

de Barbula, por la cual se traza el nuevo camino de Valencia. Hacia muchas semanas que habíamos oído hablar de un árbol, cuyo suco es una leche nutritiva y que le llaman el *árbol de la vaca*; asegurósenos que los negros de la hacienda que beben abundantemente de esta leche vegetal, la miran como un alimento saludable. Esta asercion nos pareció tanto mas extraordinaria cuanto que todos los sucos lacticiñosos son ásperos, acres, amargos y mas ó menos venenosos. La experiencia nos ha probado durante nuestra mansion en Barbula que no eran ponderadas las virtudes del *Palo de Vaca*. Este hermoso árbol es del tamaño del *Caimitero* cuyas hojas oblongas terminadas en punta, correaos y alternas, están marcadas de nervosidades laterales, salientes por debajo y paralelas, y tienen hasta 10 pulgadas de largo. No pudimos ver su flor, pero sí su fruta que es carnosa y contiene una y aun dos nueces. Cuando se hacen incisiones en el tronco del árbol de la vaca, dá abundantemente una leche glutinosa. En Caracas llaman los indigenos al árbol que da este nutritivo suco, *árbol de la*

nosa, bastante espesa, desprovista de toda acritud y que exhala un olor de bálsamo muy agradable, y de la cual nos presentaron en frutos del *Tutumó*. Nosotros mismos bebíamos cantidades considerables de ella por las noches antes de acostarnos y por las madrugadas sin haber experimentado ningun efecto nocivo. La viscosidad de esta leche la hace un poco desagradable. Los negros y las gentes libres que trabajan en las plantaciones la beben mojando en ella pan de maiz, y de yuca, el *arepa* y la *casava*.

El árbol extraordinario de que acabamos de hablar, parece propio de la Cordillera del litoral y particularmente desde Barbula hasta la laguna de Maracaybo. Algunos pies de él existen tambien cerca del pueblo de San Mateo, y segun M. Bredemeyer, cuyos viajes han enriquecido tanto los hermosos invernaderos ó estufas de Schombrun y de Viena, en el valle de Caucagua, tres jornadas al este de Caracas. Este naturalista ha encontrado, como nosotros, en la leche vegetal del *Palo de Vaca* un gusto agradable y un olor aromático. En Caucagua llaman los indigenos al árbol que da este nutritivo suco, *árbol de la*

leche, y pretenden conocer en la grosura y color de las hojas los troncos que contienen mas sávia, así como el pastor distingue por señales exteriores una buena vaca lechera. Ningun botánico ha conocido hasta ahora la existencia de este vegetal cuyas partes de la fructificación será facil procurarse.

Sobre el flanco árido de una roca crece este árbol cuyas hojas son secas y correasas; sus gruesas raíces leñosas apenas penetran en la piedra. Durante muchos meses del año ni un solo chaparron riega sus hojas y sus ramas parecen muertas y secas; pero cuando se penetra ó se hace una abertura en el tronco sale de él una leche dulce y nutritiva. Al salir el sol es cuando este manantial vegetal está mas abundante; y entonces es cuando se ve llegar de todas partes á los negros é indigenos provistos con grandes vasijas para recibir la leche que amarillea y se espesa á la superficie. Los unos vacian sus cuencos bajo del mismo árbol y otros los llevan á sus hijos. Parece estarse viendo la familia de un pastor que distribuye la leche de su ganado.

Si el *Palo de Vaca* nos descubre la inmensa

fecundidad y la beneficiencia de la naturaleza bajo la zona tórrida, tambien nos recuerda las numerosas causas que favorecen aquellos hermosos climas al descuido é indolencia del hombre. Mungo Parck nos ha hecho conocer el árbol de la manteca, del bambarra, que M. de Candolle sospecha ser de la familia de los Sapotéos, como nuestro árbol de leche. Los bananeros y saguteros, y los *Mauritia* del Orinoco son árboles de pan como la Rima del mar del Sud. Las frutas de *Crescencia* y del *Lecythis* sirven de vasos; los espantos de palmeras y cortezas de árboles ofrecen gorros y vestidos sin costura. Los nudos, ó mas bien las separaciones interiores del tronco de los bambureros ó bambués, proporcionan escalas y facilitan de mil modos la fabricacion de las sillas, camas y otros muebles que hacen la riqueza del salvaje. En medio de una vegetacion tan abundante y tan variada en sus producciones, es preciso motivos muy poderosos para excitar el hombre al trabajo, para despertarle de su letargo y desenvolver sus facultades intelectuales.

