Loxente
Contra el Cachuete
año 1799

el fomen
Caballo
S. que le
sado el
S. por lo
le hasta

Dominica
a à su
la pueden

Agricultura

Reflexiones del Dr. D. Vicente Alfonso Doxente Medico y Botanico sobre el Discurso inserto en nuestro diario en los numeros 63 hasta 66 del corriente año relativo al Maní ó Cacahuate. ~.~.~.~.~.~.~.~

el fomen
Caballo
S. que le
nado el
S. por lo
da hasta
Dmitida
a à su
la pueden

No habria cosa mas apta para el adelantamiento de las ciencias y artes que las Monografias ó tratados especiales de sus cosas, si sus Autores se gobernasen en su formacion por una sana crítica, de que no faltan tampoco, especialmente en nuestros tiempos bastantes exemplares; mas no por eso deja todavia de cegar á otros la idea de singularizarse en las que toman por su gusto, prefiriendolas á todas las demas segun todos los respectos, y tal es puntualmente la que se ha escrito y publicado en esta Ciudad sobre el Marañon: dice que su Autor pretende que da mas aceyte que la oliva, y que lleva muchas ventajas al mejor de estas, que su uso no puede perjudicar á la salud, y aunque es muy util para la economia animal (Relacion sumita pag 8) q.e la pasta ó harina remanente de la extraccion del aceyte, mezclada en igual cantidad con la de trigo, da un pan como si fuese del mejor trigo, y lo mismo el pan fabricado con solo su harina (ib. pag 9) que la misma mezclada con cacao hace un chocolate que no puede distinguirse del mejor de Caracas, y aun le da una suavidad que carece el puro de este (ibi. pag. 10); que su cascha casi nunca sale perida (ibi. pag. 13) y no sin esperanza de sazonarse en un mismo año (ibi. pag. 14) y que la lux de su aceyte dura en igual cantidad del de aceytunas casi doblado tiempo siendo

su llama mas hermosa y clara y sin tufo alqu=
no (Diario nu. 36.); y que hasta las cascaras q.e
encierran la semilla dan por la combustion una
ceniza muy fuerte y excelente, de suerte q.e por
fin se atreve á afirmar que de quantas plantas
se conocen en el dia no hay otra que mas pueda
acarrear tanta utilidad (ibi. nu 38) sobre toda
lo qual me protongo hacer algunas reflexiones
y proponer varias observaciones practicas.

La planta que se ha querido dar á co=
nocer en esta Ciudad con el nombre de Cacahuete
ó Mani de America es el Mandubi de Pison y
Marcgraff, la Arachidna 4 foliis villosa de Tour=
nef, la Senna 4 foliola seu Absi congener, hirsuta,
Malesras patenus foliolis sub terna condens de
Tuknenet, el Chamaebalanus Japonica de Brun=
frio, la Arachidnes Americana de Nisol, el
Arachis Lipoipeps Americanus de Ray, la Ara=
chidna Indiae utriusque quatrophila de Hans Slo=
ance, el Lupinus 4 folius Cuteus de Barrelier, la
Arachis ingaca de Linneo etc, y nombrada vul=
garmente Jestè en el Senegal, Pistache de terre
en Francia, Groundpeases (esto es quinientos de
tierra) en las Islas inglesas de America, Man=
ni ó Cacahuete en España (aqui nuestro autor
tomó el Ex.mo D.n Casimiro Ortega, y D.n Antonio
Palau; mas ninguno como lo supone el Autor
de la memoria Planum Tuberosum Caudentum

(escrito asi), porque aunque Duvio sospecha q.e
dicho ostano ó sus Papas peruvianorum (vul=
go Patatas de la Mancha ó Papas) era la Ara=
chidna de Teophasto estas son plantas diferen=
tes de la que ahora se trata.

Hace mas de 200 años que se inten=
tó por los Ingleses beneficiar esta planta para
la extraccion del aceite, y aun casi otros cien a=
nos mas que Marcgraff habia notado ser su se=
milla oleoginosa, y que se solia comer cocida y por
postres, y aun tambien que su abuso producia do
lor de cabeza.

Hace mas de doce años que yo y otros in=
telligentes de esta Ciudad, no solo conociamos meto=
dicamente el Mani sino que tambien teniamos
noticia de sus propiedades y usos, le habiamos co=
mido tostado y cocido y hecho varios experimentos

Dice el Monografo (Diario n.o 41) q.e lla=
»maria por ahora Cacahuete» al Mani ó Cacahuate
«hasta que nuestros Profesores sabios de Botanica»
«nos ha den á conocer con su propio nombre» En
el impreso que publicó en el año 1798 con titulo de
relacion sucinta en la pagina 2 y 3 dice «entre»
»otras de las remesas que mandó traer el Ex.mo é»
»Ill.mo Sr. D.n Fran.co Fabian y Fuero Arzobispo de»
»esta Ciudad de nuestras Americas vino la legum=»
»bre conocida con el nombre de Cacahuate. Esta»
»es nombrada por Linneo con el nombre de Aza=»

