

El encargo que se nos hizo en 14 de Febrero de este año sobre las observaciones del Maní, Cacahuete, ó Cacahuete; la continuación de las experiencias tanto rústicas como químicas sobre las que hasta entonces se habían hecho de este fruto; y los conocimientos que se pudiesen adelantar en materia que tiene en expectación á todo el Público que desea la decisión de ser como único juez en estos asuntos, para poder seguir una regla cierta en medio de las varias opiniones que corren en el día; nos han llevado la principal atención desde que tuvimos el honor de recibir esta comisión. Desde luego nos enteramos de lo que se ha escrito sobre esta planta por los Autores que de ella han tratado; pero la escasez de noticias que en ellas encontramos, especialmente de su cultivo, y la ninguna semejanza que tiene el Maní nuestro con el que nos describan, casi nos hicieron dudar de la identidad de la planta, á no habernos desengañado personas á quienes se les podía dar entero crédito, que la habían visto y comido su fruto en el Peru con el nombre de Maní, y en la América Portuguesa con el nombre de Mandoré.

No hemos perdido de vista tampoco las escritas que en esta Ciudad se han publicado, y las que confidencialmente se han expuesto; y aunque la memoria intitulada Observaciones prácticas del Cacahuete ó Maní de América da un completo conocimiento qual se puede desear en los principios de un nuevo descubrimiento, con todo la oposición de opiniones que en estas escritas encontramos nos pusieron en la desconfianza de la certeza de sus aseveraciones. Anadióse á es-

to, que algunas experiencias que habíamos hecho con la escrupulosidad y minuciosidad posible, lejos de valer conformes con las que se habían publicado, diametralmente se les oponían: motivo robusto para dudar de quanto en pro y en contra acerca de su fecundidad y aptitud para varios usos se había escrito.

No nos podíamos gobernar tampoco por los ensayos q.^o hasta entonces se habían hecho: estos habían sido en cortas cantidades, cuyos resultados ni pueden asegurar un feliz éxito quando la operación se hace en grande cantidad, ni servir de regla á un buen agricultor; pues aunque parece ser una relación necesaria, que si un grano da cien granos, una barchilla ha de dar cien barchillas; no obstante la experiencia cotidiana nos demuestra lo contrario, ó bien porque no todas las granas que se echan en la tierra nacen, ó porque no pueden llegar á ser tanto el cuidado que se pone en lo mucho, como quando es poco á lo que se ha de atender.

Este cúmulo de embarazos que se nos ofrecía por delante, nos hizo tomar la resolución de desentendernos de todas las noticias que habíamos adquirido, y dar mano no á la sementera llegado el tiempo oportuno de ella, practicandola segun las diversas metodos de que es susceptible una semilla, y dandole la variedad de abonos y de labores que se acostumbra en otras plantas, guardando en lo posible la diversidad que tiene el Mani respecto de todas las demas; pues de esta suerte evitábamos el peligro de preocuparnos, y asegurábamos descubrir el metodo mas propio de su cultivo.

No nos costó poco acopiar una porción de semilla suficiente para hacer un plantío completo, y aunque no logáramos tanta como convenia para el logro de nuestros deseos, pero á lo menos adquirimos la suficiente para q.^o nuestras observaciones expidiesen los límites de un mero ensayo entre la que á vs. presento con este objeto un benéfico Ciudadano, la que nos franqueó la generosidad del autor de la memoria ya citada, y la que á costa de muchas diligencias pudimos lograr á un precio tan exorbitante, que solo lo podia disimular su escasez acompañada de la multitud de curiosos que anelaban por ella y que si durara habia mas apreciable la cosecha del Mani que quantas la tierra puede producir.

Prolijo estudio seria referir por menor las observaciones diarias que hemos practicado, cuya sencilla narración si bien seria un autentico testimonio de la exactitud con que hemos procedido en nuestras experiencias, seria mas para confundir, que para aclarar la verdad que debemos entresacar de ellas; pues si trastornáramos el orden con que ocurrieron, faltáramos al metodo que debe guardarse en semejantes relaciones; y si lo guardáramos escrupulosamente seria un laberinto que el orillo de Atlixaco no bastaria á vacar de el al que sin las precisas antecedentes quisiera pasearlo: por esto hemos escogido el metodo de manifestar á vs. lo que ha resultado de nuestras experiencias, confirmandolo con ellas, quando lo exijan las circunstancias de lo que vamos diciendo; y para hacerlo con mayor claridad, trataremos primero del Mani considerado en sí solo, en segundo lugar con relación á otras plantas, tercero de su acceyte comparado con el de aceitunas, y

Análogo á este país

ultimamente de sus principales qualidades físicas. El Maní es una planta que se puede criar en qualquier terreno en que se encuentre la circunstancia de tener bastante humedad para conservar en verano la tierra, bien sea naturalmente como sucede en las llanuras, ó con la ayuda del riego como en las huertas: en la tierra seca es casi imposible que llegue á formar la mata, y mucho mas que llegue á fructificar; pues aunque se guarde ocasión para sembrarlo, de que esté en verano por alguna lluvia, lo mas que puede lograrse es que nazca, porque los calores del estío no permiten que sea de larga duración, y así la secan luego; y este es el motivo porque no hemos hecho experiencia alguna en semejante terreno, juzgando fundadamente que todas nuestras labores serian en vano.

