

**Relación sucinta en que se explica sencillamente el nuevo descubrimiento de sacar el aceyte del cacahuete ó maní de América, y de lo demas, que se sabe en el dia de este fruto.**

Valencia : Por Joseph Estevan, [1798].

Vol. encuadernado con 20 obras

Signatura: FEV-AV-P-01040 (13)

La obra reproducida forma parte de la colección de la Biblioteca del Banco de España y ha sido escaneada dentro de su proyecto de digitalización

<http://www.bde.es/bde/es/secciones/servicios/Profesionales/Biblioteca/Biblioteca.html>

Aviso legal

*Se permite la utilización total o parcial de esta copia digital para fines sin ánimo de lucro siempre y cuando se cite la fuente*





# RELACION

## SUCINTA

EN QUE SE EXPLICA SENCILLAMENTE

EL NUEVO DESCUBRIMIENTO

DE SACAR EL ACEYTE

*DEL CACAHUATE Ó MANÍ*

DE AMÉRICA,

Y DE LO DEMAS,

QUE SE SABE EN EL DIA DE ESTE FRUTO.

**L**A casualidad, origen de los mayores descubrimientos que han hecho los hombres, acaba de manifestarnos uno, que por su grande utilidad en beneficio de los mismos, quizá ocupará uno de los primeros

lugares. Hace mas de veinte años que el Excelentísimo é Ilustrísimo Señor Don FRANCISCO FABIAN Y FUERO, Arzobispo de esta Ciudad, con su infatigable celo en beneficio de sus Diocesanos, siguiendo las sabias Providencias de nuestro Católico Monarca el Señor Don CÁRLOS III, que en paz descansa, determinó, comprando de antemano terreno proporcionado en la Villa de Puzol, formar de planta un Jardin botánico para proporcionar con este principio uno de los Estudios mas importantes como es, el conocimiento de las Plantas y sus virtudes. Este Sabio Prelado no omitió diligencia, ni dispendio alguno para acarrear á este clima las producciones mas ricas y distantes. Entre otras de las muchas remesas que mandó traer de nuestras Américas, vino

la legumbre conocida por entónces con el nombre de Cacahuate. Esta es nombrada por Lineo con el nombre de *Arachis hypogea* : en ciertas partes de América se llama Maní : nuestro Botánico Don Casimiro Ortega en su Curso elemental de Botánica , á la pág. 78 , n. 6 la denomina Maní ó Cacahuate : pero el Diccionario de las Ciencias y Artes de Terreros , separa los nombres de Cacahuate, Maní y Cacahuete ; bien que la descripción que hace de este último , es la mas apropiada al fruto de que se trata. Puede ser que se llame con los tres nombres dichos , segun la costumbre de distintas Provincias , como sucede freqüentemente en España con muchos de sus frutos. En toda la América Meridional se cria con mucha abundancia , y los Indios la usan

con tanta frecuencia , que muchos de ellos apénas se alimentan de otra cosa , y no la desprecian los Españoles que van á aquellas Regiones , comiéndola en mucha cantidad , sin que les cause el menor perjuicio en su salud , como lo aseguran varias personas fidedignas , que han estado por allá , y la han comido.

Trasladado este fruto al Jardin de Puzol , se ha conservado , plantándole en muy corta cantidad todos los años , comiéndose lo restante las gentes que podian conseguirlo. Lo mismo ha sucedido con algunos aficionados que pudieron recoger algunos granos , hasta que á mediados de Enero de este año 1798 , uno de éstos estaba tostando unos granos para comérselos , y abriéndose un grano por medio , se le figuró que se le parecia al

Cacao , con cuya idea le vino á la imaginacion , que quizá podria fabricarse Chocolate con este fruto. Probó inmediatamente tostar mas granos , y machacarles en un almirez. La prueba produjo el efecto que se habia pensado , pues al cabo de un rato de estar machacando , se empezó á formar una masa muy parecida á la que resulta del Cacao quando se labra ; se le mezcló un poco de azucar y canela , y se formaron dos pastillas como las del chocolate. Se colocaron en un caxoncito de papel , y se pusieron encima de un ladrillo de un balcon , para que con la frialdad de la noche se quaxáran , como sucede con el chocolate. Se vieron á la mañana siguiente , y se observó , que á mas de estar todavía muy blandas , todo el papel y ladrillo estaban como empapados