» chis hypogea: en ciertas partes de America »
» se llama Maní: nuestro Botanico Dn. Casimiro »
» Gomez Ortega en su curso elemental de Botanica »
» â la pa. 78 nu 6 la denomina Maní ó Cacahuete »
Pese ahora que motivo tiene el monografo para
decir que el a llamarse Cacahuete hasta que nu=
estros sabios Profesores de Botanica nos la den á
conocer con su propio nombre, Aí se confunden y
pierden los verdaderos nombres vernaculos ó pro=
vincia, como se ve por exemplo en la planta q.e
en Valencia se llama ahora Pita y que talvez
ninguno entenderá ahora por su propio y antiqu=
o nombre de Pil y Chufa (Cuivo, Valencia) y
Sicino. Y aunque la semilla del Maní se haba=
ve traido de la America con todo que sea origi=
nezia de Africa lo dicen Poiret y Bomare y
se comprueba facilmente por ser una de las de=
rrias de los esclavos negros los quales la trans por=
taron á America. Tambien creen muchos que
el Maiz era Mayz hasta vulgo Dachra, Ada=
ra, y Panico es originario de America, pero lo
es tambien de la India oriental de donde se e=
mpezó á los Arabes de Egipto que la traxeron
á España, donde se cultivaba ya mas de 300 a=
ños antes de la conquista del nuevo Mundo. En
la misma pagina 3 de su Relacion cuanto di=
ce el Autor » Que el Diccionario de ciencias y »
artes de Terreza debia Quá solamente (ultima=

no, ó añadir que es de voces y no de ciencias) se=»
» para los nombres de Cacahuate Maní y Cachuete, »
» bien que la descripcion que hace de este ultimo es »
» la mas apropiada al fruto de que se trata. No »
hay duda que el P. Terreza dice Cacahuete fru=»
ta de America á modo de Almendras y muy ar=»
diente. Cacahuetes fruta de Indias cuya planta cas»
» le de la tierra, y echa unas ramitas que se doblan»
» hacia abajo y se encajan en la tierra misma, con á=»
» entas bayas como estimas, dentro de las quales »
» está la fruta que es sabrosa y sana. Maní, ó=»
» cuta fruta de las Indias de America » Habiendo
pues el Sr. Dr. Dn. Casimiro Ortega, y Dn. Antonio
Palau preferido el nombre de Maní ó Cachuate,
no debia el Monografo haberle variado, con lo q.e
pretendió desentenderse de que era fruta muy
ardiente como lo dice el P. Terreza.

Duda el Monografo de la identidad de
la planta, y aun ha querido persuadir q.e es dife=
rente, cuya voz como haya cundido mas, despues
que fue mi dictamen por via de entretanto,
me he precisado volver á tocar este asunto con
mas estension. Para evidenciar pues la identi=
dad de la planta me es preciso repetir lo que
dice el Autor (Diario N. 84) y lo que traduje
ro en nuestro Diario ultimo del año 1798. Dice
el Monografo en aquel » Igualmente me des=»
» tengo (hace muy bien en desentenderse de lo

principal) de sí el aceyte de este fruto ha sido »
» ó no conocido 60 ó 100 años hace. Bien pudiera »
» negarlo pues la relacion que se supone en el Diario »
» rio de Valencia de 31 de Diciembre de 1798 hizo el »
» Sr. Watson mas hace de 20 años á la Rl. Sociedad »
» de Londres, con motivo de un aceyte q.e se sacó de »
» unas semillas que remitió el Sr. Brownigg desde »
» Denton habla de unas semillas conocidas en nu=»
» estra America (es falso) con el nombre de quí=»
» ciza Americana, y no tengo noticia que nuestro »
» Mante de tierra, y no tengo noticia que nuestro »
» cacahuete haya sido jamas conocido por aque=»
» llos naturales con semejante nombre. Es mucha»
» la variedad de nombres con que los Alb. nos la»
» han querido dar á conocer (como si fuese esta »
» una la que tiene muchos nombres) unas la lla=»
» man Maní ó Manotí: otros Manti, otras Mano=»
» ví, otras Mandoví, muchas Arachidna quadri»
» folia villosa, otras Arachidnoides Americana, de=»
» neo Arachis hypogea, y no falta quien quiere »
» tiera el solanum tuberosum esculentum» Has=
» ta aqui el Autor. En este traduxe yo: Contri=»
» buyendo pues por mi parte á unas miras tan »
» utiles presento á vs. las legumbres de una plan=»
» ta, y el acerte que por expresion se saca de su »
» semilla. Aquellas me las ha enviado el Sr. Brow=»
» nigg desde Denton, pais situado al norte de »
» la Carolina: estas son las frutas de una planta»
» bien conocida y cultivada en las Colonias delicias»

