

*Historia  
Natural.*

femejanza 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

*Historia Natural.*

lo del peral, y sus hojas parecidas à las de la adelfa. Echa unas florecitas blancas, de cinco hojas, que forman un caliz, cuyo fondo es de color de carne, y contiene muchos filamentos pequeños al rededor de un pistillo, de cabeza redonda, y color de carne. El pistillo se muda en una vainilla, que està llena de una grana dura, redonda, negra, y lustrosa. El olor de la flor es agradable; la corteza del arbol, parda, delgada, seca, y blanda, el tronco moreno en lo interior, la madera dura, y tanto mas à proposito para la construccion de Navios, y de Barcas, quanto adquiere nueva dureza en el agua; pero los Negros no llevan con gusto que se corten estos arboles, porque las abejas apetezen refugiarfe à ellos, y les quitan mucha miel, y cera.

En las margenes del Gambia viò Jobson el arbol llamado Locuste, (ò Langosta) que echa algunos pelotones de vainas largas, y el tiempo de su madurez es à principios de Mayo. Los habitantes se mantienen de èl; principalmente los mozos, que son muy apasionados à su fruta. El arbol es grande, y de buena altura; y como las abejas hacen en èl muchas veces su miel, observò el Autor, que otro Juan Bautista podria satisfacerse alli de miel, y de langostas.

En todas las Costas Occidentales del Africa se halla el calabacero, que los Negros aprecian con razon, porque los surte de todas sus vasijas. Este arbol tiene comunmente tres, ò quatro pies de circunferencia: la corteza es parda, y muy lisa quando nuevo, pero arrugada en empezando à envejecerse, y mas facilmente se perpetua por sus renuevos, ò vástagos, que con la semilla; pero es facil de transplantar. Sus ramas son largas, recias, y muy lisas, y echa muchas hojas, de quatro, ò cinco pulgadas de largo. Por el tallo son estrechas; pero ensanchandose poco à poco, se redondean como una espátula por la extremidad, y se semejan à una raqueta. Son recias, y de un moreno subido, habiendolas puesto la Naturaleza à lo largo de las rãmas à distancias casi iguales. El color de las flores es azulado, que tira al de la rosa silvestre quando empieza à abrir, y salen del tronco del arbol à raiz de las ramas: sãbia disposicion de la Naturaleza, porque el fruto es tan grande, que apenas pudieran sostenerlo.

Hay calabaceros de diferentes formas, y de diversos tamaños. Su corteza es delgada, y no excede del grueso de un escudo; pero es dura. La madera es suave, y se bruñe facilmente. Este arbol echa flores, y fruto dos veces al año, ò mas bien siempre està poblado de flores, y fruta. Quando està la calabaza madura, se reconoce en su tallo, que se marchita, y pone negro. Entonces se coge prontamente, para precaver su caída, que no dexaria de quebrarla. Los Negros hacen de ella diversos generos de utensilios, y hay algunas bastante grandes para contener doce azumbres de licor. Su modo de prepararlas es romperlas por la extremidad, y echarles agua caliente, que ablanda, y disuelve su carne interior. Despues la sacan con un pa-

li-

*Historia Natural.*

lillo; y mezclando arena con su agua, prosiguen rascando, y limpiando por dentro, hasta que salen aun las menores fibras. Hecha esta operacion, dexan secar la calabaza, que se pone entonces à proposito para echar vino, y otros licores, sin comunicarles mal gusto. Para cortar una calabaza en dos partes, y hacer vasijas, ò platos, la aprietan por medio con una cuerda, asi que la han cogido; pues entonces està la cascara tan blanda, que se divide facilmente.

Molidas las hojas del calabacero, las echan en su Kuskus, para darle mejor gusto, y llaman à esta mezcla Lalo. Aun la semilla les sirve comiendola tostada. Tambien la echan en el agua que beben, para tenerla mas fresca. La carne de la calabaza es un remedio excelente contra las quemaduras, aplicada en forma de cataplasma. Sirve igualmente con buen efecto para los dolores de cabeza, la colica, y las contusiones; pero para esto ultimo es el jugo el que se toma.

