

Añ. 1728

conocen en la dificultad de sacarla ; y para facilitar à lo menos à su compañero la fuga , quiebran la madera con los dientes. Si alguno recibe un balazo , reconocen la herida en la sangre que corte , y mastican algunas hojas para curarla. Los Cazadores que cayeran en sus manos , correrian grande riesgo de verse rota la cabeza à pedradas , ò ser despedazados : porque entre estos animales hay algunos muy grandes , y sumamente crueles viendose irritados.

Además de las provisiones , y refrescos de que pueden surtirse las Embarcaciones en Sierra Leona , se encuentra el ambar-gris , la civeta en pasta , las civetas vivas , y el mejor marfil de toda el Africa , limpio , sin mancha , y de una blancura extraordinaria ; lo que tambien es prueba de la excelencia del clima , y fertilidad del terreno. No obstante , los colmillos son menores que los que se llaman Morfil eskarbeille ; esto es , que aquellos que solo pesan un quintal entre quatro. Los Negros comen la carne de los elefantes ; y algunos Europeos que la han probado , dicen , que si se conservara , y preparara algo mejor de lo que pueden los Negros , se diferenciaria poco de la del buey.

La ganancia que se hace en Sierra Leona con las mercaderias de Europa , es à lo menos de doscientos por ciento ; y aun seria mucho mayor , si se compraran las cosas necesarias del País , de primera mano , en lugar de tomarlas de los Portugueses , è Ingleses.

Algunas veces se logra oro , y Esclavos , pero sin poder penetrar de donde llevan el oro , ni el País parece à proposito para la produccion de metales ; pues este es el producto de las Regiones secas , y estériles , como Bambuk. Los que trabajan en el descubrimiento de las minas , tienen por señal feliz todas las apariencias contrarias à la fertilidad , tales como las rocas , la sequedad de la tierra , y el color amarillo y muerto de las plantas , y de las hierbas.

El Reyno de Burré tiene Pueblos al Nord-Est , y al Est , que faltos de ciertas comodidades , las compran de sus vecinos por oro. Demàs de esto , los Comerciantes Mandingos , que estienden su Comercio desde las Costas del Mar , hasta el centro del Africa , espargen su bro por la parte de Sierra Leona , y no dexarian de llevar mas , si tubieran seguridad de encontrar siempre en ella mercaderias de Europa à precios fixos , y arreglados. La posesion de este Comercio la tienen los Ingleses , y los Portugueses , establecidos mucho tiempo há en el Reyno de Bulm , y de Burré.

El Comercio de los Esclavos es poco considerable en las Costas de Sierra Leona , reduciendose à algunos prisioneros de Guerra , y algunos reos , cuya sentencia de muerte se trueca en un destierro perpetuo.

CA-

CAPITULO X.

HISTORIA NATURAL DE LA COSTA OCCIDENTAL
de Africa.

ESTA Historia Natural se dividirá en cinco clases : los vegetables , los quadrupedos , las aves , los amphibios con los insectos , y reptiles , y los pescados. Estos cinco Articulos se tratarán sucesivamente por el orden que se han nombrado ; pero es conveniente empezar por algunas reflexiones generales de los Viageros sobre el clima , y las estaciones , el ayre , las enfermedades , y el terreno en esta division del Africa.

Historia
Natural.

§. I.

ESTACIONES , ARBOLES , Y TERRENO.

EN las partes del Africa cuya Historia se vá à tratar , puede dividirse el año entre la estacion seca , y la humeda. La primera dura ocho meses , desde el de Septiembre , hasta el de Junio : la segunda , desde el mes de Junio , hasta el de Octubre exclusivamente , y es la que forma el Invierno. Mientras dura la de sequedad , son excesivos los calores por la rareza de las lluvias , porque apenas cae algun rocío en toda esta temporada.

Las lluvias , segun Jobson , empiezan suavemente , y por algunas nubeillas pasajeras , pero casi siempre acompañadas de relampagos , y truenos. Al fin de Junio se aumentan , y entonces cae el agua con tal violencia , con borrascas , vientos , truenos , y fuegos tan terribles , que se creería tener que temer la confusion de los Elementos ; y no obstante , en esta estacion es en la que los habitantes se ven obligados à cultivar sus tierras. El mayor ímpetu de las lluvias es desde la mitad del mes de Julio , hasta mediado Agosto. Entonces crecen los rios treinta pies sobre su altura natural ; y si sus margenes son baxas , se inundan todas con mucho ímpetu.