» y en nuestras Islas de America (note el Manogra»
» fo que hablan los Inglesses) donde se les da el nombre»
» de quisantes de tierra. Estas son originarias de A=»
» frica y han sido llevadas por los negros... mu=»
» chos Botanicos la han descrito: Ray en su histo=»
» ria de plantas, la llama Arachis hypogeos ame=»
» ricanus: y Plumier Arachidna quadrifolia vi=»
» llosa. Hans Sloane en su Historia de la Jamayca »
» la nombra Arachidna Indiae utriusque tetra=»
» philla. Piron y Marcgraff hablan de ella bajo el »
» nombre de Arachis hypogaea del qual solo se co=»
» noce hasta ahora una especie» Quien pues ha di=
» ho que el Maní ó Cacahuete sea conocido en nu=
» estra America con el nombre de quisantes de ti=
» erra? lo que debia probar es que el Maní no
es conocido en las Islas Inglesas de America con el
nombre de Ground-peases, (esto es quisantes de
tierra); mas esto es nada; no dice el Mono=
grafo que su Cacahuete es la Arachis hypogae=
a de Linneo, la Arachidna quadrifolia villosa
de muchos, y la Arachidnoides americana de
otros? Pues el Ground peases (esto es, quisantes
de la tierra) de las Islas Inglesas de America
es la Arachis hypogaea de Linneo, la Arachid=
na quadrifolia villosa de Plumier; la Arachis
hypogeos americanus de Ray; la Arachidna
Indiae utriusque tetraphilla de Hans Sloane, la
Arachidnoides americana de Nissol; y el Mun=

dudó de Piron y Marcorafff: veanse en sus ori=
ginales los lugares citados, y vease tambien q.e
motivo tiene el Monografo para dudar de la
identidad de la planta.

A qualquiera que trate ó maneje el fru=
to de esta planta se le hace patente su oleosidad,
pues á los dedos los pone en un cucurucho, este
se le manchará de aceyte, y así desde luego, si
no es muy salvage, como son los Negros, le ven=
drá á la imaginacion la idea de sacar de el u=
tilidad, especialmente en aceyte, ya para los
sazonamientos de comida, ya para alumbrado,
xabonerias, fabricas et. por lo que no es nada
de estrañar que haya ya tanto tiempo que los In=
gleses lo hubiesen intentado, pero el no haberse
seguido ni extendido este ramo de industria ha=
ce creer que no lo encontraron á cuenta, así co=
mo no la tiene tampoco el beneficiar algunas
minas, aun de oro y plata, cuyo beneficio no so=
brepuja suficientemente á los costos, y por lo
mismo no es realizable la utilidad que ahora
se ofrece nuestro nuevo escritor ó inventor.
En esta atencion me ha parecido practicar
algunas observaciones y esperimentos, q.e pre=
sento al publico, y repetire á presencia de
qualquiera, para que de ellos haga el uso q.e
mas le convenga, y compararlas con los que
actualmente tiene el aceyte de olivas y otros

2

que prometen diferentes plantas comunes y a=
un despreciadas entre nosotros, en cuyo beneficio
pudieran tambien pensar algunos industriosos.
La planta del Maní es por sí grata á los anima=
les herviboros; por consiguiente el que procure
utilizarla en cosecha es preciso la resguarde de
ambos ganados.

Su modo de fructificacion es muy sin=
guiar ó sin semejante, los cabillos (y no ahujas
ni puas) se inclinan á tierra y metidos en ella
sazonan sus ollejas ó legumbres, bien que cerca
de su superficie; por tanto, no sucede aquella
tan á cubierto de las injurias exteriores, q.e no
sufra por las frias, lluvias, ett. y aun como dice
el Monografo: »es planta que necesita paisaje des=
pejado, y que tenga mucho sol y aire, y que se »
la sitúe que la desmerezca muchísimo qualquie=»
ra mata ó arbol que tenga al rededor» (Diario
N.o 85) con efecto de tres plantitas que se nacieran
(Diario N.o 85) se ve ya uno que fue sin utili=
dad alguna. Mas un riego hecho á cierto ti=
empo con agua turbia, que en secarse deje sobre
el campo una costra arcillosa, que se endurezca
con el sol, basta para peligrar mucho una
cosecha.