El arbol llamado Tamarindo, se cria en todas las partes Occidentales del Africa; y los que hay à la parte Sud del Senegal, son de una altura extraordinaria; pero por lo comun no es mas alto el tamarindo, que el nogal, aunque sí mas acopado. Su raiz es fuerte, y dividida en muchas ramas muy fibrosas: el tronco siempre derecho, y no tiene menos de tres pies de diametro: la corteza recia, morena, y llena de hendiduras pequeñas: la madera dura, y de un grano muy grueso. Las ramas son recias, y se estienden regularmente por todos lados, dividiendose en otras muchas, de que tambien salen otras menores, cubiertas todas de una corteza verdosa obscura, y muy suave. Producen una multitud de hojas, que dan la hermosura al arbol, por la sombra, y frescura que le acompañan siempre. Cada hoja puede pasar por una rama pequeña, de quatro à cinco pulgadas de largo, de donde salen diez, ò doce pares de otras hojitas largas, y estrechas, obtusas por la extremidad, y redondas por el tallo. Son de un verde lustroso, velludas por junto à las orillas, y divididas por medio con una pequeña fibra, de la que proceden otras mas pequeñas. Estas hojas se abren de dia, y se cierran, ò aprietan por la noche.

Las flores del tamarindo se crian juntas, en ramos de cinco, ò seis pulgadas de largo, que cada uno tiene nueve, ò diez flores, porque están à alguna distancia una de otra. Estos ramos salen de los lados, y de las extremidades de las ramas, y las flores tienen un tallo bastante corto, y se componen solo de tres hojas de color de rosa, con venas de un encarnado mas subido. No tienen olor, y su longitud es de cerca de seis lineas, con quatro de ancho. Quando el pistillo empieza à formarse en boton, es puntiagudo; pero se dobla, ò tuerce alargandose; y se hace semejante a la haba de jardin, de quatro pulgadas de largo, y una de ancho. Componse de dos peli- culas, una en otra: la exterior, de una linea de grueso; y la segunda, parecida al pergamino. Entre las dos se halla una carne sustanciosa,

de

Historia  
Natural.

de un moreno subido, glutinosa, y de gusto muy acre. Esta carne contiene debaxo de la segunda pellicula, tres, ó quatro pepitas aplastadas, de quatro, ó cinco líneas de largo, y de diferente figura, pero muy lisas, y de un encarnado que tira al trigoño. Cada una de estas pepitas encierra dos cascarras blancas, que se separan metiéndolas en agua, y se descubre la simiente del tamarindo. La carne, y la pepita, separadas de la pellicula interior, y hechas pasta, es lo que se trahe à Europa, y se emplea en la Medicina. Los Negros componen en Africa de ella, un licor con agua, azúcar, y miel. También hacen algunas confecciones, que conservan para mitigar su sed.

El Kahower es una especie de ciruelo, muy parecido al cerezo. El Ape, ó árbol de los Monos, es bastante grande, y se cria en las orillas de los rios, y en sus ramas es donde hace su nido el Kubolos.

El Bichalo es una madera dura, y buena para Carpintería, que se halla en la orilla del Gambia. Su tronco es derecho, y las hojas dan mucha sombra, y debaxo de estos arboles se recrean los Negros en su conversacion, y danza.

El Tabakomba produce una fruta semejante à nuestras peras del buen Christiano; pero la corteza es parecida à la del granado. Quando madura, se abre por sí misma, y encierra otras quatro, ó cinco frutillas, algo encarnadas, con un hueso muy grande, y sin gusto. Barbot dice, que son del grueso de un huevo de paloma, de gusto desagradable, y de qualidad ardiente.

En el Senegal se halla una especie de espino, del tamaño de los manzanos de Europa. Su madera es dura, encarnada, pesada, y sirve entre los Negros para hacer morteros, en que muelen su maiz, y arroz.

Cerca del Lago de Kayor se cria una multitud de ebanos, que dà la mejor especie de madera. También los hay en Dohay, y en otros Cantones del Senegal.