Terreno propio á su cultivo

Supuesta esta circunstancia del grado de humedad que debe tener la tierra, la que mas se adapta á esta planta es la que toca en albos de arenisca por su fácil disolución; y esto aunque no lo hubiésemos experimentado, la razón lo convence, y la experiencia de otras plantas cuyo principal punto consiste en la parte que tienen bajo de tierra, como son los nabos, chíquias, yamañas, patatas y otras lo demuestran, porque todas estas, igualmente que el Maní necesitan un terreno que no les estorbe su dilatación, qual es el arenisco; pero no ha de ser arena pura destituida de sales vegetales en donde la planta ni creciera, ni fructificaría por falta de nutrimento. En las llanuras se encuentran tambien variedad de terrenos, unas de mas consistencia que otras, por consiguiente de mas difícil y costoso trabajo entresi, pero

Preparacion de la tierra

en todas prevalece el Maní, aunque con mayor felicidad en las de menor consistencia, que son en las que regularmente se cria la turba, como mas adelante se verá. Todo terreno, sea huerta ó llanura, de tierra crava ó arenisca, en que se quiera sembrar el Maní, ha de estar bien preparado, se le han de dar tantas rejas como sean necesarias para que la tierra quede bien disuelta y desmenuzada, y si quedaren no obstante algunos terrones que ni con la reja, ni con la entabladora se puedan deshacer por su mucha dureza, se les ha de golpear con el mazo hasta reducirlos á polvo, porque es tan importante que la tierra esté bien disuelta, que por falta de esta disposición se encuentran despues muchas embarazas al nacer el Maní, y el tallo que al desdoblarse tropieza con algun terron ó no sale de la tierra, ó sale tortuoso formando una mata que nunca llega á prosperar por no tener en sus vasos libre curso los jugos nutritivos. Se ha de abonar tambien con el estiércol ó con la fumigación por medio de los hornos quemados: Este abono es preferible en las llanuras al estiércol; lo primero porque ayuda á dissipar la demasiada humedad que suele haber en ellas; lo segundo porque el humo y las partículas oleosas que le acompañan se unen y pegan mejor á la tierra húmeda que á la seca; y lo tercero porque el estiércol en terrenos que no se pueden ó no se deben regar con dificultad sueltan las partículas finas que contienen, y de que se alimentan las plantas. Es tan necesaria la estercoación para la cria del Maní, que sin ella podemos asegurar seria en vano poner trabajo en fomentar las adelantamientos del cultivo de esta planta; porque la experiencia nos ha hecho ver, que ninguna mata del Maní

Abonos

que hemos sembrado en tierra sola, aunque trabajada con toda la perfección que requiere el arte de la labranza, ha producido mas de diez capitas u hoijas, quando hemos cojió matas con mas de doscientas capitas del que hemos sembrado en tierra trabajada. Aunque la experiencia no acredita esta exorbitante diferencia, un breve raciocinio lo demuestra. Las tierras en que se cria naturalmente el Mani, de donde lo hemos adquirido, y en donde sabemos que produce maravillosamente, quales son todas las de la America meridional, son con mucho mas fecundas y pingues que la huerta de Valencia, y aun que todo su Reyno; luego si en esta huerta o en qualquiera parte de este Reyno quixeramos hacer prosperar el Mani con la abundancia que produce en sus tierras originarias, es preciso que con el arte demos á nuestras tierras la fertilidad que les falta para igualarse en lo posible con aquellos; y esto no puede lograrse por otro medio, que por la estercozacion.