Dicha fructificacion perfeccionada consiste
en unas ollejas ó legumbres corcasas y estopen=
ca, no muy desemejantes en su figura á las

de nuestros garvanzos, bien que se estrechan
en medio, quedando á cada lado por lo regular
un grano semejante al de una pequeña avella=
na, quiero decir cubierto de una tenue piélecilla
porosa muy adherente á la carne ó pulpa de los
granos, la qual es blanca, de sabor muy legumi=
noso parecido al de los mismos garvanzos em=
bezados, y por tanto buscado de insectos y saban=
jas, de que siempre se encuentra mordida bas=
tante porcion, y una vez que así heridos los pa=
ede penetrar el ayre, facilmente reciben mas
ó menos alteracion de rancidez ó mal sabor.
La piélecilla ó cutícula resinosa participa algo de
resinosa; mas la carne ó pulpa es tan oleogino=
sa que despues de bien seca, si se fixa un gra=
no á la punta de una aguja, y se le pega fue=
go á una luz arde despues por sí sola por un
buen rato, como igualmente por la misma ra=
zon tambien lo hacen todas las semillas oleo=
sas, la nuez, ricino, piñon, avellana, almendra,
ett.

Todo esto prueva que la semilla del maní a=
bunda mucho de aceite fixo ó expresivo, como
en efecto se puede sacar hasta un tercio de su
peso en limpio, usando de la arbitria que pa=
ra esto se tiene, y como de los piñones y semi=
llas de ricino ó higuera infernal, se extrae tam=
bien hasta un tercio, de las almendras amar=

gas hasta un quarto, y de las dulces avella=
nas y nueces hasta la mitad.

Yo hablando con verdad no he podi=
do extraer mas de un tercio de aceite de la
semilla del Maní, así que para llegar á es=
to y obtener el aceite lo mas puro que es po=
sible, son precisas quatro faenas de conside=
racion, y por las quales no se puede cubrir la
exagerada preferencia que se intenta dar á la
cosecha del Maní respecto de la de olivas, con
decir ,, que mientras se recoge una fanega de
,, estas se pueden recoger quarenta de las sala=
,, bautas del Cacahuete ,, (diario N.º 47) así volvi=
endo á las quatro faenas prevencionales para
obtener del Maní el mejor aceite que sea pue=
da se requiere 1.º separar las granas de las olle=
jas, para lo qual aunque estén muy secas, es
preciso hacerlo á mano por ser corrosas y
las granas fragiles, de suerte que usando de
toda la posible priesa y arbitrio en una hora so=
lo puede desgranar medio celemin, que es lo mis=
mo que decir que para una barchilla se necesi=
tan ocho horas. 2.º es triar los granos buenos y
apartar los malos como quien limpia arroz. 3.º
quitarle la piélecilla, para lo que despues de bien
secos y ryzados es necesario rozarles en un
tex como se hace para las almendras y
avellanas. y 4.º molerles para poner la pasta

en prensa, y sacar aceite de primera suerte,
revolviendo sobre á molar y calentar (pero no
hume tar) el residuo para prensarlo y sacar
el segundo. Nada de las grades separacio=
nes necesita la oliva, sino lo mas para obtener=
la perfectamente, en el modo en se coson tebida
de manera, lo que se consigue muy fácil=
mente por medio de una maquina muy sim
ple, que se reduce á una especie de molino, con solo
el qual se obtiene la pasta ó carne para de las
aceite.

Mas no creo que para desbrojar de grano
el trigo se pueda emplear una maquina
de mas sencillez, á no ser que se intente
adquirir á costa de tostar los hollejos ó legumbres,
porque por lo que veo el tostado, no puede
dar de dos maneras mucho el aceite. Pero ya
se verá lo que conviene hacer.

Observacion

Las medidas de trigo con rollo se reducen á so
las de grano puro, y estas dando un tercio de
grano puro, y cada una medida de peso, y así no
se dan una medida que el trigo vestido da una de
grano puro, sin embargo no aprueba es=
ta es [illegible] de trigo vestido
[illegible] de dos maneras puede
[illegible]
[illegible] de la semilla del trigo

ya bien seca, pero con hollejo me pesaron 22 hon=
zas (peso medio) y su grano puro pesó 16 hon=
zas y las otras 6 bien, pues las secondas eran
no á medias. De aquí se sigue que aunque diez me=
didas de dicha semilla vestida se reduzcan á tres
solo de grano, con todo solo pierde un quarto de su
peso, y que si las diez medidas del primero pe=
sen por exemplo quarenta libras, las tres medi=
das remanentes en grano pesaran treynta libras,
y que estas daran diez libras de aceite, que es
el quarto del peso de dicha semilla con hollejo;
mas atendiendo á que por otra parte las diez
medidas del trigo vestido dopan tres de grano,
y por consiguiente quedan siete de parte de los
hollejos y que estos aunque secos son difíciles por
su sequedad de separar del grano, en cuya con=
secuencia si ha de esperarse utilidad de su cose=
cha ha de ser en quanto sean molidos los mis=
mos con sus hollejos, en cuyo caso esta por su es=
tonjadad y sequedad deben de absorber mucha
porcion de aceite que puede ser igual á las si=
ete decimas partes que aumentaban el total vo=
lumen, y que por consiguiente en tanto ha de
menorar la entidad del aceite que se extraiga:
si pues se rebajan siete decimas partes de las
diez libras de aceite arriba dichas quedan por buena u=
nta tres libras, y suponiendo sean quatro, serán
solo la decima parte del total, y no de las qua=