Las inmediaciones de Fatatenda producen el Pao de Sangre, de donde se saca la goma adragante, ó sangre de drago. Los habitantes le llaman Komo, y son de tan poca altura, y grueso, que hay pocos de que se pueda sacar una tabla de catorce, ó quince pulgadas de ancho. Recien cortado, despide un olor agradable, y su madera es dura, de buen grano, y se bruñe muy bien. Hacense de ella escritorios, y obras embutidas, à que nunca llega la carcoma. Los habitantes la usan para hacer su Balaso, instrumento musico, que ya se ha explicado. Este árbol prevalece en terreno seco, pedregoso, y particularmente en la cumbre de los montes.

Las orillas del Gambia, y Cantones inmediatos producen una extraordinaria abundancia de Kurbaris, árbol grueso, y copado, que sirve en America para muchas cosas, pero muy abandonado de los Negros. Apenas se distingue su jugo de la madera, por la mucha

Historia  
Natural.

cha semejanza que tiene su encarnado sucio, y subido, que es su color. Las hojas son pequeñas, largas, duras, y quebradizas, de un verde obscuro, y se crián de dos en dos en un mismo tallo. La corteza es blanca, y delgada, y se arranca con facilidad, y la madera, dura, y compacta, aunque está humedecida de un licor grueso, oleoso, y amargo. Crece con mucha lentitud como todos los leños duros, y el tronco es derecho por lo regular, y redondo. Algunos se encuentran en el Gambia, que à lo menos son de tres pies de diametro, y quarenta de alto. Tiene muchas ramas, pobladas de hojas, que forman una sombra agradable. La madera es facil de trabajar, porque teniendo pocos nudos, no està sujeta à abrirse.

Las flores del Kurbari son amarillas, y anchas, compuestas de cinco hojas, que forman un caliz, en que muchos filamentos rodean un pistillo encarnado, y es tan poca su hermosura como su olor. La fruta, que les succede, es de figura oval, de cinco à seis pulgadas de largo, y tres à quatro de ancho: su grueso de una pulgada, y el color de un encarnado trigoño. La corteza es dura, quebradiza, aspera, y granosa como la lija, y del grueso de un escudo. Dentro tiene una especie de pasta seca, y desmenuzable, de color de naranja, y de un gusto aromático, cuya substancia es muy nutritiva.

Cada fruta tiene tres, ó quatro huesos, del tamaño, y forma de una almendra comun, duros, y de un encarnado subido, llenos de una nuez, cuyo gusto es casi como el de la avellana, pero un poco mas agrio. Los niños Negros la quieren con pasion, y los Europeos le hallan mucha semejanza con el gusto del pan de especia, à que tambien se parece en el color. De la corteza del árbol se hacen caxas para tabaco, polvorines, &c. El tronco echa una goma clara, y transparente, que se disuelve con dificultad, y despide en el fuego un olor aromático, poco diferente del incienso.

Piso, en su Historia Natural del Brasil, describe este árbol, con el nombre de Jeraibe, y pretende, que los Portugueses toman su goma por la Goma Anima. Recomienda su humo como remedio excelente para los dolores de cabeza, y principalmente como un específico para los dolores de nervios.

El Polon, ó Queso, se cria tambien en muchos Cantones, especialmente en el Rio de Kachao, y en las Islas de Bisao, donde los habitantes lo plantan al rededor de sus casas. Este es un árbol muy alto, y muy recio, y si no se tiene cuidado de podarlo, se alargan mucho sus ramas. La corteza es verde quando el árbol es nuevo, de cinco à seis líneas de recio; pero quando viejo, se pone mas obscura, y mas recia. Las hojas son largas, y parecen estrechas, porque están divididas en tres, como las del trébol. Son tiernas, delgadas, y de un verde brillante en su nacimiento, pero que pierde su lustre al envejecerse; y en fin, se caen para dar lugar à otras que las substituyen: de modo, que en el espacio de quatro, ó cinco dias, muda el árbol de

*Historia Natural.* librée. Quando los Negros quieren ensancharlo, hacen en la corteza algunas hendiduras perpendiculares, que dan paso à nuevas ramas.