Segun el Maire , se ven pocas lluvias en esta Costa , en otro tiempo que en los meses de Julio , Agosto , y Septiembre ; pero al Sud de la Linea empiezan antes , y estos tres meses son el tiempo de su abundancia. Van acompañadas de un viento furioso , y seguidas de tan grande calma , y calores tan excesivos , que dificultan la respiracion. Despues de un intervalo de

Cc 2

dos,

Historia Natural. dos, ò tres horas, empieza de nuevo la tormenta, y dura tres meses con estas alternativas.

Moore observa, que en el Gambia empieza de ordinario la estacion de las lluvias en el mes de Junio, y prosigue hasta fin de Septiembre, ò algunas veces hasta primeros de Octubre. La primera, y ultima tempestad son generalmente las mas violentas. Al principio se mueve un ayre impetuoso, que dura media hora, ò mas, antes de la lluvia: de modo, que un Navio sorprendido por esta repentina agitacion, puede facilmente verse trastornado; pero las apariencias del Cielo dan bastantes señales para precaverse. Algun tiempo antes se cubre, y se pone al fin negro, y triste. Al paso que se adelantan las nubes, despiden relampagos, capaces de atemorizar. Estos son tan terribles en Africa, y tan inmediatos unos à otros, que aun de noche hay una claridad continua. El ruido de los truenos no es menos espantoso, y tanto, que hace temblar la tierra.

Por la noche es ordinariamente fresco el ayre; pero apenas se acaba, sale el Sol, y produce un extremo calor. Algunas veces se elige este tiempo para desnudarse, y dormir; pero antes de concluir el sueño, llega de nuevo otro tornado, que introduce el frio hasta los huesos, y sus resultas son funestas. Esta es por lo regular la fuerte de los Europeos, quando no toman bien las precauciones; porque los habitantes naturales del País, yà están acostumbrados à estas revoluciones del ayre. En la estacion de las lluvias se ven pocos vientos de mar; pero en su lugar corren à lo largo del rio los vientos del Est, que son muy frescos desde el mes de Noviembre hasta el de Enero, principalmente de dia.

Moore refiere muchos tornados que lo llenaron de espanto. El primero, que solo era de viento, y relampagos, empezó muy de madrugada en 16. de Marzo de 1730. Otro padeció en 19. de Mayo del mismo año; pero fue una mezcla terrible de viento, relampagos, truenos, y lluvia. En tres de Julio de 1731. sucedió lo mismo, hallandose Moore mientras estas tres tempestades en la Isla James. La quarta fue estando en Yamiamakonda, y aun mas fuerte que las otras; diciendo el Autor, que habiendo empezado la noche del 10. de Junio de 1732, llevó unàs grandes moscas de extraordinaria especie. La quinta se padeció en 11. de Mayo de 1733; y la sexta, quando Moore se hallaba en Bruko, à 16. de Marzo del mismo año. Esta fue acompañada, no solo de truenos, y relampagos, sino tambien de lluvia, lo que era casi sin exemplo en aquella estacion.

El mismo Autor observó en aquel País dos Eclipses Lunares: el primero en Yamiamakonda el 20. de Noviembre por la noche. Desde las ocho à las diez, se obscureció enteramente la Luna, aunque es-

Historia Natural. taba muy brillante antes, y despues del Eclipse. El segundo lo vió en Bruko la noche del 11. de Mayo, y fue tambien total, que duró una hora.

Todos los Autores atribuyen à las lluvias las inundaciones del Senegal, del Gambia, y de los demás rios de la misma Costa. El Maire pretende, que la misma causa de las lluvias es la vuelta del Sol, que apartandose entonces del Trópico de Cancer, hace en Francia el Solsticio de Estio, y el de Invierno en aquella parte de Africa. Dice que este Astro atrahe una grande masa de vapores, que convierten despues en gruesas lluvias, causa regular de las inundaciones. El mismo Autor atribuye la inundacion del Nilo à la misma causa; y añade, que en Etiopia empiezan las lluvias en el mes de Abril, continuando en los de Mayo, y Junio; pero que àcia la Costa Occidental de Africa, empiezan en 15. de Julio, y van creciendo por quarenta dias, y menguan despues en otros tantos. Tambien observa, que los calores son allí mas insoportables en el mes de Enero, que en los meses de Julio, y Agosto; lo que debe atribuirse à las lluvias de estos dos meses.