senta libras de la semilla del Maní vestida:
Con semejantes experimentos me persuado que
los Inglesses computaron la utilidad de este ra=
mo de Industria. De modo que segun una relacion
exacta habiendose cogido aquí este año pasado de u=
na hanegada y un quarton de tierra quarenta
fanegas de semilla con riego solo podran dar qu=
arentay ocho libras y ocho onzas de aceite, y la
cosecha una arroba veinteynueve libras y,
cinco quintos, separando la arroba de treyntaycu=
atro libras mondadas, y esto con el mediado, cuidado y
labor que se hacen las cosechas en menor y pa=
ra menos.

Bien que estos experimentos debieran hace=
se en grande; pues como advierte el conde de
Floridablanca, algunas experiencias que salen bien en
pequeño se desvarian al repetirlas en mayor
numero de terreno: Asi que para no engañar=
se es menester ponga muy sabiamente el ex=
celentissimo de Saso en su immortal obra titu=
lada Historia de la Economia politica de Ara=
gon, la que se abia de venta en esta Ciudad
en casa del Abero Navarro, que para el
mejor adelantamiento de tan dificil ciencia
cada conocimiento acompaña adiciones de
cosas distintas en ines claves de buena me=
diana e interna, con el objeto de hacer visi=
bles las experiencias, y esto bajo la direccion de
un sujeto inviruido en la leccion de libros de a=
gricultura, y en los nuevos descubrimientos de
los modernos, a fin de que se pudiese variar
el cultivo de una misma planta de tres mane=
ras diferentes.

Ahora quiero interponer aqui de paso u=
na comparacion entre las cosechas de aceyte de
Maní y de olivas. Para esto solo supongo quatro
oliva por hanegada de tierra, los que tomando
un prudente medio podran dar quatro pies
de prensa, cada pie viene a dar dos arrobas y
media de aceite, de que se sigue que la hanega=
da dará diezarrobas; pero el Maní dio por ha=
negada y quarton quarentaytres libras y ocho
onzas, que es lo mismo que diez, que el plan=
tado de olivos en igual terreno da ocho veces
mas aceite que el Maní. Asi que no puede
dudar al caso lo que se puede objetar de que
la cosecha del Maní es anuea y la de oliva ve=
cera, esto es que da fruto un año si otro no,
porque aun asi se le aventaja en quatro veces
mas, sin embargo de que tal vez como compo
se esto por falta de industria que debiera pro=
mover el que las olivas no son anuas. Con
esto ya Herrera dice que por el poco esmero
cuidado que ponen los labradores en el cul=
tivo la oliva anua se han hecho vecera. Si
se tambien las analizase, la variedad de los

mismos arboles pues como dice ya el citado Ximenez de Cisneros las olivas llamadas en Aragon Empeltas tienen otro lo que dicen Morales que [illegible] contra. 5.ª Las aceitunas todas ya [illegible] menos [illegible] la [illegible] de la mitad del tiempo que á otras [illegible] se le [illegible] una onza con lo que [illegible] á las escarchas. 6.ª [illegible] el [illegible] tan suave y delicado, [illegible] en sazon y [illegible] para [illegible].

También merece particular atencion la [illegible] del [illegible] en el cultivo del Maní [illegible] el primero debe [illegible] [illegible] el segundo [illegible] acultivies con el arado [illegible] escardarles cada dos ó [illegible] podarles y mantener [illegible] de las ramas secas y [illegible] [illegible] que se [illegible] [illegible] [illegible] en [illegible] [illegible] [illegible]

Considerando ahora este aceyte de Maní con respeto al de olivas á quien siempre me ha parecido sobrada animosidad, que solo se puede condonar á un Monocrato el intentar preferirle, tanto en sus internos como en externos como se echa de ver en el primer impreso ó relacion cuarta pag.6 quando dice: "No se duda "que el aceyte del Cacahuete es de una calidad "mas suave y manteca y que lleva muchas "ventajas al mejor aceyte de aceytunas. Tal ha "sido la opinion de los primeros personages de "esta Ciudad que lo han probado: de varios Me="dicos y Físicos, quienes aseguran que no solo es "preferible al otro, sino que su uso no puede "perjudicar á la salud pública, antes bien se="car de muchas ventajas para la economia ani="mal;" mas por quanto en el diario N.86 ya cera su Autor de su primer ascension, paso so=bre ahora al examen de la segunda en que se pre=tende acreditar "con mas de veynte experi="mentos hechos en presencia de muchisimos "curiosos de todas estadas, que el alumbrado de "la casi dobado tiempo que el de aceytunas, "siendo la luz mas hermosa y clara, y sin tu="fo (Diario N.86.)