ó untados con aceyte ó manteca. Esta observacion dió motivo para creer, que aquel fruto abundaba mucho de partes oleosas, y aunque se tenia poco, se determinó hacer una pequeña prueba. Se recogieron desde luego como unas quatro onzas de granos, y se enviaron á un Boticario, para que á la manera que se saca el aceyte de almendras dulces, sacase el Aceyte ó substancia, que contenian aquellos granos. Se efectuó desde luego, y se sacaron cerca de tres onzas de aceyte: Se probó el mismo dia si daria luz, y no sin grande admiracion se vió, que la daba muy clara, y sin el menor tufo: inmediatamente se hizo la prueba de freir el Aceyte, y hacer un par de huebos en tortilla, los que salieron tan suaves y mantecosos, que desde luego se conoció, que



sobrepujaba este Aceyte al comun, que se usa de aceytunas.

No se pudieron por entónces continuar los experimentos por falta de fruto, ántes bien se conservó la simiente que quedaba para plantarla en este año, y poderlos continuar. En efecto se ha conseguido con el fruto que han producido, y se han hecho los ensayos siguientes. Por quatro veces distintas se ha hecho la extraccion del Aceyte, poniendo cada vez doce onzas de fruto, y en cada una ha rendido seis onzas de Aceyte muy rico y excelente. No se ha usado de mas máquina, que machacar los granos en un almirez; poner la masa que ha resultado en una muñeca de lienzo casero, y exprimirla en una prensita muy chica, igual á la que usan los Boticarios: de lo que

se infiere , que haciéndose en mayor cantidad , y en prensa grande , quizá producirá las tres quartas partes de Aceyte. No se duda , que éste es de una calidad muy suave y mantecosa , 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 Médicos y Físicos , quienes aseguran , que no solo es preferible al otro , sino que su uso no puede perjudicar á la salud pública , ántes bien sacarse muchas ventajas para la economía animal.

Extraido el Aceyte de este fruto, resulta una masa que todavía conserva muchas partes oleosas , y de ella se han hecho los ensayos siguientes. Primeramente se volvió á machacar dicha masa en un

almirez , y como estaba algo seca , se pulverizó , y pasó por un cedazo de cerner harina , sacándose una gran porcion de ella muy blanca, y muy hermosa. Se mezcló mitad por mitad con harina de trigo, y con la levadura correspondiente ; de las dos harinas se hicieron unos Panecillos, que cocidos al horno salieron tan hermosos , como si fueran de sola harina del mejor trigo. Tambien se amasaron otros con sola la harina de este fruto , y en nada se diferenciaron de los primeros. Éstos se conservan despues de treinta dias de amasados á la atmosfera de un quarto sin enmohecerse , ni agriarse , lo que da fundadas esperanzas , que con dicha harina quizá se podrá fabricar una galleta muy superior á la que se fabrica en el dia en su duracion y alimento. Igualmente se pro-

bó mezclar la masa, que resulta despues de sacar el Aceyte con caracas, y hacer Chocolate, lo que ha producido tan buen efecto, que nadie lo distinguirá del mejor que se fabrica, con la ventaja de comunicarle una suavidad que no tiene el de solo caracas. Bien es verdad, que tanto el Pan, como el Chocolate, conservan un poco de gusto del fruto; pero á mas que este gusto no es desagradable, se debe atribuir á que todas estas pruebas se han hecho sin dar lugar á que se secase bien el fruto por ser de este año, á que ni la masa, ni la harina se secaron conforme corresponde todo lo que es necesario, como nadie puede ignorar. Otros varios usos se podrán hacer, tanto del fruto, como de la masa, que resulta sacado el Aceyte; pero la extraccion de éste de-