Los que llegan de climas frios, deben contar, segun Moore, con quatro meses muy enfermos, y penosos en Africa; pero quedan compensados de esta terrible estacion, con una Primavera de ocho meses, en la que continuamente logran los arboles verdes, y llenos de frutas. Entonces es el ayre de una frescura apreciable, aunque conserva una qualidad, que no debe de ser muy sana para el cuerpo, pues es capaz de amohecer una llave en el bolsillo. El tiempo de los calores excesivos es ordinariamente al fin de Mayo, quince dias antes, ò tres semanas, de la estacion de las lluvias.

El Sol se dexa ver perpendicularmente dos veces al año. Lo largo del dia, nunca excede de trece horas; pero tampoco es menor de once; esto es, desde que sale, hasta que se pone el Sol; porque en Africa se conocen poco los crepusculos. Allí no se manifiesta la luz, sino con el Sol; y así que se oculta, empieza la obscuridad. En el mes de Noviembre es el tiempo frio por mañana, y noche, aunque en el cuerpo del dia es muy grande el calor. En el mes de Octubre se obscurecen las mañanas, y noches con espesas nieblas, sin embargo de que al principio del mismo mes son las madrugadas muy calorosas.

En general, el ayre de aquellas Costas es enfermo, principalmente àcia los rios, los terrenos pantanosos, y en los Cantones poblados de bosques. En toda la Costa, desde el Senegal, hasta el Gambia, es pernicioso à los Europeos la estacion de las lluvias; y la de los calores, que dura desde el mes de Septiembre, hasta el de Junio, no les es menos funesta.

Esta intemperie del ayre causa à los Estrangeros que no están acostumbrados, muchos generos de enfermedades malignas; pero aun

Historia Natural. aun es mas sensible el efecto, quando no observan una vida arreglada; esto les sucede quando comen sin método, ni templanza los frutos del País, y se entregan con exceso al uso del vino de palma, y de las mugeres. El Mayre asegura, que los menores males que deben esperar, son la fiebre, el cholera morbus, ulceras en las piernas, y frecuentes convulsiones, que ocasionan la muerte, ó una paralysis. De todas estas enfermedades, la mas fatal es la fiebre, que muchas veces se lleva en veinte y quatro horas al hombre de mejor temperamento, y la de los gusanos, que produce la corrupcion del ayre en las carnes, que algunas veces tienen cinco, y seis pies de largo. La habitud del País no impide que los Negros estén sujetos à esta ultima enfermedad; y cita Moore el exemplo de una muger moza, que tenia en cada rodilla un gusano de una vara de largo. Antes que se manifestase, padeció violentos dolores, y se le hincharon mucho las piernas; pero quando se abrió el tumor, y empezó à descubrirse el gusano, se minoró el dolor. Cada dia salió cinco, ú seis pulgadas, y al paso que se estendia, se le enroscaba suavemente al rededor de una vara, con la precaucion de atarle un hilo, para que no se volviera à entrar. Si por desgracia se rompe en la operacion, sobreviene al instante la gangrena. La opinion de los Negros sobre la causa de estos gusanos, es, que proceden de lo recio del agua, cuya qualidad le hace tomar necesariamente à su bebida la estacion de las lluvias. La misma enfermedad es comun en la Costa de Guinèa, en las Islas de los Caraibes, y en muchas partes de las Indias Orientales. Un Escritor Francès la atribuye à la naturaleza de las lluvias, que corrompen todo quanto humedecen.