Modo de sembrar
El modo de sembrar el Mani es el mismo que el de qualquiera otra semilla: consiste esta operacion en sepultar la semilla debajo de la tierra; y esto se hace á sulco ó á golpe, en tierra llana ó levantada á caballones: de todas modos lo hemos practicado, y sus resultados nos han hecho ser, ser preferible el metodo de sembrar el Mani á golpe, y en caballon. Las ventajas que se consiguen por este metodo son; primera, que igual porcion de tierra se siembra con la mitad de la semilla: segunda, que se siembra con mas igualdad, tanto en la distancia de un golpe á otro, como

en la profundidad á que se dejan caer los granos; tercera, que en el caso en que la sarron de la tierra se pase, ya por las calores del verano, como por ser semilla que tarda en germinar, se puede segar antes que nazca, sin el peligro de que el agua cubra la semilla, perturbe el estado en que se encuentre la vegetacion, y forme costra encima de los granos que estorbe su libre nacimiento: Ultimamente presta este metodo la mejor disposicion para que la tierra pueda entrecabarse mejor, que quando llueve, no duerma el agua encima de las matas; y quando se siega, ni las ensucie, ni aun llegue á tocar sus hoijas, que junto con las andores del sol las secan.

tiempo de la sementera
No hay tiempo mas proporcionado para esta sementera que desde quince de Mayo hasta quince de Junio. Notamos la hemos executado tambien en Abril y Julio; pero la del mes de Abril tubo la desgracia de podracearse la mayor parte ó casi toda la semente, y las pocas granos que quedaron nacieron á las veintey ocho dias de que se habian sembrado, resultando todo esto de no hacer en aquel mes tanto calor como requiere el Mani para su germinacion; y la del mes de Julio tubo peores efectos, pues aunque nació á los ocho dias, no llegaron á producir cosa alguna, secandose las matas antes de llegar á sarronarse sus primeros hollos. Estaba el termometro el dia once de Abril en que se hizo la primera experiencia á las 45 gradas y medio; y en el dia trece de Julio en que se hizo la segunda á las veintey dos gradas y un quarto. De aqui hemos colegido que ni se ha de sembrar tan temprano que predominie el frio, ni tan tarde que el calor le falte antes de tiempo: y por esto eligimos el que dejamos indicado, y en el que

nos han producido maravillosamente las sementeras que hicimos, una en veinte de Mayo que nació en cinco de Junio, y otra en tres de Junio y nació en trece del mismo.

Descripción de la mata

Luego que se desdobra el tallo, y va saliendo de la tierra, se forma la mata; que consiste en un solo pie del que arraja por todas sus partes ramitas repetidas que corren arrastrando la superficie de la tierra, y tienen también sus nudos; y así como las matas de las fresas que se extienden de la misma suerte, prolongan de sus nudos las barbas o raicillas en la tierra, y brotan otras tantas pocas quantas nudos hubo, de la misma manera aquellas prolongan unas ahuejas o cubillos que no sirven para formar nuevos pies como en las fresas, sino para criar en sus extremidades unas capusulas u hollejas dentro de las quales se forma el fruto: esto no se verifica hasta que las ahuejas penetran la superficie de la tierra, y florecen las nudos, sin cuya circunstancia son estériles aquellas.

Labores que se necesitan

Durante el tiempo que el Mani está en la tierra no necesita de mas cultivo que qualquiera otra planta: se ha de cuidar mucho que no pierda aquel grado de humedad que dejamos dicho ser necesario para su producción; se ha de entrecabar con frecuencia para conservar la tierra limpia de toda breña, y desmenuzada para que el ayre pueda con facilidad penetrar hasta las raíces, y poner en movimiento las sales y aceites de que las plantas generalmente se alimentan. El especial cultivo que necesita el Mani es el de ayudar á estender las matas por encima de la tierra,

para que sus cubillas ó puas la penetren: el modo de practicar esta operación consiste únicamente en echar una ligonada de tierra en medio de cada mata, para que con su peso las ramitas tomen dirección horizontal; y aunque esto únicamente sirve para ayudar la inclinación natural de la planta, se ha de poner mucho cuidado en el modo y tiempo de ejecutarlo, pues ni debe hacerse antes que las flores de las primeras mudas se hayan desdoblado, ni esperar á que florezcan las extremidades de las ramas, pues de lo primero se requiría destruir la causa de la fecundidad, impidiendo la acción de las flores en sus respectivos cabillos; y de lo segundo, quereza aprovechar lo que nunca puede llegar á perfecta sazón. Hemos de sentar como regla invariable, que aunque las matas del Mani por todas sus mudas fructifican, y que sus ramas se extienden mientras tienen tiempo de crecer, y espacio donde dilatarse; únicamente llegan á perfecta sazón los hollejas que nacen de las mudas inmediatas al pie de la mata; de estas se ha de confiar, y por lograrlos se ha de poner todo cuidado.