La corteza està llena de espinas en forma pyramidal; esto es, anchas por abaxo, y de pulgada y media de largo. Su raiz no pasa de la corteza, y aun es tan poco lo que se afirman en ella, que solo al tocarlas se caen al suelo, y en el sitio de donde se desprenden, queda una mancha blanca pequeña. La madera es suave, y blanca, pero acordonada, y por consiguiente difícil de cortar, principalmente quando empieza à envejecerse. Por otra parte es blanda, y flexible, y crece prontamente.

Algunos dias despues que ha mudado la hoja, lo que sucede siempre al principio de la estacion seca, se descubren las flores en grandes ramos; y son pequeñas, blancas, y tan delicadas, que se caen à los ocho, ò diez dias. En su lugar queda una concha, ò cascara verde, de la forma, y tamaño de un huevo de gallina; pero algo mas puntiaguda por los dos extremos. En ella se encierra un bello, ò especie de coton, que apenas està maduro, quando rebienta con algun ruido, y el coton sería arrebatado del menor viento, si no se recogiera con cuidado. Su color es de perla, sumamente fino, suave, y lustroso, mas corto que el comun, pero facil de hilar, y muy à proposito para hacer buenas medias. Además del coton, hay en la cascara muchas pepitas de color obscuro, del grueso de las alubias, ò judias. Usanse poco, porque los arboles crecen mas pronto que sus propios renuevos, que las rodean en bastante numero, para servir de albergue à las serpientes, sapos, y murcielagos.

El Ghelola, que se cria en el Reyno de Kayor, es parecido al mimbre en lo alto, en lo grueso, y en la forma de las hojas. Su madera es amarga, y los Negros, particularmente los de mas distincion, la usan para frotarse los dientes, y conservar su blancura.

Cerca de Maka, en la Isla de Bifecha, en el Senegal, se halla un arbolillo, cuyas hojas son parecidas à las del peral, con un olor aromático, que tiene mucho de mirra. La carne de los ganados que se mantienen de ellas, se tiene por muy deliciosa.

El Soap, ò el Jabonero es tan grande como un nogal, parecido al arbol del mismo nombre en America, y tambien de la misma especie. Los Negros quebrantan la fruta entre dos piedras, para sacarle el huevo, y usan de la carne para lavar su ropa, que la limpia muy bien; pero gasta el lienzo mucho mas pronto que el jabon.

El Mischeri apenas tiene veinte pies de alto, pero su tronco es muy grueso. La corteza que es morena, es medianamente recia, con un jugo muy amargo. La madera es buena, parda, sin nudos, y facil de aferrar. Sus hojas, que son muy abundantes, parecen à las del cerezo; pero su orilla està arrugada, y las derriba el menor viento. Las ramas de este palo se estiman mucho, porque nunca le llegan las carcomas, y este arbol es muy comun en las margenes de Rio Grande.

Las

*Historia Natural.*

Las orillas de los rios, y sitios pantanosos de la Costa producen un arbol de mediana altura, que se tiene por una especie del Mahot de America. Su madera es porosa, y las hojas anchas, y delgadas. De la corteza, que es fibrosa, y se separa facilmente del tronco, se hace un genero de estopa, que sirve muy bien para calafetear los Navios, y se muele con esta mira para dividirla de los pequeños renuevos. En lugar de brea se usa de aceyte de palma; mezclado con cal viva.

La higuera silvestre de Africa es de veinte à veinte y dos pies de alto, y sus ramas, que se estienden mucho, están muy cargadas de hoja. Una se ve en Albreda sobre el Gambia, que tiene treinta pies de circunferencia. En la madera, y corteza se parece à la higuera de jardin; pero sus hojas tienen mas semejanza à las del nogal, pues son fuertes, lisas, lustrosas, de un verde claro por encima, y pálido por abaxo. Son tantas, y tan espesas, que forman un abrigo impenetrable contra el Sol. La fruta es tan grande como un huevo de paloma, y de un gusto muy insipido, y quando madura, tiene un color amarillo. La madera no es à proposito para quemar, ni aun para tablas, porque es muy dura; pero siendo muy blanca, y lisa, no dexa de emplearse en los techos. Por la misma razon hacen los Negros de ella platos, escudillas, y cucharas, mayormente no estando expuesta à abrirse, ò rajarse quando se trabaja verde. Los habitantes se recrean en juntarse debaxo de sus hojas à tener sus kaldès, ò conversaciones.