Nada omitió Jobson para descubrir las verdaderas causas de la corrupcion del ayre, en el País de Gambia, y se prometia destruir la preocupacion que se habia ya introducido, con descredito del clima. Despues de muchas reflexiones, y discursos, se persuadió à que hay mucho veneno en el ayre de aquella Comarca, sea del que se exhala de los vegetables infectos; como se verifica por el uso general de envenenar en ella las flechas con el jugo de las frutas, y plantas; ó ya por el que sale continuamente de una multitud de animales venenosos, como los sapos, escorpiones, y culebras de diversas especies. Este veneno, si creemos al mismo Viagero, se halla detenido en el polvo, y arena en la estacion de la sequedad; pero las primeras lluvias lo desmenuan; y exhalandolo el Sol en el intermedio de las lluvias, vuelve à caer con ellas, dando al ayre perniciosas qualidades. Jobson tiene por bien confirmada esta reflexion, por un efecto singular de las lluvias primeras. Estas dexan segun señales, no solo en el cutis, sino tambien en los vestidos; y por poco que se dexen en la humedad, se engendran en ellos gusanos muy fastidiosos. Al contrario, nada de esto sucede despues de las ultimas lluvias; lo que procede entonces, segun Jobson, de que

Historia Natural. que el ayre se ha purificado de las particulas malignas que lo infectaban. Funda esto en su propia experiencia, aconsejando à los Viageros, que no se expongan en el rio al tiempo de las primeras lluvias; y principalmente, que se surtan de una Buena provision de agua, y tomen sus alimentos antes que empieze à llover; y atribuye à la negligencia de todas estas precauciones, la mortandad que padeció el Navio San Juan.

Observando tambien el Autor, que las nubes que traen la lluvia, van siempre del Sud-Est, supone, que son arribadas del Sol, hasta que llega al Trópico del Nord: que se resuelven à lluvia, luego que se acercan mucho à su calor; y que volviendolas à encontrar à su vuelta, quando su actividad es mas fuerte, las rompe con violencia, las divide, y causa aquellos truenos, y relampagos terribles, que parece amenazan la ruina de la naturaleza, hasta que disipándose las nubes por grados, recobra el ayre su claridad, por el tiempo en que el Sol llega à la Equinoccial, que es al fin de Septiembre.

En quanto al terreno, y fertilidad del País, observa el Maire, que à lo largo de las Costas, entre el Senegal, y el Gambia, son las tierras arenosas, y estériles, porque el calor es en ellas muy ardiente. Hablando Jobson de las tierras de la orilla del Gambia, dice, que como nunca les llueve en el espacio de nueve meses, se endurecen, è inflaman de tal modo, que es imposible cultivarlas, siendo preciso esperar à la estacion de las lluvias, para que su humedad facilite labrarlas.

El Maire observa, que no siendo general la inundacion que enriquece la tierra, limitandose à los Cantones contiguos à los rios, no se estiende à mucho mas la fertilidad; añadiendo, que el País está poblado, y lleno de bosques. Segun Barbot, los habitantes no plantan, ni siembran hasta fin de Junio, poco tiempo despues de la disminucion de las aguas. (aunque Jobson dice, que mientras las lluvias.) La cosecha se recoge à la mitad de Septiembre: de modo, que en el espacio de tres meses, se labran las tierras, se siembran, y se recogen sus frutos, lo que prueba bastantemente la fertilidad del terreno.

La variedad de arboles es muy grande en esta parte del Africa. Barbot dice, que las selvas son diferentes que las de Europa; que su madera es suave, esponjosa, y solo à proposito para quemar. Labat asegura al contrario, que en las margenes de Rio Grande, y de otros muchos rios, se halla excelente madera de construccion para Navios, y otros usos. Cerca del Senegal se han visto algunos arboles tan estrañamente gruesos, que veinte hombres juntos no podian abarcarlos por el tronco. Barbot midió uno junto à Goréa, cuya circunferencia era de sesenta pies, y estaba caído à fuerza de sus muchos años, y su tronco ya hueco. Veinte hombres podian estar en

Historia Natural. en él de pies; y aunque no dice el Autor su nombre, lo representa como el nogal. Las hojas por lo menos crecen à pelotones, y la corteza es tierna, y suave.

El mas util, y comun de todos los arboles del País, como de los demás parages del Africa, es la palma. Los Africanos los dividen en ocho especies; pero los Europeos solo cuentan quatro, ò cinco, diferenciandolas siempre. Los principales son el datileno, el cocotero, el areka, el ciprés, y el que produce el vino. En muchos Cantones es la quinta especie la mas abundante, y en otros parages es una de las otras quatro; y la que domina en cada País, se tiene en él por la principal. Al Sud del Senegal no se hallan datilenos, y aun los cocoteros son pocos. El Maire dice, que no se encuentra un cocotero en toda la Costa; y que el arbol mas comun en toda esta Region de Africa, es la palma de que se hace el vino. Por consiguiente, se debe poner aqui solo la descripcion de este arbol, dexando la de los demás para los Libros siguientes.