A la verdad que para que un aceyte expresivo arda sin tufo ni humo es menester que no lo sea, siendo esto de la esencia

de todo aceyte. Quien quiera pues percibir el tufo de la luz alimentada con aceyte de Maní no tiene mas que acercar la nariz á su candileja ó llama y le percibirá muy sensiblemente, tanto mas fastidioso quanto estamos hechos á percibir el producido por el aceyte de olivas, el qual sin embargo nunca es tan notable; aun es mas facil de percibir el humo, pues con solo atizar un poco la torcida se verá distintamente, y si se quiere observar tambien uno de sus efectos, ponga se encima de la luz á distancia que no sea capaz de encenderse un papel mojado con saliva; sin embargo que rarazez se hace sensible á la vista el humo que da la luz de aceyte de olivas, y su tizmado no es tan intenso. lo que solo puede decirse en favor del primero es, que su tufo y humo se hacen menos sensible quanto con el tiempo se ha dejado mas el aceyte, y esto es comun á todos los aceytes. pero añado lo que he observado, y es que con iguales tiempos de defecacion siempre es menos tufoso y humeante la luz alimentada con aceyte de olivas.

Vd en iguales circunstancias es la luz del aceyte del Maní mas clara y hermosa sino rosiza, y terminante en una cuspide sutil, q. indica quanto algunas partículas carpas se resis=ten á inflamarse, por lo que no es mucho, que los remanentes sin consumirse produzcan humo

y luz, no así la luz de aceite de olivas que es
blanca y para arredondada por arriba, señal de
haberse consumido totalmente las obras de la lla-
ma que suben formando su cuerpo, por lo que no
dejan nada cobrante sin quemarse, que pueda
llegar a reunirse por la atracion y formar la
punta agua

Experimento

Buscando ahora mas esto de las claridades de las
luces dispuse un Photometro para comparar en
que distancia la de aceite de olivas y de Mani, la luz
de este quando es reciente, esto es á los dos ó tres di-
as de espizado es á la de aquel como 2 á 3, despues se-
guen va bajando lo que se va acercando mas en cla-
ridad al de olivas; mas en los experimentos que
hasta ahora he repetido no he llegado á igualar,
finalmente por lo que toca á la duracion de las
luminaciones, no solo no dura casi doblado tiem-
po la del aceite de Mani, sino que ni aun igu-
ala á la del comun de olivas, sino que este le pe-
de siempre. Bien que estos experimentos los he
hecho por peso de los aceites y no por medidas como
el photometro, lo que me parece debe advertir, por
haber encontrado ser de diferentes densidades,
esto es la del aceite de olivas como 59 y la del
Mani como 68 de suerte que si el peso especifi-
co de aquel respecto del agua pura es de 913 se-
gun Alluskembroek la de este será de 973 Por la

diferencia de sus pesos especificos, y contener
mas materia en igual medida respecto del de o-
livas he querido tambien repetir el experimen-
to por medidas iguales, mas aunque la diferencia
á solo fue de minuto y medio, esto duró mas la
luz alimentada con aceite de olivas que no la del
Mani, y quiero añadir por amor á la verdad, q.e
aunque en este experimento, por estar el acei-
te de Mani mas defecado, la claridad de su luz
apenas diferenciaba de la otra, con todo observé
variedad en la
mas magnitud de su llama, siendo casi siem-
pre constante la del de olivas, sin embargo que
usé en este experimento de un aceite de olivas
de la mas baja condicion. A todo lo dicho falta
añadir otro defecto que tengo por capital, y es
que el aceite del Mani es mucho mas congelable
que el de olivas, habiendo observado que aquel
se consolida á cinco grados menos de frio q.e no
este, lo que manifiesta por quan inepto debe te-
nerse para el alumbrado publico en tiempo de
Invierno: es verdad que entonces si no se apaga la
luz durará mas, pero será á costa de iluminar
mucho menos.

Experimento

Como el Monografo nada vea en su Cacahuete que
se le admire no se atreve á desprender de sus alu-
dancas hasta las cascaras, ni holleja de los gra-
nos, diciendo que reducidas á cenizas la dan muy