En Barbula que se cultiva el cacaotero y el algodónero, encontramos, lo que es muy raro en

aquel país, dos grandes máquinas con cilindros para separar el algodón de su semilla; la una movida por una rueda hidraulica y otra por un barítel y mulas. El mayordomo de la hacienda que habia construido estas máquinas, era natural de Mérida: conocía el camino que conduce de Nueva Valencia por Guanare y Misagual, á Varinas, y de aquí, por el barranco de los callejones, al Páramo de Mucuchies y á las montañas de Mérida cubiertas de perpetuas nieves. Las nociones que el nos dió sobre el tiempo necesario para ir de Valencia por Varinas á la *Sierra Nevada* y de esta por el puerto de Torunos y el rio Santo Domingo, á San Fernando de Apure, nos fuéron infinitamente preciosas. Nadie puede imaginarse en Europa cuan difícil es adquirir informes exactos en un país en que las comunicaciones son tan poco frecuentes y donde se complacen en disminuir ó exagerar las distancias segun el deseo que se tiene de animar al viagero ó de disuadirle de sus proyectos. Al partir de Caracas habia depositado fondos entre las manos del intendente de la provincia para serme pagados por los oficiales de la tesoreria real en Varinas. Resolví visitar la

extremidad oriental de las cordilleras de la Nueva Granada, y el mismo sitio en que ellas se pierden en los páramos de Timotes y de Niquitao; pero supe en Burbula que está excusion retardaria de treinta y cinco dias nuestra llegada al Orinoco; retraso, que me pareció tanto mas largo, cuanto que se esperaban ver comenzar las primeras aguas mas pronto que de ordinario. Esperabamos examinar despues un gran número de montañas cubiertas de perpétuas nieves en Quito, Perú y Méjico y me pareció tanto mas prudente abandonar el proyecto de visitar las montañas de Mérida cuanto que debiamos perder el verdadero objeto de nuestro viage que era el fijar por observaciones astronómicas, el punto de comunicacion del Orinoco con el Rio Negro y el de las Amazonas. Volvimos por consecuencia desde Barbula á Guacara para despedirnos de la respectable familia del marques de Toro, y pasar aun tres dias mas en las orillas del lago. De Guacara volvimos á Nueva-Valencia, en donde encontramos algunos emigrados franceses, los únicos que habiamos visto durante cinco años en las colonias españolas. A pesar de los vínculos

de sangre que unen las familias reales de Francia y España no era permitido á los sacerdotes franceses refugiarse en esta parte del Nuevo-Mundo en que el hombre encuentra tan facilmente su sustento y su abrigo. Del otro lado del Océano solo los Estados-Unidos del América ofrecian un asilo al desgraciado. Un gobierno que es fuerte porque es libre, y confiado porque es justo, no podia temer acojer á los proscriptos.

Ya hemos procurado mas arriba dar algunas nociones sobre el cultivo del añil, del algodón y del azucar de la provincia de Caracas. Antes de dejar el valle de Aragua y las costas inmediatas, tenemos que hablar de los cacahuales como la fuente principal de la prosperidad de aquellas regiones. La provincia de Caracas ¹ producía, á

¹ La provincia, no la capitania general, excluyendo por consecuencia los cacaoteros de Cumaná de la provincia de Barcelona, de Maracaibo, de Varinas y de la Guayana española. Durante la guerra, en 1800, el precio de la fanega era en la provincia de Caracas de 12 pesos fuertes y de 70 en España. Desde 1781 hasta 1799 se ha visto variar en Cadiz desde 40 á 100 pesos fuertes por fanega. Los gastos de transporte desde la Guaira á Cadiz, en tiempo de paz, á 5

finés del siglo diez y ocho, 150,000 fanegas anuales, de las cuales se consumian 30,000, en la provincia y 100,000, en España. Calculando una fanega de cacao, precio de Cadiz, solamente á 25, pesos fuertes, se halla que el valor total de la exportacion de este género por los seis puertos de la Capitania general de Caracas ¹, asciende á 4,800,000 pesos fuertes. Un objeto tan importante merece ser discutido con cuidado; y yo me lisonjeo, segun el gran número de materiales que he recogido sobre todos los ramos de la agricultura colonial, de poder añadir mucho á lo que M. Depons ha publicado en su estimable obra sobre las provincias de Venezuela.

El árbol que produce el cacao ya no es salvaje en las selvas de Tierra-Firme, al norte del Orinoco; á lo menos nosotros no le hemos empujado. La provincia, no la capitania general, excluyendo por consecuencia los cacaoteros de Cumaná de la provincia de Barcelona, de Maracaibo, de Varinas y de la Guayana española. Durante la guerra, en 1800, el precio de la fanega era en la provincia de Caracas de 12 pesos fuertes y de 70 en España. Desde 1781 hasta 1799 se ha visto variar en Cadiz desde 40 á 100 pesos fuertes por fanega. Los gastos de transporte desde la Guaira á Cadiz, en tiempo de paz, á 5

