

HISTORIA NATURAL DE
Saint Domingo

JEAN BARTHELEMY MAXIMILIEN NICOLSON



LA HISTORIA NATURAL
DE SAINT DOMINGUE

(ENSAYO)

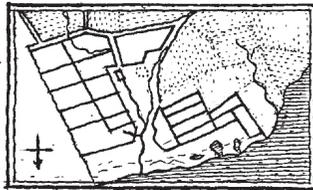


ESSAI

Sur L'HISTOIRE NATURELLE

DE S^T. DOMINGUE

Avec Figures en Taille Douce.



Mailley fils. Sculp.

A PARIS

Reville

Chez Gobreau Libraire Quai des Augustins.

M.DCC.LXXVI

Avec Approbation et Privilège du Roi

PADRE JEAN BARTHELEMY MAXIMILIEN NICOLSON

LA HISTORIA NATURAL
DE SAINT DOMINGUE
(ENSAYO)

Traducción:
OLIVIER BATISTA



COLECCIÓN DE CULTURA DOMINICANA
SEGUNDA ÉPOCA

Santo Domingo, D.N., República Dominicana
2020

CONSEJO DIRECTIVO

Dennis R. Simó Torres - Presidente
Edwin R. Espinal Hernández - Vicepresidente
Bernardo Vega B. - Tesorero
Jaime A. Read Ortega - Secretario
Antonio Morel - Comisario de Cuentas

VOCALES

Frank Moya Pons
Juan Tomás Tavares K.
Bernardo Vega
José Chez Checo
Juan Daniel Balcácer
Mariano Mella
Eugenio Pérez Montás
Juan de la Rosa Santana
Eleanor Grimaldi Silié
María Filomena González
Raymundo González de Peña
José Alfredo Rizek B.

EX PRESIDENTES

Enrique Apolinar Henríquez †
Frank Moya Pons
Juan Tomás Tavares K.
Bernardo Vega
José Chez Checo
Juan Daniel Balcácer
Mariano Mella

La Historia Natural de Saint Domingue

Colección de Cultura Dominicana Segunda Época, Volumen 91

Primera edición de la Sociedad: 2020

ISBN: 978-9945-457-56-8

Tema de la obra: Historia

Arte y diseño de la edición: Zéjel Media Group

Traducción del francés: Olivier Batista

Revisión técnica y corrección de pruebas: William Capellán

Impresión: Editora Búho

Santo Domingo, República Dominicana

SOCIEDAD DOMINICANA DE BIBLIÓFILOS, INC.

La Historia Natural de Saint Domingue es una traducción al español de la obra *Essai Sur L'histoire Naturelle de L'isle de Saint Domingue*, publicada originalmente años después del fallecimiento de su autor el dominico padre Jean Barthelemy Maximilien Nicolson, nombrado como dominico superior en el poblado de Léogâne. Esta obra fue publicada en París por Chez Gobreau Libraire en el año de 1776 como resultado de una estadía de casi cuatro años desde 1769 hasta 1773 en la colonia francesa de Saint Domingue, hoy República de Haití.

Nicolson realizó sus observaciones que posteriormente se convirtieron en este libro, señalando que escribió sin pretensiones: "trabajé para instruirme". La obra fue producto de sus incansables viajes por la geografía de la rica colonia, describiendo particularmente la botánica del territorio.

A petición de la Sociedad Dominicana de Bibliófilos Inc., el Lic. Milcíades Mejía quien fuera director del Jardín Botánico Nacional Dr. Rafael María Moscoso y posteriormente presidente de la Academia de Ciencias de la República Dominicana, escribió el prólogo a la obra, situando la misma en el tiempo y señalando lo importante que han sido los hallazgos del padre Nicolson.

La publicación de La Historia Natural de Saint Domingue ha sido posible gracias a la generosa colaboración del Banco Popular Dominicano a quienes el Consejo de Directores de la Sociedad Dominicana de Bibliófilos, Inc., externa su profundo agradecimiento.

CONTENIDO

ANÁLISIS A LA EDICIÓN EN ESPAÑOL DE <i>LA HISTORIA NATURAL DE LA ISLA DE SAINT DOMINGUE</i> , DE LA AUTORÍA DEL PADRE NICOLSON <i>Milcíades Mejía</i>	13
ADVERTENCIA	25
CAPÍTULO I. Idea general de Saint Domingue	45
CAPÍTULO II. Descripción de la colonia francesa de Saint Domingue.....	85
Capítulo III. Descripción del temblor de tierra de 1770	131
CAPÍTULO IV. Descripción del huracán de 1772.....	135
CAPÍTULO V. El reino vegetal.....	137
CAPÍTULO VI. Moluscos y Anolis	245
CAPÍTULO VII. Vestigios indígenas.....	281



SOLANUM DULCAMARA.

ANÁLISIS A LA EDICIÓN EN ESPAÑOL DE *LA
HISTORIA NATURAL DE LA ISLA DE SAINT DOMINGUE,*
DE LA AUTORÍA DEL PADRE NICOLSON

La Sociedad Dominicana de Bibliófilos, Inc., bajo la dirección de su presidente Dennis Simó, tuvo la iniciativa de reeditar en idioma español el informe elaborado por el Padre Nicolson, publicado en París, Francia, en octubre de 1776, bajo el título *ESSAI sur L'HISTOIRE NATURELLE DE ST. DOMINGUE* (Ensayo sobre la Historia Natural de Santo Domingo), la parte francesa de la Isla Española, con 376 páginas y 10 ilustraciones, autorizado por el Rey Luis XV, cuya publicación se hizo de manera póstuma, a solicitud de su familia.

Este ensayo está escrito en un lenguaje sencillo, sin títulos fastuosos, como lo expresa el autor en su introducción, trae un listado de las abreviaturas de los nombres de las obras consultadas por el autor y un glosario de 190 términos botánicos, zoológicos y de aspectos medicinales. En ella se recogen las experiencias, observaciones y pericias vividas por el Padre Nicolson durante su estadía de cuatro años en Saint Domingue.

El lector, cuando se adentre en la lectura de este libro, podrá imaginarse y conocer la realidad social, económica, política, cultural y natural de la vida y la sociedad de la colonia más rica con que contaba Francia en la región del Caribe en el siglo XVIII. Sobre esto, James G. Leyburn puntualiza, en 1986... *“fue un momento*

en que la producción de azúcar y café aumentó de forma sostenida hasta que la minúscula colonia llegó a figurar entre las regiones más ricas del mundo, cuando las colonias españolas estaban declinando y Saint Domingue las superó a todas juntas”.

Esta publicación se suma a otras tantas que forman parte del loable programa emprendido desde años por la Sociedad Dominicana de Bibliófilos dirigido a rescatar de viejos anaqueles y archivos olvidados escritos de suma importancia. Se trata de un ensayo publicado en idioma francés hace 229 años, traducido al español para ponerlo a disposición de las presentes y futuras generaciones con la esperanza de que en sus páginas encuentren retazos de una historia olvidada que de algún modo da respuesta a cuestiones contemporáneas.

Con la edición de esta obra, la Sociedad Dominicana de Bibliófilos continúa haciendo aportes trascendentes que contribuyen a enriquecer el acervo bibliográfico de la República Dominicana, al tiempo que incrementa el conocimiento acerca de la historia natural, social, económica y cultural de Haití en un período crucial del devenir histórico de la parte oeste de nuestra isla.

SOBRE LA VIDA DEL PADRE NICOLSON

Del Padre Nicolson se conoce muy poco, se sabe que nació en Francia en 1734 y que murió en ese mismo país en 1773. Con su visita se le dio continuación a la tradición de los padres dominicos amantes de la naturaleza. Llegó a Saint Domingue en 1769, nombrado como Dominico Superior en el poblado de Leogane, cargo que desempeñó hasta 1773, año de su partida de Haití.

CONTENIDO DE LA OBRA

La historia natural de la isla de Saint Domingue está dividida en siete capítulos. El primero se titula “Idea general de Saint Domingue”, en el que hace una descripción geográfica de la colonia francesa de Saint Domingue; en el segundo, describe la división territorial y la segmenta en tres regiones: norte, oeste y sur, con

46 parroquias (poblados) en todo el territorio; de estas, 26 bajo la dirección de los dominicos y 21 dirigidas por los capuchinos. En el norte estaban: Ounaminthe, Fort Dauphin, Terre Rouge, Le Trou, La Limonade, Marin o de Saint Louis, La Grand Riviere, Dondon, La Petit Anse, L Acul, Le Limbe, Plaisance, Port Margot, La Borgne, Petit Saint Louis, Port de Paix, Jean Ravel, Mole Saint Nicolas y Gross Morne. En el oeste: Gonaives, Saint Marc, Le Petit Riviere del Artibonite, Notre Dame Verettes, L'Arcahaye, Le Cul de Sac, Le Mirabelais, Port au Prince, Leogane, Grand Goave, Saint Michel, Anse a Veaux, Le Petit Trou y Jeremie o Grand Anse; y en el sur: Tiburon, Les Cotteaux, Torbex, Les Cayes, Ca vaillon, Saint Louis, Aquin, Baynet, Jacmel, Les Cayes des Jacmel.

En cada uno de estos lugares, el autor determina los límites geográficos, la producción agrícola y manufacturera, describe las infraestructuras, ofrece datos de la población blanca, esclava y mulata, la organización social y religiosa, siempre hace mención de las iglesias existentes y sus condiciones, detalla la estructura organizativa de las autoridades con énfasis en la jerarquía; hace aportes de interés sobre la etnobotánica y el uso medicinal de las plantas.

Igualmente, ofrece valiosa información acerca de la calidad de los suelos, describe el clima, el número de haciendas, la cantidad de fincas de caña de azúcar, café, algodón, cacao, índigo, tabaco, entre otras, así como estadísticas de los volúmenes de producción y exportaciones de cada uno de estos rublos.

El tercero lo dedica a describir el sismo que afectó el territorio oeste de la Isla, en 1770, describe los graves daños ocasionados a todas las edificaciones de piedra y mampostería; según su apreciación, fue el más funesto y desolador para los habitantes de esta parte de la isla.

En el cuarto narra de manera cruda y detallada los daños a la agricultura, los efectos demoledores sobre la vegetación, las crecidas insospechadas de ríos y cañadas ocasionadas por el gran huracán ocurrido el 4 de agosto de 1772, que afectó seriamente a la colonia, dos años después del terremoto antes señalado.

El quinto, lo dedica al reino vegetal, es la parte más voluminosa de su reporte; en él cita unas 400 especies de plantas y un listado de 582 nombres vernáculos de plantas dentro del que se incluyen

las cultivadas, árboles, arbustos, hierbas, lianas, bromelias y helechos, entre otras. Esta información representa un valioso aporte al conocimiento de la historia natural de nuestra isla. Finalmente, en el sexto trata sobre el reino animal y el séptimo está dedicado a lo que él llamó los monumentos de la antigüedad.

La obra contiene un listado ordenado cronológicamente de los gobernadores que había tenido la colonia desde 1653 hasta 1774. En su trabajo expresa su percepción del comportamiento hipócrita de los haitianos y la crudeza del régimen esclavista impuesto en la colonia. Hace una descripción aterradora de la esclavitud, narra la barbarie y la crueldad con que los amos y dueños de las haciendas trataban a sus esclavos y de una manera casi novelesca, relata las respuestas de los esclavos, la valentía y resignación al momento del suicidio. Algo que lacera el alma del lector de este pasaje de su reporte.

Escuetamente, sobre los habitantes de la parte española dice que ... *“a pesar de tener tierras fértiles, lo poco producido les es suficiente para llevar una vida ociosa y vagabunda, representando una carga financiera para los españoles, resaltando la pobreza y el escaso desarrollo de esta parte de la isla”*.

En las 27 parroquias presentes en las regiones oeste y sur de la parte francesa reporta la existencia de 388 ingenios azucareros, 1,006 plantaciones de café, 544 manufacturas de índigo (añil), 400 de algodón y 50 de cacao, no ofrece detalles de la extensión territorial ocupada por cada una de ellas. Desde el punto de vista demográfico, presenta cifras de manera detallada del número de blancos, libertos negros y mulatos, así como la cantidad de esclavos en cada una de las comunidades de las referidas regiones. En las estadísticas que ofrece de la población, producción, infraestructuras y demás aspectos, el Padre Nicolson solo incluye datos de las zonas sur y oeste; no explica las razones por las cuales no incluyó cifras de la parte norte, una región con poblados de mucha importancia, y cuando se refería a esta, citaba siempre como fuente el Diario Saint Domingue del año 1776.

Otro valor de esta crónica es el cálculo actualizado de la población de la parte sur y oeste, estimado en unos 202,730 habitantes, de los cuales 191,000 eran esclavos y 11,730 hombres libres. Si sumamos las 195,000 personas, entre blancos, libertos y esclavos

reportados para la parte norte por L. E. Moerau de Saint Mery, para el 1790, entonces, según los cálculos de Nicolson, la colonia tendría 397,730 habitantes en ese momento; 121,270 personas menos que los reportados en el libro *Descripción de la Parte Francesa de la Isla*, publicado en 1797, que estimó la población de Saint Domingue en 519,000 habitantes, de los cuales 452,000 eran esclavos.

SOBRE EL CLIMA

Este tema resulta de interés por la actualidad y pertinencia que tiene en nuestra isla; lo describe con ciertos detalles, ofrece datos de temperatura, de las lluvias, su comportamiento y el patrón de los Vientos Alisios. Relata las quejas manifestadas por los agricultores por la falta de lluvias y en este aspecto, se hace la pregunta: ¿acaso no provendrán estas sequías de los desmontes que se efectúan desde hace años en las montañas para proveer los cultivos? Y a seguidas afirma: *“hubiese sido preferible al menos no deforestar las cumbres en las cuales vienen a aglomerarse las nubes para formarse y transformarse en lluvias, como observamos todos los días”*.

AGRICULTURA

La colonia de Saint Domingue era eminentemente agrícola; el Padre Nicolson también le prestó mucha atención a este renglón; anotó que de los 14 emplazamientos e instituciones que existían para la época, dos cámaras eran para atender exclusivamente a la agricultura. Era relevante que, en cada jurisdicción, tenían asignado un equipo de agrimensores para la medición de los terrenos. Dice que el primer cultivo fue el tabaco y que fue abandonado por los bajos precios que se les pagaban a los productores. Con relación al cacao, informa que este cultivo fue prácticamente abandonado desde el 1715 por los efectos de un fuerte huracán que ocurrió ese año y que afectó severamente a estas plantaciones.

También, ofrece cifras de los volúmenes de las exportaciones de azúcar, café, cacao, índigo (añil), algodón y el número de navíos que anualmente salían de la colonia cargados de productos hacia

Francia. Hace mención de otros cultivos para consumo de la población blanca y esclava, como: batatas, maíz, repollo, buen pan, millo, alcachofa, guisantes, habas y otras legumbres y hasta uva moscatel.

Explica con lujo de detalles el proceso de elaboración del azúcar, cómo se extraía el índigo, la manera de establecer las plantaciones de café, el despulpe, secado, venta y precios, lo mismo para el algodón; en este cultivo hace valiosas observaciones sobre las plagas que lo atacan y describe dos especies de escarabajos conocidos como diablo y diablito.

No pasa por alto la manera de cultivo utilizada por los esclavos en los linderos de los cañaverales, que sembraban batatas, guisantes (quizás guandul), una modalidad que todavía usan los braceros haitianos y los dominicanos que laboran en los ingenios azucareros de la República Dominicana.

Para las zonas áridas recomendaba hacer plantaciones del nopal (cactácea) con la finalidad de industrializar la cochinilla para producir tintura roja; también el cultivo de la mora para obtener la seda, el olivo, canela, pimienta, nuez moscada, azafrán, todas con la finalidad de sustituir importaciones. Varias de estas recomendaciones las tomó del reporte que había hecho el padre Juan Bautista Labat a Saint Domingue a finales de 1700, publicado en París en 1722, bajo el título *Nuevos viajes a las islas del Caribe*.

Desde el punto de vista de la etnobotánica, ofrece la interesante información que nos pone en contexto desde cuando se está elaborando el mabí de cacheo, extraído de la fermentación del tejido esponjoso del tronco de los ejemplares jóvenes de la palma cacheo, *Pseudophoenix vinífera*, bebida de uso popular que todavía se oferta en la región sur de nuestro país. Esta es una práctica que ha colocado en peligro de extinción esta hermosa y singular palmera, exclusiva de nuestra isla y casi exterminada del lado haitiano. Es oportuno señalar que esta es la palmera que exhibe el escudo de la bandera haitiana.

También, reporta la extracción de fibras de cabuya (sisal) para cordelería y ofrece las fechas de introducción de algunas especies como la guama, el café y el bambú.

Me resulta un poco extraño que en la obra el padre Nicolson no hiciera alusión al corte y comercio de madera; en Jeremie,

menciona a la caoba y el mamey, en Cul de Sac le informaron de la existencia de buena madera para la carpintería. Es de suponer que, en esa etapa de florecimiento económico de la colonia francesa y la expansión de los poblados, se requeriría gran volumen de madera preciosa para la explotación, la construcción de las mansiones y mobiliarios de los blancos y en las factorías, entre otras. A nuestro entender, esta fue una actividad que debió haber tenido alguna visibilidad.

PAISAJISMO

Un detalle que a este autor no le pasa desapercibido y que resulta de interés para los paisajistas y arquitectos que se interesan sobre la historia de la jardinería en nuestro país, es que en Puerto Príncipe en el 1750, año de su fundación, ya sus calles estaban ornamentadas con árboles en ambos lados, lo mismo que en el poblado de Leogane; la Plaza de Armas estaba también adornada con tres hileras de olmo de América, una especie de árbol que el Padre Nicolson no incluye en su listado bajo este nombre. A nuestro modo de ver, este fino detalle es un reflejo del innegable desarrollo alcanzado por la sociedad francesa de esa época, puesto de manifiesto en su rica colonia del Caribe.

Otro hallazgo relevante que hizo fue reportar la presencia del cocodrilo americano en la desembocadura del Río Artibonito y en el Estanque (Lago) Miragoane; con esta información, 37 años más tarde, el afamado biólogo y naturalista Joseph Cuvier, lo da a conocer como especie nueva para la Ciencia con el nombre técnico, *Crocodylus acutus*, usando como tipo, ejemplares recolectados en el Artibonito, en la localización que había sido ya reportada por Nicolson.

LOS ABORÍGENES

El capítulo VII lo dedica a lo que él llamó “Monumentos de la antigüedad”, en pocas páginas se adentra a describir algunos aspectos de los aborígenes, dice que se limitaron a construir

sus bohíos, canoas, instrumentos de pesca, algunas vestimentas de algodón, así como envases de madera y arcilla, acotando que todo fue aniquilado con ellos. Dice estar convencido de que, reagrupando los fragmentos de sus obras, se descubriría que su unidad constituyó un sólido y durable edificio. En su estadía recolectó fetiches, fragmentos de alfarería y vasijas, objetos que describe de manera detallada, los ilustra en unas láminas y menciona los lugares en que fueron encontrados.

Indica que en Grand Goave, le aseguraron que todavía quedaban algunos aborígenes internados en esas montañas y él reporta haber visto en la apartada comarca Jeremie, situada en el extremo suroeste de la colonia francesa... *“personas mal vestidas, tiznadas de un polvo rojizo, quizás proveniente de algún árbol, se parecían indios caribes salvajes”*.

EPIDEMIAS DE FIEBRE AMARILLA

No pasa por alto el brote de fiebres mortíferas que afectó a los habitantes de Saint Michel, cerca del Lago Miragoane, en 1772; relata que en seis meses fallecieron cuatro curas que se sucedieron. Los nativos tenían la creencia de que esas fiebres se originaban de la neblina que emergía del lago, sin darse cuenta de que a lo mejor era el mosquito transmisor que se reproducía en ese cuerpo de agua.

VALORACIÓN DE SU LABOR RELATIVA A LA BOTÁNICA

La obra del padre Nicolson ha sido citada por varios botánicos y naturalistas que han realizado investigaciones sobre distintos aspectos de la parte haitiana de la isla. Sin embargo, partiendo del hecho de que Nicolson no hiciera recolecciones botánicas ni conformara su herbario, como lo hicieron la mayoría de los naturalistas que visitaron a Haití, que depositaron sus muestras botánicas en distintos museos y jardines botánicos, las que hoy son fuentes permanentes de consultas, por esta razón algunos botánicos asignan una baja valoración a esta obra.

A continuación, transcribo lo escrito por algunos de ellos. El afamado botánico alemán Ignatius Urban, quien escribió nueve tomos sobre la flora del Caribe, bajo el título *Symbolae Antillanae*, en el tomo I, págs. 116-117, escribe lo siguiente: “En su ensayo “*sur l’histoire naturelle de l’isle de Saint-Domingue*”, Père NICOLSON dio una lista de las 400 plantas que observó, ordenadas según sus nombres vulgares, la mayoría con descripciones detalladas de su ocurrencia, uso y propiedades medicinales. De las plantas mostradas, encontré una como la *Lagetta lintearia* rara en la isla, otra como la *Omphalea commutata* no encontrada de nuevo en los últimos tiempos. Como el autor no dejó ningún herbario y las plantas no pueden ser reconocidas según las descripciones, sus observaciones son para la ciencia sin uso”.

El Dr. Rafael Ma. Moscoso, reconocido botánico dominicano, en su *Catologus Florae Domingensis*, publicado en 1943, al parecer hace acopio de algunos de los conceptos expresados por Urban y escribió: “En 1778 publicó en París el Padre Nicolson una obra titulada *Essai sur l’histoire naturelle de l’isle de St. Domingue*. En este ensayo se hacía una relación compendiada del gobierno, comercio, industrias y estadísticas general de la Isla y se describían unas 400 plantas, dando a conocer sus nombres vernaculares, usos económicos, medicinales”, etc. Agrega “Muchas de las plantas del Padre Nicolson no han podido ser identificadas, lo que ha hecho desmerecer su trabajo, que actualmente sólo tiene un valor bibliográfico. Entre las plantas reconocidas en el libro de Nicolson figuran la dagailla (*Lagetta lintearia*), muy rara, una especie de avellano criollo (*Omphalea commutata*) ya desaparecida o muy rara, el palo de sable o lengua de buey de los haitianos (*Claviija domingensis*); la *Theophrasta jusiei* (coquito)”, etc. Nótese que el Dr. Moscoso da como fecha de publicación 1778, en vez de 1776.

El Dr. Carlos E. Chardon, en el tomo I de su libro *Los naturalistas en la América Latina* cuando escribe acerca de la presencia en Haití y el trabajo del padre Nicolson, en las páginas 172-173 lo hace con más amplitud y aunque comparte los juicios emitidos por el Dr. Urban sobre el aspecto botánico, hace una valoración más justiciera sobre los demás temas tratados en esta obra. Chardón escribe lo siguiente: “En el 1776 el Padre Nicolson publicó en París una obra titulada *Essai sur l’histoire Naturelle de St. Domingue*, en la que hay una relación política y comercial de la parte francesa de la Isla y un glosario de

términos sobre historia natural. Aunque para algunos este libro sólo tiene valor bibliográfico, hemos encontrado varios asuntos de interés”.

Prosigue: “En cuanto a la flora, se describen unas 400 especies de plantas, con sus usos y nombres vernáculos. La mayor parte de las descripciones son pobres y para mayor claridad van acompañadas de cuatro láminas, en la última de las cuales puede apreciarse “la guama” o *Inga vera* Willd”. La descripción (p. 201) de la caña de azúcar es interesante por tratarse de la antigua variedad “criolla” traída por Colón a la Española en el segundo viaje, desaparecida ya, a pesar de que sirvió de base para la industria azucarera de América por más de trescientos años”.

Añade que, en cuanto a la Zoología, “Nicolson da preferencia a los moluscos y en la lámina 5 figuran varias especies, bastante bien dibujadas. Menciona algunas madréporas, corales, crustáceos y otros animales inferiores. Dedicó también algunas páginas a los insectos y la ilustración del “cocuyo” (*Pyrophorus luminosus* Illiger) es perfecta. Hay también una ilustración de una especie de *Lachnosterna*, que no hemos podido identificar”. Termina sus notas diciendo que: “Muy poco sabemos de la vida de Nicolson; tan solo que fue un dominico que residió por cuatro años en la isla y que su libro fue publicado por orden de Luis XV, Rey de Francia”.

También el Dr. Thomas A. Zanoni, reconocido taxónomo y pasado director del Departamento de Botánica del Jardín Botánico Nacional, en la serie de artículos titulada Bibliografía de la Flora y de la Vegetación de la Isla Española, publicada en la revista científica *Moscosoa*, en el vol. 3, 1984, pp. 1-61, dice: “Nicolson, 1776. *Essai sur l’histoire naturelle de St. Domingue*. París: Gobreau. incluye la información acerca del gobierno, el comercio, la iglesia, la industria, las plantas y los animales. Con un catálogo (pp. 130-314) de las plantas con nombres comunes”.

El Dr. José de Js. Jiménez Almonte, destacado médico y botánico, en su obra *Colectores de Plantas de la Hispaniola*, UCMM, 1985 hace referencia de la estadía de casi cuatro años del Padre Nicolson en Haití y dice: “...realizó observaciones sobre los productos, comercio, administración, población, industria, zoología (con preferencia sobre los moluscos), fetiches y utensilios de los aborígenes, etc.”.

Expresa “Con todos estos datos publicó por orden del Rey de Francia, Luis LV, una obra titulada *Essai sur l’histoire naturelle de l’isle de St. Domingue. Avec des figures en tailles-douce*, París, 1776. En

la parte botánica de esta obra que consta de 374 páginas con 10 dibujos el autor da una lista de 400 plantas observadas por él con sus nombres vulgares, descripciones de acuerdo con sus nombres linneanos (aunque a veces no exactos según el Prof. Urban), usos prácticos y propiedades medicinales. Además, describe la primera caña de azúcar traída por Colón a la isla.