fuerte y excelente (Diario N.º 88) supongo que por fuerte y excelente ceniza entiende la que da buena lejía, ó contiene mas potasa que las vegetales ordinarias, pero yo lo que he encontrado es, que pocas podrán señalarse que la den mas ruin. Apelo á la experiencia: los ollejos de medio celemin de Uarú pesaron cinco onzas y media, quemados dieron un quarto de onza de ceniza: para reactivo me valí del papel tinturado con flor de la yerba estoque ó espadilla (Gladiolus communis Linn) tan sensible á los alcalies que umedecido con saliba la yema del dedo mañique, y tocándolo á la ceniza le tiñe (Pinus silvestris Linn) que es una de las mas ruines y entregando en dicho papel, lo vuelve al instante de un verde hermoso, y lo mismo observé con el papel tinturado con las hojas de las Yerzas (Sambucus-Ebulus Linn) y de la corteza interior ó libez de la Zanahoria nombre corrompido de la voz arabiga Asfanoria (Daucus carota Linn) pues con todo haciendo lo mismo con la ceniza de los ollejos del Uarú, apenas lo alteró sensiblemente, y lo mismo sucedió, haciendo hervir la ceniza con agua pura, y despues metiendo el papel tinturado por un buen rato; yo dudo que su alcali llegue á un grano por dracma de ceniza, y su sal principal no es mas q.e sesquita ó yeso; vease que excelencia de ceniza! sino es que se quiera abusar para acenorar la plata.

Quiero decir algo por lo que toca al uso interno tanto del Uarú como de su harina, la que sospecho que interiormente solo podria tener el mismo uso q.e el salep de las Turcas, aunque contiene mucha porcion de mucilago y parenquima y poco almidon, y este tan adherido á aquellas que es muy dificil su separacion, pero volviendo al uso del Uarú digo que basta ser su semilla muy oleoginosa para proscribirla del comun uso: por manera, que nunca el aceite ni las cosas aceytosas deben contarse entre los alimentos, sino entre sus condimentos. Basta pues repito que el Uarú abunde de aceyte para que sea malsano como lo contestan todos los Medicos: asi lo reconoce en su cap.o de las causas de las enfermedades hablando de las varias calidades de alimentos y bebidas dice de las que son muy oleosas (§ 765 inst.) q.e »
» lubrican, relajan, y debilitan los solidos: destruyen »
» las bocas de los vasos minimos, y que por tanto im- »
» piden el ingreso de las sustancias aquosas, depra- »
» ban la admision de los humores excitando acrimo- »
» nias nidorosas y urentes, en consecuencia de lo qual »
» producen eructos acedos, y vomitos amargos oleo- »
» sos, como tambien suma sed, obstrucciones, infla- »
» maciones, indigestiones de las entrañas, y todos los »
» males que de aquí pueden seguirse » como cardialgias, colicas, diarreas, disenterias, fiebres putridas y malignantes, erisipelas espurreas, y otras afecciones cutaneas, hernias enguinales y escrotales etc.

como lo nota el mismo Boerhave en sus Prelecciones, y Haen en el comentario á dicho aforismo.

Por otra parte se sabe del Maní en especial que es muy caliente y epíta su demasiado uso á la venus, y relaxa el estomago, y ocasiona dolor de cabeza; y decir »que los PP. Capuchinos que le »han comido muchas veces tostados en lugar de pas»tres no se han quejado al P. Guardian de sus efectos» (Diario N. 47) es un efugio bien triste, puesto que tampoco alegará quejas el Monografo hechas contra los pistachos ó alfonsigos, piñones, avellanas, nueces, aquacates ett. ni aun contra las ensaladas en que entre la oruga (Brassica-Eruca Linn.) llamada aquí Nuques de la qual dice Marcial... Et venerem excitant vocant Eruca morantem; y Columela: Excitat ad venerem tardas Eruca maritas; y Ovidio: Vec minus Eruca pubes vitare solebat.

No creo que deba nunca mencionarse el Maní para el pan y chocolate, porque no teniendo su sabor no puede servir de mas que para adulterarle ó condimentarle, puesto que nunca de el se lo se pueden hacer unas pastillas que le equivalgan, y así solo se puede decir por metafora chocolate de Maní ó Cacahuate, así como se dixia de las algarrobas, puesto que en Italia y norte y aun entre nosotros suele mezclarse, allí para cajnete, y aquí para adulterarle.

Quando atendida la preciosidad del

aceite de olivas se quisiese entre nosotros promover la industria de otros aceites para el alumbrado y otros usos en fabricas son muchas las arbitrios á mano, y no es necesario buscar plantas exoticas quando el pais las suministra en grande copia y de que aun muchas se tienen por despreciables. El aceite de nueces, su color dorado, de mucha duracion al arder, é incongelable por el frio de quito si está bien hecho tan suave, que en muchas partes de Francia y Alemania se usa tambien para guisar, de facil estraccion, y que los gajos lo dan á la mitad de su peso, y cuya madera ofrece otro ramo no menos notable de utilidad, me parece el mas digno de atencion. Despues de este se me presenta el de Ravilla, esto es el extraido de la semilla de las nabas, para lo qual se planta aquella mas espesa, que no quando se quiere utilizar la raiz. Este aceite es el mas conocido en Flandes, Holanda, y muchas partes de Francia. A este se sigue el de higuera infernal de muy facil cultura y estraccion. El de la semilla del higolio y el de otras muchisimas semillas mas, entre las quales no creo se deba contar por ultima la de la Espina blanca ó Tobas, cuya planta es muy saludable, segun lo son tambien todas las de su familia sin escepcion, tan vivaz que crece bien donde la dessan, á los lados de los caminos, margenes, cascajales, eriales ett. como lo atestiguan los llanos del Ereal y Zuedia, tan prolifera que cada pie da muchi=