Animales nocivos

No será extraño, en el estado en que estamos tratando de esta planta, hablar algo de las muchas enemigas que la peoran: la labradora y torniña de todas sus partes tanto exteriores como interiores la hacen apetecible á todas las insectas; los caracoles roen sus hojas hasta el extremo de dejar enteramente peladas las ramas; el topogallo corta sus raíces, y ocasiona el que muchas matas se sequen: pero el que mas la persigue y causa mayor ruina es la serpiente llamada así por su figura de culebra; es un gusanillo sutil que taladra las capusulas, y aunque no se detiene en roer el grano que está dentro de ellas, las deja ahuejadas, y la

Sazon y colec-
cion

humedad que entra por los agujeros ^{de} podrece. Es
es tan fácil limpiar la tierra de estos insectos como
las matas de los caracoles, por lo que se han de proce-
rar quitar estos luego que se ven para que haya mo-
nos enemigos que destruyan la cosecha.
Las señales de la sazón de esta planta no se han de
tomar como en las demas de la madurez de su
fruto, pues como dejamos dicho continuamente es-
ta fructificando por todas sus nudos, y aun más,
mo tiempo se encuentran granos maduros, á me-
dio crecer, y que empiezan á formarse; y aunq-
la circunstancia de fructificar debajo de tierra pa-
rece que había de embarazarse este conocimiento; era
fácil descubrir las raíces de algunas matas para
hacer esta observacion sin impedir su curso á toda
la sementera; pero sería en vano este trabajo qu-
ando la amarillez de las hojas es el señal mas ci-
erto de estar ya en sazón la parte principal del
fruto: y así luego que se observa que las hojas del
Maní van perdiendo su verdor natural, y adquie-
ren una triste amarillez que indica la languidez
de la mata, debe arrancarse. Esta operacion es muy
vencilla, pues sin peligro de perderse un solo grano,
se va arrancando de mata en mata, procurando
recoger dentro de las manos todas sus ramas q-
como nudos y tierras son fáciles de quebrar;
se van dejando tendidas encima de las caballones
por el orden que se van cogiendo, en donde han de
permanecer hasta que el ayre y el sol enjuagen
la tierra que ha salido pegada á las raíces y á las

hojas; y conseguida esto, se van sacudiendo ligeramen-
te, de modo que queden enteramente limpias, para po-
nerlas en el parage destinado á secarlas.
Luego que están secas se siguen las tres operaciones de desgra-
nillar, descascarar, y limpiar para que quede el grano
puro. Si todo esto se hubiese de executar á mano, como
hasta el presente se ha creído, sería un trabajo imperti-
nente, impropio, y que haría la cosecha del Maní costosí-
ma: porque que paciencia bastaría para desgranar una
porcion grande de cajita en cajita? ni que utilidad podría
resultar de una cosecha por buena que fuese, si por cada
barchilla en cascara se hubiese de pagar un jornal, que
no sería muy módico atendido la insignificancia de la ope-
racion, por solo el desoligando? Considerando no obstante que
todas estas inconvenientes resultaban de ser muy consero
el hallego del Maní, y que esta qualidad era fácil de qui-
tar exponiendolo al sol, en donde la paciencia durante su
sazon, lo practicamos así en una porcion de matas ya
secas; y en el corto espacio de dos horas un hombre solo
desgranó, descasó, y limpio seis barchillas. Et nuestra pa-
cencia y por nuestra direccion se executó todo esto el día o-
cho del mes de noviembre, se expusieron al sol las matas
á las nueve de la mañana, hora en que ^{el} orden del se ha-
cia ya perceptible; estuvieron así expuestas hasta la una de
la tarde, tiempo en que ya no se podía esperar mayor grado
de calor; entonces el hombre destinado para la execucion
empezó á tomar las matas de una en una, ó de dos en dos
segun su magnitud, y dando con ellas un golpe ligero ó dos
en tierra saltaban todas las capoulas, y si alguna resis-
tia al golpe, se arrancaba con la mano; en el barse tí-

empo de un cuarto y medio de hora quedaron to-
das las matas desgranadas, se midieron las cajitas,
y resultó haber seis barchillas colmadas: consecuti-
vamente se amontonaron y con dos palas juntas de
unos cinco palmos de largo y como de una pulgada
de diámetro se fueron golpeando ligeramente, y con
igual facilidad se quebraban las ollejas, de suerte
que en breve tiempo quedaron casi apuradas con la
particularidad de ver muy pocas los granos que se
compienan; las pocas ^{hollejas} ~~granos~~ o capsulas que por me-
nos secas o mas verdes se conservaban mas adonentes
y quedaron sin quebrar se desticieron con los dedos:
se ejecuto esto con dos palas juntas atadas entresí y
no con una sola, porque no se escapasen del golpe las
capsulas, resbalando por la redondez del palo. Solo
quedaba por ejecutar la limpieza, esto es, la sepa-
racion de las cascarras ya rotas, para que quedase el
grano puro: esto debia hacerse abentandolo como se
practica con el trigo en la era; por falta de viento no
pudo hacerse así, pero se suplio aventandolo a un-
con con una ^{manijera} dentro de un cuarto, al modo
que en las molinas se separa el grano del arroyo de
su cascarrilla ya quebrantada con la muela; así que
quedó perfectamente limpio: y con este sencillo metodo
superamos las dificultades hasta ahora tan pondexa-
das que llevaba con sígo la separacion del grano del
mani de sus hollejas; pues el apaleo y el trillo nun-
ca hemos podido concebir como se pueden usar sin
reducir a polvo todas los granos.