El Guave es mas bien arbusto que arbol, porque el mayor no tiene mas que siete, ò ocho pulgadas de diametro. Su corteza es parda, y señalada con pequeñas manchas obscuras. Es bien delgada, y muy pegada al arbol mientras se mantiene en pie; pero facil de quitar quando lo derriban. La madera es parda, entremezclada de largas fibras, que la hacen dura, y difícil de cortar. Las hojas son largas, puntiagudas por los dos lados, mas largas tres veces que anchas, asperas, jugosas, y de un verde baxo con muchos filamentos. Este arbolillo produce muchas ramas, cubiertas de hojas, que están puestas de dos en dos. Florece dos veces al año, y sus flores son blancas, muy semejantes à las del naranjo, pero no de tan buen olor. Echa una fruta parecida à la camuesa, excepto de estar coronada como la granada. La cascara parece suave, y lisa à alguna distancia; pero es dura, y desigual al tacto. Quando està la fruta verde, tiene como tres lineas de recio, y la carne es encarnada, y blanca, porque la hay de dos especies. Antes de madurar, tiene la consistencia de una pera, ò manzana verde; pero en madurando, queda semejante à la nispola. Encierra muchas pepitas duras, y desiguales, del tamaño de la navina; y tan duras, que no pueden digerirse. El Guave se cria en el Brasil, de donde se ha transportado à Africa. Segun Moore, es parecido à nuestros melocotones, con la diferencia de ser aspero su exterior, y de que en lugar

Ee 2

de

*Historia Natural.* de huesos tiene pepitas menores que las de la manzana. Se mira cómo un específico para el flujo de vientre.

Toda la Costa produce naranjas, y limones; y en Jamesfort, sobre el Gambia, recogen los Ingleses con cuidado su fruto, que nunca les falta para el Ponche. Los naranjos prosperan, principalmente en la Isla de Bisao; y Brue vió uno en el patio del Palacio Real, de tan prodigioso tamaño, que cubria todo el espacio. Sin embargo, asegura Barbot, que hay muchos menos naranjos en la Costa, que limones sylvestres.

El arbol que echa las limas, es del tamaño de los manzanos ordinarios. Su hoja es oval, y el fruto menor que el limon, pero de color mas subido.

El Citronero es arbol que produce el País en abundancia. El de los margenes del Kafamanfa echa un fruto de una especie particular, redondo, lleno de jugo, la corteza del grueso del pergamino, y comunmente sin algun genero de pepitas.

Moore encontró en la Isla Carlos un Cerezo sylvestre, arbol muy raro en aquella Comarca. En el mes de Febrero no estaba madura su fruta, y el arbol en hojas tenia mucha semejanza con los Cerezos de Inglaterra, y no los excedia en lo recio.

A las orillas de los rios se halla un arbolito con la hoja aspera, y que no puede tocarse sin que toda la copa de hojas se retire, y estreche por una especie de sympathy. Echa una flor amarilla, parecida à nuestras rosas de seto.

Jobson habla de otro genero de arbol, cuyo tronco es muy recio, y echa sobre un tallo largo un fruto redondo, lleno de una carne substancial, de que gustan mucho los monos.

Segun el mismo Autor, hay otros arboles grandes, que echan una especie de manzanas pedregosas, soportables en su madurez, y que sirven de pasto à los puercos.

El Quamiay es un arbol grande acopado, de madera muy dura. En las cercanías del Cabo-Verde hacen los Negros de él morteros para moler el arroz, y el maiz, porque no está expuesto à rajarse; y la corteza se usa en la Medicina.

El Franc. Encens se halla en los Países al Sud de Arguim; y al Nord del Senegal. Sus ramas son muchas, delgadas, y flexibles, cubiertas de una corteza delgada, y apretada; las hojas, largas, y estrechas, y crecen amontonadas, sin perder nunca su verdura. El tallo que las sostiene es encarnado, y fuerte. Son blandas, y recias; y si se muelen entre la mano, dexan un jugo oleoso, de un olor aromático, y de gusto astringente.