simas cabezas ó alcachofillas, hasta mas de ciento si está en buen campo: cada cien libras de estas cabezas liberamente batidas suelian mas de cincuenta libras de semilla pura y estas dan doce libras y media de aceyte que es incongelable hasta mas de veynte grados baxo el termino de congelacion. Este aceyte se hace tanto mas apreciable quanto hechas experimentos sobre la duracion de diferentes aceytes puestas á arder en cantidad cada uno de dos honzas y un quarto con iguales mechas de ocho hilos de algodon duraron:

El aceyte de linaza	8 horas
De nabos - - - - - - -	10 ½
De olivas - - - - - - -	10 ½
De cañamo - - - - - - -	11 -
De espina blanca ó lobas - - -	12 -

No quiero ser mas largo, pero sí añadir á la letra sobre este asunto lo que me ha comunicado mi amigo el Sr. Hipólito Ruiz primer Botánico de la expedicion del Peru, agregado al Rl. Jardin de Madrid y Academico numerario de dicha Academia ctt. á quien mientras alargaba las antecedentes reflexiones le escribí para que me notiziase de lo que sabe, y es su actitud como se sigue: » En quanto á los » usos vsados y aplicaciones que se hacen en el Peru » de nuez Maní ó Arachis hypogaea de Lino se reducen » á comer la semilla cocida en su ecpumbre ó tostada » dentro de la misma, como aqui hacemos con las

» Castañas y cañamones. Ademas las confitan como las » avellanas y almendras y hacen pastas y turrones » como con los Piñones ctt. y orchata ó bebida llamada » Pitian y Petian, y en algunas partes sacan aceyte » por expresion que es muy bano y oxato y de buena » ura. La [illegible] del Maní llamado en el Reyno » de México Tlalcacahuatl, y cacahuete, por los Ingleses » Mandobi ó Mandobi, y entre otras Naciones Ame- » ricanas Tolique, Manuki, Abaquis, y Cuiquiexe en » Mopo ó Inchit, es muy calente y excita en demasia » el uso á la venus y seca el estomago, y ocasiona » dolor de cabeza. Dicen que masticado y aplicado á » las picaduras de las reptiles, coxuge el veneno, y mi- » tiga los dolores, por lo que creen tener virtud calmar. » Sin embargo de toda la usa y aplicaciones que » dicen hacer de esas semillas el mena util é im- » portante es el de la extracion del aceyte en un Reyno » como el de Valencia, donde lo hay tan superior del » Oliva, y que aunque con tanta ventaja se cultiva en » España la extracion de este aceyte solo po- » dria hacerse en las cortas calientes, y por fortuna en » las mismas limitadas de un bosque interminable de » olivos, que nos rinden aceyte para vender » á las Naciones de Europa. El cultivo de la Oliva » necesita tiempo, penas, expendios, y de, no » quitan ó ninguna utilidad para cocer de cu- » ralla el aceyte para usos economicos. Las Com- » [illegible] su utilidad afinan ó dan alguna

" pecíosa nota de alguna produccion la exageran y "
" exemontan mas allá de las nubes. Digo esto, porque los "
" usos del Maní son conocidos muchísimo ántes hace "
" y en Europa no puede llegar á propagarse por su lo-"
" mas mas lesempiada que aquella."

" las avellanas, nueces, piñones y un sin=" "
" numero de semillas dan mas aceyte que el Maní, y "
" aun menos dañoso para el estomago. Por otra parte "
" el aceyte del Maní que sería importantísimo en un "
" pais donde no hubiese olivas, se enrancia facilmen=" "
" te pues se apodera el exigeno de el con tanta prontitu=" "
" tud como del de linaza, nueces, y avellanas aun te=" "
" niendolo bien tapado. Es menester que los hombres tra=" "
" bajamos con mas cuenta para en exagerar las utilidades "
" de una produccion que no tenemos medidas con "
" lo el peso que demuestra una buena utilidad."

" He oido hablar de algunos dias á esta "
" parte del descubrimiento del aceyte del Maní, y con "
" tanta ponderacion que me he avergonzado el que "
" en España haya personas que oyen por nueva "
" una cosa tan bieja y de ninguna utilidad para "
" nuestra Península.

Dn. Dn. Vicente Alfonso Lorente.

...ous para el fomen-
...raza de Caballos
...te á V.S. que le
...esa ya pasado el
...o por V.S. por lo
...de disponerle hasta

...bondad de Dmirela
...corresponda á su
...espera de la pauden