La cosecha del mani conducida segun el metodo que

(a) Mientan especie de criba que sirve para separar del grano las cascarras
granones y granos lixeros ~~del grano puro~~.

Produccion

8
despues referido nos ha producido con variedad segun
los terrenos en que se ha sembrado y las abonos que se le
han puesto. la semilla que se ha gastado no ha sido igual
en todas: en lo que se ha sembrado á sulco, procurando to-
da economia, han sido precisas cinco medidas celemines por
hanegada, y en lo que se ha sembrado á golpe solo dos me-
didas celemines y un tercio, echando en cada golpe dos ó tres
granos. lo que nos ha producido en cascara por hanegada
ha sido lo siguiente

En la tierra buena sin estercolar siete barchillas y
media.

En la tierra buena estercolada con 20 cangas de esti-
ercol por hanegada treinta y siete barchillas.

En la tierra Manjal lixera de suelo de tuaba hormi-
gada con 250 hormigueros por hanegada diez barchillas

En la Manjal de suelo firme con igual abono seis bar-
chillas.

Reducido esto á grano puro baxo del supuesto ciento que tres
barchillas, ó qualquiera otra medida, á colmo en cascara, dan
una vara de grano puro, resulta lo siguiente

Una hanegada de buena sin abono 2 bar y media

Una Idem estercolada 4 bar 2 medidas y tercio

Una hanegada de Manjal de suelo lixero 3 b. 2 m^d y tercio

Una Idem de suelo firme 2 bar.

Estos resultados bastan para manifestar lo que produce el
Mani considerado en sí solo: das reflexiones que pueden ha-
cerse para calcular la utilidad que puede resultar de su
cultivo, y la conveniencia que puede traer al labrador de o-
cupar su tierra con esta semilla, pentenese á la compara-
cion de este fruto con otros; porque en tanto sea adapta-

Cotizo con otras
frutas.

bte esta cosecha, en quanto reborte mas ventajas,
o á lo menor dege tanta utilidad como qualquiera o-
tra que se pueda hacer en el mismo tiempo y terreno.
Aunque son muchas las frutas que produce nuestro suelo
en la estacion del verano, solo encontramos dos con qui-
en poder comparar el ucani, que son las alubias y el
panizo; porque los tomates, pimientos, calabazas,
melones, zanahios, y otros ni tienen similitud con algu-
na con el ucani, ni de ellas se hacen cosechas q^a au-
per mucho terreno, por bastar con poca ayuda
del mucho abono para el consumo regular de su ti-
empo, y no son frutas que admiten larga conservacion:
por lo tanto hemos de ser si el panizo y las alubias
en igual porcion de terreno, y igual abono producen
mas ó menos que el ucani, pues estendamos á com-
parar su valor no es aun del dia, á no ser, que nos
eschemos á agoxar la estimacion y precio que el ucani
ha de tener en el caso que se propague su cultivo, y se
haga cosecha de el, como se hace ahora del panizo y
de las alubias.

El abono y cultivo que necesitan estas dos frutas es el
mismo que dejamos dicho. Deben ser usas en el ucani,
porque la corta diferencia que hay en el panizo de
haberse de sembrar á cultoo para catarlo despues q^a
anda se caba, y el mayor coste que puede tener este pe-
noso trabajo, se compensa con el ahorro de los entre-
cabones que no necesita, y es preciso darle á las alu-
bias y al ucani, por lo que podemos aventar como supu-
esto cierto, que el coste del cultivo de todas estas tres
frutas en igual porcion de terreno es igual. Habla-

mos aqui de la tierra huerta abonada, porque sin abono
ningun buen labrador siembra sus campos, y el desear la tie-
rra huerta para hacer en ella una sola cosecha al año, ni
se practica en esta huerta, ni es conveniente. Con esta supo-
sicion, y visto lo que dejamos dicho, de que una hanegada de
tierra con estas circunstancias nos ha dado mas de doce
banchillas de ucani, podemos asegurar sea ventajosa al pa-
nizo y á las alubias, porque de estas á buena cosecha se co-
joran diez banchillas, y del panizo hasta unas doce. En la
tierra muyal aunque produce mucho menos, lo considera-
mos aun mas ventajoso respectivamente, porque no pudi-
endose cultivar otros, los demas frutos que en ella se pueden
hacer, ni merecen cotizarse con el ucani, ni pueden compen-
sar los trabajos que se ponen en su cultivo, y esto ultimo se
logra con el ucani, aunque parezca costa su produccion.