En el País del Cabo-Verde se vé comunmente un arbolillo, que produce un fruto semejante al albercoque, del tamaño de la nuez, y muy gustoso. Los Negros le llaman Mandananza, y se tiene por poco sano. Sus hojas se parecen à las del tejo, y son de un verde ligero.

Bar-

*Historia Natural.*

Barbot nombra muchos arboles que se encuentran en las cercanías de Sierra-Leona.

El Bissy, que de ordinario es de diez y ocho, à veinte pies de alto, y su corteza de un encarnado algo obscuro, y sirve para la tintura de la lana. Tambien la usan los Negros para hacer sus Canoas.

El Katy es un arbol grande, de madera muy dura, que sirve para hacer Canoas que no se carcomen. Sus hojas, y corteza son medicinales.

El Billagoh, aun mayor que el Katy, comunica tambien à sus hojas una virtud purgante.

El Bossy es un arbol suave, que produce una ciruela larga, y amarilla, de gusto muy amargo, pero muy sana. Los Negros quemán su corteza para ceniza de sus legias.

El Bonde es un arbol grueso acopado, de siete, à ocho brazas de circunferencia, con la corteza espinosa, y la madera muy suave. Sirve para la construccion de Canoas; y de su ceniza, mezclada con vino de palma, hacen el jabon.

El Millé es grueso, y suave, y su madera es la que usan los Negros para sus conjuros.

El Burro es extraordinariamente acopado, aunque solo tiene seis pies de diametro. La corteza está llena de espinas encorbadas, y su madera solo es buena para quemar. Las hojas, y corteza echan un jugo amarillo, que se tiene por un purgante violento.

El Mamo es acopado, coronado de ramos redondos, y produce una fruta parecida à la kola, blanca por dentro, de gusto muy acre, y de virtud purgante. Esta fruta se mantiene un año entero debaxo de tierra.

El Hoquilla es acopado, y su fruto se cria en una bayna de diez y seis à diez y ocho pulgadas de largo. El hueso es mayor que una haba, y su corteza, y hojas son purgantes. Los Negros usan de su ceniza para lavar las telas, y lienzos.

El Dombok produce un fruto parecido à las servas, de que los Negros comen mucho. La corteza, infundida en agua, causa vomitos; y la madera que es encarnada, sirve para construir Canoas.

El Kolach es un arbol grande, que produce una especie de ciruelas, muy buenas de comer, y la corteza es purgante.

El Duy es muy acopado, y su fruta parecida à la manzana, y muy agradable à los Negros. La usan en infusion como un cordial, y refrigerante.

La corteza del Naukony, quando se corta, tiene el gusto de la pimienta.

El Dongah es comun à lo largo de las Costas, y produce un fruto semejante à las bellotas.

El Bondou tiene la hoja delgada, y lustrosa. Su madera es amarilla

lla

*Historia  
Natural.*

lla en el arbol, y se pone encarnada quando se corta.

El Jaajah se halla con abundancia en todos los parages pantanosos, en las orillas de los lagos, y en los rios. Los Holandeses le han puesto Mangelaer, los Ingleses Mangrove, y los Franceses Mangle, y Paletunier. No es menos comun en los Cantones pantanosos de la America; y se toma la diversion de subir en las ramas que se estienen sobre el agua, para coger las ostras, que se pegan á ellas en mucho numero. Estas mismas ramas se doblan ácia la tierra, ó ácia el agua, donde facilmente se arraygan, y mezclan con tan poco orden, que se hace imposible distinguirlas del verdadero tronco. Un mismo arbol se estiende de este modo á mucha distancia en las margenes de los rios, ó en la orilla del mar. Todos los Viageros concuerdan en que es un pasatiempo muy gustoso comer las ostras en el mismo parage donde se cogen. Las ramas inferiores sirven para abanzarse á la superficie del agua; las de enmedio ofrecen asientos para descansar, y las de arriba hacen sombra. De ordinario están las ostras tan asidas á las ramas baxas, que sin una hacha, ó qualquiera otro instrumento de hierro, es imposible arrancarlas de ellas. Son aplastadas, grandes como la mano, y de un gusto muy acre; pero parecen buenas en el País, porque no las hay mejores.

En los Viageros se encuentran los nombres de muchas frutas, cuyos arboles no se conocen.

