
DEL MANÍ Ó CACAHUETE.*

Esta planta se conoce con el nombre de *Cacahuete* en la América Septentrional y en España, y con el de *maní* en la América meridional. Linneo le dió el nombre de *Arachis hypoga*.

El fruto oleaginoso de esta preciosa planta ha sido solamente apreciado entre nosotros como accesorio en la alimentacion, ó más bien como un condimento de poca importancia; pero hoy ha venido á ser un gran artículo de comercio, como se verá más adelante.

En la parte occidental del continente africano, desde el Senegal hasta el Congo, cultivaban los indígenas este cereal en muy pequeña escala, sin sospechar siquiera la importancia que la industria le tenia reservado á este grano; hasta que en 1825 un comerciante frances, de Burdeos, llamado Hilario Maurel, adi-

* En México es conocido con el nombre de *Cacahuete*.

vinando, dirémos, el porvenir del maní, reunió entre Sierra Lorena y otros lugares, el cargamento necesario para dos buques que descargó luego en Burdeos. Hizo construir allí un molino igual á los que empleaban en Marsella para la trituracion del olivo; y por este procedimiento, y el de la presion igual logró extraer el aceite de maní, habiéndose juzgado desde entónces superior al de olivas, puesto que era límpido, claro, inodoro y no se arranciaba como sucede con el de olivas cuando permanece mucho tiempo en vasijas de madera.

Viéndose Marsella atacada en uno de sus principales ramos de industria por un nuevo competidor que tantas ventajas proporcionaba al comercio y al buen gusto de los consumidores, resolvió entrar en la nueva corriente, y se entregó tambien á la fabricacion de aceite de maní. Como casi todos los granos producidos por la costa occidental de África eran comprados por Burdeos, Nantes y Ruan, ciudades del Oeste y del Norte de Francia, Marsella envió sus buques á la India, China y el Japon, en busca de maní. De tal modo se desarrolló en la India este cultivo que hoy vapores de tres mil toneladas van en la época de las cosechas á tomar cargamentos enteros.

Por una série de presiones calculadas, se obtienen del maní cuatro productos diferentes en sus empleos. La primera presion produce un aceite fino de primera calidad para la alimentacion, y como aceite de mesa. La segunda, da el aceite propio para el alumbrado y engrasamiento de máquinas. La tercera presion da todavía cierta cantidad de aceite oscuro y espeso, que mezclándolo con álcalis, produce esos jabones de calidad tan apreciada, conocidos en todas partes como jabones de Marsella ó de Castilla. Los residuos que dejan estas tres presiones sucesivas, sirven para hacer una especie de panes macizos que se aprovechan para engordar ganados, sobre todo, en el período que precede á la época en que deben entrar al matadero.

Otra aplicacion no ménos importante tiene esta planta. La paja seca es un excelente potaje para las bestias, que los negros del Senegal emplean para sus ganados y caballerías, siendo ella muy fortificante y nutritiva. Las bestias debilitadas por las fatigas, se restablecen pronto y recuperan sus fuerzas con este potaje.

En los terrenos cálidos de nuestras costas puede ser un buen ramo de cultivo para la explotacion; y en aquellos lugares del interior, donde por razon de la distancia y de los costos de trasporte no pueda exportarse, deberia ser aplicado para el alumbrado, confeccion de jabones, forraje, etc. etc.

Si alguno de nuestros agricultores se dedicase á este cultivo, deberia procurarse granos para semillas procedentes del Cayor, los cuales pueden obtenerse en Burdeos, por ser esta la especie grande y originaria de África, y la que da más aceite.

(Tomado del *Diario de Costa Rica*.)