Esta superioridad y ventaja que concedemos al ucani sobre las
ventajas
del ucani
alubias y el panizo, aunque se funda en su mayor abundan-
cia, no la desan de acompañar otras circunstancias muy
apreciables en la variedad de usos á que se puede aplicar.
Las alubias solo sirven para comerlas condimentadas: el
panizo se consume en el alimento de los animales domes-
ticos, y en un pan que se forma de su harina, que solo lo
hace apetecible la necesidad, aunque suple mucho la falta del
trigo con el que de el hace la galleta pobre: pero del uca-
ni podemos asegurar por haberlo experimentado, que sirve
de alimento á racionales é irracionales, que por si solo es
apetecible, sirve de condimento, y de condimento á las comidas,
y los animales domesticos que se crian con el, se nutren y
engordan mas presto que con el panizo y con menos can-
tidad. Toda esta superioridad tiene el ucani, aun por su

viendo de algunas mezclas que de su harina se hacen con la de trigo, panizo, y el cacao, formando sus respectivos panes, porque todo esto mas lo consideramos como apuros de una estuñara aplicación, que como cosas adaptables al uso comun.

su aceite

Lo que hace mas apreciable el Maní es su aceite: este se saca por expresión como el de qualquiera otro fruto oleaginoso: sobre el hemos hecho varias experiencias en cantidades cortas y grandes, y de todas nos han resultado variedad de efectos. En las extracciones por menor hemos logrado

De 8 hon.^{os} de grano puro. A hon.^{os} $2\frac{1}{2}$ aceite

De $2\frac{1}{2}$ hon.^{os} de grano puro. A $\frac{1}{3}$ aceite

De medio celemin de grano puro su peso. A hon.^{os} =

59 hon.^{os} $\frac{1}{3}$ de aceite

Aunque hemos hecho otras muchas extracciones estas tres que acabamos de referir son las que mas nos valieron, y nos bastan para formar las reflexiones siguientes.

1.^a Si ocho honzas de Maní nos han dado quatro de aceite, se puede asegurar que el Maní perfectamente maduro contiene de aceite la mitad de su peso.

2.^a Que si exprimiendolo no se saca tanto aceite como importa la mitad de su peso, ó cerca de él, no se ha de atribuir á faltarle al Maní esta cantidad, sino al modo de extraerlo, ó á falta de buenos instrumentos.

3.^a Haciendose las extracciones por un mismo metodo, con los mismos instrumentos, y con igual atención y cuidado, si resultan variedad de cantidades de aceite que no se aparten mucho de la mitad del peso,

10
como á nosotros nos ha sucedido, puede atribuirse á la falta de madurez del grano. En el modo de fructificar esta planta desamamos dicho, que aun mismo tiempo se encuentran granos sazonados, á media crecex, y que empiezan á formarse; los de la segunda clase, que no pueden contener tanto aceite como los perfectamente maduras, van á la medida con estas, y si son en mucha cantidad será notable la falta del aceite que resultará.

Las extracciones por mayor ó en cantidades grandes no nos han salido tan prosperamente: lo mas que hemos logrado han sido de diez libras de aceite por cada bunchilla de grano puro, cuyo peso es de 27 hasta 30 libras; pero por el amor á la verdad hemos de manifestar, que la Almazara en que hemos hecho las extracciones estaba en uso desde la cosecha de aceites del año pasado, que la sequedad del suelo y de la prensa era mucha; que nos venimos de oportunos nuevos; y ultimamente que los granos del Maní acústren tanto al suelo, que despues de repurada la pasta por quatro veces aun quedan granos enteros; todo esto defraudando el aceite que debía salir, y lo comprobamos vez acá, porque en la primera expresión que hicimos, de quatro bunchillas solo nos salieron treinta y cinco libras de aceite; y en la segunda, de igual cantidad salieron cerca de quarenta y una; señal evidente, de que en esta segunda extracción el suelo, la Prensa, y los oportunos ya no acústren tanto aceite.

Segun el resultado de estas extracciones por mayor y demas antecedentes se prueba, que produciendo una hamepada de hucata doce bunchillas de grano puro, han de dar tres arrobas y doce libras de aceite, contando las arrobas de 36 libras aunque la de aceite de acetyunas no se computa mas que de ³⁰ 33. Estas tres

arrobas doce libras de aceite, aunque en el día no tiene precio por el que podamos computar su valor; para el labrador que no tiene cosecha de aceitunas, valen tanto como otras tantas de aceite común, pues suplirá con ellas las que había de comprar para el ^{consumo} de su casa; y así, computado á tres pesas por arroba que es un precio medio, le valdrán bien pesas: ningún otro fruto que pueda crecer en aquel terreno con igual coste le redituará mas.