Termina sus apuntes afirmando: “Sin embargo, de los dibujos de esta obra apenas han podido distinguirse claramente las especies, *Lagetta linteraria* e *Inga vera*. Luego insiste: “De sus plantas no existe herbario conocido. Estas plantas se perdieron o no fueron conservadas”.

James E. McClellan III, en su obra “Colonialism and Science; Saint Domingue in the Old Regime”, publicado en 1992 por The Johns Hopkins University Press, Baltimore and London, en la página 114 dice: “La tradición de los Padres Naturalistas continuó en Saint Domingue con el Dominico J.B.M Nicolson (1734-1773). Sirvió como Dominico Superior en Leogane desde 1769 hasta su muerte ocurrida en 1773. Bajo el reinado de Luis XV, la familia de Nicolson publicó su manuscrito de manera póstuma en 1776 titulado *Essai sur l’histoire Naturelle de St. Domingue*, con 376 páginas y 10 ilustraciones.

Agrega que: “El mayor volumen del trabajo de Nicolson lo dedicó a la botánica; se quejaba del bajo nivel y calidad de los primeros investigadores botánicos; se lamentaba de que en la colonia no sabían los nombres de la mayoría de las plantas. Nicolson hace un limitado estudio acerca de la fauna de Saint Domingue y concluye con un capítulo sobre la investigación de los extintos *Arawakos*”.

En las obras de Urban, MacClellan III y en la Enciclopedia de Lamarck, se encuentran varias citas acerca de Nicolson relativas a algunas de las plantas citadas en su obra.

Un aspecto de mucho valor de esta obra es que en los datos que Nicolson ofrece se refleja el uso irracional y desmedido que en la colonia francesa se hizo de los recursos naturales y da la pauta para comprender la situación ambiental actual. Si se toma en consideración el número de ingenios y la alta producción de azúcar, las grandes extensiones de terrenos dedicadas a los cultivos de café, cacao, añil y algodón, actividades que suponen la eliminación de los bosques, tanto en las llanuras como en las montañas, el alto volumen de leña utilizado para la elaboración del azúcar y demás usos domésticos, la construcción de los emplazamientos

industriales, las mansiones y sus mobiliarios, de ellas podemos inferir las causas del grado de deforestación que hoy acusa el territorio haitiano, estimándose en un 2% la cobertura vegetal, así como la crisis medio ambiental que padece la otrora rica y próspera colonia de Saint Domingue.

Como se podrá notar, esta obra trata diversos aspectos de la colonia francesa de Saint Domingue en el siglo XVIII, como son la producción agrícola y manufacturera, el comercio local e internacional, modo de producción basado en la esclavitud, estilo de vida de los esclavos y sus amos, las costumbres, el uso del agua y el viento para mover maquinarias, datos sobre el clima, demográficos, la ocurrencia de fenómenos naturales extremos, como huracanes y terremotos, entre otros temas, hacen de esta publicación un medio de consulta de gran valor que la Sociedad Dominicana de Bibliófilos, Inc. pone a disposición de historiadores, economistas, sociólogos, botánicos, zoólogos, arqueólogos, naturalistas, investigadores y público en general.

Finalmente expreso mi agradecimiento por la gentileza y confianza depositada en mi persona por el Lic. Dennis Simó al escogermé para escribir estas páginas a modo de análisis de esta versión en español de la obra del padre Nicolson, un gesto que apreciaré por siempre; igual al Dr. Thomas A. Zanoni, destacado botánico norteamericano, por facilitarme algunas fuentes de consultas y a la Ing. Lourdes Tapia Benoit por sus atinadas sugerencias.

LIC. MILCÍADES MEJÍA

Santo Domingo, Rep. Dominicana
Septiembre, 2019.

ADVERTENCIA

Yo sobrestimaría sobremanera mis fuerzas si intentara abarcar demasiados aspectos de la historia natural de Saint Domingue. Una estadía de cerca de cuatro años en esta isla afortunada me permitió realizar con holgura, observaciones efectuadas al azar o de manera más bien circunstancial. Estas observaciones emanaron del placer ingente que procura el conocimiento.

Las personas que pudieron nutrirse de mis conocimientos desde mi llegada a Francia, me aconsejaron someterlos al juicio público, es decir, publicar mis observaciones con el fin de enriquecer el acervo de saberes para el conocimiento de una isla muy frecuentada pero poco conocida.

Yo hubiera podido darle una amplitud más marcada a la obra, recurriendo a autores publicados, a fin de llenar algunas lagunas en la descripción de la naturaleza de la isla. Mas como la mayoría de las obras no poseen la deseada verosimilitud con relación a lo que yo pude observar, pensé en los equívocos que podía suscitar la inclusión de los señalamientos de estas obras.

En este orden de ideas es preferible dejar baches, para que en un futuro manos más hábiles puedan completarlos con conocimientos renovados.

La historia natural será tanto más apremiante en cuanto el hombre penetre en el gran libro de la naturaleza. Podríamos así prescindir sin ambages de esas obras voluminosas, engalanadas

de títulos fastuosos, que pretenden albergar todos los conocimientos. Los verdaderos descubrimientos harían empalidecer los errores de esas obras, y se encaminarían de manera más accesible hacia el sendero de la verdad empírica, de manera menos dispendiosa, si se divulgaran observaciones rigurosas y no publicaciones de meros compiladores.

Al albur de mi experiencia he podido moldear algunas ideas sobre los habitantes de Saint Domingue; los describí tales como son, o al menos tales como los percibí. No se me pueden imputar faltas o yerros de percepción si las descripciones de los habitantes son poco halagadoras, si hablo de los vicios que los caracterizan, como por ejemplo la hipocresía. Son consideraciones generales que suponen evidentemente excepciones.

En esta breve obra no encontrarán esa pureza del lenguaje tan solicitada, ni corrección de estilo. Encontrará el lector oraciones sesgadas, sin los florilegios que procuran el matiz en la expresión de lo descrito, o en las reflexiones agudas pero elaboradas con cierta prontitud.

Escribí sin pretensiones, trabajé para instruirme. Intenté darles visos de exactitud a mis descripciones. No prometo más nada.

EXPLICACIÓN DE LAS ABREVIATURAS

Acos. Acosta, Tratado de drogas Orientales.

Bar. Pierrre Barrere, Ensayo sobre Historia natural de la Francia equinoccial.

Boerh. Boerchavave, Index horti lugd. Bat.

Bont. Bontius, Historia natural de las indias orientales.

Breyn. Breynus (Jacobo), Centuria, Prodromus.

Brown. Brown, La historia civil y natural de Jamaica.

Car., En lengua Caribe.

C.B., Caspar Bauhin, Pinax y theatrum Botanicum.

Caesalp. Caesalpinus de plantis.

Class. Clase en la cual la planta se encuentra clasificada, según Tournefort Linneo.

Clus. Clusius. Rariorum plantarum historia & exoticarum libri decem.

- Dalec. Dallechamps, *Historia generalis plantarum*.
Delp. Poupée de Portes, *Tratado de plantas utilizadas en Saint Domingue*.
Fam. Familia en la cual el señor Adanson clasifica la planta.
Herm. Hermann, *Catalogus horti Lugdum Batav*.
Hern. Hernandez, *Historia Naturalis Mexicana*.
Hort. Mal. *Hortus Malabaricus*.
Houst. Houston, *Nova Genera*.
Jacq. Jacquin, *Enumeratio Plantarum Americanarum*.
J.B. Jean Bauhin, *Historia plantarum Universalis*.
Joust. Jouston *Notitia regnis vegetabilis*.
Linn. Linnaeus, *Systema naturae, Species plantarum, & c.*
Lob. Lobelius, *Historia slirpium*.
Mareg. Marecgravius, *Historia naturalis Brasiliae*.
Mem. Acad. Memoria de la Academia de Ciencias de París.
Merian. Meriana, *Plantae Surinamenses*.
Obs. Observación sobre las plantas.
Ord. Orden, Método, para clasificar las plantas.
Oviedo, *Hist. gene. Indiarum*.
Park. Parkinson, *Theatrum Botanicum*.
Pis. Pison. *Historia naturalis Brasiliae*.
Pluk. Pluknetius, *Phytographia Almagesium*.
Pl. P. Plumier, *Minime, Descripción de las plantas de América*.
Prosper Alp, *Prosper alpinus, De plantis aegypti*.
Rumph. Rumphius, *Herbarium Amboinicum*.
Scalig. Scaliger, *Historia Plantarum, Theophrasti*.
Sec. Section, division de las plantas.
Sloa. Sloane *Viaje a Jamaica*.
Tabern. Tabernaemontanus, *Historia plantarum*.
Tonnesf. Tonnefort, *Elementos de Botánica*.
Us. Uso que se hace de las plantas.
Virt. Virtudes o propiedades de las plantas.

EXPLICACIONES DE ALGUNAS EXPRESIONES TÉCNICAS O EN USO EN LA ISLA

Agujón aculeus. Punta frágil no como la espina, sino más bien saliente de la cáscara. Retirando esta todos los agujones se deprenen con ella. Los agujones picantes de la zarza y los del rosal pertenecen a esta especie.

Ala, Ala. Se trata de un apéndice membranoso que bordea las semillas. Sirve para que estas cuenten con una superficie más ancha y se espongan al aire, que las dispersa a todos lados durante su madurez. En este sentido se dice que una semilla es alada, semen alatum pinnatum.

Algarroba, Axilla. Fruto seco que viene envuelto en una vaina, separada en el interior en dos partes, en las cuales están alineadas las semillas.

Axila. Es el ángulo que forma la parte inferior de la hoja con el tallo que la sostiene.

Anómalas. Se denominan así las plantas cuyas flores son irregulares. Conforman la tercera o undécima clase de Tournefort (nombre de la planta descubierta por el eminente botánico Joseph Pitton de Tournefort, 1656-1708), como tales son la Belsamina, la Reseda y la Capuchina.

Anodinos. Remedios susceptibles de calmar y reducir los dolores.

Antena, Antena. Se denominan así los pequeños cuernos móviles que varios insectos como las mariposas llevan sobre su cabeza. Se sirven de esas antenas para examinar su entorno, e impedir así colisiones con él.

Antiepiléptico. Se emplea en enfermos que padecen convulsiones y epilepsias, provenientes estas dolencias del mal estado de los fluidos y los sólidos del cuerpo.

Antiescorbúticos. Remedios contra el escorbuto. Se subministran para corregir los fluidos y atenuar la parte más delicada de la sangre, para despertar también los elementos extremos que la endurecen. Además, edulcora y suaviza las linfas acres sanguíneas.

Antivenérea. Remedios empleados contra esta enfermedad vergonzante, que ya no sonroja a nadie, llamada venérea y que proviene frecuentemente del comercio impuro de los cuerpos. Las plantas antivenéreas son ineficaces cuando el virus se ha incrustado en la sangre y el mal se ha enraizado desde mucho tiempo en el cuerpo. En este caso es imprescindible recurrir al mercurio.

Antivermes o vermífugos. Remedios que calientan las lombrices que se refugian ordinariamente en el esófago, el estómago y los intestinos.

Árbol, Arbor. Es una planta leñosa que posee un solo y único tronco, dividido en la parte posterior en varias ramas de cierto grosor. El roble y el nogal son ejemplos ilustrativos.

Arbusto, frutex, frutescens. Es una planta sólida que posee varios tallos que nacen en la raíz.

Artículo. Articulación. Nodus, Articulus. Término de anatomía con el que se denomina la parte de una planta que está compuesta de piezas que aparecen juntas, una tras otra. Se dice del saúco por ejemplo que sus tallos están articulados, cauce nodoso, articulado.

Adormecedores. Remedios que provocan sueño, calman las irritaciones y los dolores. Se les denomina también narcóticos, anodinos, somníferos.

Astringente. Remedios que se emplean para detener las excreciones contra natura y excreciones naturales en abundancia. Como, por ejemplo, las hemorragias, las reglas descontroladas, los vómitos, las disenterías y los sudores muy abundantes. Les da más movilidad a los sólidos del cuerpo, y más consistencia a los líquidos.

Base. Bacca. Es el lugar de nacimiento de las hojas.

Baya. Es un tipo de fruto que contiene varias semillas encerradas en la pulpa: algunas veces la baya está aislada. Otras veces la encontramos agrupada en racimos. Ejemplos: tomates, uvas.

Béquico. Remedio que calma la tos; facilita las secreciones que dan materia a los escupitajos.

Bivalvos, bivalva. Se nombra así a los moluscos que poseen dos caparazones. Los holandeses los denominan dobletes.

Boucaner. Este nombre se utiliza en las islas del Caribe para designar la carne o los pescados que hacen secar o cocer sobre el humo de un fuego. Se utiliza también impropiaemente para nombrar todo lo que se pone sobre el fuego.

Buccino. Del latín Buccinum. Caracol provisto de una sola valva con forma de trompeta y cuyo vientre es algo grueso. Tiene la boca ancha, más bien alargada, y provisto de pocos dientes.

Bulba. Raíz bulbosa.

Baya. Es un tipo de fruto que contiene varias semillas encerradas en la pulpa: algunas veces la baya está aislada. Otras veces la encontramos agrupada en racimos. Ejemplos: tomates, uvas.

Cáliz. Es el revestimiento exterior de la flor.

Cames, chamae. Son caracoles bivalvos cuyos dos caparazones están a la misma altura, con la boca abierta, muy abierta.

Capas corticales. Se denomina así al tercer envoltorio de la corteza que cubre la cepa del árbol.

Cápsula. Capsula. Una fruta que consiste en una sola cavidad, a veces de una sola pieza, a veces de varias.

Carminativos. Remedio empleado para expulsar los gases contenidos en el estómago y los intestinos. Esos gases prueban que la digestión se efectúa irregularmente.

Calloso. Soboles. Se designan así las pequeñas bulbos de la parte lateral de la bulba principal cuando produce su tallo y se ha secado.

Celadón. Se designa así un color verde mezclado con blanco. Esa palabra es sinónima de verdoso.

Cefálicos. Remedios utilizados contra las enfermedades de la cabeza. Convienen cuando se trata de darles más fluidez a los sólidos y líquidos de esta parte importante del cuerpo. Las plantas cefálicas poseen casi todas un olor fuerte y aromático. Abundan en compuestos espirituosos y volátiles. Calientan mucho.

Cimarrón. Se designa así en las islas a las plantas y animales salvajes, así como a los esclavos fugitivos.

Colcha. Ver pelambre.

Corteza. Se denomina de esa manera el revestimiento exterior de las plantas. Está compuesta de tres capas: la epidermis, el revestimiento celular, y las capas corticales.

Corteza mediana revestimiento celular. Es la segunda parte de la corteza.

Clavícula. Es la parte piramidal de un caparazón o concha que adopta forma de espiral. Se le llama con frecuencia cabeza de caparazón.

Crisálidas. Con esta palabra se designa una oruga envuelta en una membrana dura y espesa. Esperan así su última y más brillante metamorfosis; pasan de un estado de somnolencia a ser mariposa.

Coleóptero. Ver Escarabajo.

Columela. Es el eje interior de una concha, desde arriba hacia abajo. Es alrededor de ese eje que se forma la espiral por ejemplo de un caracol. Solo muestra la boca.

Corazón. Concha cordis. Concha bivalva de forma redonda, con cierta altura, sin orejas, que representa la verdadera forma de un corazón.

Concha anatifera (sic. lat.). Es una concha multivalva, plana, triangular y compuesta de cinco piezas unidas a un pedículo.

Caracol. Vocablo en uso cuando se habla de un pez con sus escamas y también para referirse a una concha o molusco sin escamas. Se denominan caracoles vivos aquellos moluscos de concha que encontramos en la superficie de la tierra en estado natural y caracoles muertos los que encontramos petrificados, que también se les llama fósiles.

Coselete. Es la parte protectora del insecto que se encuentra en la espalda, entre el cuello y donde nacen las alas. En esta parte forma una especie de coraza.

Cordiales. Cardiaca medicamenta. Son remedios que despiertan la oscilación de los sólidos y reaniman la circulación, dándole fluidez a la sangre.

Corneta, volutae. Es un caracol univalvo cuya base siempre aparece alargada, la cúspide elevada, con frecuencia aplastada; la extremidad inferior es puntiaguda y de forma piramidal.

Corola. Corolla. Es la parte más radiante de la flor por los diversos colores que la ornan.

Corona. Cubre el extremo superior de la semilla; está cubierta por filamentos curvos. Se denomina también corona una especie de ombligo que se encuentra en el extremo superior de algunos frutos, como es el caso de la pera.

Crustáceos. Crustacea animalia. Con esta palabra nos referimos a la mayor parte de los animales cubiertos de una coraza dura en sí misma pero blanda en comparación con las escamas de los testáceos. Los cangrejos y los langostinos forman parte del grupo de los crustáceos.

Cotiledones. Forman la parte principal de la semilla. Hay plantas que poseen solo un cotiledón; la mayoría de las plantas poseen dos y son llamadas dicotiledóneas. Los dos se unen uno al otro en la base de una superficie plana.

Diaforéticos. Remedios empleados para reducir la transpiración insensible, es decir que no se puede evidenciar.

Diuréticos. Remedios que provocan secreción de orina. Se clasifican en dos tipos: los diuréticos calientes que aumentan el movimiento de los fluidos y de los sólidos, y diuréticos fríos que tienden más a disminuir el movimiento.

Retoños. Son vástagos enraizados que nacen de las articulaciones que encontramos en las raíces de varias plantas, como las de las fresas o la mala yerba. Las raíces de esas plantas son llamadas estoloníferas.

Élitros. Son una suerte de pequeños estuches escamosos que protegen las alas de los insectos coleópteros.

Elíxir alexitérico. Son los remedios que empleados interiormente despiertan las fuerzas desfallecientes, reaniman la circulación de la sangre, potencian la circulación de los órganos sólidos, atenuando los fluidos. Las plantas que poseen esas virtudes exhalan un olor fuerte y penetrante. Son asociadas a sustancias purgativas

y contrarrestan los efectos de las mordidas venenosas que son coagulantes por sus efectos incisivos.

Embrión. Es el rudimento del fruto joven aún; tiene función de matriz y contiene semillas.

Eméticos. Remedios para facilitar la evacuación, principalmente por la boca, de materias contenidas en el estómago. Se denominan también vomitivos.

Emenagogos, o histéricos. Remedios compuestos de yerbas para provocar las reglas, corrigiendo la viscosidad y la espesura de la sangre, despejando las obstrucciones y los impedimentos de la matriz. Despiertan asimismo las oscilaciones de las zonas fibrosas.

Emoliente. Remedio que, aplicado en el exterior, relaja el tejido fibroso de las partes del cuerpo concernidas, y en particular de la piel afectada. Suaviza la piel a través de la conformación de un mucílago que sirve de loción.

Envoltura celular. Envelope celluloire. Corteza media. Es la segunda parte de la corteza.

Epidermis Es el revestimiento más exterior de la planta. Es de fácil reconocimiento pues tiende a separarse fácilmente de las ramas verdes como una membrana delgada. Se localiza en todas las partes de la planta, incluyendo las hojas, las flores y los frutos.

Erizo. Concha multiválvulas de forma redonda u ovalada. Está provisto de púas.

Escarabajo o coleóptero. Se entiende por ese vocablo a todos los insectos cuyas alas membranosas están encerradas en una especie de estuche escamoso, sólido.

Escudo. Componente triangular que recuerda un escudo emblemático y que se encuentra en el exterior del corcelete, entre los élitros de los insectos coleópteros.

Espirales. Son los contornos o circunvoluciones que forman las volutas de los caracoles.

Espiga. Apica. Es un cúmulo de flores emplazadas sobre un pedículo particular y dispuesta sobre un eje común, como en el trigo, la remolacha o el maíz.

Estilo. Es un tejido cilíndrico que forma parte del pistilo. Está sobre el ovario con el cual comunica, y termina con el estigma. Se le compara a la vagina. Un mismo estilo termina a veces con varios estigmas.

Estigmas. Es la parte en la que termina el pistilo. A veces presenta una forma redondeada, otra vez alargada. El estigma se asemeja a la vulva.

Espina. Es un cuerpo afilado y que puede punzar; sale del centro del tallo, penetrando por la corteza cuya materia sirve de envoltorio. La espina puede encontrarse en una diversidad de frutos, como el naranjo y el limón.

Estambre. Son los órganos florales masculinos, portadores de pequeños sacos polínicos. Están estrechamente ajustados a la corola. A veces aparecen sobre el cáliz e incluso sobre el pistilo. Sobre el estambre se puede observar el filamento y la artera. Ver esas palabras.

Estípulas. Son pequeños apéndices ensartados a los pecíolos. La composición es más o menos semejante a la de las partes de la hoja.

Estomacales. Remedios que fortifican y favorecen la digestión despertando la oscilación de los sólidos.

Estrías. Son rayas o grabados en relieve que sirven de revestimiento al caracol.

Febrífugos. Remedios contra la fiebre. Calientan el estómago y despiertan el apetito; precipitan la circulación de los líquidos del cuerpo. La fiebre aumenta las pulsaciones, se acompaña de calor corporal, y perturba sensiblemente las funciones internas del cuerpo.

Fetiché. Figura de piedra o de madera, esculpida toscamente, adorada por los indígenas como falsas divinidades. No es ilícito pensar que hicieran ese culto como un acto para divertirse. Tal vez esas figuras que para nosotros representan ídolos para ellos no eran más que jeroglíficos.

Filamento. Pequeño cuerpo cilíndrico, delgado, más o menos largo que forma parte de los estambres.

Flores amentáceas. Flores en forma de pequeñas mazorcas e inflourescentes, es decir dispuestas en la extremidad del tallo, del cual penden.

Flores apétalas. Flores que carecen de corolas y de cáliz, y que no poseen pétalos.

Flores con forma de campana o campaniformes. La corola es monopétala y el limbo aparece ensanchado como las campanas. El sabio y botánico Tournefort clasificó ese tipo de flores en la primera serie.

Flores en corimbo. Flores que aparecen en racimos y cuyos pedúnculos no parten del mismo eje, sino más bien de diversas alturas, como los rosales o los claveles.

Flores completas. Poseen todos los elementos que componen una flor y que nos hace reconocerlas como tales.

Flores compuestas. Son aquellas que están reunidas juntas sobre un punto de apoyo llamado receptáculo.

Flores en cruz o cruciformes. Están todas compuestas de cuatro pétalos dispuestos en cruz. Constituyen la quinta clase de la tipología establecida por el botánico Tournefort.

Flores compuestas de florecitas. Son flores que a su vez están compuestas de pequeñas flores planas como las hojas, a excepción de aquellas que están en la parte inferior, apostadas en un embrión de granos.

Flores en embudos. La corola es monopétala y poseen un cercano parecido con el embudo. El melón y el malvavisco son ejemplos ilustrativos. Este tipo ocupa la segunda clase propuesta por Tournefort.

Flores de estambres. Se recuerda que el estambre es la parte masculina de una flor terminada por la antera. Son pistilos sin pétalos como la acedera. Forman parte de la décimo quinta clase de Tournefort.

Flores sueltas. Son aquellas que están provistas de un pistilo sin estambre.

Flores labiadas. Se dice de una corola labiada, es decir dividida en dos partes o labios, la superior formada de dos pétalos y el inferior de tres.

Flores en pico o labiati. Son pequeños tubos terminados delante por una especie de máscara con boca saliente, parecidas a las figuras grotescas o de monstruos que los pintores y escultores representan en sus ornamentaciones. La Salvia es un ejemplo. Estas flores pertenecen a la cuarta clase de Tournefort.

Flores hermafroditas. Poseen al mismo tiempo estambre y pistilo.

Flores incompletas. Son aquellas que carecen de algunos de los componentes que acostumbramos a reconocer en la planta.

Flores leguminosas. Poseen una semejanza con una mariposa cuyas alas son extensas. Poseen cuatro pétalos, el superior es el más ancho; se le denomina el escudo. El inferior es hueco, se le denomina carena. Los que figuran en los lados se denominan alas. El cáliz de esas flores posee una forma de corneta en cuyo fondo nace y crece el pistilo en una especie de estuche flanqueado de estambres. El guisante es un ejemplo. Esta flor pertenece a la décima clase propuesta por Tournefort.

Flores liliáceas. Se denominan de esa manera aquellas flores cortadas en tres o seis piezas. Su pistilo y el cáliz están conformados por un fruto divididos en tres recámaras. El jacinto, el tulipán y la cebolla pertenecen a la novena clase de Tournefort.

Flores masculinas. Son aquellas que poseen estambres sin pistilos.

Flores aclaveladas. Son aquellas cuyos pétalos están dispuestos en círculo, estrechos en sus bases, más anchos en su parte posterior. Evidentemente el clavel es su manifestación más conocida. Tournefort las clasifica en la octava clase.

Flores en parasol. Sus pedúnculos son de talla desigual y parten todos del mismo centro y en la parte superior conforman una especie de parasol. Ejemplos de esas flores son las que acompañan al perejil, la zanahoria, el perifollo. Torneforf las clasifica en la séptima clase.

Flores radiadas. Son ramas cuyas partes o flores están situadas en torno a un eje o disco. La margarita y la corola solar pertenecen a este tipo de flores, clasificadas por Tournefort en la décimo cuarta clase.

Flores en forma de rosa. Compuestas de varios pétalos dispuestos en círculos sobre un centro común, como podemos constatarlo con la rosa. La amapola y el ranúnculo poseen flores en rosa.

Flores sésiles. Son flores que crecen directamente en las plantas sin que medie un pedúnculo.

Foliolos. Cada una de las piezas que se encuentran separadas como consecuencia de la división del limbo de la hoja.