be ser nuestro principal objeto , tanto por la necesidad que tenemos de esta materia, como por la abundancia que nos ofrece. Se debe tener presente , que quanto mas seco es el fruto , y mas tiempo se tiene guardado , mejor Aceyte se saca, como se tiene probado , y como se conserve dentro de la cáscara que le cubre, aunque sea ocho ni diez años , ni se enrancia , ni se pudre. En quanto si convendrá ( quando se haga en mucha cantidad ) sacar el Aceyte , como se saca el de aceytunas , y con la misma máquina, no se puede asegurar en el dia por no haberse probado ; pero no faltará quien descubra máquina proporcionada en caso que la Almázara no sirviese. Este fruto se ha criado , y ha producido asombrosamente en toda esta Huerta de Valencia , en Jar-

dines de dentro la Ciudad , y varias Macetas en las casas. Se cree que producirá en toda nuestra Península , por quanto el tiempo para plantarle es de mediados de Abril hasta últimos de Junio , en cuyos tiempos todo pais es templado ; y se coge su fruto á últimos de Setiembre , ó primeros de Octubre. Esto no obstante , el prudente Labrador deberá hacer sus ensayos , y ver en qué tiempo le tiene mas cuenta el plantarle , y en qué mes de los dichos produce mejor ; pues no ha habido tiempo para tanta especulacion. El abono que debe tener la tierra es con corta diferencia el mismo que se pone para las Judías , y solo se diferencia en el modo de sembrarle , que para este fruto se debe profundizar un poco mas el arado para echar la simiente de dos en dos gra-

nos á un palmo de distancia uno de otro. Se cree, que las tierras floxas y areniscas serán las mas propias para producir este fruto. Esta planta rara vez dexará de dar su cosecha, por quanto la produce debaxo de tierra. Se parece bastante á la haba en sus hojas y tallos, pero no en sus flores, pues son de un color amarillo, y duran poco tiempo. Al arranque del tallo principal, y encima las raices produce una porcion de ahujas, que metiéndose dentro la misma tierra, á cada punta se forma una como calabacita, que encierra dos garbanzos, que es su fruto. Si el ramage de la planta se halla inmediato á la tierra por haberse inclinado hácia ella, todas las ahujas que salen á cada ñudo de los tallos se introducen en la tierra, y forman igual calabacita, como la que se

cria al arranque del tallo principal. Esta advertencia es conveniente para el que en el día tenga pocos granos que sembrar, pues plantándolos á una vara de distancia, y cuidando el esparramar la planta sobre la tierra luego que vaya creciendo, conseguirá no solo el fruto que hace encima las raices, sino que todas las ahujas que arrojen los tallos se introducirán en la tierra, y se llenará la mata de doblado fruto: pero no debe hacerse esto quando se plante en mucha cantidad, sino plantarle de palmo á palmo, y contentarse con el fruto que da inmediato á las raices, pues como no ocupa la mata tanta tierra, produce mas. Se está esperando en el día si se hará segunda cosecha en un año. Hay muchas matas que se sembraron por Setiembre, y otras á



principios de Octubre, y muchas de ellas tienen un palmo de altas, y estan muy verdes y lozanas. Si se verificase, se dará aviso. Se ha notado, que unos gusanillos conocidos con el nombre de gorri-nillos de San Anton, causan bastante perjuicio á este fruto, comiéndosele dentro de la misma tierra; pero esto se podrá evitar no estercolando la tierra con cierta calidad de estiercol poco podrido, que es el que los cria. Entretanto es preciso, que todo Labrador, y amigos del bien comun se apliquen á perfeccionar tanto el cultivo de esta prodigiosa Planta, como las utilidades que pueden resultarnos. Una mera casualidad lo ha descubierto, y así nadie extrañará, que siendo la profesion de quien dá esta relacion muy distinta del ramo de Agricultura, y demás

á que pertenece , no dé una cabal explicacion de todo , por estar muy ageno de ellas , y confesar de buena fe , que no tiene la menor inteligencia ; habiendo sido , como queda dicho , una pura casualidad el tal descubrimiento. Únicamente el deseo del bien público , y la persuasion de muchos interesados en él , han obligado á formar esta sencilla explicacion , no dudando que otros sabios de España perfeccionarán este ramo , que tanto interesa á toda la Nacion. Valencia y Noviembre á 24 de 1798.

Se concede la licencia para la impresion.

*Llamás.*

---



---

Por Josef Estévan , Impresor del Ilmo. Señor Arzobispo.