Esto ya el aceite que resulta del maní, resta solo compararlo con el de aceitunas. Bien conocemos que no debe cotejarse el producto de un árbol con el de una mata, el fruto de una planta diculenta con el de una arida, y el aceite purgado de sus sales esenciales con el que está impregnado de ellas qual es el del maní: pero para ^{comparar} obtener al deseo público haremos el cotejo de entrambos aceites como cosecha, y en razón de sus qualidades físicas. Nada nos es tan repugnante como formar comparación de cosas tan poco semejantes como es la cosecha del aceite de aceitunas y la del maní; en nada se igualan, ni en el cultivo, ni en la producción, ni en su conservación, ni en su duración, ni en nada de lo demás que se debe tener presente para el computo de una cosecha; solo se puede cotejar la abundancia y estimación de su fruto; pero en entrambas cosas es de tanto el aceite de aceitunas al del maní, que es preciso no tener conocimiento alguno del precioso olivo para proponer esto como materia cuestionable. La relación de observaciones y espe-

riencias que hemos hecho, y vamos á dar á cerca de sus qualidades, confirmarán esto mismo.

Los principales usos de todo aceite son la iluminación, las ^{medidas físicas del maní} fabricas, y el condimento de las comidas. Acerca de la iluminación se han de considerar la duración de la luz y su intensidad; para ambas cosas es preferible el aceite de aceitunas, como lo demuestran las siguientes observaciones.

Duración de la luz. En tres candeleros con tres mechas de quatro hilos de algodón iguales en largura y ^{diámetro} gruesura encendimos tres lucas una con media honza de aceite de olivas de superior calidad, otra con media honza de aceite de maní, y otra con media honza de entrambos aceites mezclados por iguales partes: la luz del aceite de olivas ardió dos horas trece minutos y medio, la del aceite del cacahuete dos horas y dos minutos, y la del mezclado dos horas siete minutos y medio. Hemos repetido esta experiencia con el peso del aceite muchas veces, y siempre nos ha resultado, durar el aceite de olivas un octavo y por lo menos un decimo mas que el otro.

Tambien hemos hecho la experiencia por la medida, y nos ha resultado: que una pulgada cubica de aceite de maní con una mecha de ocho hilos, ardió hora y media y un minuto, y igual medida del de olivas con igual mecha, hora y media y tres minutos.

Por lo que mira á la intensidad de la luz el ^{Intensidad de ella} hidrometro nos ha manifestado, que el aceite bueno de olivas da mas intensa la luz en razón de 8 á 7, de 48 á 27, y de 45 á 42 segun las gradas de eselencia del aceite de olivas que se ha variado, siendo siempre uno mismo y recientemente hecho el de maní. Solo un aceite de olivas muy denso y que arrojaba mucho fetor lo hemos allado inferior al de maní, siendo la luz de este á la

de aquel como el a. b. también fue este mal aceite ^{inferior} ^{en duración,} inferior al de Maní en cerca de un peso.

Para el uso de las fábricas tenemos por conveniente el aceite de Maní; y aun hemos experimentado que el salbon hecho con este aceite tiene mayor consistencia que con el de olivas; bien que para estos usos en todas partes se consume el de inferior orden, y de menor valor.

Para las comidas. La excelencia del aceite para el condimento de las comidas se toma, de un menor peso y densidad que acreditan estar mas depurado, y purgado de partículas eteregenas; de su olor, y de su sabor.

su peso. Una pulgada cubica de aceite de Maní nos ha pesado cinco dragmas, y una de aceite de olivas cinco dragmas menos tres granos.

su densidad. La densidad nada la prueba mejor que su dilatacion al fuego: por este medio hemos probado que una pulgada cubica de aceite de Maní puesta al fuego á punto de ebullicion aumentó de su volumen dos líneas y media; y una del de olivas solo aumentó una línea.

su olor. De olor entrambos aceites carecen como frutos de plantas que no son aromáticas, y si se percibe alguno es de su mucilago, ó de su ranciedad, como lo convence ser menor quanto mas defecadas están.

su sabor. Sobre su gusto no nos hemos atrevido á formar juicio; porque como el saber bien ó mal es cosa respectiva á las paladares, y ha habido gusto tan estragado que ha preferido la amargura de la quina á la dulzura del chocolate; no estrañaremos, ni re-

probaremos tampoco de que haya quien estime mas el gusto deprimido del aceite de Maní, que la suavidad del de olivas: nosotros podemos asegurar que quando hemos comido cosas condimentadas con el aceite de Maní, nos han sabido bien.