Fósiles. Se denomina con este vocablo las producciones del reino vegetal y animal resultantes de los hallazgos en las entrañas de la tierra, ya sea en estado primitivo ya sea en estado más o menos alterado.

Chitón. Conocido también como cucaracha de mar. Concha multivalva compuesta de ocho lados separados que se aferran a la roca como una lapa.

Glándula del mar. Es una concha marina multivalva de la forma de una glándula, compuesta de doce láminas con la boca encogida o a veces ensanchada. Se aferra a las rocas, sobre los caracoles o las plantas marinas.

Garras. Son simples filamentos verticales y cortos parecidos a pequeñas raíces peludas que se adhieren a todos los cuerpos que encuentran. Amarran a las plantas de las cuales provienen. Las lianas llamadas también trepadoras están sobrecargadas de garras.

Hepáticos. Remedios para desobstruir el hígado, el bazo y restablecer la circulación.

Histéricos. Ver Emenagogos.

Hojas alternas. Hojas que nacen a uno y otro lado del tallo, alternadas, de manera que la hoja de un lado es seguida del otro lado por otra en un espacio disparejo, escalonado.

Hojas caulinares. Se denominan así las hojas que nacen en la parte inferior de los tallos, es decir en la base.

Hojas compuestas. Son formadas por diminutas hojuelas denominadas foliolos, dispuestas de dos en dos en cada lado.

Hojas conjugadas u opuestas. Es una disposición de las hojas que se encuentran frente a frente, las unas con relación a las otras.

Hojas dentelladas. Son hojas que poseen forma de dientes en sus bordes, como una sierra.

Hojas florales. Acompañan las flores.

Hojas lacinadas. Que presentan foliolos, es decir hojas pequeñas e irregulares y cuyos bordes parecen tallados componiéndose de varias tiras.

Hojas de manos abiertas en abanico. Son aquellas que presentan varios foliolos redondos y lacinados.

Hojas perfoliadas. Hojas particulares, pues el tallo las atraviesa por el medio.

Hojas radicales. Son aquellas hojas que nacen directamente del cuello de la raíz. Ej. el acanto.

Hojas sésiles. Nacen directamente sobre el tallo o sobre las ramas sin pasar por el pistilo.

Hojas simples. Tipo de hoja que se caracteriza por la presencia de una sola y única lámina, espaciada y que no se divide en foliolos. Ej. El mango y la guayaba.

Hojas umbilicadas. Son hojas de formas redondas sostenidas en su base por un pistilo, que pertenece a la parte central de la hoja.

Hojas vaginadas. Le procuran una especie de envoltorio vegetal al tallo donde crecen las hojas.

Láminas. Son la parte superior de los pétalos próximas a los bordes.

Lapas. Es un caracol univalvo, convexo que aparece siempre pegado a un cuerpo duro como las rocas marinas.

Liber. Ver capas corticales.

Limbo. Es la parte superior de una corola monopétala.

Loma. En Saint Domingue se nombra con ese vocablo tierras elevadas como montañas, pero en fin de cuentas de relativa elevación y prolongada extensión.

Madrépora. Es el nombre que se le da a la sustancia calcárea que encontramos en el fondo del mar formando corales; es el producto de las emanaciones que salen de los pólipos. La madrepora está compuesta de cavidades separadas por tabiques de formas estrelladas.

Mango de cuchillo o Solen. Es un caracol bivalvo cuyo cuerpo es largo, abierto en dos extremidades a veces aparece derecho y otras veces arqueado.

Marchitadas. (Plantas) Son aquellas plantas cuyo revestimiento celular no aparece coloreado. Este estado se produce cuando se encuentra bajo sombra, en un lugar húmedo.

Masticatorios. Remedios que provocan una secreción abundante de saliva.

Monopétalas. Se denomina así a las flores que están dotadas de una sola pieza. Ejemplo, el melón.

Multivalvos. Son caracoles compuestos de varias piezas.

Murex. Es un tipo de caracol univalva provisto de puntos, tubérculos, bocas dentadas y oblongas.

Nacarado. Es un caracol cuyo interior es plateado y brillante como el nácar.

Nautilo. Es un caracol univalvo de forma semicircular semejante a embarcaciones.

Nectarios. Son glándulas que en las flores contienen una sustancia azucarada llamada néctar. Aparecen con pequeñas escamas adheridas a la parte inferior de los pétalos en los ranúnculos; forman una corneta en las flores capuchinas o taco de reina. En otras flores son simples o delgados filamentos. También hallamos flores en las cuales los nectarios son una especie de pelusa. Sus formas varían según las flores.

Nervaduras. Es el conjunto de nervios visible en los lados de las hojas de las plantas; parten de la base o zona principal y desembocan en los bordes.

Odontálgicos. Remedios empleados contra el dolor de diente.

Otálgicos. Remedios empleados en las enfermedades de los oídos.

Opérculo. Cobertura de la cual se sirven los peces para defender las entradas cerca de las agallas.

Oreja de Mar. Concha univalva, lisa, parecida a la oreja de un hombre, pero cuya apertura es más espaciosa.

Oftálmicos: Remedios empleados contra las enfermedades de los ojos.

Ombigo. Hoyos en el medio de la base de un caracol al lado de la boca. Funge de centro caracol.

Panícula. Es un conjunto de espigas de flores superpuestas sobre un mismo pedículo, y soportado por un mismo eje, el cual presenta una forma vertical como las lilas.

Papirácea. Se denomina así una concha extremadamente delgada. La palabra Papirácea proviene de papiro y es relativa al papel, de donde proviene el nombre de la concha por la fineza de sus partes.

Parénquima. Tejido vegetal de células esféricas o pulpa en los frutos con semillas, como el melocotón.

Pecíolos. Es un cuerpo frágil más o menos largo que sostiene las hojas y las une a su base. Presenta ordinariamente el mismo color de las hojas, salvo en escasas excepciones.

Pedículo. Es un pequeño soporte que sostiene las flores.

Penacho, Papus. Especie de corona parecida a un pincel compuesto de flecos derechos y en ramas. Se encuentra sobre la semilla de varias plantas, cuando estas se desprenden por la madurez de la placenta que las sostienen. El más mínimo viento es suficiente para dispersarlas a lo lejos.

Pelos o pelusas. Son pequeños tejidos delgados más cortos que los agujijones y cubren los tallos herbáceos y muchas de las hojas.

Perianto. Parte floral constituida por la corola y el cáliz que se encuentra en la mayoría de las plantas. Está a veces compuesto de una sola pieza y con frecuencia aparece recostado en el borde. Es monofila cuando está constituido de una pieza y polofila cuando posee varias.

Pericarpo. Es la denominación genérica de una parte de los frutos que producen las plantas; rodean a las semillas y las protegen.

Pestaña. Es la parte inferior de las hojas que conforman una flor polipétalos, donde aparecen uno pelos rígidos.

Pétalo. Se nombra con ese vocablo a las piezas que componen la corola de las flores.

Pezón. Es la excrescencia que se encuentra sobre el cuerpo de una fruta o de los animales.

Pistilo. Es el órgano femenino de las flores. En términos generales consta de tres partes. El embrión, el estilo y el estigma.

Placenta. Es un tejido sobre el cual se instalan ciertas simientes con el fin de alimentarla.

Plántula. Es un hilillo pequeño que se sostiene de la raíz de las semillas y luego va a refugiarse en los cotiledones.

Políperos. Masa de naturaleza calcárea, ramificada, producida por los pólipos. Viven en el fondo de las aguas y engendran los corales, las coralinas y las madreporas. Existen políperos en los mares, así como en el agua dulce.

Polvo fecundador o polen. Se encuentra en la parte del estambre de las flores en forma de pequeño bolsillo, denominado antera. Es la materia que fecunda la simiente.

Porcelana. Molusco univalvo de concha blanca y brillante. Está provisto de una boca oblonga con dientes.

Púrpura. Molusco o caracol univalvo de boca unida y casi redonda, provisto de un cuerpo cargado de caparazón con puntas. De su concha puede emanar un tinte del mismo nombre.

Raíces articuladas. Son aquellas que están separadas en nudos y a la vez enlazadas.

Raíces bulbosas. La bulba de esta raíz está compuesta de raicillas fasciculadas de color blanquecino que sobresalen del tallo. La cebolla ejemplifica bien este tipo de raíz.

Raíces fibrosas. Están compuestas de fibras emplazadas en línea recta y forman un verdadero bosquecillo cubierto de corteza. No difieren en casi nada del tronco.

Raíces pivotantes. Penetran el suelo de manera perpendicular.

Raíces trazadoras. Se nombran así las raíces que se extienden horizontalmente.

Raíces tuberosas. Poseen una forma fasciculada y tras la acumulación de sustancias de reserva como agua, se ensanchan. El nabo, la papa y el jengibre son ejemplos de ese tipo de raíces.

Radícula. Es un pequeño punto saliente alargado que se encuentra en la semilla, a veces en el medio, otras veces en el extremo.

Ramillas. Son las últimas divisiones de las ramas; en ellas la mayor parte de las hojas están atadas.

Refrescante. Remedios empleados para disminuir la temperatura del cuerpo, la cual proviene de las oscilaciones muy vivas y frecuentes de los sólidos. Asimismo, toda sustancia que relaja y ablanda los sólidos puede calificarse de refrescante.

Receptáculo. Es el punto de apoyo sobre el cual las flores compuestas se despliegan en varios grupos.

Revestimiento celular. Corteza media. Es la segunda capa de la corteza.

Sabana. Palabra española muy empleada en las islas con la cual se designan las praderas y los lugares incultos donde pacen los animales.

Savia. Fluido acuoso que llena los vasos linfáticos de todos los vegetales.

Sudoríficos. Remedios que provocan sudor.

Soportes. Son los cuerpos alargados y delgados, emplazados sobre los tallos y las ramas tales como las pelusas, las espinas y los aguijones.

Tallo o tronco. Es la parte media de las plantas. Nace de las raíces y produce ramos cuando va dividiéndose.

Tallos fistulosos. Poseen hueco en su interior como el de las cañas.

Tallos sarmentosos. Son tallos flexibles que suelen desarrollarse como rastreros, serpenteando en el espacio que ocupa. La zarza es un ejemplo de ello.

Testáceos. Es el nombre genérico que se le da a los animales que poseen y viven en conchas duras. Ellos mismos las elaboran durante su crecimiento.

Tórax. Es la parte del insecto correspondiente al pecho de los animales. Separa el vientre del cuello.

Tona galea. Es un molusco marino de gran tamaño. Presenta una concha ventruda univalva, ensanchada en el medio, cuya apertura es ancha.

Tubo polínico. Parte inferior de la corola monopétala. Emite el polen que cae en el estigma.

Univalva. Nombre dado a los caracoles compuestos de una sola pieza.

Vaina. Es un revestimiento vegetal que se abre en dos válvulas y contiene frutos secos en granos. La vainita y la vainilla son ejemplos de esos frutos.

Vena. Son pequeños hilos más o menos separados los unos de los otros, más pequeños que las nervaduras. Están explayados en diferentes sentidos sobre la superficie de las hojas.

Vieiras. Familia de moluscos bivalvos como las almejas, de valvas cerradas por todos lados que pueden abrirse. Están provistas de dos orejas y a veces de una.

Volutas. Es el contorno de las espirales que están alrededor de los caracoles; disminuyen cuando se acercan al centro.

Vomitivos. Ver eméticos.

Vulnerarios. Remedios que se utilizan como cicatrizantes, que curan llagas y alergias. Existen vulnerarios de diversas especies.

Los *vulnerarios madurativos* que procuran una gran supuración, es decir que hacen salir el pus. *Vulnerarios detersorios* anodinos. Calman las oscilaciones de los vasos sanguíneos, dan más consistencia al pus, corrigiendo su acritud. Estos vulnerarios limpian y purifican. Los detersorios resolutivos despiertan las oscilaciones de los vasos y atenúan los humores. Los *vulnerarios encarnativos* favorecen la encarnación de la piel y la carne.

Zonas. Son bandas o círculos que podemos observar en la corona del caracol. Algunas veces aparecen niveladas, otras veces sobresalen o están gravadas.

CAPÍTULO PRIMERO

IDEA GENERAL DE SAINT DOMINGUE

ARTÍCULO I. SITUACIÓN DE SAINT DOMINGUE

La isla de Saint Domingue según todos los geógrafos es después de Cuba la más vasta de las islas de las Antillas, en América. Cuando Cristóbal Colón la descubrió en 1492, los habitantes la nombraban Ayti o Haití, es decir tierra montañosa. Luego, cuando los españoles tomaron posesión, la nombraron la Española; pero el nombre que se impuso y expandió fue el de la capital de la parte española, Saint Domingue (Santo Domingo), adoptado en Francia para designar la parte occidental.

Esta isla está situada en el mar del norte, en la entrada del golfo de México. Se le atribuye 400 leguas a la redonda, sin contar los contornos de las ensenadas formadas en los más diversos lugares. Posee de largo, es decir de Este a Oeste, unas 180 leguas. En su parte más ancha es decir de Norte a Sur Saint Domingue posee apenas unas 60 leguas, en su parte más estrecha que separa Jacmel de Leogane median 12 leguas.

Se extiende desde los 17 grados de latitud septentrional hasta 20. Su longitud no ha sido claramente establecida. El señor Pingré de la Academia de Ciencias de París, en un viaje efectuado a América por orden del Rey, emplaza la latitud de Cabo haitiano a 19 grados, 46 minutos y 40 segundos, y su longitud por 74 grados, 38 minutos, estableciendo las longitudes al oeste del meridiano de París.

ARTÍCULO II. PRODUCCIÓN DE LA ISLA DE SAINT DOMINGUE

Los franceses poseen actualmente apenas una tercera parte de la isla; la porción del territorio que ocupan se extiende desde el río Masacre, situado desde el Norte hasta el río de Neyba situado al Sur. Los españoles poseen las dos terceras partes restantes.

Quando nos emplazamos en el lindero que separa las dos naciones y observamos el septentrión, a la izquierda vemos la parte francesa, y la parte española, a la derecha. Esta pródiga tierra de la parte este, es más una carga financiera para los españoles que una fuente de riquezas explotadas. El gobernador, el clero, las tropas le cuestan anualmente a la nación de 1,200 a 1,500 libras, sin que los españoles puedan extraer los más mínimos frutos de aquellas tierras fértiles. Las actividades económicas de sus habitantes se limitan a la crianza de ganado, cuya producción es vendida a los franceses. Lo producido por ellos en materia de carnes y vegetales se efectúa sin rigor ni miramientos, ni mayores esfuerzos; lo poco producido les es suficiente para llevar una vida ociosa y vagabunda.

En cambio, la parte francesa está bien cultivada: el azúcar, el índigo, el café, el algodón, enriquecen de manera exponencial a los agricultores; el terreno, las tierras pese a estar separados por montañas altas, es excelente. Las viñas producen dos o tres veces al año, excelentes uvas moscatel. También se produce repollo, guisantes, habas, maíz, alcachofas, espárragos, mijo y una ingente cantidad de otras legumbres que se producen a maravillas. Los frutos que crecen en Francia no pueden producirse por razones climáticas, pero esta carencia es compensada con creces por las legumbres y leguminosas citadas. Aunque no posean siempre altos niveles de calidad, los productos poseen indiscutibles méritos para el consumo.

ARTÍCULO III. COMERCIO DE LOS FRANCESES EN SAINT DOMINGUE

Los artículos cosechados y recolectados por los franceses en sus haciendas proporcionan cada año copiosos cargamentos de mercancías, enviados anualmente en 400 navíos mercantes, que

parten de Francia y sus puertos, son cargados en Saint Domingue y regresan cargados de ingentes riquezas. El autor de *Historia filosófica y política* puntualiza que durante el año 1767 “salieron de la colonia 72,718,781 libras (referencia de peso carga) de azúcar bruto; 51,562,013 lb. de azúcar blanco, 1,769,562 lib. de añil, 150,000 lb. de cacao, 12,197,977 lb. de café, 2,965,920 lb. de algodón, 4,108 barricas de tafía, 21,104 barricas de sirope.

Tal es el volumen, agrega el autor, de producciones registradas en la aduana en 1767 y exportadas en 347 navíos llegados de Francia.

Los cargamentos de mercancías efectuados de manera velada, el excedente de peso declarado, el pago por los negros introducidos de manera fraudulenta agrega un 25%, que se sumaría a la enumeración conocida”. Es indispensable adicionar la producción consumida en el país y los azúcares vendidos por los habitantes por dinero en efectivo a las embarcaciones inglesas, a los que se les hace entrega de sirope de azúcar bruto cuya exportación es lícita. Desde esa época las cosechas de los colonos han crecido sustancialmente, y en el caso del café se ha triplicado. Podemos corroborar que el volumen actual de la producción general de la colonia aumenta cada vez más todos los años. Basta ver las cifras. 92,000,000 de azúcar bruto, 60,000,000 lib. de azúcar blanca, 2,000,000 de índigo, 200,000 libras de cacao, 48,000,000 de café, 18,000,000 libras de sirope en forma pura y no transformado en tafía.

Los navíos que el comercio francés despacha del continente traen consigo cuantiosas mercancías, como vino, harinas, aguariente, telas, ropas, todos los comestibles que pueden exportarse, y para suplir y favorecer la frivolidad francesa, productos suntuarios de la más diversa índole.

La abundancia de mercancías que circula en Saint Domingue induce de tal manera una baja de los precios, que a fin de cuentas los comerciantes terminan vendiendo por debajo del costo de producción y transporte.

La embarcación el *Salvador de Saint Malo* trajo por ejemplo consigo en 1764, 100 cajas de jabón vendido a precios más bajos que en su lugar de producción, Marsella. No obstante, este aspecto del precio de ventas debe su existencia a una coyuntura singular sin mucha duración.

Al regreso de la paz el comercio francés expidió hacia Saint Domingue una profusa cantidad de navíos que se tradujo en abundancia y su corolario, una consecuente baja de los precios que la rivalidad de los capitanes no hizo más que exacerbar. Comúnmente las mercancías se venden a un precio de 30% superior al precio de costo y a veces no tienen precio establecido. Sin embargo, en la realidad sobrevienen otros factores que hacen fluctuar sus precios. El precio depende, a fin de cuentas, de la rareza o de la abundancia de los artículos ofrecidos, de óptima o mala calidad.

ARTÍCULO IV. GOBIERNO CIVIL DE LA PARTE FRANCESA

4.1- El Gobernador

El gobernador es el que rige el destino de la colonia y representa a su muy cristiana majestad. Su comisión es por tres años; la corte de Versailles interrumpe, abrevia o prolonga su duración según lo exijan los sabios principios. La máxima autoridad en Saint Domingue posee el título de *Gobernador General de las islas francesas de América bajo el viento*. Es la más alta autoridad en los consejos superiores cuando juzga indispensable asistir a sus sesiones. Su potestad se extiende sobre los gobernadores particulares, sobre los lugartenientes del rey, sobre los comandantes distritales y sobre todos los oficiales militares. Los habitantes, sin excepción, deben actuar en conformidad con lo que el gobernador prescribe concerniente a la obediencia y fidelidad a su majestad, a quien deben el honor de estar sujetos.

LISTA CRONOLÓGICA DE GOBERNADORES DE SAINT DOMINGUE

- 1653. M. de Fontenay.
- 1659. M. Deschamps.
- 1665. M. d'Ogeron.
- 1675. M. de Pouancey.
- 1683. M. de Cuffy.
- 1691. M. du Gaffe.

- 1703. M. Auger.
- 1707. M. le Comte de Choifeul-Beaupré.
- 1714. M. le Comte de Blenac.
- 1716. M. le Marquis de Chateau-Morand.
- 1719. M. le Marquis de Sorel.
- 1725. M. le Chevalier de Rochalard.
- 1730. M. le Marquis de Vienne.
- 1733. M. le Marquis de Fayet.
- 1743. M. le Marquis deLarnage.
- 1748. M. le Chevalier de Conflans.
- 1752. M. le Comte du Bois de la Mothe.
- 1755. M. le Marquis de Vaudreuil.
- 1757. M. Bart.
- 1761. M. de Bory.
- 1762. M. le Vicomte de Belzunc.
- 1764. M. le Comte d'Eftaing.
- 1766. M. le Prince de Rohan.
- 1770. M. le Comte de Nolivos.
- 1772. M. le Chevalier de Valliere.
- 1775. M. le Comte d'Ennery.

Los primeros gobernadores lo fueron de la isla de la Tortuga y de Saint Domingue: M. le Comte de Blenac fue el primer Gobernador general de las islas bajo el viento de América; hasta el 1707, los gobernadores fueron Intendentes al mismo tiempo; para el 1704, M. Deflandes, Comisario-Ordenador, desempeñó esas funciones.

4.2 El Intendente

El Intendente es el jefe de la Justicia, el Primer Presidente de los Consejos Superiores, el delegado a las Cortes de Versalles para la captación y administración de los recursos que se colecten a nombre del Rey. A él le responden la justicia, los hospitales, las iglesias, los sacerdotes y todos los edificios destinados al servicio público, que no pueden ser construidos ni reparados sin su consentimiento.

LISTA CRONOLÓGICA DE LOS INTENDENTES

- 1707. M. Mithon
- 1722. M. Montholon
- 1730. M. Duclos
- 1736. M. de la Chapelle
- 1739. M. Maillart
- 1752. M. de la Porte-La-Lanne
- 1758. M. Lambert
- 1759. M. de Clugny
- 1764. M. Magon
- 1766. M. de Bongars
- 1771. M. Vincent de Montarcher
- 1774. M. de Vaivres

4.3. *La Composición de la justicia*

Existen en las colonias francesas dos niveles de jurisdicción, de una parte, los puestos ordinarios con el almirantazgo, representados por dos oficiales de justicia, y los consejos superiores donde son juzgados en última instancia los casos apelados por los primeros, tanto en lo que atañe a la esfera civil como a la criminal. Se compone de nueve jurisdicciones geográficas: tres en la parte norte, cuatro en el oeste, dos en el sur. Existen dos Consejos superiores, de los cuales uno se ubica en Cabo Francés, el otro oficia en Puerto Príncipe. Estaban conformados por habitantes acomodados, ilustrados e íntegros que se desplazaban a esas dos ciudades para servir gratuitamente a sus conciudadanos.

Su majestad remunera actualmente a cada consejero titular con la suma de 12,000 libras (moneda insular) equivalente a 800 tournois, moneda continental.

El consejo supremo de Cabo Francés realiza sus audiencias desde el miércoles de la semana acordada, hasta el martes de la semana siguiente. Las interrumpe para reanudar los trabajos el miércoles de la tercera semana del mismo mes; continúa con ese ritmo laboral hasta el periodo de vacaciones, que incluye quince días de Semana Santa y en verano desde el 22 de julio al 22 de agosto.

Cada día se realizan dos audiencias, la primera se inicia a las ocho de la mañana y concluye a las nueve, y la segunda abre sus labores a las nueve y media y termina al mediodía.

Durante las primeras se tratan los asuntos formales y de menor importancia. En la segunda sesión se juzgan los asuntos criminales y relacionados. Las sentencias solo pueden ser dictadas tanto en materia civil como criminal, en presencia de siete jueces.

El Consejo Superior de Puerto Príncipe celebraba sus audiencias tres días a la semana; a saber, jueves, viernes y sábado, y el lunes, martes y miércoles de la semana siguiente; cesaba por ocho días y reiniciaba las audiencias el jueves de la tercera semana. Cada día había dos roles: el primero, a las ocho de la mañana hasta las nueve y media. Se trataba de causas sumarias y de las que demandaban celeridad; la segunda audiencia iniciaba a las diez y concluía a las once y media. En ella se juzgaban los asuntos criminales y las denuncias. Los arrestos no se podían ejecutar, tanto en materia criminal como en lo civil, si no contaban con la presencia de al menos siete jueces. Por edicto del mes de marzo de 1788, Su Majestad otorgó el grado de nobleza a aquellos que por más de veinte años hubiesen ejercido el oficio de Consejeros Titulares o de Procuradores Generales de los Consejos; no se podía tener acceso a dichos cargos con una edad menor de 27 años. Para tales fines, el interesado debe ser abogado y miembro del Colegio de Abogados durante cuatro años, o miembro del Parlamento de París, o de las cortes reales dependientes de dicho Parlamento.

Los procuradores fueron designados en la colonia el 14 de julio de 1738, en virtud de una ordenanza real dirigida a los consejos y las jurisdicciones. En periodos anteriores, el alguacil efectuaba todo el trabajo. Los consejeros, los abogados, y el resto del personal de justicia estaban exentos del servicio militar. Debían penetrar al Consejo en atuendo negro, sin la indumentaria del palacio.

4.4. Los otros oficiales civiles

La parte francesa dispone de catorce emplazamientos institucionales de estado mayor, dos cámaras de agricultura, creadas por decisión del Consejo de Estado del Rey, el 28 de marzo de

1763, dos compañías de gendarmería, establecidas el 20 de enero de 1733 por los señores Fayet y Duclos, varias comisarías o escribanos de la marina, tesoreros de la marina, jefes recaudadores de derechos municipales, de multas, siniestros y concesión. Recaudadores generales y particulares del señor Almirante; tesoreros generales de la colonia, tesoreros de los inválidos, de curadores de sucesión vacante y de guardias que custodian los polvorines.

4.5. *Las milicias*

Es sabido que los fundamentos de la colonia francesa fueron erigidos por una tropa de aventureros, cuyo lugar de elección y encuentro fue la isla de la Tortuga, separada de Saint Domingue por un brazo de mar de dos leguas de ancho. Algunos se armaron para hostigar los pabellones españoles; fueron denominados filibusteros. Otros conocidos con el nombre de bucaneros perseguían animales de cuerno que los españoles transportaron a Saint Domingue, donde se reprodujeron prodigiosamente; estos filibusteros vendían las pieles a los holandeses; a cambio de esa mercancía les procuraban aguardiente y armas, así como los enseres y utensilios que necesitaban. Se nutrían de los animales atrapados. Ahumaban la carne para que esta no se corrompiese.

