro armero y cerrajero, calle Castillejos, núm. 57, Estepa, construye cocinas económicas de hierro dulce, con horno, depósito para agua, tres hornillas, sitio para calentar planchas etc. todo con un solo fuego, que puede alimentarse con leña ó carbon de cualquier clase. Precios convencionales.

10 FOLLETIN DE EL ECO DE ESTEPA.

apresuró, por consiguiente á cerrar.

Permaneció sentada algunos minutos, pero no pudiendo dominar su impaciencia, comenzó á pasear por su habitacion y acabó por arrojarle en la cama. Como esta se apoyaba contra el mismo muro de la cabaña creyó oír dos ó tres veces seguidas una especie de ruido ligero, casi imperceptible, como si las ramas de un árbol hubiesen rozado la pared. Entonces se sentó en la cama, y llamó poderosamente su atencion algo que corría por el suelo desde la puerta trasera hasta el medio de la cámara. Al principio era del ancho de un dedo, pero en un abrir y cerrar de ojos quedó mas ancho que una mano. ¡Era agua!

La pobre mujer se precipitó á la puerta de delante y la abrió de par en par: sus ojos no vieron mas que agua. Se lanzó á la puerta trasera y... no vió mas que agua. Abrió la ventana del costado, y allí estaba el agua, el agua por todas partes! En aquel momento recordó haber oído decir á su marido que no había nada que temer de la maréa, por fuerte y alta que fuese, puesto que decrecia á una hora fija que podía cal-

EL ARCA DE MARY.

11

cularse. Segun él era mejor vivir á orrillas de la bahía que al borde del torrente, puesto que esta podía desbordarse á cada momento.

¡Pero lo que ella estaba viendo allí, delante de ella, era la maréa? Volvió á la puerta de atrás, la abrió y arrojó un pedazo de madera que inmediatamente se puso en movimiento en direccion de la bahía. Cogió entre sus manos una poca de agua y la llevó con ansiedad á sus labios. El agua era fresca y dulce: ¡el torrente se había desbordado!

Entonces—¡bendito sea Dios bondadoso! —aquella mujer no sintió desfallecimiento ni tuvo debilidad. El Salvador bendito la tocó con su mano misericordiosa y le dió fortaleza en momento tan terrible. Sintió que su pavor desaparecia en un instante, como si hubiera sido un traje de que se hubiera despojado, y dejó de temblar. Entonces y en las horas que siguieron, conservó toda su sangre fria en medio de las pruebas y de las angustias de aquella espantosa noche.

Arrastró su cama al centro de la habi-