De su salud. Ni el ser de inferior condicion este aceite al de olivas, como lo evidencian las anteriores observaciones; ni el tener el Maní las qualidades innegables de oleaginoso y calido, son causas para presumirle del uso comun; ni atribuible absolutamente la qualidad de mal sano, que tanto se ha propalado. Este es el punto crítico de nuestras observaciones, y lo que detubo la generosidad de nosotros á fomentar con sus premios la propagacion y adelantamientos de esta nueva planta, considerando sabiamente, que no debia proteger el cultivo de una planta espolea cuyas qualidades mas apreciables estaban en litigio, reservando esto á la decision de un examen imparcial; por esto hemos mirado este artículo con la mayor atencion y estudio.

Confesamos de Maní, que no hemos hecho experiencia alguna; probado porque las que para esto se podian hacer, solo se reducian á averiguar si el Maní es oleaginoso, y como tal tiene la qualidad de ser calido: en estas principios se fundan los que aseguran ser nocivo á la salud, y nosotros se los concedemos. Pero les negamos abiertamente que el buen uso de las sustancias oleaginosas y calidas perjudique á la salud; y que las autoridades mas clásicas que nos refieren las enfermedades que causan las sustancias oleaginosas hablen del buen uso de ellas. todas se fundan en el abuso y en las exesas: así Boenaro en sus Instituciones medicas hablando de las causas de las enfermedades n.º 765 dice: Alimenta vero oleositas, solum hinc

António de Haen sobre estas palabras dice:
Spectat doctrina Boerhaavii hic maxime ad eos,
qui carnibus, jureburgo, ac piscibus pinguioribus
abuterentur. Las dos expresiones de Mani oleositas

y abstergentia comprueban lo que decíamos aventado
de que el buen uso del Mani no es perjudicial á
la salud.

Si el peligro de abusos de él es bastante para debe-
se prescindir del uso común, también deberían des-
terrarse los principales alimentos, y otros usados
del hombre.

Los concales, entre los que se cuenta el pri-
mero el trigo, cuyas sustancias farináceas mal fer-
mentadas producen infinitas acideces.

El vino y demás licores espirituosos, que de-
bidos con el mal uso excesivo, causan á la naturaleza
humana las mas funestas efectos.

Todas las demás sustancias oleosinas, ma-
yormente las aceitunas y su aceite, cuyo uso es
universal, sin experimentarse fuertemente
las relajaciones debilitaciones y demás malas con-
secuencias que les atribuyen los autores.

Las carnes crudas, las caldas, y pescados sus-
tancias de quienes en doctrina de Haen dice lo
exceso lo que arriba queda referido.

Toda esta serie de consecuencias son otras tantas argu-
mentos que convencen la debilidad de las funda-
mentos con que se pactando atribuyen al Mani la
causa de muchos á la salud. Es confundir el

á nación

uso con el abuso ha sido siempre causa de muchos he-
chos, especialmente en materia de alimentos, y el no
hacer su debida distincion en la que tratamos, ha induci-
do mucha preocupacion en las gentes, que no sera facil des-
impresionaz generalmente mientras la experiencia no des-
engañe á los que no convence la razon. Observamos estamos
tan conformes con esta verdad que nos atrevemos á salir
garantes de los malos resultados que pueda acarrear á la
salud publica el prudente y buen uso del Mani.
Desvanecido como oremos este embarazo, solo nos resta ma-
nifestar á vs. el juicio que hemos formado de la utili-
dad del Mani y de su aceite.

Epiloe

Concebimos que debe fomentarse y protegerse su cul-
tivo y propagacion: porque es semilla bastante analogo á
este clima: su cultivo no es difícil ni muy costoso: es tan-
to ó mas fecunda que otras que se crían en igual tiempo y
terrenos: no estorba la sementera del trigo por sembrar-
se despues de la siega, y recogerse en tiempo que da lugar
á nueva preparacion: aprovecha para varios usos: y prin-
cipalmente porque compensa con usura los trabajos y des-
pendios que ocasiona su cultivo: Y si su aceite ni en can-
tidad ni en qualidad es comparable con el de aceitunas, no
obstante ni por esto es despreciable, ni deja de reportar muchas
utilidades: y á la manera que la superioridad que el trigo
puro lleva sobre la cevada, centeno, y espelta no impide el
fomento de las sementeras de estos granos inferiores, por las
utilidades que de ellos resultan, de la misma suerte la su-
perioridad del olivo no debe ver impedimento al cultivo del Ma-
ni y su aceite, que con mucha utilidad publica se puede
emplear en los alumbrados, fabricas, usos de diferentes artes.

las, y aun en caso necesario para las mismas
que sirven el de olivas. Esto es muestas que se
emprequetamos a la superior comprensión de vs.
Valencia 6 de Diciembre de 1800.

1800