De todo genero de palmas puede sacarse vino; pero algunas especies, como el datileno, y el cocotero, que son mas utiles para otros usos, se conservan para la utilidad que les es propia, y solo se hace el licor de aquellos cuyo fruto se estima menos. Dos, ò tres especies hay de datilenos: la primera tiene las hojas picantes, y mas pequeñas que las del verdadero datileno, que es en lo que consiste unicamente su diferencia. Sus flores son encarnadas, de cinco hojas, en forma de estrella. En el centro tienen un pistillo, que se convierte en un fruto redondo, del grueso de un huevo pequeño, cuyo color es un encarnado baxo, ò naranjado. La carne, aunque blanca, tira à encarnado, y es de buena consistencia. El olor es el de la violeta, y el gusto algo amargo, como el de la aceituna. Los racimos, ò ramos tienen desde ochenta à cien nueces, cuyo hueso es como el de los alberchigos. Luego que madura el fruto, se muda su color de naranja en amarillo baxo. Se quebranta con suavidad para ponerlo à la lumbre en una vasija llena de agua, y en empezando à hervir, se menea con un palo llano, ò espátula, y este movimiento sirve para separar la carne de los huesos, que caen al suelo del vaso. Entonces se cuele el fruto, y quando empieza à enfriarse, forma una substancia, de color de carne pálida, y de un verdadero olor de violeta. Esta es una especie de manteca tan suave, y de tan buen gusto, como nuestra mejor manteca de Europa, principalmente quando fresca. Los Negros la llaman Aceyte de Palma. No obstante, el nombre de manteca le conviene mejor; porque tiene el mismo gusto, la misma consistencia, y la gastan los Negros en las mismas cosas en que nosotros usamos de la manteca, y del tocino. Tambien la emplean en untarse el cuerpo, cuya untura les dexa los miembros sueltos, y agiles, y suave el cutis. Los Europeos que la usan en sus guisados, la encuentran tan buena como la manteca fresca, y el tocino, à lo

Historia Natural. menos quando està recién hecha; porque siendo añeja, toma un olor fuerte, y pierde el gusto. En Europa la recetan los Medicos para mitigar el dolor de la gota. Se tiene por especifico contra el reumatismo, y humores frios, aplicandola exteriormente con una mezcla de espiritu de vino. El hueso de esta fruta, que los Negros llaman Kiyos, es muy duro, y encierra una almendra de buen gusto, que aperecen aquellos Pueblos con pasion.

Otro arbol de que los Negros sacan vino, es la tercera especie de palma, y se llama Hondier. Este es alto, y asi el tronco como las hojas, llenas de puntas pequeñas. Las del tronco tienen de ordinario dos pulgadas de largo. La Naturaleza las ha dispuesto con mucha regularidad, y simetria, como para que sirvan al arbol de defensa contra el ataque de los animales. Sus hojas son grandes, y dentelladas, como las del alcachofa, y componen una grande copa, que corona agradablemente la punta del tronco. En el mes de Julio, por el principio de la estacion de las lluvias, echa tres ramas de quatro pies de largo, cargadas de flores pequeñas blancas, cuyos pistillos se mudan en un fruto redondo, de la forma, y tamaño de la nuez. Su primera cascara es una piel verde, del grueso de un escudo, suave, que cubre otra delgada, llena de una substancia blanca, y oleosa, de la consistencia de la castaña. Los niños quiebran estas nueces con una piedra, y las comen con mucha ansia.

En las Islas de la America se llama este arbol, Palma de puntas, y de fruta, para distinguirlo de otro del mismo nombre, que es estéril, pero que sirve su madera para la Carpinteria. Los habitantes sacan de él tambien un aceyte, muy agradable de comer quando està fresco, pero que se pone muy presto hediondo, hasta no poder servir mas que para las lamparas. Labat se persuade à que si se sacara al frio, se conservaria por mas tiempo, y dà el método para esta operacion.