Un caballero d'Anjou nombrado Bertrand d'Ogeron, que había ganado la confianza y estima de estos hombres, por su intrepidez y liberalidades, pudo con esfuerzo civilizar a algunos espíritus feroces que vivían en total independencia, sin atenerse a reglas de convivencia. Convirtió al trabajo a bandidos inspirados tan solo por el afán de pillar. Obtuvo indiscutibles éxitos pedagógicos; la cantidad de cultivadores se acrecentó en consecuencia. Esos conquistadores y sus primeros descendientes se vanagloriaban de defender por sí mismos sus posesiones. Todos eran soldados y valoraban por encima de todo la gloria y el peligro donde estos se presentaran. Los sucesores de esos hombres intrépidos, atraídos por el lujo que debilita las energías de los más robustos, vieron en las funciones militares una onerosa servidumbre, y eran eximidos del servicio a cambio de dinero. De este modo, la milicia fue así suprimida para ser restablecida siguiendo criterios profesionales. Se continuó percibiendo

los impuestos establecidos a los pobladores solo con la finalidad de la exención del servicio militar. Los habitantes se han quejado acremente contra esos abusos de autoridad, aunque se ha hecho necesario resignarse para reanudar el servicio, aunque con un alto nivel de rechazo, para no forzar a los jefes a reprimirlos. Sin embargo, debemos estar conscientes de la necesidad de la milicia: ¿qué tanto daño ocasionaría su supresión? ¿Cómo detener las revueltas de los negros, la atrocidad de los ladrones, si ambas situaciones se presentaran? ¿Cómo asegurarse ante las probabilidades de un ataque inesperado? ¿Cómo se enfrentará el ataque de los negros si los pobladores no tienen ni jefes ni bandera que los una? ¿Quién los mandará? ¿Quién acudirá en ayuda de sus vecinos?

Aunque no podemos ni imaginar que las milicias de la Colonia se puedan comparar con aquellas que tenemos aquí en el continente; todo el servicio consiste en una presentación cuatro veces al año para el pase de armas, desfilando frente a la puerta principal de cada cuartel, delante del Gobernador o de oficiales subalternos; tales pases de revista se convierten en jornadas de regocijo para los habitantes y los reclutas; los uniformes lucen tan brillantes como los de la casa del Rey. La milicia está compuesta por la caballería y la infantería; los oficiales disfrutaban de las exenciones de la nobleza. Hay también compañías de negros y de mulatos afranchis comandadas por blancos y que son utilizadas para perseguir a desertores y a los negros cimarrones.

ARTÍCULO V. GOBIERNO ECLESIASTICO DE LA PARTE FRANCESA

Para el cuidado de la vida espiritual y religiosa, cuarenta y seis parroquias cubren el territorio de la parte francesa; veinticinco están bajo jurisdicción del Consejo superior de Puerto Príncipe, bajo la responsabilidad de la Orden de los Dominicos y bajo la autoridad de un Prefecto Apostólico de la misma orden, y los veintiuno restantes realizan sus actividades religiosas y de caridad bajo la autoridad del consejo de Cabo Francés dirigido por los reverendos padres de la Orden de los Capuchinos, que tienen también su prefecto apostólico. El capítulo de los religiosos

dominicos de la provincia de San Luis elige cada cuatro años a uno de sus miembros, a quien invisten de una autoridad inmediata sobre los bienes y personas de esa orden residente en la colonia. El General de los religiosos con residencia en Roma, confirma la elección del capítulo y presenta al Papa al sujeto elegido.

Su Santidad lo nombra gran vicario en las islas y le otorga en resumen el derecho a otorgar dispensas matrimoniales y a absolver a los feligreses cuyos casos dependen del Vaticano, para ejercer las funciones curiales, consagrar los altares y cálices, y otras funciones. El prefecto apostólico recibe de la corte de Versailles carta vinculante para el ejercicio de esas atribuciones: llegado a su lugar de destino, las hace homologar en los Consejos Superiores; luego las comunica a los religiosos de su orden, o a las autoridades externas que escoge para cumplir los deberes de su misión. Esos sacerdotes en servicio no son titulares, son más bien removibles y pueden ser destituidos por un acto de voluntad del Prefecto Apostólico, sin que ningún impedimento institucional obstruya su decisión, como reza la ordenanza de su Majestad, de fecha 31 de julio de 1763; las mismas medidas se aplicaban a los religiosos capuchinos de la dependencia de Cabo francés.

Los prefectos apostólicos de Saint Domingue son investidos y dependen directamente de la Santa Sede; esta verdad es harto conocida; por ello es incomprensible que el autor del *Manual del geógrafo* escriba y repita que los nombramientos y poderes de los dominicos de la parte francesa de Saint Domingue, provengan del arzobispo de Santo Domingo o del obispo de Cuba indistintamente; estos prelados no poseen la más mínima potestad jurisdiccional ni contenciosa. Exponiendo sus opiniones sobre Cabo Francés el señor abate de Expilly hubiera podido referirse a los reverendos padres capuchinos, en vez de citar a los jesuitas en lo que concierne al servicio en las parroquias, porque ellos ofrecen ese servicio por orden de Su Majestad, despues de la disolución de la orden en Francia.

Tendremos ocasión de hablar de esta obra: nuestras intenciones no son de rechazarla, pues reconocemos sus méritos cuando toca otros aspectos.

Según las ordenanzas que emanan del Trono, los habitantes deben de dotar a las iglesias de todos los enseres e implementos indispensables para el oficio divino (a)*. Los cementerios deben estar cercados y protegidos (b)**; sin embargo, la mayor parte de las sacristías carecen de lo necesario, tanto en mantelería como en ornamentos; algunas iglesias están en ruinas por falta de reparaciones, y los retrasos en la intervención agravan la exposición de curas y feligreses a los peligros, y acrecientan el deterioro. Esto se nota sobre todo en los poblados de *Aquin*, *Petit Goave*, *Bagnet*, *Arcahaie*. En esos entornos se celebra el oficio divino en una galería y en las habitaciones donde no es posible observar los más elementales principios de dignidad y decencia.

Los domicilios de los curas puestos a disposición por habitantes negligentes son malsanos e incómodos y dan la impresión de que se van a desplomar. La mayoría de los cementerios no están cercados, están más bien expuestos a incursiones nocturnas de animales voraces que en ocasiones entreabren las tumbas. El sol ilumina con frecuencia los horrores que harían temblar de pavor al común de los mortales. El autor escribe esto en 1773. Puede que las cosas se hayan resuelto despues que se hubo denunciado la situación. Desafortunadamente la autoridad de los prefectos apostólicos es insuficiente para reprimir los desórdenes y negligencias de su área; ellos

* a) “Los habitantes de los barrios deberán proveer a los religiosos que oficiarán en las parroquias, de un alojamiento cómodo, y en estado de acoger al menos dos religiosos y al mismo número de los domésticos; deben asimismo mantener y remozar las iglesias y los presbiterios, aportar los ornamentos y luminarias”. Cartas patentes para la instalación de la orden de Predicadores en Saint Domingue, del mes de noviembre de 1723.

**b) “Dichos cementerios deberán mantenerse cerrados, de manera que los animales no puedan penetrar”, *Ordenanza del Rey*, 22 de diciembre, 1733, art. I.

“Los habitantes de las parroquias deberán hacer construir verjas para proteger los cementerios; en el caso contrario se les infligirá 60 libras de multa, *ibid.* Art. 2. “Ordenamos por otra parte que, con el trabajo diligente de los sacristanes a cargo de los negocios, trabajará incesantemente para cerrar los cementerios, si todavía no se ha hecho, y que a las verjas se les dará mantenimiento y serán reparadas cuantas veces sea necesario.

disfrutaban de una autoridad más bien simbólica y de un poder de exhortación cuyos efectos son nulos en la isla.

Las parroquias son demasiado extensas para ser bien atendidas; un solo cura asume los servicios de un territorio de más de veinte leguas de circunferencia. Hace ya tiempo que está en proyecto establecer otras parroquias; pero este proyecto, como otros, ha quedado sin efecto. Los sectores donde urge la instalación de parroquias son Grand-bois, dependencia de Cul de Sac, los altos del *Artibonito*, Azile, el islote de *Pierre Joseph*, la *Marche a terre*, *Baredere*, los *Caimitos*, las montañas al sur de *Petite Goave*, *Fond de Boudin de Leogane* y otros.

A los señores Estaing y Magon se les otorgó un permiso fechado 10 de enero de 1766 para el establecimiento de una nueva parroquia en el sector de Alize, de conformidad con una petición de los habitantes; no hay noticias de que hayan podido iniciar el proyecto.

Los límites jurisdiccionales de cada parroquia no han sido establecidos con rigor. Abundan los ejemplos: *Tiburón*, *Cotteaux*, *Leogane*, *Ance a Veaux*, *Petit Trou*, *Jeremie*, *Jacmel*.

Los límites en dichos poblados son inciertos, y por consiguiente las dificultades en términos humanos se hacen sentir con frecuencia. Surgen así tensiones entre curas vecinos a la hora de saber de cual parroquia dependen, cuando desean realizar bodas, entierros, y bautizos. Los curas podrían ponerse de acuerdo entre ellos si no hubiese constantes interferencias de los habitantes, dada la urgencia con que solicitan los servicios eclesiásticos.

Este problema de jurisdicción es tanto más desconcertante cuanto que la incertidumbre de los límites de cada parroquia plantea el de la validez del sacramento del matrimonio, pues en un principio es el cura del lugar donde moran los habitantes que administra los sacramentos, de modo que se requiere la aplicación de una normativa fija e invariable.

ARTÍCULO VI. POBLACIÓN DE LA PARTE FRANCESA

El autor de la historia filosófica y política observa que “*para el 1764, Saint Domingue poseía 8,786 blancos en estado de llevar armas;*

4,306 residía en el norte, 3,470 en el oeste y solo 1,010 en el sur; 4,114 mulatos o negros libres pero supervisados, engrosaban esas fuerzas. El número de esclavos de ambos sexos y de todas las edades sumaban 206,000": actualmente ha aumentado tanto la población que solo en los perímetros geográficos del oeste y el sur residen alrededor de 11,730 libres, tanto blancos como personas de color y 191,000 esclavos. En la parte norte el número de habitantes se incrementó de la misma manera. Para conocer por año la población de personas libres en Saint Domingue, podríamos tomar como ejemplo a una de las parroquias de la parte occidental y a partir de la cual se podrían evaluar fácilmente las otras. Si nos atenemos a los registros de bautizos, entierros y matrimonios de la parroquia de Cul de Sac, podemos contar desde 1750 hasta el 1764, 184 bautizos, 239 entierros, 48 matrimonios; en lo que atañe a las personas de color se realizaron 221 bautizos, 135 entierros, 27 matrimonios; de donde resulta que, en catorce años, la mortalidad de los blancos sobrepasó el número de bautizos en 55 almas. En cambio, el número de bautizos excedió en 86 el número de decesos, en las personas de color, y en el año en curso hubo poco más o menos 13 nacimientos, 9 o 10 entierros, solo 4 matrimonios entre los blancos, de 15 a 16 nacimientos, y dos matrimonios entre la gente de color.

ARTÍCULO VII. OBSERVACIONES SOBRE EL CLIMA DE SAINT DOMINGUE

El termómetro del señor Reaumur (René Reaumur 1683-1757, creador del termómetro) sube ordinariamente a las seis de la mañana en el Cabo de 22 a 23 grados, por encima del nivel de congelación; a las 10 y media hacia 23, 24, 25 y 26 grados; a las 5 de la tarde el termómetro marca 23 y 24. El señor Pingré de la Academia de Ciencias de París observó a comienzos de junio de 1769 que el termómetro del señor Reaumur expuesto al aire libre se mantuvo noche y día entre 25 y 26 grados de dilatación; asimismo el mercurio en el barómetro se colocó entre 28 y dos líneas y media, y 28 y tres líneas y dos tercios. La temperatura de las otras

localidades se asemeja a la del Cabo. Las posiciones del sol producen sin embargo ligeras diferencias; el calor es más palpable en las planicies, pues los rayos de este caen perpendicularmente. Las cadenas de montañas parecen atenuar los efectos y conservan por más tiempo la humedad de la tierra. No se sienten jamás los rigores del invierno; el frescor que nos rodea durante las mañanas se asemeja al que envuelve las primaveras de Europa. Los vientos, llamados brisas, son periódicos y atenúan el calor, el cual sería insoportable. Las brisas del este soplan toda la mañana. Proviene del lado este de la isla, de la costa de la Martinica y de las otras islas del viento, de donde estas brisas parten sin interrupción. De ahí proviene la denominación de islas bajo el viento que se les da a *Saint Domingue, Jamaica, Cuba* y otras en oposición a aquellas islas del viento de donde parten. Esta brisa se torna frecuentemente violenta y al mismo tiempo purifica el aire y seca la tierra que se encuentra expuesta en su camino; hacia el mediodía cae la brisa proveniente del este, seguida por la que circula en alta mar, cuya intensidad amaina cuando el sol baja. Cuando el astro mayor se acuesta en el horizonte, la brisa se debilita, y le sucede una brisa terrestre que continúa hasta la mañana, momento en que se presenta de nuevo la brisa del este.

Las lluvias caen con abundancia en Cul de Sac, Puerto Príncipe, Leogane, sobre las costas de Nippe y de la Grand Anse y otros sectores desde el mes de mayo hasta el mes de agosto. Es durante este lapso que las tempestades se desencadenan; se puede disfrutar sin embargo de algunos intervalos de tiempo agradable. Al acercarse el equinoccio de septiembre, estas tierras padecen la llegada súbita de furiosos huracanes. Veremos un ejemplo con la descripción del huracán del 4 de agosto de 1772 que asoló el sur de Saint Domingue. Los temblores de tierra son también frecuentes: en 1751 hubo un fuerte sismo que produjo grandes daños en la parte oeste, pero fue el terremoto de 1770, del cual daremos a grandes rasgos una descripción, el más funesto y desolador para los habitantes de la Colonia.

Hacia el final de septiembre los truenos y las lluvias cesan, el cielo retoma su quietud hasta el día de los muertos, cuando las precipitaciones se reanudan; sin embargo, estas precipitaciones ya no son los diluvios que hacen desbordar los ríos, inundan las

zonas rurales fértiles, forman torrentes, arrastran consigo todo lo que se interpone a su paso; son más bien lluvias suaves y frescas, muy parecidas a las aguas que caen en Europa, hecho que inspira nombrarlas *lluvias de Francia*.

Esas lluvias, si bien son beneficiosas para los países de temperaturas altas, favorecen tan solo algunas regiones, dejando otras en una horrible sequía. Esas regiones irrigadas abundantemente por las lluvias durante un año, a veces no lo son al año siguiente.

La escasez de la lluvia, lo que provoca quejas constantes, ¿acaso no provendrán estas sequías de los desmontes que diferentes sujetos efectúan desde hace años en las montañas para desarrollar sus cultivos? Hubiese sido preferible al menos no deforestar las cumbres en las cuales vienen a aglomerarse las nubes para formarse y transformarse en lluvia a diario. “En la dependencia del Cabo —según afirma Poupée Desportes—, los vientos del norte se dejan sentir en el mes de noviembre y finalizan en el mes de abril; esos vientos están siempre acompañados de un tiempo nublado y lluvioso; duran regularmente cuatro o cinco días seguidos e inundan las comarcas dos o tres días al mes”.

ARTÍCULO VIII. MANUFACTURAS ESTABLECIDAS EN LA PARTE FRANCESA

Los primeros cultivos que los habitantes de Saint Domingue emprendieron y que prepararon el éxito de los otros fue el tabaco. Desde el inicio del establecimiento de la Colonia, este producto resultaba tan rentable, que plantar otros cultivos no logró hacer mella en los pobladores y sus proyectos. Mas como lo observa P. Charlevoix, el monopolio sobre el tabaco y su comercialización fue tan abusivo que los colonos estaban obligados a vender su producción a precios tan bajos que los obligó a abandonar un cultivo de más de cien años y dedicar sus energías al cultivo del índigo y del azúcar, de suerte que el tabaco siguió siendo cultivado solo a pequeña escala por mulatos y negros libertos en parcelas distantes de los puntos más importantes de comercialización. Esa presencia irrisoria nos lleva a no incluirlo en la presentación de la economía de la colonia como intenta hacerlo sin convencer

el autor del *Manual del geógrafo*. Asevera que en Saint Domingue “se produce también azúcar, cacao, índigo, maíz y buen pan”. Esta enumeración está muy atrasada, extemporánea, no corresponde a la situación actual. En el presente:

1- El cultivo del cacao fue abandonado hace cincuenta años; en efecto el huracán de 1715 echó a perder la mayor parte de los cacaotales y en la actualidad no se cultiva más que por curiosidad en algunos lugares aledaños al poblado de *Jeremie*.

2- El maíz posee menos valor en la colonia que el mijo, los guisantes y las habas. No hay un solo lugar, tanto en las planicies como en las colinas, donde no se siembran aun dichos granos, por ser estos los alimentos de los blancos y los esclavos, a los cuales se añaden las aves de corral.

3- El café y el algodón se cultivan con éxito desde hace varios años en la colonia; el autor del manual citado, el abate de Expilly, curiosamente no dice nada al respecto.

Por otra parte, el achiote, que representa una de las principales fuentes de ingreso de Cayena, no se produce; el arbusto que lo produce es, sin embargo, una de las plantas vernáculas de Saint Domingue.

Existe en la colonia cuatro tipos de manufacturas que se dedican a la producción de azúcar, café, índigo o añil y el algodón.

8.1. El azúcar

El azúcar se ha impuesto desde hace años como la rama más considerable del comercio de nuestras colonias. Proviene del jugo exprimido de una planta, conocida por todos con el nombre de caña de azúcar, cuya descripción daremos en el capítulo cinco de este libro. He aquí una versión resumida de los procedimientos empleados, tanto para el cultivo como para extraer el zumo.

Se escoge para sembrar las cañas una tierra ligera, húmeda, profunda y bien ventilada; las tierras negras, sin profundidad, usadas, producen solamente cañas barbudas, atravesadas de nudos, de cuyas pencas se retira poco azúcar muy difícil de procesar. Cuando la tierra está limpia, se divide en varias *cuadrículas* de cien *pasos* cuadrados (unidad de medida de la tierra) cada una. Un paso lo forman tres pies y medio.

Se deja entre los espacios un camino llamado lindero, de 18 pies de ancho, a fin de facilitar el paso de una carretilla de dos ruedas y evidentemente para evitar que algún fuego provocado por maleantes se propague de un espacio a otro. Los linderos no son dejados en estado yermo, sin sembrar. Se aprovechan sus espacios para cultivar batatas, guisantes y otros víveres que son cosechados antes de cortar la caña.

Se cultiva la caña de manera siguiente. Se alisa el terreno y se excavan hoyos de 18 a 20 pulgadas de largo, de 4 a 5 de ancho, y de 7 a 8 pulgadas de profundidad. Esos hoyos se separan los unos de los otros con un espacio de dos a tres pies y medio, según la calidad de la tierra lo permita. Se introducen en cada hoyo dos o tres esquejes de caña de 15 a 18 pulgadas de largo, que se toman del tallo de la caña. Esta fase se llama literalmente la plantación: se colocan los esquejes horizontalmente en el fondo del hoyo y se cubren de tierra. Cuando el terreno es pantanoso y está anegado de aguas, se planta de tal manera que el extremo de arriba sobresalga cuatro o cinco pulgadas de tierra; este procedimiento agrícola es llamado plantación en cañón. Desde hace algunos años se introdujo en la parte oeste un nuevo método para plantar cañas, el cual ahorrará fuerza de trabajo, al menos cuando se vean sus resultados. Consiste en laborar la tierra con el arado e introducir las plantas en los surcos formados de tal manera que las ramas de la segunda planta toquen el extremo de la primera, y así sucesivamente. Las cañas se siembran ordinariamente después de la cosecha para aprovechar las plantas. Se irrigan las plantas por medio de rigolas debidamente preparadas; si la tierra no se puede regar por una razón u otra, ya sea por falta o escasez de agua o por las irregularidades del terreno, conviene esperar la estación de lluvia para plantar.

Cuando la tierra es propicia para sembrar cañas, una vez que se emprenda la plantación, los tallos de la caña tienden a durar, y resistir a los embates del clima. Mas si la tierra está conformada de capas delgadas, y es de poca profundidad, es menester arrancar las cañas después del segundo corte y hacer una nueva siembra. Una tercera cosecha producirá retoños frágiles, llenos de nudos y sin zumo.

Cuando el tiempo es favorable y se siembra, después de siete u ocho días de espera en tierra, observamos crecer un cogollo de

la forma de un espárrago pequeño; al cabo de dos días más se divide en dos hojas delgadas, largas y opuestas, es decir de lado y lado: el tallo continúa creciendo en forma de punta, y de él emanan poco tiempo después otras hojas, y así sucesivamente. Cuando llega a la altura de un pie, salen de su base otros retoños más o menos numerosos según la calidad de la tierra elegida. En ese momento es indispensable arrancar las hierbas que crecieron junto a las plantas, de ese modo las plantas absorben mejor los nutrientes de la tierra. Cada vez que se presenta el caso, las hierbas deberán ser eliminadas, a fin de dejar que las plantas de caña se desarrollen con amplia libertad e impidan a las hierbas reproducirse. A partir de este momento no se tocan, hasta que alcancen su total madurez.

Las cañas maduran al cabo de 12 meses después de haber sido plantadas, a veces después de 15; otras prolongan su periodo de madurez hasta 18 meses. Los retoños crecidos pueden cortarse a los 10, 12 o 15 meses. Los tiempos de zafra no poseen reglas fijas; dependen de la calidad de las tierras ocupadas por las cañas y de la estación escogida para ser plantadas. Cuando se constata su madurez, y se toma la decisión de cortarlas, se disponen los útiles del taller para que los negros inicien el trabajo de corte con sus guadañas; se inicia cortando el extremo superior de las hojas a 4 o 7 pulgadas de donde nacen las hojas. Luego se procede a cortar el pie, lo más cerca posible de la tierra y se subdivide en dos o tres partes a partir de su longitud, de modo que cada pedazo cortado sea de cerca de tres pies.

Otro grupo de negros se encarga de recoger los pedazos para agruparlos en paquetes o manojos, amarrados en su extremo superior, colocan los manojos sobre una carretilla que los lleva al molino para extraerle el jugo, el zumo y el vino, o el vezu; todos estos términos son sinónimos.

La penetración de las carretillas entre las plantas de caña es sumamente perjudicial, si se desea conservar las cepas intactas para un nuevo corte, pues las ruedas pueden estropear muchos ejemplares y retrasar el retoño. Las marcas son visibles en la actualidad; y se distinguen los retoños dañados, por el paso de las carretillas.

Un agricultor que defiende sus intereses dispone que sus paquetes de caña sean colocados al borde de los linderos; esta operación no retrasa en nada el proceso de la cosecha cuando es efectuada con inteligencia.

El molino utilizado toma el nombre de la fuerza motora que lo hace girar; de los tres tipos de molino en uso en las islas, se denominan: *molinos de animales*, *molinos de agua*, y *molinos de viento*. Sin entrar en los detalles de las diversas partes que componen un molino, ni en las formas que los diferencia, es de señalar que esta máquina hace girar en torno a sus pivotes tres gruesos tambores* de tamaño mediano fabricados en hierro fundido, emplazados en un dispositivo lineal, es decir uno al lado del otro, de forma horizontal, pero más comúnmente en vertical. Están separados por una pulgada y media, poseen unas 20 pulgadas de altura y de 15 a 18 de diámetro. Estos tambores que en su girar triturarán la caña están atados a un rodillo duro de madera, provistos de ganchos de hierro espaciados, y dispuestos de tal manera que los tambores hagan cuerpo con el rodillo para girar juntos. Hay un tambor principal, céntrico, llamado el gran tambor y dos secundarios a sus lados. En otros tiempos poseían grosor diferente; hoy en día poseen un mismo grosor. Los tres rodillos están dotados de dientes que se van engranando los unos sobre los otros, permitiendo así que el tambor principal, en su pivote, arrastre a los otros dos en sentido contrario, es decir, que el tambor grande gira de izquierda a derecha, los dos tambores pequeños giran de derecha a izquierda, para así moler la caña depositada por los negros en sus hendijas.

Una negra coloca la caña entre el tambor principal y los otros: es lo que se llama *dar de comer al molino*.

Los tambores están tan poco distantes los unos de los otros, que una moneda se aplastaría al pasar; al colocarse la caña los

* N. del traductor. *Tambor* traducido literalmente del término *Tambour* es la palabra que mejor traduce la realidad preindustrial designada de un dispositivo giratorio concebido para exprimir caña. Aun hoy el día *tambour* designa en Francia a un dispositivo de máquinas industriales diversas, cuyo punto en común es poseer una forma circular como las tamboras.

tambores en su rotación la atraen, la comprimen fuertemente, extrayendo el jugo que contienen;* otra negra hace pasar la caña del otro lado, entre el tambor principal y el tercero, exprimiendo así hasta la última gota del jugo azucarado que contiene la caña; los restos que quedan después del paso de estas cañas por el molino se denominan *bagazos*, empleados como combustible para mantener el calor de las calderas, recipiente donde se fabrica el azúcar. El jugo de la caña circula a lo largo de los tambores mientras estos giran; una cañería lo conduce hasta las calderas que esperan en una vasta sala contigua al molino. Esta sala particular es llamada *azucarera*; en ella está instalado un tanque para recibir el jugo extraído. En dicha sala hay 4 o 5 calderas; al conjunto se le denomina *equipaje*. Del otro lado de la sala, se disponen dos grandes recipientes labrados en caoba, capaces de contener suficiente azúcar para llenar ambas barricas.