El árbol que produce el cacao ya no es salvaje en las selvas de Tierra-Firme, al norte del Orinoco; á lo menos nosotros no le hemos empujado. La provincia, no la capitania general, excluyendo por consecuencia los cacaoteros de Cumaná de la provincia de Barcelona, de Maracaibo, de Varinas y de la Guayana española. Durante la guerra, en 1800, el precio de la fanega era en la provincia de Caracas de 12 pesos fuertes y de 70 en España. Desde 1781 hasta 1799 se ha visto variar en Cadiz desde 40 á 100 pesos fuertes por fanega. Los gastos de transporte desde la Guaira á Cadiz, en tiempo de paz, á 5

¹ San Tomás de la Nueva Guayana, ó Angostura, Cumaná, Nueva Barcelona, La Guaira, Puerto Cabello y Maracaibo.

zado á encontrar sino mas allá de las cataratas de Atures y Maipures: es muy abundante principalmente cerca de las márgenes del Ventuari y en el Alto-Orinoco, entre el Pedamo y el Gethette. Está rareza de cacaoteros salvages en la América meridional, al norte del paralelo de 6°, es un fenómeno de la geografía botánica, muy curioso y poco conocido hasta aquí. Parece tanto mas chocante este fenómeno que, segun el producto anual de las cosechas, se ha calculado á mas de 16 millones el número de árboles en plena sazón en los cacahuales de Cumaná, de Nueva-Barcelona, Venezuela, Varinas, y Maracaibo. El cacaotero salvaje es muy ramoso y cubierto de un follage frondoso y sombrío: produce un fruto sumamente pequeño, parecido á la variedad que los antiguos Méjicanos llamaban Tlalcacahuatl. Transplantado á los conucos de los Indios del Casiquiare y del Rio Negro conserva durante muchas generaciones, esta fuerza de la vida vegetal que le hace dar fruto al cuarto año, al paso que en las provincias de Caracas no empiezan las cosechas hasta el sexto, septimo, ú octavo año, porque estas son allí mas tardías en lo in-

terior de las tierras que en las costas y en el valle de Guapo. No hemos encontrado ninguna tribu del Orinoco que prepare una bebida con el grano del cacaotero: los salvajes chupan la pulpa de la vaina y arrojan los granos, que se encuentran á menudo en el mismo sitio en que ellos han vivaqueado. Aunque en la costa se mira el *chorote*, que es una infusion de cacao extremadamente floja, como una medida muy antigua, ningun hecho histórico prueba que los indigenos de Venezuela hayan conocido el chocolate ó alguna otra preparacion del cacao antes de la llegada de los Españoles. Me parece mas probable que las plantaciones de los cacaoteros han sido hechas á imitacion de las de Méjico y Goatemala y que los españoles habitantes de Tierra-Firme han enseñado el cultivo de los cacaoteros resguardándolos en su juventud con las hojas del Erythrina y del Bananero, la fabricacion de las pastillas ó ladrillos del *chocolate* y el uso de la bebida del mismo nombre por sus comunicaciones con Méjico, Goatemala, y Nicaragua, tres países, cuyos habitantes eran de origen tolteca y azteca.

Hasta el siglo 16 diferian mucho los viajeros en el juicio que tenían sobre el chocolate. Benzoni en su estilo franco dice que es mas bien una bebida *da porci*, *che da huomini*. El jesuita Acosta asegura que « los españoles que habitan la América gustan del chocolate hasta el extremo, pero que es preciso estar acostumbrados á esta negra bebida para no tener náuseas al solo ver la espuma que sobrenada como la hez, ó escoria de un licor fermentado. » Anade: « el cacao es una preocupación de los méxicanos, como la coca lo es también de los peruvianos. » Hernan Cortés y su page, ó sea *el gentil-hombre del gran Conquistador*, cuyas memorias ha publicado Ramusio, alaban por el contrario el chocolate no solamente como una bebida agradable, aunque preparada á frio, sino como una substancia

» El padre Gili ha probado muy bien con las dos pasages de Torquemada (*Monarquía indiana*, lib. XIV, cap. 14 y 42) que los Méxicanos hacian la infusion á frio, y que son los Españoles los que ha introducido el uso de preparar el chocolate haciendo hervir el agua con la pasta ó composicion del cacao.

alimenticia: « el que ha tomado ó bebido una jicara, dice el page de Cortés, puede caminar un dia entero sin tomar otro alimento, particularmente en los climas muy cálidos; pues que *el chocolate es frio y refrigerante por su naturaleza.* » No subscribiremos á la última parte de esta asercion; pero bien pronto tendremos ocasion, en nuestra navegacion sobre el Orinoco y en nuestras excursiones hácia la cumbre de las Cordilleras, de celebrar las propiedades saludables del chocolate. Igualmente fácil para transportarse y para emplearse como alimento, contiene en un volumen pequeño partes nutritivas y excitantes. Se ha dicho con razon que en Africa el arroz, la goma y la manteca de *shea* ayudan á los hombres á atravesar los desiertos. En el Nuevo-Mundo el chocolate y la harina de maiz han hecho accesibles las llanuras de los Andes y las vastas forestatas inhabitadas.