Por lo demás, parece que el Hondier es el mismo que el Palmetto, que describe Finch, de que sacan su vino los habitantes de Sierra Leona. Este arbol, dice Finch, es derecho, y alto, nudosa la corteza, y la madera de una substancia suave. Solo tiene ramas en la copa, que mas bien parecen cañas, que lo que son. Su interior es meduloso, y la corteza muy dura: las hojas largas, y delgadas; y cada rama de una vara de largo, armada por los dos lados de puntas fuertes, y punzantes, al modo de las de una sierra, pero mas largas. Produce un genero de fruta pequeña, parecida à la nuez de Indias, del grueso de una castaña, encerrada en una cascara muy dura, rayada por defuera con pequeños filamentos, que contiene una almendra de substancia dura, y encogida, sin gusto alguno. Los habitantes la comen asada, y la llaman Bel, y al arbol le dan el nombre de Tobel. Jobson dice, que se encuentran algunos Palmettos, que producen muchos frutos, de que se mantienen los habitantes, principalmente quando son nuevos.

*Historia
Natural.*

La tercera especie de palma de que se saca vino, es el Ciprés, ó Ciprero, cuyo tronco, y hojas son mucho mas gruesas, que en el dátileno; pero no se puede comer su fruto. No obstante, echa flores muy parecidas à las de la palma de puntas; y estas producen una fruitilla oblonga, cubierta de una cascara encarnada, que contiene un hueso muy duro, cuya almendra es amarga. Esta nuez no se come, ni el arbol tendria uso, si no se sacara de él aquel célebre licor, que sirve de vino à los habitantes, y tiene su nombre. Las dos palmas antecedentes lo producirian del mismo modo, si los habitantes no se impusieran la ley de no cortarlas, temiendo perjudicar à su fruto. El vino de la primera es muy bueno, y el de la segunda mucho mejor; pero el del Ciprés, ó Ciprero excede à uno, y otro, y pasa por la malvasia del Africa. (Este arbol crece à la altura de 60. 80. y 100. pies, con una corteza muy dura.)

El vino de palma es un licor, que destila del arbol por una incision que se le hace en lo alto, y tiene el color, y consistencia de el de España: salta como el de Champaña, y junta à la suavidad una especie de ácido, que lo hace muy agradable. Suben sus vapores à la cabeza; y los Estrangeros que se entregan à él sin estar ya habituados, padecen malas resultas. (aunque Barbot dice, que estos vapores se disipan presto, sin dexar mala la cabeza.) Quando es nuevo, es muy purgante, sin embargo de ser entonces mas dulce, y agradable; porque en el espacio de uno, ò dos dias fermenta, y se pone tan aspero, y fuerte como el vino del Rhin. Los habitantes no lo escasean aun con esta novedad, ni experimentan que sea nocivo. Verdaderamente, solo es bueno por treinta y seis horas; porque despues se pone agrio, y se altera por grados hasta hacerse vinagre. Otro Viagero no lo tiene por bueno, hasta despues que ha fermentado, ò hervido dos, ò tres horas en la vasija. Al paso que se envejece, comunica mas vapores à la cabeza; y es un eficaz diuretico, cuya qualidad explica muy bien, por que no están los Negros expuestos al mal de piedra. Fermenta con tal violencia, que si no se pone cuidado con las vasijas en que està, las agita, y las quiebra. El vino de palma es muy delicioso para los Europeos quando sale del tronco del arbol. Los Negros lo mezclan algunas veces con agua; y aseguran, que si se bebe con exceso, inflama las partes naturales. Con efecto, se observa, que los Negros tienen muchas veces tumores considerables junto al *scrotum*.

Jobson dice, que el vino de palma se halla en tanta estimacion de los Negros, que no se permite al Pueblo beberlo, y lo reservan los Principes para su uso. Añade, que es parecido en el color, y gusto al vino blanco nuevo; pero que guardandolo mas de un dia, se avinagra. Los Negros distinguen varias especies, que conocen en la diferencia del olor, asi como nosotros distinguimos nuestros vinos blancos. Tienen el Sabbegi, el Bangi, &c. segun las diversas ca-