El horno se construye bajo las calderas. En otros tiempos cada caldera poseía su propio horno para calentarse y hervir, lo que multiplicaba el trabajo y los gestos; hoy en día ese procedimiento se ha simplificado: un solo horno es suficiente para varias calderas. Está construido de tal manera que las llamas pasan sucesivamente por las cuatro o cinco calderas y las hace hervir a todas al mismo tiempo.

Comúnmente los equipajes están constituidos de cuatro calderas; la primera es llamada *la grande*, pues en efecto hay una que es más grande que las otras; la segunda recibe el nombre de *la llama*; ahí el líquido después de hervir en la grande, circula hasta ella con un color claro y transparente; la tercera caldera es llamada *el sirope*; allí el jugo de la caña comienza a tomar cuerpo y consistencia; la cuarta caldera es llamada *batería*; en esta se coloca un gran colador y se agita el contenido a fin de insuflarle aire e impedir que salga de la caldera. Cuando el hervor hace emerger una es-

* El señor Bomare dice *se tritura la caña bajo rodillos de una madera muy dura*. Es una expresión inexacta de su parte, pues las cañas no se Trituran, se comprimen. Es de notar que cuando sale del molino, salen en estado de compresión, pero mantienen por ejemplo su largor. No se pasa tampoco la caña *bajo rodillos*, para exprimir el jugo sino más bien entre los rodillos de las tamboras.

puma se le quita sin perturbar el proceso de cocción, se abre una llave en la base y se revierte el líquido en la grande, agregándole un poco de ceniza llamado *detergente* para purgarlo. Una vez hervido el jugo de caña y después de haberlo colado durante una hora, dos negros proceden a verter el líquido con dos cucharones en la caldera llamada *antorcha*. El jugo de caña pasa así sucesivamente, en su proceso de elaboración, de la *grande a la antorcha*, de esta a la caldera denominada *sirope*, y de esta a la llamada *batería*, donde se realiza una última cocción.

Cuando se entiende que el zumo procesado ha llegado a su punto de perfección, se vierte en una caldera puesta al lado de la caldera *batería*, nombrada *refrescadora*. Cuando se desea hacer una *azúcar bruta* se pasa el líquido ya espeso a un recipiente de caoba; en cambio cuando se quiere una *azúcar terrosa, blanca* se hace pasar a la refrescadora en vasos de tierra cocida en forma de conos denominados *formas*. Al cabo de 8 a 10 horas, el azúcar vertido en los recipientes se habrá enfriado y tomado forma, para luego ser puesto en las barricas en una sala *purgadora* a fin de desembarazarlo de elementos impuros y dejarlo blanquear.

Esta sala es un espacio grande que se ha excavado o aljibe cimentado, cubierto de un soporte de vigas. Se emplazan las barricas llenas de azúcar para que se solidifique y el sirope restante que se desprende del producto cae en el aljibe. Cuando las barricas se han purgado, se extrae el azúcar y se envía a Francia. Es de aclarar que el azúcar preparado de esa manera se nombra azúcar bruto; es la base procesal de los otros tipos de azúcares.

Cuando una hacienda azucarera está bien dirigida, que el equipaje de calderas está bien instalado, que las calderas hierven adecuadamente, que las cañas son cortadas a tiempo y como se debe, que la cocción del jugo de caña no sufre contratiempos, se necesitan seis horas* para hacer pasar el líquido extraído del recipiente a la refrescadora, donde es transformado en azúcar después de haber pasado a la última caldera. En 24 horas se pueden

* No comprendo que inspiró a M. Bomare decir que el zumo obtenido se hace hervir un día entero, y que se remoja de tiempo en tiempo con agua, cuando la operación no dura más de seis horas.

fabricar 2,000 libras de azúcar purgado. Un carreau de caña da un rendimiento de siete a ocho mil libras netas.* Un carreau de caña produce aproximadamente de siete a ocho mil libras en peso neto, es decir, a la tasa oficial que es de diez libras por quintal. Un hacendado que cultiva 50 carreau de cañas todos los años, puede producir 400,000 libras de azúcar.

Suponiendo que se venda en Francia el azúcar a 16 libras (unidad monetaria) el quintal, sus ingresos anuales ascenderán a 64,000 libras tournois.

Cuando los rollos están limpios, vertimos el azúcar del refrigerador a los moldes, cuyo embase redondo tiene un agujero en el fondo; lo dejamos reposar por unas 24 horas hasta que esté bien frío; desatascamos los moldes y lo transportamos a la purga, donde lo dejamos reposar por otras diez u doce horas, hasta que está suficientemente purgado; luego cubrimos los moldes con una capa de cal de aproximadamente una pulgada, preparada y procesada como mortero, en una cantidad suficiente de agua; agregamos mayor cantidad, pero mucho más líquida; después de 24 horas repetimos el proceso dos o tres veces hasta que el azúcar haya adquirido la blancura y la calidad deseadas; luego la llevamos al horno para el secado. Es una torre cuadrada, compuesta de varios pisos, en el que colocamos los panes de azúcar que hemos moldeado. Cuando está completamente libre de humedad, la juntamos y la colocamos en las barricas, o la metemos a la fuerza con la mano de morteros: lo despachamos todo así preparado. A esto se llama azúcar moreno.

8.2. *El café*

Es el fruto de un árbol originario de Arabia y Etiopía, nombrado café en nuestra isla, donde se multiplica prodigiosamente. Ofrecemos su descripción en el capítulo V de esta historia. En Saint Domingue se efectúan dos cosechas al año; la que se efectúa en el mes de septiembre es la más pródiga en frutos. Describimos

* N. del traductor. Es de precisar que el vocablo libra es utilizado para denominar la unidad de peso, pero también es una de las unidades monetarias que circulaban en Francia y Saint Domingue.

aquí una versión abreviada del proceso de cultivo y recolección realizado antes de ser enviado a Francia.

Primeramente, se escoge un terreno bien ventilado y húmedo, con 4 o 5 pies de altura. Sin esas precauciones iniciales las plantaciones apenas duran. Desgraciadamente cuando se improvisa vemos todos los días cafetales tornarse amarillos y perecer cuando tienen apenas de siete a ocho años. Cuando analizamos la tierra donde fueron cultivados dichos cafetos nos damos cuenta de que el suelo carece de suficiente profundidad y que la raíz toca la *toba*, suerte de piedra caliza formada en las capas de las montañas, de la cual no puede obtener ningún nutriente. Las montañas se mantienen más frescas y conservan mayor humedad que las planicies; sin lugar a duda son los terrenos que más convienen para establecer los cafetales. Debe dársele preferencia a los terrenos en pendiente, pues ello impide que el agua caída se estanque y pudra la planta. Cuando el terreno de cultivo potencial es evaluado positivamente se abaten los árboles y las malezas que los cubren, se procede a la quema y después que el lugar ha sido despejado se siembra la nueva plantación. Resulta difícil establecer reglas precisas sobre la distancia que debe mediar entre una planta y otra. Debe variar según la naturaleza del suelo y la exposición del terreno al sol, viento y lluvias. Comúnmente los cafetales se plantan de manera escalonada, en pendiente, disponiéndolos a unos ocho pies los unos de los otros.

Los hoyos se efectúan con pala y azadón; luego se ponen dos o tres granos revestidos de su pulpa y se cubren de tierra. Después de ocho o diez días vemos salir de la tierra un tallo frágil, coronado en su extremo superior de dos lóbulos con dos granos. Vemos dividirse esa cumbre en dos hojas opuestas. El tallo crece desde el centro, dejando salir dos hojas más y así sucesivamente hasta que la planta alcanza su plenitud. Como subrayamos, se deben tomar precauciones como arrancar las hierbas que proliferan alrededor de la joven planta. Durante los intervalos de tiempo entre una siembra y otra se puede aprovechar la tierra para sembrar maíz, milo o legumbres. El maíz es el más conveniente pues crece libremente. Si se la deja sin cuidar, la planta puede alcanzar hasta 20 pies de altura y llegar a ser tan gruesa como una pierna; pero la planta de café no debe exceder más de

cinco o seis pies; cuando llega a esta altura se la debe descabezar y cortarle las ramas que tienden a crecer demasiado; se debe proceder al corte de las ramas *glotonas*. Son aquellas que se alzan perpendicularmente; estas ramas están bien nutridas, producen hojas grandes y poco fruto. Desde el segundo año el cafetal comienza a producir beneficios, pero es al cabo del cuarto o quinto año que alcanza un nivel máximo de producción. Es entonces que florece profusamente. Las ramas que en un principio son flexibles y laxas se sobrecargan de frutos y penden hacia la tierra: cada árbol produce así más o menos una libra totalmente procesada.

Cuando el fruto adquiere un color rojo oscuro, se debe proceder a su recolección; popularmente se conoce en las islas como *recoger café*. Se trae a los negros que trabajan para la hacienda, provistos de cestos. A medida que los llenan, los llevan al lugar destinado para su acondicionamiento. Ahí otros negros hacen pasar las frutas colectadas en dos rampas cilíndricas que giran en sentido contrario; a través de esta operación *la cereza*, es decir la pulpa que rodea el grano se separa con facilidad. Luego se expone al sol en un telón inclinado, cuidando que el rocío o la lluvia no lo moje. Cuando se seca se le llama *café en pergamino*. Esta especie de molino no es otra cosa que un tronco colocado perpendicularmente que gira sobre sí mismo movido por la fuerza del agua o de un animal. Lo hacen girar dos muelas en una órbita en la cual el tronco ocupa el centro. El artilugio es una especie de trituradora que despoja al grano de café de su cáscara y cae, mientras se efectúa esa primera operación, en un abrevadero.

Se conducen los granos a un *ventilador*, este mueve los remanentes de la cáscara, haciéndolo mover en dirección al viento. Los granos más compactos evidentemente no cambian de dirección y caen en el recipiente colocado abajo. En este proceso el grano de café queda libre de las cáscaras.

El segundo paso de la operación consiste en separar los granos que la molidora quebró de aquellos que quedaron enteros, se pone en un barril y se envía a Francia. El café, compuesto de granos partidos, se vende tres o cuatro veces más barato que el café cuyos granos fueron extraídos enteros; el precio de este varía en función de la cantidad obtenida. En 1771 esta última valía hasta 15 sols, moneda de Francia; en 1773 se podía obtener apenas a 9 sols.

El café tipo Moka posee un color amarillento y un buen aroma; el café Bourbon es blancuzco, un tanto aguado, inodoro; el de la isla es verdoso y posee un grano con sabor herbáceo, sobre todo cuando está recién colectado. Nadie ignora que el grano se tuesta y se pulveriza, luego se pone en infusión en agua hirviendo, dando un líquido de suave textura, de uso muy común por su exquisito sabor. Para que su sabor y aroma posean altos niveles de calidad es preciso dosificar su contenido hasta que la cantidad sea óptima, pues de ello depende la calidad.

Para que sea bueno y se preserve la calidad se debe tostar en un envase de tierra cocida para evitar elementos como los efluvios que recipientes de hierro y estaño podrían transmitirles, alterando su gusto. Se considera que el café está bien tostado cuando adquiere un color violeta, se debe verter en un envase cerrado o en un cono bien ajustado a fin de lograr que los elementos volátiles se adhieran a los granos. Cuando se enfría se pasa al molinete, cuidando que la cantidad que se va a pulverizar sea la que será sometida a la infusión.

Es preferible, para mantener el aroma y sabor, hacer la infusión en agua hirviendo más que en agua fría. Un hervido es suficiente para separar las sales y las moléculas aceitosas. Mientras más se deja al fuego, más pierde su calidad. Esta bebida fortifica, anima, acelera la digestión, aleja el sueño, hace que la ebriedad se amaine; favorece en las mujeres la aparición de las reglas; es útil para las afecciones soporíferas y la apoplejía. Conviene a las personas afectadas de pituita y a las que están sujetas a padecer migrañas, por la fermentación que causa en la sangre. Estos efectos son nocivos para otras personas que no desean degustarlo. No conviene a las personas de temperamento ardiente, seco o bilioso; tampoco a los melancólicos. M. Tissot propone que se les prohíba a los hombres de letras: se podría señalar, en general, que su uso frecuente es muy peligroso para aquellos que lo beben sin leche.

8. 3. *Del índigo*

El padre Labat relata los procedimientos que los cultivadores de índigo (añil) emplean para cultivar y procesar este rubro que aporta ingentes ingresos a los propietarios. Existen en la isla tres

tipos de índigo: *el franco, el bastardo, y el proveniente de Guatemala*. Este fue el más apreciado y cotizado en los mercados, pero como su productividad es exigua, mermó su cultivo, y fue prácticamente abandonado. El índigo franco es más pequeño que el bastardo y aporta menos beneficios. Crece más bien en tierras grasas y húmedas. En cambio, el índigo bastardo crece bien en todos los terrenos porque se adapta; cuando crece se transforma en un arbusto de unos 4 metros con duración de vida de 3 años. En Saint Domingue prolifera en terrenos incultos, poco aptos para cultivar, de ahí su denominación de índigo salvaje o bastardo. Este hecho de la naturaleza hizo creer a varios comentaristas que es una planta vernácula.

El cultivo del índigo, de la especie que sea, necesita intensos cuidados; siendo uno de los cultivos antiguo en la Colonia, está más distante que todos los otros de la perfección, el conocimiento de su morfología y de las técnicas de cultivo que debieran acompañarle son incipientes, a diferencia de los conocimientos acumulados sobre los otros rubros.

No se han encontrado en el proceso de cultivo reglas fijas; en todas partes donde se cultiva se sigue una rutina al azar, a veces errónea, que causa perjuicios serios al fabricante, cuyo único consuelo reside en la esperanza de embaucar al comerciante europeo, cuyos conocimientos sobre este rubro complejo son casi nulos.

La planta que lo produce es extremadamente frágil y sensible a las variaciones del aire, así como a las fuertes lluvias que la empapan y la pudren, si el agua se acumula y no tiene canales de circulación. Los vientos ardientes la hacen secar desde la base, las hierbas la ahogan, los gusanos y orugas le infligen un daño rápido e irreversible. El índigo clama por una tierra nueva, ligera, fresca, que el cultivador debe remover y cuidar atentamente, a fin de impedir la proliferación de malas hierbas. Cuando el terreno está bien limpio, exento de briznas de hierbas, se moviliza a los negros y con el azadón deben hacer hoyos poco profundos, alejados tan solo de un pie los unos de los otros. Luego se introducen 10 o 12 semillas que se cubren con una capa ligera de tierra. Cuando el cultivo ha sido fecundado vemos la planta salir de tierra. El tiempo de la siembra lo determina el capricho del propietario: unos están atentos a que la tierra esté húmeda por

las primeras lluvias; otros se deciden por recolectar lo más rápido posible y sembrar de inmediato. Ambos métodos presentan grandes inconvenientes: aquellos que esperan las lluvias para iniciar la siembra hacen la operación más dificultosa; los otros cosechan muy tarde, pero no se exponen a trabajar en vano y a perder su cosecha, como aquellos que siembran en tiempo seco: cuando llega la sequía, cuando la semilla permanece mucho tiempo en tierra, la devoran los insectos y solo germina una pequeña cantidad; si las lluvias no continúan, la tierra se seca y la semilla se daña. En uno u otro caso, se pierde el grano y hay que comenzar de nuevo la faena. Tres o cuatro días después, si las lluvias acompañan el trabajo, vemos brotes surgir de la tierra.

Primero crecen pequeños tallos nudosos, en los que aparecen prontamente pequeñas ramas provistas de varios pares de hojas, terminadas siempre por un impar. En un terreno con buena tierra, al término de dos meses, la planta asciende a dos o tres pies de altura. Es el tiempo de iniciar la cosecha. Se pone a los trabajadores en acción. Se moviliza a los negros, armados de un cuchillo largo y curvo, semejante a la hoz; se ponen los frutos en un gran pedazo de tela basta y gruesa y se amarra por las cuatro puntas. Se lleva así a la indiguera. Unas seis semanas después se puede realizar un segundo corte, e incluso un tercero después de diez semanas, a condición evidentemente de que vengan las lluvias. El lugar de transformación del índigo está compuesto de tres recipientes bien cimentados, dispuestos en escalón uno sobre otro, de modo que el primero una vez tratada la planta, se pueda vaciar por el fondo en el segundo y luego, al tercero. El primer embalse se llama *humedecedor*; ahí se deposita la planta recién cortada, se llena de agua y fermenta bajo el calor del sol, desprendiéndose de sus sales. Después de este primer paso, se hace llegar la planta al segundo recipiente llamado *batería*; se agita fuertemente hasta que la fécula tome cuerpo y se juntan las unas con las otras, hasta formar un grano pastoso. Luego se deja reposar la materia, el índigo se une, se separa de la parte acuosa, y se precipita al fondo de la cuba. Acto seguido se abren las llaves que están en el medio del embalse (batería), para evacuar el agua, y luego la llave del fondo para trasegar las féculas al tercer recipiente llamado *diablotin*. Después de un tiempo de reposo se introduce la materia

recabada en sacos de telas colgados en forma cónica donde se termina el escurrimiento del agua que aún contiene. Luego el índigo es introducido en cajas de madera para secarlo completamente, se corta en pedazos cuadrados antes que estén totalmente secos y se envuelven, una vez que hayan sido liberados de toda la humedad.

El índigo de buena calidad es ligero y flota sobre el agua; su color debe ser azul oscuro, un tanto semejante al violeta, brillante, vivo, y ligeramente plateado en su interior. En el 1773, el índigo de calidad suprema se vendía hasta a 8 libras (unidad de peso) tournois por libra.

8. 4. *Del algodón*

Se ofrece su descripción en el Capítulo V. El árbol portador de algodón exhibe dos veces al año sus flores y sus frutos. Se adapta cómodamente a múltiples espacios geográficos, a las planicies, a las montañas bajas, a los terrenos secos y húmedos; en lugares accidentados donde otras plantas perecen el algodón crece como si fuese su medio natural. Se cultiva en terrenos escalonados, a ocho o diez pies de distancia una planta de la otra. Un poco de lluvia es suficiente para hacer crecer un grano de algodón en la tierra. Al cabo de tres semanas o un mes, según que el tiempo esté seco o lluvioso, se despejan de las plantas superfluas los lugares señalados para su cultivo, y se introduce en cada hoyo previsto para la siembra dos o tres tallos. Cuando han alcanzado la altura de cuatro o cinco pies, y sabiendo que puede alcanzar doce o más, se hace posible detenerlo, a fin de permitir a la savia dirigirse a las ramas colaterales, que cargarán la mayor parte de los frutos. Es menester podar las ramas verticales pues absorben la savia inútilmente y son muy largas. Esas restricciones impuestas por manos humanas al árbol lo fuerzan a subdividirse. Es adoptando tales medidas que se le procura a la planta una potencia de fecundidad máxima.

Después de siete a ocho meses de sembrado el árbol, si la estación favorece su crecimiento, se comienza a coleccionar las vainas. La recolección dura tres meses. Cuando se finaliza se cortan los árboles en la base en tiempo de lluvia; el tronco que queda en tierra

hace crecer los retoños, los cuales darán fruto más rápidamente que las plantas jóvenes.

El algodón debe recogerse en seco, pues la humedad lo hace fermentar y hace germinar las semillas. El primer paso y los primeros cuidados que se siguen después de la cosecha, son los de pelar el algodón, que consiste en separar la pelusa algodona de los granos. A este efecto se utiliza una máquina compuesta de dos rodillos de 14 a 15 pulgadas de largo y de una pulgada de diámetro, dotadas de estrías cortantes a todo lo largo. Un obrero hace mover una manija con los pies, gesto que hace girar los rodillos sobre su eje en sentido contrario.

Están a una distancia suficiente el uno del otro para dejar pasar el algodón que se le presente, atraído por el movimiento de rotación, pero al mismo tiempo están suficientemente cerrados como para no dejar pasar sus semillas. Estas se desprenden del algodón que las encubría y caen al suelo. El algodón es guardado en un saco sostenido por los obreros. Esta máquina se llama *molino de algodón*, ya descrito. Un negro con habilidades manifiestas puede despepar de 25 a 30 libras de algodón al día.

Cuando el algodón está bien pelado, se envuelve y se procede de la siguiente manera. Se llena un saco de tela gruesa, bien cocido de seis a siete pies de altura, y se suspende al aire amarrándolo a un palo fuerte de ocho pies de largo, se rocía de agua el saco a fin de que el algodón se compacte y luego se baja. Un negro se mete en el saco y lo aplasta con las manos y pies y lo arroja al suelo formando una bola. Cuando la bola está bien compacta la mete y se cose la apertura del saco; ordinariamente el saco pesa alrededor de 300 libras. En 1773 se vendía a 85 o 90 libras tournois el quintal.

El árbol de algodón, desde el momento de la plantación hasta la madurez de sus frutos, es atacado en sus diferentes ciclos por una multitud de insectos de forma sucesiva, como si se hubieran combinado entre ellos para provocar el daño. Los gusanos, los escarabajos y los diferentes tipos de moscas penetran hasta el interior de los hoyuelos donde se encuentran los granos, succionan la sustancia necesaria a su crecimiento. Los granos que sobreviven a este primer peligro germinan rápidamente las plantas jóvenes que pueden brotar de la tierra.

Después vienen los grillos durante la noche a causar estragos, y los males no cesan, pues las hojas son devoradas en pleno día por los escarabajos llamados *diablos y diablitos*. Los *diablos* son unos escarabajos parecidos a la oruga del lugar, poseen el cuerpo alargado, abigarrado, yendo del amarillo al negro y con líneas rojas y negras. Sus cabezas son pequeñas, y de ella salen dos largas antenas, sus patas están armadas de ganchos que se aferran a los lugares donde se posan. El *diablillo* es otro escarabajo mucho más pequeño, de color verde pálido; tiene la capacidad de incrustarse en los elementos del algodón.

Las orugas de primavera siguen a los diablos y a los diablillos y están listas para devorar lo que queda.

Cuando no son atacados por esos insectos el árbol de algodón puede crecer en tres meses a la altura de 18 a 20 pulgadas. No obstante, nunca están a salvo pues otros dos insectos están al acecho, como si se hubieran puesto de acuerdo, el Maoka y el bogavante volador, suerte de mosca este último que pica la corteza en la cual deposita un huevo; de él sale un gusano en forma de espiral; este es, sin ninguna duda, el que hemos optado por llamar el bogavante volador.

Cuando crece y se abre, este insecto roe la parte leñosa del árbol formándose un chancro, y tornándose la parte afectada tan frágil que el viento acaba por desprenderla.

El árbol que vence a esta turba de enemigos se engalana de flores amarillas y rojas, de muy agradable apariencia a los ojos. Desgraciadamente para el árbol de algodón la lucha por su subsistencia sigue hasta el final; en efecto unos chinches de color verde vienen a veces a poner fin a esta vanidad estética. Cuando son numerosos hacen caer las flores y los frutos abortan. Con el tiempo el árbol languidece, se torna infértil y acaba pereciendo.

Las chinches rojas y negras peinan las hojas y las flores de la planta de algodón. Estas plantas no son de su agrado, necesitan una comida más succulenta. Entonces esperan que la vaina se abra para chupar las semillas que son verdes y tiernas. Las semillas estropeadas que no tienen ya más sustancia pasan enteras, mientras son aplanadas o son trituradas a través de las baguetas. El algodón queda manchado por la esencia fresca y aceitosa y hace que sea descartado.

El enemigo más encarnizado para la hacienda de algodón es la llamada *oruga del algodón*; se lanza con tanta voracidad sobre las piezas del árbol, que, en dos o tres días, y a veces en veinticuatro horas, los despoja de sus hojas. Cuando ya no encuentra más nutrientes, hemos visto como atraviesan plantaciones enteras de índigo sin causarles ningún daño, mientras se arrojan sobre nuevas plantaciones de algodón que devoran y dejan como si hubieran sido arrasadas por el fuego. Esta plaga, en menos de un mes pasa por los diferentes estados de gusano a crisálida a mariposa. Después de esta metamorfosis, reaparece bajo su primera forma, listo para causar estragos que duran cerca de seis meses y que han obligado a los habitantes a renunciar al cultivo del algodón, a causa del encono devorador con que esta oruga se abate contra el algodonal. Otros habitantes albergan la esperanza de que las lluvias frescas y abundantes, seguidas por fuertes calores contrarresten esta plaga implacable.

El propietario de las haciendas algodonerías, después de la cosecha y el condicionamiento de su materia prima, y su almacenamiento en tiendas, debe lidiar contra las ratas para preservar su producto. Curiosamente estos roedores se sirven muy poco del algodón como alimento, pero lo utilizan con frecuencia para acomodar sus madrigueras.

Pocas son en fin de cuentas las pérdidas ocasionadas por las ratas. Su presencia es el precio que deben pagar los cultivadores por ser agraciados de las bondades de una naturaleza pródiga; ellas trabajan para mantener sus crías, las que en lugar de ayudarse mutuamente y compartir los beneficios en relación con sus necesidades, solo se preocupan por devorarse las unas a las otras.

ARTÍCULO IX. MANUFACTURAS QUE PODRÍAN INSTALARSE EN LA PARTE FRANCESA DE SAINT DOMINGUE

En la India se cultivan vegetales que podrían crecer perfectamente en América; por la semejanza de su clima podrían resultar en un éxito rotundo.