Tal es el Kakaten, que tiene delgado el cutis, y es de un verde obscuro. Es refrigerante; pero tiene algo de agrio, y de silvestre.

El Naniple tiene la forma de la bellota, y está lleno de jugo. Su cascara es amarilla, y muy lisa, y la usan los Negros para encrasar la tierra.

Las Nueces medicales contienen dos, ó tres almendras, que á un mismo tiempo son vomitivas, y purgantes. La dosis es una, ó dos nueces.

Los Nonpetes son del grueso de una bellota, verdes por defuera, y de un gusto delicioso. Se crian en un arbol muy alto, y se tienen por una fruta muy cálida.

La Banale es fruta encarnada, de la forma de un melocoton, tan dulce como la miel.

Las Diabolas parecen á la castaña en la figura, y á la almendra en el gusto.

### S. III.

#### RAICES, Y PLANTAS.

**A**RTHUS, á quien la mayor parte de los Autores que han escrito de la Guineá no han reparado en copiar, observa, que el fruto á que los Negros llaman Banana en Guineá, tiene diferentes nombres en otras partes. En el Brasil se llama Pakona, y el arbol

Pag-

*Historia  
Natural.*

Paghover. Los Malabares le llaman Patan. Bosman lo pone baxo la especie del Pisang, que divide en tres clases: los Backoverts, los Banantes, y los Bananes. Labat dice, que los Españoles le han puesto Plantano; pero segun Moore, no es lo mismo el Plantanero, que el Bananero. El fruto del primero es mucho mas grueso, aunque parecido al del otro, y casi del mismo gusto. Labat observa, que los hay de diferentes formas; que el corto, se llama Higo, y el mas largo, Plantano, ó Banane, porque los hace uno mitino.

Añade, que el Bananero se halla en Asia, en Africa, y en America.

Segun asegura Arthus, está llena la India de este arbol; y no siendo inferior al Coco, es despues de él el mas util, y mejor fruto de aquella grande Region. El País que hay entre Gorea, y el Senegal los produce en mucha abundancia; pero en el Gambia, observa Jobson que no se encuentran sino en la embocadura, aunque son tan gruesos, y buenos como en las Indias Occidentales. Por otra parte, asegura Moore en general, que son muy comunes en el Gambia, como si se hallaran en todos los Países que costean este rio.

Finch pretende, que el Bananero debia ponerse mas bien entre las cañas, que entre los arboles, porque su tronco consiste solo en hojas envueltas una en otra, casi como el tallo de las alcachofas. Arthus es de la misma opinion, aunque usó del nombre de arbusto en lugar del de caña. Para confirmar su dictamen añade, que el Bananero no tiene ramas, y el fruto sale del tallo. Labat dice, que no es facil determinar si debe colocarse en la clase de los arboles, ó las plantas, porque no tiene tronco, ni ramas; y añade, que es muy tierno para reducirlo al numero de los arboles, y muy grueso para mirarlo como planta.

No produciendo el Bananero semilla, se perpetua solo con sus vastagos. En su madurez tiene por lo menos diez, ó doce pies de alto. Atkins le llama planta, y le dá la altura de nuestros cerezos. Labat asegura, que llega á su perfeccion en el espacio de nueve meses, y que entonces es su diametro de diez, ó doce pulgadas. Segun Moore, el tallo tiene seis pies de alto, y las hojas cerca de dos pies de largo. Arthus dice solamente, que crece á la altura de un hombre, y empieza despues á echar hojas, á las que suceden otras nuevas, al paso que las primeras se marchitan, hasta que el fruto llega á madurar. Estas hojas se dividen en dos partes iguales por un lado, ó un ligamento muy recio. Quando el arbol se perfecciona, mudan las hojas de forma; y como ya no pueden servirle de nada, se apartan del tronco, sostenidas de un tallo de una pulgada de diametro, redondo por un lado, y llano por otro, con una raya hueca, que lo hace cóncavo. Este que no tiene menos de un pie de largo, sostiene una hoja larga de siete, ó ocho pies, y de quince, ó diez y ocho pulgadas de diametro. Las fibras que forman la hoja, salen de este

par-