*Historia
Natural.*

lidades de los arboles. Su método para recogerlo del arbol, es colgar su calabaza algunos dedos mas abaxo de la incision, para que cayga en ella el jugo; y cortando una rama, dexan atada la calabaza en el gancho; pero apenas llega el caso de que corten mas de dos, temiendo debilitar el arbol. Quando ha caído el jugo treinta, ò quarenta dias por distintas incisiones, tapan con tierra crasa, asi las aberturas del tronco, como los sitios de las ramas cortadas, para dar tiempo al arbol de recobrarfe. (Acia la parte del Sud, despues de haber apurado el producto de una palma, la cortan, ó queman.) Otro método es, hacer la incision un poco mas abaxo de la copa de ramas, que hay en la cumbre del arbol, y aplicarle la punta de un cañon, que lleva el licor à la calabaza, ò à una vasija de barro. Es bien extraño, que el jugo de la palma sea tan dulce, y delicioso, quando el fruto tiene qualidades tan diferentes. (Moore dice, que este cañon se hace de hojas del mismo arbol.)

Despues de referir Jobson, que en su tiempo se veian à lo largo del Gambia bosques enteros de palmas, dice, que el modo de sacar el vino, es hacer al tronco una, ò muchas aberturas, donde se aplica una caña hueca, cortada al sesgo, para que se una mejor con el arbol. El licor cae, y destila por este canal en algunas calabazas, puestas en el suelo para recibirlo, que se quitan à las veinte y quatro horas, que son las que se necesitan para llenarlas. Labat asegura, que si el arbol es nuevo, bastan las veinte y quatro horas para juntar una azumbre; y el Mayre dice, que azumbre y media.

Los Negros no usan de escaleras para trepar à las palmas, ya quando quieren coger el fruto, ò recoger el vino. Sirvense de una especie de cincha de mimbre, ò de hilo de cotton recio, ò de hojas de palmas secas, cuyo redondo es bastante grande para circundar al arbol, y hombre que quiere subir à él, dexando entre el hombre, y el arbol un espacio de pie y medio. Ayudado de esta cintura, contra la qual apoya un Negro la espalda, apretando el arbol con los pies, y las rodillas, trepa à la cumbre con una agilidad prodigiosa; y eligiendo el sitio donde quiere atar su calabaza, se mantiene en él tan tranquilamente, como si estuviera sentado; porque esta máquina los tiene tan firmes como si estuvieran en el suelo. Causa espanto verlos colgados en tal altura, con un socorro tan débil. Moore dice, que es cierto que suben con mucha velocidad; pero que desprendiéndose algunas veces, caen de lo alto del arbol, y se matan miserablemente.

§. II.

ARBOLES, Y FRUTAS.

Despues de la palma, parece que pertenece la primera clase al Siboa, (ó Ciboa, segun escribe Moore) porque tiene alguna

Historia Natural. semejanza con ella, y es de extraordinaria altura. Los Países del Gambia producen muchos, y sirven sus hojas à los habitantes para cubrir sus casas. Del tronco sacan una especie de vino, que es muy parecido al de palma, aunque no tan dulce. Quando nuevo, està su tronco tan lleno de jugo como el de la palma, pero el numero de los años lo endurecen.

Entre las palmas se puede contar un arbol de la misma especie, que se cria con abundancia en el Senegal, à que llaman los Franceses Latanier. (Latanero.) Tambien tiene este nombre en las Islas de la America, y es derecho, alto, y tan grueso por abaxo, como por arriba. Alguno se ha visto de cien pies de alto. La cumbre està rodeada de una corteza aspera, y desigual, de donde salen treinta, ò quarenta ramas, todas muy derechas, verdes, lisas, sin nudos, y flexibles, de una substancia, que tiene el medio entre la caña en su perfecta madurez, y la caña verde. Estas ramas se alargan tres, ò quatro pies, y están por el centro huecas. Se abren como el mimbre en hilos de diferentes tamaños, que pueden recibir distintos colores. A su extremidad producen una hoja de un pie de largo, que llegando à abrirse, forma un abanico natural, de cerca de dos pies de ancho. Estas ramas se emplean en diversos usos. Los Negros hacen de ellas cribas para sus granos, pero principalmente banastas, y cestas, que en America se llaman Paniers Caraibes, porque los Franceses han tomado su invencion de aquellos Salvages. Las hojas del latanero son muy cómodas, y podrian ser de mucha utilidad, si los Negros tubieran bastante industria para ablandarlas, y hacerlas flexibles. Debaxo de la hoja, en el mismo parage donde sale de la rama, se cria cada año una fruta redonda, de seis, ò siete pulgadas de circunferencia, cubierta de una cascara encarnada, tan fuerte, y recia como el cordoban. Encierra un grande hueso aspero, y desigual, cuya almendra es muy amarga, y sin utilidad conocida. La carne de la fruta es esponjosa, llena de filamentos, ò fibras amarillas, de un sabor astringente quando se come cruda, pero mas gustosa, y casi semejante al membrillo, si se asa en el rescoldo. Es purgante, y capaz tambien de relaxar excesivamente à los que no están acostumbrados à ella. Los Negros de las cercanias del Cabo Verde, sacan de este arbol una especie de licor frio, tan claro como el agua, con el mismo método que usan para la palma.