1.- Se podría instalar por ejemplo una procesadora de cochinilla, en algunas zonas de la isla, cuyos suelos son reacios al

desarrollo de otros cultivos. Muchos habitantes cultivando este rubro podrían enriquecerse en un corto lapso de tiempo. El mole Saint Nicolás, por ejemplo, cuyas tierras son de las peores, no tardaría en parecerse a las regiones más opulentas. Desarrollemos pues esta idea que, en verdad, no es nueva y que no vemos con mucha frecuencia en naciones productivas y trabajadoras.

Sabemos que la cochinilla no es más que un insecto que se fija a una planta llamada *Nopal* o en árboles afines. Nosotros poseemos ese valioso insecto, pues se encuentra también en frutos y vegetales que poseen ciertos niveles de acidez como la viña, el naranjo, el limonero, la piña y el nogal, cuyas hojas y frutos le sirven de asilo y alimento a la cochinilla. Durante algunas estaciones del año esas plantas están atestadas de protuberancias que no son más que las cochinillas que se fijan en ellas.

Si poseemos un cierto sentido de observación, lo vemos moverse en las plantas y cambiar de lugar. Sus formas son las de un chinche, su color es de un blanco sucio por fuera, pero aplastándolo secretan una tintura roja y viva, del color del fuego, más o menos brillante. Son ovíparas. Las hembras, después de haber sido fecundadas por una pequeña mosca, ponen un montón de huevos que cubren con su diminuto cuerpo. Los árboles quedan revestidos así durante cierto tiempo por una costra semejante a las deyecciones de los pájaros.

Parece ser que el nopal y una variedad de cactus existentes son más propicios para alimentar las cochinillas. Sabemos que en Saint Domingue nada es más común que encontrar variantes de ese vegetal, proliferando en las tierras áridas y arenosas. Serán suficientes dos o tres carreaux (un poco más de tres hectáreas), para el inicio del procesamiento.

Se acumularán, sin importar en que planta y los huevos de la cochinilla se transportarán en las raquetas donde hacen eclosión y se multiplican en gran medida. Los españoles hacen tres colecciones de cochinillas al año que producen, en un año normal, quince o dieciséis millones en plata francesa.

2.- La seda podría ser también una nueva fuente de riquezas y comercio. No conviene a habitantes enriquecidos en otras actividades pues es un trabajo que requiere mayores esfuerzos, más minuciosidad en la atención, y más tiempo. Podría sin embargo sacar

del marasmo a ciertas regiones y permitir a un número indeterminado de individuos de toda condición enriquecerse. ¿Cuántos negros, mestizos e incluso blancos, que viven en la más siniestra indigencia, no encontrarían en la producción de seda una fuente sólida de ingresos? No me considero el autor de esta propuesta. Basta leer al padre Charlevoix, quien ya en 1654 lo trató con el señor Chartrain, ministro en aquel entonces, quien a su vez le hizo la proposición al señor Ducasse, el gobernador de esta colonia, quien vio como un obstáculo la escasa población de la Colonia.

Los ingleses tienen establecidas manufacturas de seda en Carolina meridional; esta actividad lucrativa crece más cada día. ¿Por qué no imitar ese ejemplo exitoso? No nos hace falta la mano de obra. En el mole Saint Nicolás hay grupos de acadianos y alemanes instalados, languideciendo en una extrema miseria: ellos se podrían ocupar de esta actividad y lograr un modesto beneficio. En Europa se podría hacer cada año una sola cosecha de seda; se podrían hacer unas seis en Saint Domingue como en Indostán, situado en la misma latitud.

Antes de traer este insecto a la colonia se deberán sin embargo tomar rigurosas precauciones para que puedan alimentarse con holgura. En algunas zonas de la isla existe un árbol parecido al árbol de mora, al cual el insecto podría adaptarse. Se trata de un árbol alto, cuya savia es lechosa, amarilla y viscosa. Las hojas son onduladas, largas y puntiagudas; sus frutos son de color verde y su corteza teñida de amarillo.

Si los gusanos de seda pueden nutrirse es probable que la seda que se teja sea de fuerte textura. Si las hojas del árbol indicado no son del agrado de estos insectos, habría que traer de Europa o de Carolina plantas de moras blancas fácil de cultivar.

Dice el padre Labat, pionero en materia de observaciones en torno a culturas viables en las islas: “se había comenzado a criar gusanos de seda en Martinica y pese a que se ha abandonado esta manufactura, es de notar que hay muchos árboles de mora blanca plantadas, que parecen invitar a los colonos a incorporarse a este novedoso y lucrativo negocio.

3- También podríamos cultivar plantaciones de olivo. “Es sorprendente, dice el padre Labat, la indiferencia de los habitantes ante la posibilidad de plantarlo en nuestras colonias; estamos

convencidos de que ese cultivo sería muy bien acogido y que su cultivo sería la base de un comercio considerable que quedaría asegurado, por cuanto habría seguridad climática para acoger los olivos, pues los árboles no estarían expuestos a congelarse, como acaece con frecuencia en Europa y se adaptarían a la isla; podrían imitar a aquellos que han nacido previamente y daría alrededor de dos cosechas al año”.

4- ¿Por qué, agrega el autor, no sustituir la importación de otros frutos, y no sembrarlos en nuestras islas? ¿Acaso no vemos los altos gastos y riesgos que implica traerlos de allende el mar? Con un poco de sagacidad y voluntad traeríamos algunas plantas de canela, clavo de olor y nuez moscada y sin mucho esfuerzo encontraríamos el terreno apropiado y los haríamos crecer en nuestras islas. Por ejemplo, yo sembré algunos granos de pimienta y germinaron bastante bien. Al momento de embarcarme hacia Francia pude notar que las plantas habían crecido unas cuatro pulgadas. No me cabe duda de que también el azafrán encontraría en las islas un espacio propicio para fructificar. El calor del clima, las bondades de la tierra, el prestigio mismo del azafrán despertaría vocaciones en los cultivadores que se lanzarían a esta empresa con la posibilidad tangible de obtener ganancias considerables a partir de dos cosechas al año, como ocurre en Europa, donde pueden lograr una sola cosecha.

En los meses antes de partir, no noté tampoco interés alguno en los habitantes de las islas por la crianza de ovejos, con el fin de sacar provecho de su lana. Se han abandonado a su suerte los pocos animales que merodean en la isla entre espinos y bosques. Aunque las lanas extraídas de las ovejas de la isla no ostentarían la misma calidad que la española, no dejarían por esa razón de tener valor en los mercados. Si existiese la voluntad de comercializar una lana de alta calidad, nada nos impide importar algunos corderos de raza española y hacer que se reproduzcan. En diez años nuestros rebaños reproducidos a partir de esa importación estarían compuestos de ovejos de España, cuya fina lana proveerían a nuestras manufacturas de tejidos en Francia. Los navíos que intercambian con España traen a Francia ovejos machos y hembras”.

El padre Labat termina sus reflexiones sobre las posibles manufacturas que podrían instalarse en la isla con este análisis agudo

y pertinente: “aquellos que desean iniciarse en nuevas manufacturas, fuera de los acostumbrados renglones, deben simplemente recordar que los comienzos son difíciles y rudos y deberán afrontar contratiempos y hasta desengaños como enfrentaron los primeros inventores. Pero deben dejarse guiar por su ejemplo, no rendirse, intentar diferentes vías, emplear diferentes medios, trabajar sin descanso y con coraje tras sus metas, hasta conseguir lo que se han propuesto”.

ARTÍCULO X. REFLEXIONES SOBRE EL ESTADO PRESENTE DE LOS HABITANTES DE SAINT DOMINGUE, TANTO LOS LIBRES COMO LOS ESCLAVOS

Según los testimonios escritos de los españoles, cuando Cristóbal Colón desembarcó en Santo Domingo con una tropa de aventureros, la isla estaba habitada por hombres simples, de suave trato, bondadosos, que pasaban apaciblemente sus vidas en una cómoda y tranquila indolencia. Las producciones naturales del país, los peces encontrados en el mar, les eran suficientes para llevar una vida frugal, exenta de vicios. Su vivir consistía en protegerse de las injurias de los hombres y de los horrores del clima. Tales eran sus intereses que los sacaban de la inacción. Escuchaban atentamente la voz de la naturaleza. No cultivaban las bellas artes, eran hombres apacibles y desconocían la codicia y la maldad de los vicios. Sus albergues eran cabañas labradas con palmas, maderas diversas y ramas de los árboles. La tierra donde moraban estaba cubierta de bosques tan antiguos como el universo. Santo Domingo pareció emerger de las manos de la naturaleza. La educación y sus entuertos no envilecieron a aquellos primeros habitantes.

Desde la llegada de los españoles todo quedó transformado. Espesos bosques se transforman en campos fértiles. Las montañas desiertas y rodeadas de precipicios son hoy en día fuentes de inagotables riquezas. Villas florecientes se erigieron donde antes había bohíos dispersos; ricas plantaciones cubrieron las superficies de los campos; la tierra fue acondicionada y forzada a producir tesoros en sus entrañas. Este cambio profundo no se limitó

al plano físico, se extendió también al dominio moral; más aun, los cambios de las costumbres provocaron cierta evolución en lo físico.

La isla de Saint Domingue está hoy en día habitada por dos tipos de hombres que difieren más por su condición social que por el color de la piel. Los unos son libres, independientes y absorben la producción de una tierra fecunda que no cultivan; los otros se agotan para enriquecer a los primeros. Ellos siembran y no recogen los frutos para sí; ellos construyen, pero no poseen alojamiento, expanden abundancia y mueren de hambre; procuran lujo a sus amos, pero no poseen para cubrir sus cuerpos de indumentarias decentes. Los negros hacen pasar a los habitantes más astutos y emprendedores, en particular a sus amos, de un estado vil a una situación más que holgada, y hasta de opulencia. Los negros languidecen en un estado de horrible esclavitud, que pone en entredicho de manera fehaciente el concepto mismo de humanidad. ¡Con qué recompensan a los esclavos! Desarrollo estas ideas, humillantes para gente educada, pero que afectan demasiado a los otros. Hago mención tan solo de la parte francesa de la isla; sus vecinos españoles, indolentes, no merecen ningún comentario.

Están presentes también los hombres de color que disfrutan de una libertad que los hace seres humanos entre los humanos, que se la niegan sin remordimiento a sus semejantes, que la hacen padecer todos los días sin descanso las penas que trae tal privación de libertad; esos criollos, a fin de cuentas, se aproximan a los antiguos habitantes en materia de virtudes, pero se alejan de ellos cuando viven inteligentemente de sus vicios. En esos nuevos libres existe una extraña mezcla de cualidades buenas y de mala voluntad; posee la mayoría un espíritu agudo, penetrante, dispuesto a adquirir la ciencia más compleja cuando desea aplicarse.

Los jóvenes criollos, cuyos padres los envían a Francia para ser educados, aprovechan al máximo los conocimientos transmitidos, pero tienden a olvidarlos tan rápidamente como los adquirieron. Además, traen a la isla con frecuencia, manifestaciones de irreligión y libertinaje que comunican a los que tienen menos luces y discernimiento, que caen con frecuencia bajo sus

influencias. En general, son personas de físico agradable, son ágiles, poseen el coraje necesario para enfrentar los dilemas de la vida, orgullosos, bien dotados para enfrentar las sutilizas de las relaciones humanas.

Los atrae el gasto, la ostentación, el fasto, no escatiman esfuerzos para satisfacer la más mínima fantasía, se irritan desde que no pueden ver sus deseos cumplidos, se desesperan con facilidad frente a los obstáculos de toda índole. Se apasionan excesivamente por las mujeres, de la misma manera en que las dejan con marcada indiferencia. En ellos la intuición guía la vida, el sentimiento está casi siempre ausente. En todas las facetas de la vida se caracterizan por la indolencia, la pereza, la negligencia incluso cuando deben defender sus propios intereses. No se pueden comparar en lo más mínimo a los europeos, industriosos y activos.

Además, no manifiestan sentimientos de fidelidad en cuestiones amorosas, a menos que los lazos conyugales no se impongan a la inconstancia. En ese caso los celos ocupan el lugar de la indiferencia, causando a veces problemas domésticos, sobre todo cuando una mujer ofendida por la sospecha se repliega en un humor sombrío y un tanto agresivo; se intercambian injurias, y días después la tensión conyugal cede su paso a la normalización: así van las cosas.

Podríamos afirmar, para elogiar al sexo femenino, que se hace respetar, que nunca franquea las barreras del honor, la sabiduría y la decencia. En ese orden de ideas, cabe subrayar que es raro encontrar mujeres de moralidad dudosa (hablo claro está de las mujeres blancas), también resulta raro encontrar a hombres libertinos.

Es de subrayar sin embargo que la moralidad serena y las virtudes de esas mujeres es contradicha desgraciadamente por un evidente fondo de vanidad, de comportamiento impositivo y engraido, que en fin de cuentas las echa a perder. La mayoría de las mujeres desperdician sus talentos de trabajo, al servicio de la danza. Cuando esta diversión les falta, pasan el tiempo durmiendo o increpando con desdén y altivez insoportables a sus domésticos.

Los hombres y las mujeres blancas evitan a toda costa que los animales domésticos sufran; les prestan singular atención, pero contra sus semejantes ejercen indecibles crueldades sin sentir remordimiento alguno. Son capaces de comportamientos

que frisan la barbarie cuando se enfurecen, y castigan a veces con decisión irrevocable faltas irrisorias. Ejecutan sus castigos despiadadamente. Nada sensibiliza ni enternece a estos hombres rudos y sin sentimientos, en lo que concierne a la vida de estos desgraciados esclavos y sirvientes.

Esta porción de la humanidad vive en una situación social indescriptible. Vemos a la mayoría de estos negros languidecer en una extrema indigencia. Sus albergues son chozas incómodas y malsanas. Les sirven de vestimenta pedazos de tela basta y gruesa, que los cubre a medias; sus alimentos apenas se distinguen de los que alimenta a los animales más inmundos como los cerdos. Su apetito queda siempre insatisfecho. No exagero nada aquí. Existen, sin embargo, algunos amos que cuidan con cierto discernimiento de las vidas de los esclavos más que de sus animales; les dan galletas cuando carecen de los víveres de la tierra, les obsequian cuatro o cinco pedazos de tela en correcto estado para que pueda vestirse; no les exigen ningún trabajo suplementario los días feriados y los días destinados al reposo. Para desgracia de los esclavos ese tipo de amo afable es escaso, minoritario. Son considerados en las colonias con desconfiada aprensión, son tildados de insensatos, acusados de tratar con sus bondades inmerecidas a sus esclavos.

La gran mayoría de los habitantes, en particular en los sectores de actividad menos importantes, ceden a esos infortunados esclavos un terreno inadecuado para cultivar víveres, los cuales pueden labrar la tierra solamente los domingos, los días feriados o durante las dos horas de receso que les concedían en los días de trabajo. Muchas veces esta gracia acordada, de la cual se jactan los amos, se torna frecuentemente más onerosa que ventajosa.

El sistema relacional entre amos y esclavos es sesgado, está fundado en lo arbitrario. Por ejemplo, cuando finaliza la jornada los animales que participan en las labores son llevados a sus establos; al africano, desamparado, se le anuncia que cambiará de objeto de trabajo. Su actividad no cesa con el caer de la noche. Se les obliga a trabajar en actividades que exigen más concentración y minuciosidad y que agotan su paciencia, después de haber salido agotados de labores que exigían una implicación física mayúscula.

A veces están presentes en actividades laborales que se prolongan hasta las diez de la noche. ¿Acaso habría de extrañarse que esas víctimas de la codicia europea sucumban bajo el doble peso de la fatiga y la indigencia?

Las negras se hacen abortar a fin de que el amo inhumano no se aproveche de sus posibles vástagos e impedir a su nivel que el ciclo de sufrimiento de los negros encuentre reproducción posible. No desean ver a sus hijos sometidos al trabajo degradante y privados de libertad como ellas. Hay en esas actitudes suicidas, más allá del sufrimiento padecido, una suerte de placer de la venganza ante el amo que esperaba sacar provecho de su maternidad. ¡Corazones inhumanos de los amos! ¡Este crimen atroz recae sobre ustedes! ¡Ustedes son más bárbaros que esas madres homicidas, si no entienden esto sin gemir de horror! Un esclavo ve en el amo un agresor perpetuo, una persona que hiere constantemente su dignidad, se abandona con frecuencia a la desesperación y no piensa más que en poner término a su vida sin valor, y no pueden más que contar sus días bajo suplicios interminables que no pueden soportar. Muchas veces toman la decisión irrevocable de poner término a sus vidas, pero antes se dirigen a su familia a través de sus amigos, y luego se ahorcan, persuadidos en sus creencias que regresarán en la muerte al país de sus ancestros, a la tierra donde fueron secuestrados con otros esclavos. Otros negros empujados por la misma desesperación recurren al veneno y ponen fin a sus vidas para ejercer contra sus amos tiránicos una venganza. Conocen de memoria los extractos malos de algunas plantas, y se sirven de ellas para humillar con sus suicidios a sus opresores, que además de perder animales, pierden también esclavos indispensables para la vida económica de la hacienda. Estos amos implacables acaban arruinándose. Los asesinos, para mencionar algunos crímenes, descargan su furia sobre aquellos más queridos: los hijos, la mujer, los amigos, que serán las primeras víctimas inmoladas.

Prontamente las sospechas se dirigen hacia la persona del criminal. ¿Acaso teme él expiar sus culpas una vez apresado? De ninguna manera, no se desconcierta; goza incluso del placer de haber ejecutado una venganza. Muere contento. La suma de tormentos que le prometen no lo atemoriza; observa todo el preparativo de

su muerte con estúpida indiferencia y revestido además de un orgullo que humilla al más valiente. Un día conducían al suplicio a un negro del poblado de Cavaillon; había asesinado a su amo. Le cortaron las manos y fue apaleado sin piedad, sin que dejase caer una lágrima de sufrimiento, y sobre todo sin expresar el más mínimo arrepentimiento. Se contentó con decir en su lenguaje confuso: *“cuando yo matar amo, mal día para él, entonces yo ir a morir, ese mal día para mí”*. Otro que irían a colgar en Puerto Príncipe, no recuerdo por cual razón, manifestó aún más intrepidez que el primero. Apenas el verdugo, otro negro, lo empujó al vacío, la cuerda para ahorcarlo se rompió. Cuando cayó se levantó y le dijo tranquilamente al verdugo: *tú ver cuando romperse de nuevo, cuerda no buena, si poner de nuevo, de nuevo romperse, y tu tarea mala será castigada*, y sacando dos monedas de los bolsillos (unos 20 sueldos de Francia), prosiguió *“toma eso comprar más cuerda, no tendrás problemas”*.

El verdugo hizo lo que el negro le encomendó y se dejó colgar una segunda vez sin quejarse. Existe un prejuicio reciamente asentado en las islas sobre una supuestamente pobre inteligencia y falta de sentimientos de los negros. Esas ideas son evidentemente falsas y desmentidas por la experiencia cotidiana. Los que son dirigidos por amos y no por verdugos dejan testimonios de la lealtad y apego expresado por los negros. Algunos de estos burlan la muerte y arriesgan sus vidas a fin de apartar a sus amos de un peligro mortal. Podríamos citar miles de ejemplos. Han sido muchos los negros que han salvado las vidas de sus amos, atravesando ríos revueltos, para evitar que se ahoguen.

Una negra vivía encerrada en una orgullosa indiferencia hacia sus amos en Puerto Príncipe hasta que sobrevino brutalmente el temblor de tierra de 1770. La morada del amo se resquebrajó y cayó estrepitosamente. Se encontró sola dando de comer al hijo del amo. Todo el mundo corrió hacia el exterior pensando tan solo en salvar su vida sin pensar mucho en el bebé. La negra en vez de imitar al amo y su familia prefirió proteger de los escombros del techo al bebé y lo cubrió con su cuerpo. Con un coraje indescriptible recibió todos los impactos de piedra sobre ella. Salvó así al bebé y días después fallecería, víctima de su corazón generoso.

Puedo confesar que yo mismo le debo la vida a un esclavo, que con su arrojo me hizo salir de la casa antes de que esta se desplomase bajo las sacudidas violentas de un temblor. Hoy en día ese negro disfruta de libertad recompensado por ese gesto heroico y el riesgo por su vida que implicó. Debo también mi vida a otros negros; en efecto durante mis viajes me advirtieron en varias ocasiones de los peligros que podía correr sin darme cuenta. ¿Acaso ese joven negro no tenía ningún apego por su amo, cuando el viajero se embarcó por orden del gobernador, y él lo encerró y lo cosió dentro de un colchón para burlar la vigilancia de los guardias? Los hombres tienden a olvidar las acciones resultantes de la bondad humana; será difícil sin embargo olvidar el coraje, la grandeza de espíritu y el heroísmo de los esclavos.

No son estúpidos como se les imagina; aprenden con inusitada facilidad los diversos quehaceres que se les enseña. Si no poseen un espíritu más vivaz e imaginativo, es porque la esclavitud quiebra en ellos los resortes más profundos del alma y los envilece. Podemos constatar en ellos un fuerte amor propio que apenas disimulan. No pueden contener su alegría cuando un blanco se involucra en una acción y no puede realizarla; tampoco la disimulan cuando ven un blanco torpe y hundido en la miseria. Si se apresura a socorrerle es menos por humanidad que por ostentación. Muestran una profusión de acciones y gestos para demostrar su generosidad y satisfacer de manera diligente a sus amos, pese a sus míseras condiciones.

Cuando un negro viaja siempre encuentra recursos para desenvolverse y cubrir sus necesidades; se presenta en los dispendios de café, mostrándose afable y presto a responder a las preguntas de sus anfitriones que siempre los interrogan sobre el apellido y cualidades de sus amos, sobre el propósito de su viaje y otros asuntos.

CAPÍTULO SEGUNDO

DESCRIPCIÓN DE LA COLONIA FRANCESA DE SAINT DOMINGUE

La colonia francesa de Saint Domingue está dividida naturalmente en tres grandes partes geográficas: El Norte, el Oeste y el Sur. Existen en términos jurisdiccionales, veintidós parroquias* en la parte norte, quince en el oeste y diez en la parte sur. Para observar un mínimo de presentación metódica en la descripción sucinta de los diversos sectores geográficos que componen la colonia de Saint Domingue, es preciso recorrer cada parroquia y esbozar sus principales características económicas, geográficas y sociales. No poseemos por experiencia propia el conocimiento de las parroquias del Norte. Por lo tanto, seguiremos, para guiarnos de la forma más idónea, las descripciones expuestas en el *Diario de Saint Domingue de 1776*.

* El término parroquia describía la división territorial existente antes de la revolución francesa (1789) por la desmedida influencia que ejercía la Iglesia católica. A raíz del acontecimiento revolucionario, el término y su designación se transformaron en comuna.

Descripción de la parte Norte

Ounaminthe

“Esta parroquia está situada al sudeste de la ciudad Fort Dauphin. Posee tres ingenios productivos en la parte que colinda con el río Masacre, entre los pequeños afluentes, Petit Artibonite, Ravine de Fable, Canaris. La tierra es grasa y fecunda. En cambio, las tierras que se encuentran en los confines de Savanne, situadas arriba de Mine, donde se han instalado algunos ingenios al pie de las montañas, son poco aptas para el cultivo de la caña, a excepción de algunas porciones regadas por el río Jean de Nantes y otros riachuelos que la atraviesan. El resto de las tierras, sobre todo el Brulage, se caracteriza por una fuerte aridez; apenas pueden ser empleadas para el cultivo del algodón. En la parte montañosa de Mine se ha cultivado café, el cual crece en condiciones propicias. Se podría introducir índigo en los lugares frescos, e incluso algodón.

En el sector de Mirabaloux, dependiente de Ouanaminthe, se han instalado ingenios de alta calidad productiva que se comparan con los mejores de la isla, sobre todo en torno al río Masacre. Al sur y al oeste sin embargo la tierra se seca y presenta ciertos niveles de esterilidad. Es más propicia al cultivo de algodón” (Diario de Saint Domingue).

Fort Dauphin

La ciudad de Fort Dauphin donde está situada la iglesia parroquial, posee una jurisdicción creada en 1724, existente primero en *Trou*, luego transferida a Bayaha y más tarde a Fort Dauphin. Conforman su personal administrativo y militar, un juez senescal, un teniente de jurisdicción, un procurador del Rey, dos sustitutos. También integran su composición un escribano, un juez de audiencia, ocho procuradores y ocho notarios. Contribuye a la administración de esta ciudad un Estado Mayor compuesto de un teniente del Rey y de un mayor y de un ayudante de mayor, a los cuales se agrega un escribano de marina, un empleado de archivo, un capitán de puerto, cuatro oficiales

contables, dos oficiales de salud, cinco agrimensores de Rey, un oficial de correos, un teniente de gendarmería y un representante de Marechaussee completa la planilla político-administrativa.

La ciudad la componen 70 casas. La vecindad de algunas lagunas torna el aire malsano.

“Se construyen algunas fortificaciones; son suficientes para detener una escuadra enemiga por dos o tres días, dice el autor de Historia filosófica y política. En sus tierras se entremezclan áreas mediocres, buenas y malas. Se pueden localizar plantaciones de caña e ingenios de alto rendimiento en la parte regada por el río de Roche, Manifetou, La Maitrie y por el riachuelo Marión” (Diario de Saint Domingue).

“Las zonas del sector de Maribaroux que depende de Fort Dauphin posee en su perímetro de actividad ingenios eficientes. Sus tierras bajas, antaño áridas se han mejorado, a partir del desvío de aguas del río Masure (ibid.). El sector de Grande Coline al sudeste de la ciudad, no tiene los niveles de fertilidad requeridos. Mientras más nos acercamos a la cadena de montañas, más ingrata se torna la tierra para la agricultura.

L'Acul de Pin y algunos sectores de menor importancia, están cultivados de café, con el cual se ha logrado un éxito evidente.

