

Protesto á VV. con la buena fé que me caracteriza, que no ofuscado por amor propio, y sin presuncion de hombre de saber, no me considero absolutamente con las luces y suficiencia necesarias al desempeño de mi misiva, de llevar á cabo la interesante obra en cuestion; pero si puedo asegurarles, que ninguno con mas interés y asiduidad lo intenta; y que al admitir aquella, lo efectué en la confianza de cuanto habian de ayudarme los departamentos: confianza felizmente hoy aumentada con la cooperacion de VV., de que no puedo dudar, vistos los tres últimos razonables párrafos de su artículo, que conformes en un todo á mis creencias y doctrinas, merecen encomio, y la gratitud de la empresa, que con tan sólidos elementos, no podrá menos de obtener los resultados felices que merece su constancia. Asi me lo prometo en no muy dilatado plazo, en que daremos al país que nos propusimos fertilizar, la riqueza que ofrecimos; premio y fruto de nuestro constante anhelar: de dispendios de cuantia, de que con usura han de reintegrarse, los que tan interesante obra acometieron. Entretanto suplico á VV. tengan presente, que el día llegará de la calificacion de mis actos como comisionado general de la empresa; y que hasta entonces, justo será suspender el juicio, no entablando polémicas, ni haciendo acusaciones, que pueden producir males, sin que de ellos se reporte la mas mínima ventaja. Esta es mi opinion que trasmito á VV. suplicándoles se sirvan insertarla en su científico periódico, y tributándoles las mas sinceras gracias por el interés que demuestran tomar en esta vital cuestion: interés de que no puedo dudar, porque es propio de su saber, y amor á nuestra patria como buenos españoles.

B. L. M. de VV. atento S.

*Miguel Cabanellas.*

## EN EL ALBUM DE UN AMIGO.

### Soneto improvisado.

Quiero darte un recuerdo caro amigo.  
Al efecto cogí tu album ligero,  
y en sus páginas bellas, placentero,  
á lanzar un borron con fé me obligo.

Al alto cielo pongo por testigo  
que al arrancar la pluma del tintero  
el pulso me tembló, por lo que infiero,  
que borron y borron serán contigo.

Perdona compañero si las hojas,  
mancho atrevido, de tu libro hermoso,  
mírale con piedad; mas si le arrojas

No pienses no, me mostraré quejoso:  
solo si sentiré si tú te enojas  
no saber mas, para quedar airoso.

*Alvarez.*

## HISTORIA NATURAL.

### El cacahuet, *Arachis, Hypogœa.*

Esta planta leguminosa conocida con el nombre de arachide ó arachis, vulgarmente en España con el de cacahuet, pistacho de tierra, avellana de la América, mani y cacaïllo, es originaria del Africa occidental y de la América, de donde el arzobispo de Valencia D. Francisco Javier Fuero, la trajo á España para el jardín botánico que formó en la villa de Puzol, estendiéndose luego por toda Europa. Su raiz es fusiforme, á veces contorneada en forma de S, compuesta de fibras delgadas cubiertas de un gran número de tubérculos de figura de guisantes: el tallo es de un pié á pié y medio de alto con corta diferencia, recto y sencillo al principio; pero que luego se ramifica adquiriendo todos los ramos un grueso igual: su color es de orin oscuro desde la base hasta la mitad de su longitud y de un verde fresco en lo restante y ligera-

mente veloso: las hojas son alternas, aladas, lisas, de un verde hermoso y compuestas de dos pares de hojuelas dispuestas en la parte superior de un peciolo comun, el uno terminal y el otro colocado á corta distancia debajo del primero. Las flores son axilares amariposadas de color amarillo dorado, reunidas en ramilletes de tres á seis, sostenidas por pedúnculos cortos, las que salen de las axilas superiores todas son masculinas, y las de las axilas inferiores unas masculinas y otras hermafroditas. Pasada la fecundacion de estas, desaparecen aquellas con sus pedúnculos. La fructificacion de esta planta ofrece un fenómeno fisiológico digno de notarse. De la base del pedúnculo de las flores hermafroditas, ya fecundadas, se vé colgar un pequeño cuerno que se encorva hácia la tierra, se alarga con rapidez y llega al suelo en el espacio de cinco dias conservando su mismo grueso. Apenas toca á la tierra el extremo agudo del cuerno, se introduce en ella algunas líneas y á proporcion que por los efectos de la maduracion va hinchándose profundiza mas, y cuando en pocos dias ha llegado á la profundidad de unas cuatro pulgadas, acaba su evolucion presentando enteriada una balla ó legumbre en forma de calabacilla cilíndrica y coriacea que contiene dos, una y rara vez tres semillas de la magnitud de una pequeña avellana, de sustancia blanca, harinosa y aceitosa, envuelta en una película de color de carne.

Estas semillas no se pudren ni se enrancian, se comen crudas en algunos países; pero se requiere hábito para encontrarlas buenas. La coccion ó torrefaccion les quita su acritud y así agradan á muchas personas especialmente á los muchachos. Sirven para la preparacion de conlites, de una especie de orchata, de ratafias y de muy exelentes conservas: sustituyen al cacao, aunque menos felizmente en la fabricacion del chocolate y mezclada su harina con la de trigo se obtiene un pan agradable que se conserva por mas de un mes sin eumohecerse ni agrearse. Tostadas dán un café semejante al de la achicoria y molidas y prensadas en crudo producen la mitad de su peso de un aceite agradable al paladar, sano y económico, bueno para comer, para las luces, para la pintura, para el jabon y para otros usos en las artes que tiene la propiedad de no enranciarse.

La semilla ó almendra del arachide ó cacahuet sirve tambien para engordar en poco tiempo los cerdos y las aves domesticas, dándoselas en grano ó en pasta, despues de estraído el aceite. De esta manera es como debe emplearse para la fabricacion del pan y del chocolate mezclándola por partes iguales en peso, ya sea con la harina ó ya con el cacao, segun la fabricacion de que se trate.

Las raices de la planta, secas, pueden reemplazar á la regaliz, y la paja es un exelente pasto. Puede cultivarse ventajosamente en todas partes donde se cria el maiz y si el terreno es ligero, arenoso, sustancial y está perfectamente mullido llega á dar doscientos por uno. Se siembra en primavera como las havichuelas en tierra ligera y dulce á buena esposicion y se cosecha del mismo modo que las papas arrancando las plantas que se ponen á secar para despues batirlas con perch, s ó trillarlas con trillos ligeros.

Por todos conceptos esta es una planta sumamente útil y que podrá serlo aun mas á proporcion que su cultivo se vaya estendiendo.

B. S.

### PRECIOS CORRIENTES DEL MERCADO DE ESTA CAPITAL.

Trigo. . . . .	50 á 55
Cebada. . . . .	18 20
Maiz. . . . .	29 35
Aceite, arroba. . . . .	40 43
Arroz. . . . .	22 26
Garbanzos, fanega . . . . .	80 110
Avichuelas arroba. . . . .	15 17
Bacalao nuevo. . . . .	30 34
Azucar blanca habana arroba. . . . .	46 48
Terciada. . . . .	34 38
Jabon duro. . . . .	40 42
Alcohol, quintal. . . . .	42 46
Plomo, quintal. . . . .	46 50
Barrilla, quintal. . . . .	23 24

Almería: Imp. de D. VICENTE DUOMOVICH, calle de las Tiendas núm. 69.