El arbol que por su utilidad debe tener lugar despues de los antecedentes, y que se cria muy comunmente cerca del Senegal, es el cotonero; y amando los Cantones altos, està libre de inundaciones. Puede ser que no debiera contarse sino entre los arbuftos; y aunque en este País es mas alto que en America, no excede su altura ordinaria de la de un albercoquero. Este coton no es excelente, porque los Negros son descuidados en su cultivo. (Moore dice, que en el Gambia rompen, y labran aquellos habitantes las cercanias de sus

Pue-

Historia Natural. Pueblos para plantar el coton.) La corteza del cotonero es lisa, à lo menos quando es nuevo el arbol; y delgada, apretada, y de color algo pardo; la madera suave, blanca, y porosa, quando nuevo; pero al envejecerse se pone dura, quebradiza, y hueca en el centro. Sus ramas son derechas, pobladas de hojas, suaves, y cubiertas de ana, divididas en cinco partes como las de la vid, aunque mas pequeñas. El tallo de las hojas es velludo, y las flores nacen, y florecen en la raíz del tallo, à lo menos rara vez sobre las ramas. Componense de cinco hojas, muy semejantes al tulipán, sostenido su caliz por otras cinco hojitas verdes, duras, y puntiagudas. Estas flores son de un amarillo baxo, ribeteadas de una raya encarnada, y salpicadas por dentro de unas pintas de purpura. Tienen algunos filamentos encarnados al rededor de un pistillo verde, que remata en cabeza de clavo, y se muda en ovalo algo puntiagudo, verde al principio, pero de un moreno obscuro, y aun negro en su madurez. Entonces se hace tan grueso como un huevo pequeño de gallina; y segun la calidad del terreno, y bondad del arbol, madura este boton en el espacio de quatro, ò cinco meses, que es quando se hincha mas, y rebienta con una frutilla. Todo lo que contiene se perdería, si la experiencia no hubiera enseñado à los Negros à estàr vigilantes en estas ocasiones. La madurez del fruto se dexa conocer en la negrura que se vé en su extremidad. Cada boton encierra seis, ò siete granos, del tamaño de un garbanzo regular, pero de una superficie desigual, y aun cornuda. Vuelta esta semilla à la tierra, produce nuevos arboles, capaces de dar fruto en un año, ò quince meses.

En America hay máquinas llamadas Molino de Coton, para separar el coton de su grana, ò semilla; pero los Negros de Africa se valen de las manos. Esta es obra de sus mugeres, que lo hilan despues con un huso, sin rueca.

El indigo se cria naturalmente en muchos Cantones del País, y los Negros lo usan para teñir sus pagnes, ò estofas de coton, dándoles un color muy vivo; pero el arte de teñir no està tan cultivado entre ellos, como en America. Barbot dice, que el indigo se cria en Africa en un arbufto, à que los Portugueses han puesto Finto, cuya altura es de tres pies.

Las Islas del Senegal y los Cantones inmediatos, producen mucho y excelente tabaco. Esta planta podria estàr ventajosamente perfeccionada, si los Negros tubieran bastante industria para cultivarla, y para trabajarla un poco despues de haberla recogido. Moore dice, que en el Gambia ponen los Negros el tabaco junto à sus casas; que lo siembran al instante que han concluido su cosecha de grano; que el que se cria cerca de los rios es muy fuerte, y que à corta distancia de los mismos parages, es mucho mas floxo.

En los Países del Senegal se cria un arbol llamado Sanara, y le convienen las tierras humedas. Generalmente es de la altura, y grueso

so