“El sector de Fonds-Blancs está situado en una planicie contigua al camino que lleva de la ciudad de Fort Dauphin hacia el Cabo. La tierra está constituida de una toba blanca que se asemeja a la cal. Alberga probablemente sal en sus adentros, y al humedecerse con la lluvia, fue impresionante la vegetación que creció y se esparció con gran rapidez, ofreciendo una fecundidad maravillosa”.

Se puede recolectar un hermoso índigo (Ibid.)

El Terrier Rouge

Esta parroquia está compuesta de varios sectores dependientes de su jurisdicción; la que se caracteriza por la gran diversidad de sus tierras. En *Terrier Rouge* hay cinco o seis ingenios de poca importancia. La mayor parte de la parroquia está ocupada por una vasta y larga sabana natural. El sector de *Grand Bassin* presenta rasgos más favorables para la agricultura, pues lo irriga el río *Matrie*, cuyas aguas caudalosas se secan curiosamente en su recorrido por el cantón, perdiéndose en los arenales. El sector de *Jacquey*, vecino al mar, se caracteriza por la fertilidad de sus

tierras y por el número de ingenios de los cuales dispone" (Journ. de Saint Domingue).

Le Trou

Esta parroquia dependiente de Port Dauphin es de suma relevancia por la cantidad de ingenios presentes y las procesadoras de índigo que proliferan; las montañas están cultivadas de café. Es regada por un río que lleva su nombre y se extiende desde *Acul de Samedi* hasta *Cotelletes*; está dividida por un sinnúmero de pequeños sectores que podrían mejorarse invirtiendo pocos recursos.

La Limonade

"Es uno de los cantones más ricos y fértiles bajo la dependencia del Cabo: se produce azúcar en abundancia, índigo y café. La parte de esta parroquia cercana a la montaña es menos fecunda. El sector de Islet de Limonade, limitado al este por Fouseé, al oeste por Grande Riviere y al norte por el mar, encierra, sin que medien dudas, las mejores tierras de la Colonia; desgraciadamente las crecidas de los ríos causan a veces importantes estragos y se teme que el cantón permanezca anegado por la confluencia de las aguas del Grande Riviere y el Fossé. El resto del cantón es bueno, pero inferior, en términos generales, a la Islet" (Diario de Saint Domingue).

El sector de Morin o de Saint Louis

Esta parroquia desempeña un papel considerable por la bondad de sus tierras, y el gran número de ingenios establecidos. Está separada de *Limonade* por la *Grande Riviere*. La parte que colinda con la montaña y que lleva el nombre de *Quartier du morne pélé* acusa una gran aridez, aunque algunas de sus zonas disfrutaban de las mejores tierras. Parejamente la parte situada a lo largo del río y que colinda con el mar cerca de *Cabo* presentan un suelo incomparable y recibe el profuso riego de las aguas de la *Grande Riviere* que lo fertiliza, aunque no resulta tan bueno el río porque con frecuencia inunda las mismas tierras que fertiliza.

La Grande Riviere

Esta parroquia recibe su nombre del río que cae raudamente desde la montaña, con la potencia de un torrente. Se cultiva de café, índigo e incluso azúcar. El tabaco que se cosecha es famoso, aunque en la actualidad se dedican a esta actividad solo algunos negros libertos.

“Los desbordamientos del río causan todos los años daños mayúsculos. Sus tierras son grasas y fecundas, pero están arruinadas en algunos lugares. La capa fértil, apta para los cultivos, es arrastrada por la violencia de las aguas: al presente no queda más que un fondo de rocas y arena” (Diario de Saint Domingue).

Le Dondon

“Este sector geográfico está enteramente enclavado en las montañas. En un inicio fue cultivado de índigo y luego de café. La tierra es de buena calidad, fresca, fértil. Es falso aducir, como se ha intentado, que una gran parte de la parroquia vio su fecundidad mermada. Podemos cruzarnos con haciendas donde el café crece a profusión con niveles de calidad inmejorables.

El sector Jolie Trou depende de esos cultivos; lo mismo podemos afirmar de Marmelade, que desde hace algunos años ha sido desyerbado y cultivado de cafetos” (Diario de Saint Domingue).

La Petite Anse

“Esta parroquia, situada en la planicie, está compuesta, desde el punto de vista de las actividades económicas, de múltiples ingenios. Está abundantemente cultivada de otros frutos. La mayoría de las haciendas están regadas por canales que conducen las aguas de Grande Riviere hasta los ingenios con el fin de hacer girar con sus energías los molinos. El pequeño sector de Bonnet-a-l’Eveque que depende de Petit Anse, se yuxtapone en parte a la planicie y también a las pendientes montañosas” (Diario de Saint Domingue). La tierra en todas sus zonas es de mediocre factura; el café prolifera en las montañas, y en la planicie funcionan algunos ingenios.

La Plaine du Nord

Este sector está separado de la *Petite Anse* por el río *Haut-du-Cap*, que desemboca en la bahía del *Cabo*. Varios ingenios realizan sus actividades productivas en esta parroquia; se cultiva asimismo índigo en la planicie y café en las pendientes de las montañas. Sus tierras son fecundas, pero luce tan inundado, que las cañas nunca llegan a madurar. De esta tierra se espera, por su asentada fecundidad, niveles de producción elevados, a condición de que las labores y las condiciones ambientales la libren de su excesiva humedad. El sector de *Morne Rouge*, una dependencia del oeste, emplazado sobre uno de los bordes de la Bahía de *Acul*, presenta un carácter diferente, su suelo es seco y árido, la tierra es tan compacta en algunos lugares, que apenas el agua puede penetrarla.

Cabo Francés

La ciudad de Cabo Francés donde está situada la parroquia del mismo nombre era antaño la capital de la colonia francesa. Era en su territorio donde los gobernadores e intendentes residían, antes de establecer sus residencias en *Leogane*, y luego en *Puerto Príncipe*. Parece ser que el autor del *Manual del Geógrafo* ignora esos cambios, pues afirma aún que el Cabo es la capital de la colonia. Esta ciudad es grande, poblada, dividida en veintinueve calles, bien alineadas, mantenidas en un estado de limpieza permanente, adoquinadas en sus partes céntricas. Su territorio consta de ochocientas diez casas. La ciudad está situada al borde de una planicie de unas veinte leguas de largo y de cuatro a ocho de ancho, dividida en varias parroquias que logran comunicarse por caminos de cuarenta pies de ancho, bien alineados, sin obstáculos naturales, como piedras o montículos. Estos caminos están agradablemente bordeados de limoneros y árboles de campeche.

La ciudad de Cabo está en la parte Norte y oeste bordeada por una montaña de no mucha altura. Desde el este la ciudad se observa el mar; en su parte sur está limitada por una zona pantanosa de media legua de largo que se llena con el flujo de las mareas. “Durante el solsticio de verano, señala el señor Desportes, las mareas no son tan altas en Saint Domingue como aquellas del invierno. Como el

agua no es tan abundante, no se renueva constantemente y por lo tanto tienden a corromperse con facilidad”.

Si el verano es más seco que de costumbre, tanto el agua como las filtraciones de las cloacas y alcantarillados de la ciudad, adicionado a una cantidad impresionante de cangrejos muertos, exhalan una ingente cantidad de corpúsculos infectados; de ahí se desprende un aire viciado. Si las lluvias son abundantes, los terrenos se mantienen inundados y los elementos nocivos son arrastrados por la corriente del agua. Si nos atenemos a lo descrito sucintamente aquí comprendemos por qué la ciudad del Cabo se envuelve en un ambiente más malsano en verano que en invierno y también por qué un verano más seco es de funesto augurio para los habitantes”.

Un subcomandante para toda la Parte Norte de Saint Domingue reside en esta ciudad. Conformando la dirección militar reside un Estado Mayor, compuesto de un teniente del Rey, de un mayor y de un ayudante de mayor. El Consejo Superior instalado en el mes de junio de 1701 está compuesto de un Gobernador general, el intendente, el subcomandante del Cabo, del teniente del rey con asiento en el Cabo, de nueve consejeros titulares, de cuatro asesores, de un procurador general, de cuatro escribanos, de un maestro de audiencia y de ocho abogados.

Desde el año 1685 se creó un almirantazgo y una sede de jurisdicción cuyos puestos son ocupados por dos jueces; se dispone de un gendarme y de un teniente del almirantazgo, un teniente de jurisdicción, un procurador del Rey, tres sustitutos, un jefe escribano, un funcionario de audiencia, un funcionario de audiencia del almirantazgo, veintiún procuradores, y veintisiete notarios.

Desde hace varios años se comenzó la construcción de una vasta Iglesia de piedras talladas, traídas de Francia. Es probable que no se termine de construir hasta cierto tiempo. La falta de fondos hace que se trabaje muy lentamente. El Prefecto apostólico de los capuchinos reside en la ciudad y ofrece al mismo tiempo sus servicios asistido de tres vicarios de su orden religiosa, y de tres eclesiásticos seculares nombrados al servicio de la iglesia. La ciudad posee asimismo un hospital real administrado por los Hermanos de la Caridad, una comunidad de religiosas de Nuestra señora que lo dirige como una pensión.

Por otra parte, la ciudad está provista de una cámara de agricultura, seis oficiales de salud, seis médicos, catorce cirujanos, dos agrimensores generales, trece agrimensores del Rey, diez oficiales contables, un comisario que hace el papel de ordenador de cuentas, un subdelegado del intendente, dos subcomisarios, un jefe de los fondos públicos, un preboste general de gendarmería, acompañado de un teniente, un capitán de puerto y una oficina de correos.

“El puerto del Cabo está preparado para recibir correctamente el flujo de mercancías procedentes de las otras regiones. Está admirablemente emplazado para recibir los navíos y embarcaciones que llegan de Europa. El aire que se respira en sus espacios es el más sano de la isla; eso se explica por el hecho de que el puerto está abierto a los vientos del nordeste, que no lo embisten fatalmente, pues su entrada está atestada de arrecifes que quiebran la impetuosidad de las olas. Del puerto también se sale holgadamente y se atraviesan las aguas de la bahía en poco tiempo (Historia filosófica y política, P. Charlevoix, tomo 4).

“La planicie hacia el norte tiene el mar como frontera, y está coronada hacia el sur por una cadena irregular de montañas, cuya profundidad varía de cuatro a ocho leguas. Pocas poseen una altura relevante. Nada impide a los habitantes de ocupar esos espacios, y algunos de estos pueden ser cultivados hasta la cúspide y gran parte de esos espacios montañosos han sido entrecortados por plantaciones de café y hermosos cultivos de índigo.” Ibid.

El sector del alto Cabo perteneciente a esta parroquia solo posee un ingenio; en cambio son muchas las parcelas emplazadas en la franja montañosa dedicada al cultivo de víveres para el consumo de los esclavos. Esas huertas reportan grandes beneficios y se debería intentar multiplicar tales cultivos. Hay aún muchas tierras baldías donde vendrían bien los cultivos de algodón. El café no crece muy bien en las pendientes montañosas de la parte occidental del Cabo; la fuerte brisa que sopla del lado norte seca y acaba por quemar la parte inferior, es decir la base de las plantas de este cultivo, de suerte que al cabo de cierto tiempo se torna amarilla y perece. Para el cacao esas tierras no son las más convenientes; es preferible cultivarlo en las gargantas de las montañas, donde el calor no sea muy intenso, ni las sombras muy invasivas.

L'Acul

Esta parroquia acoge en su territorio algunos ingenios eficientes y otros mediocres, pues su suelo es de desigual calidad. Se podría, a base de trabajo, aumentar la fertilidad del suelo y aprovechar así el paso por el sector del río; desviando un poco su curso se podría regar las tierras. Un río caudaloso denominado Río Salado atraviesa la comarca. Se podrían utilizar sus aguas para irrigar esos terrenos. Las *salinas* donde se cultiva la caña de azúcar son terrenos que albergan una sorprendente fertilidad; este hecho prueba que las aguas saladas del río que se mezclan con el mar no son nocivas a los cultivos. Se cultiva también en esta parroquia el índigo; las montañas producen café de alta calidad y víveres de todo tipo imaginable.

Le Limbé

Esta parroquia está dividida en dos sectores principales, el alto Limbé y el bajo Limbé. Sus tierras están consideradas entre las más fértiles de la isla, pero las aguas que pasan por ella desde un gran río son tan abundantes que se desbordan por recovecos y pendientes y acaban de producir niveles de humedad tan importantes, que se perturban los ciclos de cultivos. Pese a este fenómeno difícil de controlar, hay algunos ingenios establecidos y se produce índigo exitosamente.

Plaisance

“A cierta distancia de alto Limbé podemos descubrir el sector de Plaisance. Pese a que para arribar a sus parajes es menester pasar por caminos tortuosos, de difícil acceso, es una comarca espléndida, cuyas tierras grasas y frescas poseen un color rojo y vivo. Podemos constatar la presencia de abundosos cultivos de índigo y café. Una cadena montañosa viene a separar este sector del Cabo. (Diario de Saint Domingue).

Puerto Margot

“Cerca del bajo Limbé, a poca distancia del mar, está el sector de Port Margot. Su suelo presenta las mismas características que

el de Limbé, es decir está cubierto de una excesiva humedad que conviene grandemente al índigo y al cacao, menos a la siembra de caña de azúcar. Es regado por un río de raudo paso, cuyas aguas se desbordan casi todos los días. El sector de Margot depende para su regadío de esas aguas turbulentas y está enclavado en una cadena de montañas que bordean el Puerto de Margot. Pese a esta situación ambiental que reviste a veces una alta peligrosidad y entorpece las comunicaciones, fructifica el café. Este río, conocido como Río Salado, es peligroso, hace que la situación de la ciudad difiera del sector de Acul y Morne Rouge, mucho más apacible. (Diario de Saint Domingue).

Le Borgne

Este sector geográfico está situado en terrenos montañosos que poco se prestan a la implementación de una agricultura variada y que son demasiado frescas para el cultivo del índigo, abandonado prontamente, a favor del café. En efecto el exceso de humedad y el elevado frescor impidió que el índigo adquiriese madurez apta para reducir un proceso de putrefacción inevitable de sus plantas, sobre todo en la primera cosecha. A escasa distancia de *Borgne* se encuentra el sector de *Sainte Anne*, de mejores tierras, donde fluye además el río del mismo nombre, permitiendo fertilizar los cultivos de índigo y café.

Le Petit Saint Louis

Esta parroquia circunvecina del mar es contigua al sector de *Sainte Anne*. Su territorio apenas se diferencia de los circunvecinos y es propicio para los cultivos de índigo y café. Los jesuitas poseían una hacienda de cuatrocientos carreaux de tierra.

Le Port de Paix

Este sector debe su existencia a la proximidad de la isla de la Tortuga. Sus habitantes desmontaron una gran parte de las zonas boscosas cuando abandonaron el suelo ingrato de la pequeña isla. Las dificultades de toda índole para asentarse en sus costas, la mantuvo aislada y como separada de la colonia. El sector de *Port de Paix* está constituido de varios cantones situados en los

alrededores de la ciudad; casi todos los terrenos están cultivados de índigo; otros lugares están cultivados de café y víveres del país. También florece el algodón, aunque en pocas cantidades. El terreno parece ser propicio para el cultivo de la caña de azúcar. Varias haciendas están instaladas en tierra plana, aptas y disponibles para sembrar esas cañas. Y con un poco de esfuerzo se podrían obtener facilidades de transporte y de exportación. La ciudad es de mediana dimensión. Existe como jurisdicción desde agosto de 1685, administrada por un juez senescal, un teniente de almirantazgo, un teniente de jurisdicción, un procurador del Rey, un sustituto, un jefe escribano, un empleado de audiencia, seis procuradores y seis notarios. También acompañan a esos funcionarios, un mayor de plaza, un teniente, un ayudante de gendarmería, un comisario de clase de la marina, un capitán de puertos, seis oficiales contables, un oficial de salud, cuatro cirujanos, seis agrimensores, y una oficina de correos.

Jean-Rabel

En esta parroquia se cultivan algodón, índigo y algo de café. El tabaco había sido incentivado, pero su cultivo fue dejado enteramente en manos de los negros esclavos y no se comercializa desde hace treinta años. La parroquia está separada de *Port de Paix* por espacios desérticos que van a dar a lo largo de la costa. Entre esos espacios geográficos y el *monte Saint Nicolas*, median tierras incultas.

Mole Saint Nicolas

En esta parroquia se construyó una ciudad nueva que lleva su mismo nombre, en una depresión de una bahía que tiene 1450 medidas de anchura. La naturaleza la puso frente a la punta *Maisy* situada en Cuba. El puerto que el conde de Estaing hizo construir en 1766 consta de una defensa de fortificaciones que lo pone al abrigo de incursiones súbitas desde el exterior. Los ingleses de Jamaica y de la Nueva Inglaterra frecuentan este puerto de manera regular. Este flujo de navíos conllevó al ministerio de Versailles a fortificarlo y a poblarlo paulatinamente de acadianos y alemanes, muertos con el tiempo de pesadumbre y miseria.

La ciudad está regida por un Estado mayor, compuesto de un teniente del Rey, de un ayudante mayor; se agregan tres ingenieros, un subcomisario de la marina, un capitán de puerto, cinco oficiales contables, un oficial de salud.

En los alrededores de la ciudad se pueden percibir algunas montañas peladas, y rocas. Los terrenos aledaños poseen un tal grado de aridez que ningún cultivo ha podido prosperar hasta el presente. Se tenía esperanza en el río que se precipita hacia la bahía, pero las tierras siguen siendo poco aptas para ser cultivadas, pues sus aguas se pierden bajo tierra. Solo una intervención humana de envergadura evitaría este desperdicio.

El grueso del Morne

Esta parroquia está situada entre *Port de Paix* y *Gonaïves*. Se cultiva algodón e índigo *"su territorio es montañoso, algo seco, pero bien regado. En esas montañas se forman colinas de suaves pendientes, bien cultivadas; presentan además una fisionomía agradable. El nombre de la ciudad proviene de una montaña muy elevada cuya base cubre un vasto perímetro de terrenos. Su cúspide es plana; se puede notar que está provista de un estanque cuyas aguas, formadas por don de la naturaleza, no se extinguen. La mitad del espacio montañoso naciente es árido y ofrece de manera espaciada a la vista algún arbusto sobre un suelo rocoso, incapaz de producir otra cosa, mientras en su base abundan terrenos fértiles"* (*Diario de Saint Domingue*).

Se conjetura que los desprendimientos de tierra y rocas, provocados por fuegos subterráneos y las fuertes precipitaciones, provocaron esta diversidad geológica. Hemos expuesto hasta aquí la composición de la naturaleza de los diferentes tipos de tierra que componen las veintiuna parroquias de la parte Norte, dependientes todas del Consejo superior establecido en el Cabo. Su longitud es de alrededor de sesenta leguas; su ancho mucho menos y varía según la cadena de montañas se aleje o se acerque del mar.

ARTÍCULO XI. DESCRIPCIÓN DE LA PARTE OESTE: GONAIVES

Esta parroquia está limitada hacia el Norte por el *Gros Morne*, al Este por Plaisance, hacia el sur por Saint Marc y la *Petite Riviere*, al oeste por el mar. Cuenta en su territorio con dos ingenios, treinta algodonerías, diez cafetales, seis procesadoras de índigo; cuenta con la presencia de cien personas libres* y cinco mil esclavos.

El poblado está compuesto por una iglesia parroquial, de un presbiterio, y de algunos cafés. En el centro del poblado hay una oficina de correos y un destacamento de gendarmería. Está situado al borde del mar en un lugar malsano donde no hay ni siquiera una pulgada de buena tierra. Por doquier vemos extenderse la arena cubierta de una capa de sal semejante al granizo caído de Francia cuando llega el invierno. Solo crecen los manglares y otros arbustos de poca valía. Los cangrejos están omnipresentes y pese al esfuerzo si no para erradicarlos, por lo menos por disminuir su proliferación, casi nada se ha logrado. Las sabandijas y los mosquitos tornan desagradables las estadías de los viandantes. Había antes agua dulce conducida por un canal de una legua de largo; fue desviado por un propietario particular para regar sus algodones, quien mantiene arbitrariamente la usurpación, pese a las reclamaciones de los habitantes del poblado, quienes se ven obligados a buscar el agua en otros lugares. El hacendado mantuvo arbitrariamente la usurpación. La bahía es grande, bien situada, al abrigo de los vientos del norte y podría servir de punto de relevo y descanso a los navíos cuya ruta se dirige hacia el oeste y el sur.

Su puerto de cómodo acceso puede ser fortificado.

“El territorio de Gonaives es plano, pero hace falta más lluvia. A simple vista no causa una impresión favorable. Los cardos, las guasábaras y las plantas espinosas crecidas en las sabanas, la fuerte aridez que presenta en las pendientes de las montañas, todo contribuye a darle un aire salvaje, al conjunto” (Diario de Saint Domingue).

* Por libre se entiende los blancos, ya sea criollos o europeos, ya sea los negros o sangre mezclada liberados. Por esclavos se entiende los negros o gente de color que no disfrutaban de su libertad.

Sin embargo, el colono inteligente tiene sobradas oportunidades para enriquecerse como en otras latitudes. En algunos lugares las tierras son apropiadas para sembrar caña de azúcar, como otras lo son para el índigo y el café; pero en los terrenos dominados por la aridez puede producirse algodón en abundancia. Las tierras que fueron cultivadas de algodón desde hace nueve o diez años han producido más de lo esperado. El sector, por otra parte, es proveedor de una madera apreciada, solicitada por los ebanistas, y para el torno y la marquetería, la caoba.

Saint Marc

“La ciudad se presenta al fondo de una bahía, coronada en sus alrededores por un arco de montañas bajas, donde prolifera la piedra para ser tallada, cuyo valor se asemeja a la piedra de Europa. Los navíos acostan con dificultades en la bahía porque las aguas son de apenas 40 o 45 brazas de profundidad” (Diario de Saint Domingue). Cuando los vientos son algo fuertes, los navíos están expuestos a quedar a la deriva, por lo que deben soltar anclas. La ciudad está emplazada en un lugar que ofrece comodidad; está muy poblada y el comercio brilla por su dinamismo, tiene 154 casas, la mayoría de bella mampostería que la embellecen. Los alrededores son acogedores y el aire que se respira es sano. Los dos riachuelos que la atraviesan contribuyen con un ambiente apropiado. Ahí tiene su residencia el teniente del Rey asistido de un ayudante. La jurisdicción fue creada en el mes de agosto de 1724 y el almirantazgo al mismo tiempo, compuesto por un senescal, un teniente de almirantazgo, un procurador del Rey, dos sustitutos, uno con residencia en Saint Marc y otro en Gonaives, dos escribanos, un funcionario de audiencia, siete procuradores, doce notarios. Posee diez alguaciles, seis agrimensores del Rey, seis oficiales contables, dos oficiales de salud, un subcomisario de la marina, un capitán del puerto y una oficina de correos con empleados.

La parroquia está limitada al norte por Gonaives; al este por el Petite Riviere y las Verettes; al sur por Alcahaie y al oeste por el mar. Cuenta con 10 ingenios, 32 procesadoras de índigo, 100 haciendas de café y 72 algodionales, y redondea una población de 600 hombres libres y 12,000 esclavos. Encierra en su perímetro al

Bajo Artibonito, situado no muy lejos del límite costero, prolongándose hasta el río Ester.

El terreno parece ser una prolongación de ciertos lugares de Gonaives, pues sus suelos son áridos, y muy secos. Pese a esas condiciones desventajosas se cultiva algodón, cuyas necesidades en agua para crecer, son mínimas; asimismo se cultiva índigo en pequeñas cantidades, que se convierte en una maravillosa sorpresa cuando llueve. Las montañas de Saint Marc están cultivadas de café y su recolección anual es realmente prodigiosa. *“Hasta Mont Rouis el terreno es muy fértil y bien cultivado, pero más allá de sus límites, se transforma en una tierra ingrata y se abandonan los cultivos. La Sourfriere, lugar apartado, comprendido entre la cadena de montañas y el borde del mar, fue el único lugar donde se emprendió una obra de desmonte.*

Las montañas están tan próximas a la orilla, que dejan apenas un espacio de tránsito, por una altura casi inaccesible desde esta parte. Montañas adentro podemos encontrar haciendas de café de óptima producción, cuya fama se incrementa día tras día. (Diario de Saint Domingue).

La pequeña rivera del Artibonite

Esta parroquia tomó su nombre de un arroyo que después de regar a su paso algunas haciendas, desemboca en el *Artibonite*, a escasos pasos del Bourg, pequeña comarca compuesta de un presbiterio, de un albergue de paso, y de una docena de casas ocupadas mayoritariamente por mulatos. Está limitada por la parroquia de Gonaives, Saint Marc, Verettes y por las tierras españolas. Cuenta en sus espacios con 8 ingenios, 60 haciendas de índigo, 70 cafetales, 60 algodonaes, unas 660 personas libres y 10,000 esclavos. La planicie del Artibonite es una de las más considerables de la parte francesa. Mide 15 leguas de longitud y un ancho desigual que va de 4 a 9 leguas. Está regada por varios ríos, como el de *Liannes*, *Verettes*, *Cahos*, por ríos grandes y pequeños y por el gran río Artibonite, del cual la planicie toma su nombre y que la divide en dos. Los mapas de Saint Domingue ubican el nacimiento del río en la posesión española, no muy lejos del antiguo Cibao de los indios que poblaban antaño el territorio de

la isla. Pasa luego por *Mirabelais* y sus aguas se precipitan a la planicie. Sus aguas grasas y aceitosas expanden como las del Nilo el germen de la fecundidad sobre las tierras que riegan. Incluso sus desbordamientos anuales dejan a su paso sedimentos fértiles, pero causa igualmente grandes daños. En tiempos de lluvia este río supera sus cauces, inunda sus campos, circula con la rapidez de los torrentes, arrastrando en sus aguas, árboles enteros, casas, parte de las haciendas y en términos generales todo lo que se opone a su paso.