La cosecha del cacao es sumamente variable. El árbol vegeta con tal fuerza que salen las flores hasta en las raices leñosas en toda parte en que la tierra las deja á descubierto. Sufre los vientos del nordeste aun cuando estos no hagan

bajar la temperatura mas que algunos grados. Los chaparrones que caen irregularmente despues de la estacion de las lluvias durante los meses de invierno, de diciembre á marzo, son tambien muy nocivos al cacaotero. Sucede muchas veces que en una hora, el propietario de una plantacion de 50,000 pies pierde por mas de cuatro á cinco mil duros de cacao. Una grande humedad no es útil al árbol sino cuando aumenta progresivamente y que durante largo tiempo no es interrumpida. Si en el tiempo de las sequedades las hojas y las tiernas frutas no son mojadas por un fuerte aguacero, se desprende el fruto del tronco. Si la cosecha de cacao es de las mas inciertas, si este ramo de cultivo tiene la desventaja de no hacer gozar al nuevo plantador del fruto de sus trabajos sino despues de ocho ó diez años, y de dar un género de una conservacion muy difícil, no debe tampoco olvidarse que los cacaoteros exigen un número menor de esclavos que la mayor parte de los otros cultivos. Esta consideracion es de una alta importancia en una época en que todos los pueblos de Europa han resuelto noblemente poner fin

al comercio de los negros. Un solo esclavo es suficiente para cultivar 1000 pies, que pueden producir un año con otro doce fanegas de cacao. Las mas hermosas plantaciones de este género se encuentran en la provincia de Caracas á lo largo de la costa, entre Caravallera y la embocadura del rio Tocuyo, en los valles de Cauaguá, Capaya, Curiepe y Guapo; en los de Guapira, entre el cabo Codera y el cabo Unare, cerca de Aroa, Barquesimeto, Guigue y Uritucu. El cacao que se cria en las orillas del Uritucu, á la entrada de los llanos en la jurisdiccion de San Sebastian de los Reyes, está considerado como de primera calidad. En el comercio de Cadiz se da el primer lugar al cacao de Caracas inmediatamente despues del de Socomusco. Su precio es generalmente de 30 á 40 por ciento mas caro que el de Guayaquil.

Hasta mediados del siglo XVII, no han despertado los Holandeses, tranquilos poseedores de la isla de Curaçao, por medio del comercio de con-

¹ Las dos provincias de Caracas y Nueva Barcelona se disputan este terreno extremadamente fértil.

trabando, la industria agrícola de los habitantes de las costas inmediatas, y que el cacao se ha hecho un objeto de exportacion en la provincia de Caracas. Sabemos que está á penas era al principio del siglo XVIII de 30,000 fanegas por año. Desde 1730 á 1748 la compañía envió á España 858,978 fanegas, lo que hace un año con otro 47,700 fanegas. El precio de cada una de estas bajó en 1732 á 45 pesos fuertes, mientras que se habia sostenido antes á 80. En 1763, el cultivo habia aumentado de tal modo que la exportacion se elevaba á 80,659 fanegas¹. Segun los registros de la aduana de la Guayra que poseo, la salida era, sin contar el producto de ilícito comercio.

En 1789, de	103,655 fanegas.
1792	100,592
1794	111,133
1796	75,538
1797	70,832

Segun un escrito de oficio sacado del ministe-

¹ De estas 80,659 fanegas se enviaron 50,319 directamente á España, 16,364 á Vera Cruz, 11,160 para las islas Canarias y 2316 para las Antillas.

rio de hacienda², el producto anual de la cosecha la provincia de Caracas es estimado en 135,000 fanegas de cacao, de las cuales se emplean 33,000 en el consumo interior, 10,000 en otras colonias españolas, 77,000 en las metrópolis, 15,000 en el comercio ilícito con las colonias francesas, holandesas y dinamarquesas. De 1789 á 1793, la importacion del cacao de Caracas en España ha sido un año con otro de 77,719 fanegas, de las que 65,766 han sido consumidas en el país y 11,953 exportadas en Francia, Italia y Alemania³.

² Informe manuscrito del conde de Casa Valencia, consejero de Indias, á Don Pedro Varela, ministro de hacienda, sobre el comercio de Caracas, el 13 de junio de 1797, fol. 46.

³ Segun los registros de los puertos de España, la importacion del cacao de Caracas ha sido en la peninsula

En 1789 de	78,406 fanegas	88 libras.
1790	74,089	3
1791	71,500	43
1792	87,656	34
1793	76,983	4

Un año con otro:

77,719 fanegas.