La planicie del *Artibonite* está separada de Gonaives por el río Ester, el cual pese a ser menos caudaloso que el Artibonite, causa daños graves en tiempo de lluvias.

Se encuentran caimanes de un tamaño impresionante; a veces miden hasta 20 pies de largo, sus bocazas representan la quinta parte de su cuerpo. Es un animal anfibio, ovíparo, representa un gran peligro y devora a los habitantes que van a bañarse en sus aguas. Se dice que prefieren con creces la carne de los negros a la de los blancos. El caimán hembra pone sus huevos en el cauce del río, los cubre de arena y los abandona al calor del clima, que se encargará de su eclosión. Cuando se es perseguido por ese animal voraz, es preciso correr en zigzag a fin de evitar sus dentelladas; como es muy largo y no posee una columna vertebral flexible, pierde tiempo en sus giros y le da tiempo a escapar a aquel que persigue.

Se llega al Cabo en la planicie del *Artibonite*, por dos rutas diferentes: 1.- atravesando en semicírculo el territorio español por la *Petit-fonds* y la *Coupe de L'inde*, montañas escarpadas, pero por las que la naturaleza ha dejado un pasadero, y 2.- por el camino nuevo, sin abandonar el territorio francés. En la planicie se cultiva el azúcar, el índigo, el algodón; encontramos hatos que dejan ingresos considerables. Si se materializa el proyecto de regar esta vasta planicie con las aguas del Artibonite, los ingresos de este sector aumentarán a cerca de un tercio.

Los cálculos geométricos efectuados han mostrado la factibilidad de este proyecto, pero su ejecución demanda prudencia. Varios sectores de las colinas están cultivados; Cabeuil, por ejemplo, situado cerca de *Coupe de L'inde* y regado por un arroyo del mismo nombre; debemos, sin embargo, distinguirlo de Cahos que

está enclavado en las montañas y que ha forjado su reputación en torno al café.

Notre Dame de Verettes

Es una pequeña parroquia limitada por aquella de *Petite Riviere*, por *Mirabelais*, *Arcahaye* y *Saint Marc*. Está situada en la ribera izquierda del *Artibonite*; su longitud este-oeste tiene alrededor de diez leguas; su anchura no es considerable; prácticamente está cerrada de un lado por el lecho del *Artibonite* y hacia el otro por montañas. Los terrenos de la planicie son excelentes: el azúcar y el índigo crecen con impresionante esplendor, pero en la base de las montañas solo puede plantarse algodón. En las montañas crecen en condiciones idóneas muchos cafetales de gran productividad.

El poblado está compuesto de una decena de casas, ocupadas en su mayoría por mulatos. El comandante del sector se había apropiado del agua que la naturaleza les deparaba a los cultivos, y esta injusta usurpación prosiguió hasta su muerte. Sus herederos, más equitativos y tal vez con menos protección, dieron término a esta usurpación, y el poblado pudo recuperar desde hace dos años sus derechos.

Encontramos a cinco o seis leguas del poblado, hacia el este, una capilla dedicada a *San Juan*, la que el cura visita cuatro o cinco veces al año, para dar una misa y bautizar a los niños de los alrededores de la capilla, quienes con mucha dificultad podrían trasladarse al poblado por ser los caminos intransitables.

Funcionan en esta parroquia doce ingenios, diez procesadoras de índigo, dieciséis cafetales, seis algodonaes, unos trescientos hombres libres y cinco mil esclavos.

L'Arcahaye

El nombre de esta parroquia proviene de una islita llamada *Arcadiens*, situada en el canal que separa la isla de *Gonaïves* de esta parte de la costa de Saint Domingue. Está dividida en varios sectores, entre los cuales se destacan por su demografía y cultivos, *Vases del Arcahaye* y *Boucassin*. Está limitada de un lado por el mar y de otro por las parroquias de *Mirabalais*, de *Verretes*, de *Saint Marc* y de *Cul de Sac*. Dispone de cuarenta ingenios muy

productivos, ciento cincuenta cafetales, algunas factorías de índigo y algodón y su vecindario lo conforman cien personas libres y ocho mil esclavos.

El poblado está compuesto de treinta casas, la mayoría de las cuales están ocupadas por mulatos. Además, puede exhibir una esplendorosa plaza de armas y una iglesia en piedra tallada, pero fuera de servicio a causa de la negligencia de sus habitantes.

Depende jurisdiccionalmente de Puerto Príncipe, del cual está separado por apenas once o doce leguas. Dispone de dos oficiales contables, una oficina de correos, un teniente y un gendarme. La tierra es de excelente calidad. En efecto la planicie está atestada de ingenios prósperos, muy bien cultivados. El riego regular de la tierra comienza en el sector de *Vases*; los trabajos fueron emprendidos en 1742 bajo el gobierno de los señores Larnages y Maillard, cuyas hazañas permanecieron en la memoria de los habitantes. Los ríos que aportaron agua al riego se conocen como *le Bretelle*, *le Brucessin* y *el Malheurs*. El interior de las montañas está cultivado de café. Los desmontes de terrenos no han cesado y aumenta cada día más la producción.

El *Brucessin* está separado de *Cul de Sac* por una colina cuya pendiente es tan suave que permite una circulación holgada. Es de advertir que desgraciadamente es preciso pasar por un lugar denominado *fuentes pestilentes*, que exhalan un olor fétido; el color del agua de súbito se torna verde gris e imprime una suerte de musgo sobre las piedras y la madera. Muchos habitantes piensan que esos olores fétidos provienen de aguas marinas infiltradas; pero esas suposiciones son desmentidas por el hecho que la presencia de dichas aguas en otros lugares no da lugar a exhalaciones malolientes. La opinión común atribuye el color de las piedras y el mal olor a sedimentos sulfurosos desprendidos de minas subterráneas, que no logran verterse al mar.

Le Cul de Sac

Esta parroquia era antaño un anexo de Puerto Príncipe, de la cual depende aún en lo civil. Hoy en día es una de la más importantes de la colonia. Está limitada por tierras españolas y las parroquias de *Cayes-Jacmel*, *Puerto Príncipe*, *de Arcahaye* y *de*

Mirabelais. Cuenta en sus activos con 70 ingenios, 50 cafetales, 15 procesadoras de índigo y 12 algodionales, y entre sus vecinos 700 personas libres y 19,000 esclavos.

La comarca nombrada *Croix de Bouquet* está situada a tres leguas de Puerto Príncipe, en un lugar de la planicie atravesado por varios canales que riegan las haciendas. El temblor de tierra de 1770 les causó cuantiosos daños; sus terribles sacudidas no dejaron piedra sobre piedra de la bella iglesia que engalanaba el centro del poblado. Desde aquel horrible terremoto el oficio divino se realiza en un cafetín sucio, impropio para digna celebración, hasta que los habitantes tomen la iniciativa de construir un lugar más decente.

El poblado dispone de una centena de casas esparcidas acá y acullá, y está habitado mayoritariamente por mulatos. La planicie de *Cul de Sac* posee alrededor de ocho leguas de largo y de cinco a seis de ancho. Las parroquias de *Puerto Príncipe*, de *Arcahaye* y de *Cul de Sac* se cruzan de una manera u otra, dividiendo el territorio de *Croix de Bouquet*.

Los ríos de *Gran Riviere* y *Riviere Blanche* que más abajo se nombra el *Boucambrou*, la *Riviere Creuse*, y la *Riviere des Orangers*, riegan profusamente el poblado y sus haciendas. Los tres primeros dirigen su corriente hacia el mar al cual llegan solamente en la temporada de grandes lluvias, puesto que sus aguas son empleadas para el regadío. La *Riviere Creuse* arroja sus aguas a un lago situado al extremo este de la planicie. Ese lago es salobre, ya sea porque comunica con el mar, como pretende algunos entendidos, ya sea por la presencia en sus alrededores de minas de sal. Más allá, en la parte española, se puede observar un lago salado en cuyas aguas se reproducen los mismos peces que se encuentran en el mar. A poca distancia de este lago pueden verse anchas rocas de sal que se quiebran fácilmente.

“El terreno de Cul de Sac no es fértil en toda su extensión. La fecundidad proviene de la cantidad de aguas que aportan los ríos; es por eso que los beneficios de esos parajes dependen totalmente del regadío. Las haciendas son inmensas. La parroquia está separada por linderos naturales que se extienden de este a oeste, desde el lago hasta el mar.

El primer lindero comprende la pendiente meridional de las montañas de Mirabelais; se halla al norte. Esta frontera interior natural está

constituida de rocas áridas, donde solamente podemos toparnos con piedras calcáreas, de evidente utilidad para la construcción. Parejamente el lugar puede proveer a los carpinteros de madera de buena calidad, de palmeras de las cuales se puede extraer un vino particular en abundancia, así como cabuya, que es una especie de tuna útil para la confección de cordajes. Estos productos se comercializan con los poblados vecinos donde moran muchos negros y mulatos libres. En las montañas podemos cruzarnos con hatos prósperos y en las zonas cercanas al valle del lago, haciendas de café.

El segundo lindero, al sur del que estamos hablando, no es más que un pantano inculto, probablemente antiguo brazo del mar, cuyos rastros son fáciles de identificar. La sal blanquea la tierra cuando el sol la seca después de las lluvias. Solo crecen los manglares, plantas marinas y kali. El pasto curiosamente es excelente y las bestias de cuerno están cebadas. Sus hatos son famosos, de ingresos constantes y cuantiosos. La Riviere Blanche serpentea a través de las tierras, regándolas, y lleva hacia los arenales de una salina vecina al mar las abundantes aguas de las marismas que abundan en el entorno. El color cristalino del río mencionado se transfigura en rojo al pasar por las ciénagas y este fenómeno de mutación cromática se nombra Boucambrou. El río cambia de color al pasar por las marismas, se vuelve rojo y se llama Boucanbrou, según se menciona.

El tercer lindero conforma la parte restante de la planicie y está ampliamente cultivada. Algunos habitantes vecinos de Boucambrou y de Varreux hacen un azúcar un tanto salado, de bella textura, lo que no afecta su precio. Los cantones de Belle Vue, de Petits Bois y de Grande Plaine, tienen la reputación de ser los más fértiles. Son escasos los árboles frutales; las brisas impetuosas que soplan nueve meses al año, les impide crecer.

Las ovejas crecen sanas y cebadas y en el caso de las hembras son muy fecundas. Los habitantes crían numerosas aves.

El cuarto lindero está formado por las pendientes septentrionales de las montañas que bordean la planicie del sur. La de Bella Vista, comprendida entre la Grande Riviere y la Riviere Blanche, es una estancia deliciosa donde todo crece de maravilla (Diario de Saint Domingue). Se comenta que el trigo y la cebada son aquí plantas que crecen sin dificultades mayores. Las montañas de la Charbonniere abundan en cultivos de legumbres y hortalizas de toda especie. Las

alcachofas crecen aquí en poco tiempo más suculentas que en Francia. Podemos divisar en las alturas haciendas de café en muy buenas condiciones.

Le Mirabalais

Este sector está separado de los otros por montañas de difícil acceso. Sus límites son las tierras españolas, las parroquias de *Cul de Sac*, de *Arcahaye* y *Verretes*. Su población comprende 1,000 libres y 10,000 esclavos. Para llegar a *Mirabalais* desde *Cul de Sac*, es obligatorio pasar por caminos tortuosos. El camino denominado *fondo del diablo* es el más corto; la *Copa de Gascogne* está entrecortada de montañas escarpadas, a veces bordeadas de profundos precipicios. Cuando se atraviesa la planicie de *Sarrazin* el viaje se torna placentero hasta *Grand Bois*. Luego es menester revestirse de coraje y paciencia, pues se presentan los precipicios y las bajas montañas llenas de rocas y baches, que solamente pueden ser recorridas a pie, y los caminos son otras veces tan estrechos y fangosos, que los caballos se atascan y se hunden a media pata.

Las autoridades de esta parroquia están conformadas por un mayor de sitio, un sustituto del procurador del rey, tres notarios, cuatro escribanos, un oficial contable, una oficina de correos, un teniente y un gendarme. El *Artibonite* pasa al lado del poblado que se erige en un terreno elevado en el centro del sector; confluye con este afluente un riachuelo llamado *Tombe*. Cuenta con una bella plaza de armas circundada por una doble hilera de árboles. La iglesia emplazada a uno de los costados de la plaza es una hermosa construcción, aunque el temblor de tierra de 1770 le produjo algunos daños menores; el cura y los habitantes la tienen abandonada por un temor exagerado y sin haber muestras de peligro. El oficio religioso tiene lugar en un pequeño local de madera construido con rapidez y sin ningún encanto.

El *Mirabalais*, aunque esté erizado de montañas, alberga en su territorio muchas haciendas que aportan altos ingresos a sus propietarios. El índigo es el rubro principal. La planicie de los *Sarrazin* produce una bella especie en abundantes cantidades. Es la zona mas agradable del territorio. Esta planicie está irrigada por el río *Fer a Cheval*. El *Boucan Quarre* está cultivado de café y tabaco;

estos rubros también se cosechan y recogen en otros lugares de la parroquia junto al algodón.

En materia de plantaciones y haciendas se pueden enumerar: 60 haciendas de índigo, 40 cafetales, 20 algodonaes, y un número impresionante de hatos. La naturaleza del suelo es apta para todo tipo de cultivos. La caña de azúcar crece exitosamente como en otras partes, pero la exportación debe franquear obstáculos insospechados, difícil de comprender. Sin embargo, es cierto que un buen ingenio encontraría buena colocación para su producción, ya sea de azúcar, de sirop o de tafia. Es un misterio. Hace algunos años un habitante cultivó un cañaveral y sus plantas crecieron normalmente; sin embargo, no sabemos por que no continuó con el proyecto. Los ríos que irrigan el *Mirabalais* son el *Artibonite*, *le Fer a Cheval*, *la Coline*, *le Gascogne*, *la Tombe*, *el Canot*, *el Deux Crochue*, *la riviere de Orangers*, *el Boucan Quarré*, *el Capucins*.

A tres leguas del poblado hay un terreno salitroso, atestado de sales; cuando las ovejas pasan, lamen la superficie y los habitantes deben afanarse para hacerlos ir. En los alrededores del poblado se pueden ver restos fragmentos de una mina de cobre, expuestos en la superficie.

El señor Poupée de Portes hizo un análisis de las aguas termales situadas en un desfiladero, al lado del *Artibonite*; él recomienda el uso de esas aguas para afecciones nerviosas y enfermedades cutáneas, siempre que no sean causadas por las viruelas. Si la causa de esas enfermedades es la viruela no se aconseja tomar ese tipo de baño. Podemos leer en el *Tratado de plantas corrientes de Saint Domingue*, los procedimientos que siguió para descubrir las propiedades de las aguas.

Puerto Príncipe

La ciudad fue construida alrededor del año 1750; está situada al fondo del gran golfo occidental de la isla, en un ángulo recto, formado por la costa que parte de *Leogane*, y que limita también la planicie de *Cul de Sac*. Al oriente tiene como frontera al sur a *Cul de Sac* y al Norte *Mirabalais*, al Noroeste *Archaye* y al sur los cayos de *Jacmel*.

Se extendería en un perímetro considerable si se hubiese seguido el trazado inicial. Su longitud de Norte a Sur es de 1,250 *toise*, es decir unos 2,500 metros; su ancho de *Este* a *Oeste* es de 500 *toise*, es decir 1,000 metros. 550 casas están dispersas en sus barrios. El gobierno y la intendencia están en un lugar agradable. Se pueden ubicar cuatro grandes plazas, 29 calles, algunas de las cuales fueron trazadas sin mucha correlación con respecto a las otras. La calle principal fue trazada en línea recta, con 2,500 metros de largo. Hay otras seis trazadas de manera paralela a la calle atravesadas por otras trece de manera perpendicular, que parten del este de la ciudad y van a dar al mar. Poseen de 60 a 70 pies de ancho. En algunas de esas calles, ambos lados están sembrados de hileras de árboles. Se construyeron fuentes que son de una insoslayable utilidad por la falta de agua que a veces se presenta. El aire es caliente y es considerado malsano por muchos habitantes. Han estallado varias epidemias que han arrastrado consigo un número apreciable de vidas humanas.

Las brisas del *Este* son a veces impetuosas y hacen la estadía en la ciudad muy desagradable, lo mismo que los pantanos. Esos inconvenientes son compensados por la situación ventajosa de una ciudad donde la vida material y el movimiento son los más fáciles que se podría esperar del Saint Domingue. El ovejo, el cerdo, las aves de toda especie, el pescado, el conejo, las legumbres, las yerbas, los frutos, son abundantes.

Puerto Príncipe es hoy en día la capital de la colonia francesa. El gobernador general y el intendente tienen en ella su residencia ordinaria. Se transfirió hace mucho el consejo superior, instalado mediante un edicto en el mes de agosto de 1685, para establecerse en Petit-Goave y que residió durante algún tiempo en Leogane.

Se compone del gobernador general, del intendente, del comandante de San Luis, del comisario general de la marina, de un preboste, de diez consejeros titulares, de tres asesores, de un procurador general, de dos sustitutos, de cinco escribanos, de dos funcionarios de audiencia y de diez abogados.

La jurisdicción y el almirantazgo se componen de un juez senescal y un teniente de almirantazgo, un teniente de jurisdicción, un procurador del Rey, cinco sustitutos del procurador, dieciséis

notarios, diecisiete escribanos. *Leogane, Cul de Sac, le Mirabalais y Arcahaye* están asociados a esta jurisdicción.

Más aún, se agregan a la estructura administrativa de Puerto Príncipe, un lugarteniente de Rey, un ayudante mayor, un hospital real para soldados, cuatro oficiales de salud, varios médicos y cirujanos, una cámara de agricultura, diez oficiales contables, un agrimensor general, seis agrimensores del Rey, un comisario general de la marina, a los cuales se añaden dos subcomisarios que hacen oficio de comisarios de guerra y dos subdelegados del intendente, un jefe de oficina de fondos, un capitán de puerto, una oficina de correos, un preboste general y un teniente de gendarmería.

“Hay en la ciudad dos puertos; el más ancho es utilizado para los navíos de guerra, y el otro para las embarcaciones mercantiles. Este último puerto posee la forma de un trapecio, compuesto de una punta llamada Point de Fortin y una Doble Isleta que encierra una laguna. El puerto posee 200 toises o 400 metros cuadrados y está rodeado de pequeños islotes, uno de los cuales está provisto de un fuerte. Los navíos pueden entrar por los dos lados del fuerte, pero el paso meridional es más ancho y mas seguro que el del Norte”. La cuenca del puerto puede acoger 40 navíos. Se teme que con fuertes y prolongadas lluvias y las tierras arrastradas, se pierda algo de profundidad.

Fuera del puerto y al oeste del fuerte, se encuentra una rada cubierta hacia el sur por el llamado islote a flor de agua y hacia el norte por una cantidad de pequeños islotes que se unen a la costa norte de Point-a-Fortin. Esta rada es un cuadrado irregular con un espacio de 800 metros cuadrados; los navíos están al abrigo de los gusanos y pueden atracar sobre un fondo bien cuidado de unas once brazas de profundidad, en condiciones óptimas de seguridad frente al mar y los vientos.

El gran puerto que opera para recibir navíos de guerra se encuentra al sur de los islotes de las aguas. Posee la misma dimensión que la rada que hemos descrito. Los navíos pueden detenerse sin dificultades, a una profundidad de seis u ocho brazas. El puerto está limitado al sur por varios islotes que los separa de un tercer punto de llegada nombrado Port Salé, largo, profundo y estrecho, al cual se accede por algunos pasajes muy estrechos.

Además del fuerte construido en el islote, han erigido dos más, uno nombrado Fort Saint Joseph a la extremidad septentrional de la ciudad,

sobre *Point-a-Fortin* y el otro nombrado fuerte *Saint Claire* al sur de los almacenes del Rey, frente al gran puerto" (*Diario de Saint Domingue*).

La parroquia de Puerto Príncipe comprende, además de la ciudad: 1- una parte de la planicie de *Cul de Sac*, en particular el trecho que se encuentra en la ribera izquierda de la *Grande Riviere*; 2- el *Trout Bordet*, territorio que poseía una parroquia antes de la fundación de Puerto Príncipe, cuyo suelo, pese a ser rocoso, es excelente para los cultivos; 3- el *Lamentain*, zona de terrenos pantanosos cubiertos por las aguas del mar que toca las faldas de las montañas; 4- Fort Terriere, sector que se encuentra detrás de la primera cadena de montañas. Dicha zona está regada por *riviere froide* y el gran río de Leogane. En la zona hay muchas plantaciones de café que crecen de un modo excelente.

En todo el entorno de la parroquia de Puerto Príncipe existen 40 ingenios, 12 procesadoras de índigo, 50 cafetales y 15 algodonales, con una población de 1,400 personas libres y 17,000 esclavos.

Leogane

La ciudad está agradablemente emplazada sobre un terreno sólido, en una planicie fértil, correctamente cultivada y regada por varios riachuelos. Durante mucho tiempo fue la sede del gobierno, de la intendencia y del Consejo superior, erigido en Petit-Goave. Allí estuvo establecida la Jurisdicción Administrativa. Su dinamismo comercial es considerable, y se tenía proyectado abrir un canal de comunicación desde la ciudad hacia el mar, a fin de facilitar la importación y la exportación de los distintos rubros producidos. La ejecución de dicho proyecto podía ser de fácil realización y poco costosa, pero la erección de Puerto Príncipe hizo abortar el proyecto y eclipsar la gloria de Leogane, todo debido a la fundación de la nueva villa.

Sus casas eran elegantes antes del temblor de tierra de 1770 que provocó el derrumbe de la gran mayoría y causó daños a la estructura de las otras. Disponía de unas 370 casas dispuestas en una cuadrícula larga. Una gran parte de las que resistieron dificultosamente al temblor fueron reconstruidas en madera, la forma más apropiada para que puedan resistir las fuertes

sacudidas de otros temblores. Las calles, unas quince, están bien distribuidas en el espacio y provistas de árboles en su entorno.

La plaza de armas está adornada con tres hileras de olmos de América a cien pasos cuadrados. Está circundada por almacenes y tiendas cuyos locales los propietarios alquilan a precios elevados a los capitanes de los navíos, para vender mercancías traídas de Francia. El mercado está abierto todo el día en medio de la plaza, se comercializan víveres de la isla, frutas, legumbre de todo tipo, aves, roedores, cerdos y ovejoes. La iglesia antes del año fatídico de 1770 era una de la más hermosas y decoradas de toda la colonia. Estaba construida en uno de los flancos de la plaza; su fachada era digna de admiración.

Los lugares de paseo, conocidos por sus encantos, en particular el de la Sabana perteneciente al gobierno, desde donde se tiene una vista panorámica de la ciudad, de la planicie, del mar y de las montañas, a todo lo que alcanza la vista.

Distante del mar a un cuarto de legua, la ciudad de Leogane está separada de sus aguas por trechos pantanosos, cuyas partículas sin dudas se expanden y contaminan la salubridad del aire. Un reducto protege el puerto que, aunque tosco, resulta muy seguro; aunque los barcos no están totalmente al abrigo de los vientos del oeste y del norte que son a veces muy violentos.

La parroquia se divide en varios barrios de pequeñas dimensiones, como Sources, *la Petite Plaine*, *le Gran Boucan*, *le Petit Boucan*, *la Grande Riviere*, *le Frelaté*, *l'Acul*, *l'Estere*, *le Cormiers*, *les Orangers*, *les Citronniers*, *le Fond de boudin* y otros.

La planicie mide unas 16 leguas cuadradas, y es regada por los ríos *la Grande Riviere* y *la Rouillone*. Cultivada desde hace mucho tiempo, las cosechas no son tan abundantes como antaño. La ausencia de propietarios en esos terrenos, como en otros, ha producido un daño considerable que explica en parte el retraso de la producción y de las manufacturas. Las montañas que rodean la planicie han sido también abandonadas, porque en su mayoría dependen de las plantaciones de la llanura y la fuerza de trabajo no es suficiente para mantener los espacios en producción. Se pueden encontrar algunas plantaciones bien atendidas; otras están ocupadas por negros y mulatos libertos que se limitan a cultivar víveres y a criar aves. El Bucan mayor y el pequeño, los Corniers, los

Orangers y los Citronniers están llenos de pequeños predios muy bonitos. En la garganta de una montaña llamada *Fond du Boudin*, el café encuentra tierras y clima propicios a su expansión. Se hicieron trabajos para construir un camino hacia Jacmel.

Leogane dispone de 52 ingenios, 20 establecimientos de índigo, 40 cafetales, 10 algodonales y dispone de 800 personas libres y 12,000 esclavos. Esta parroquia está limitada al norte por el mar, al este por Puerto Príncipe, al sur por Jacmel, y al oeste por Grand Goave.

Al extremo del poblado funciona un hospital de la caridad atendido por los religiosos de San Juan de Dios; está situado más específicamente en la parte norte de la ciudad. Se respira en sus alrededores un aire impoluto, circula agua abundante y pura, distribuida por un gran número de canales. Si a ello agregamos el espíritu de caridad y el socorro de las manos hábiles de los religiosos, todo concurre a que muchos enfermos recobren su salud. Se atribuye la apertura de dicho hospital a los filibusteros o hermanos de la costa, pero esa atribución parece ser errada y fantásica. Fue fundada más bien por la pequeña Goave, según decisión del Rey. Los religiosos del hospital poseen una hacienda en *Acul*, que, aunque pequeña, produce ingresos aceptables.

En cuanto a los asuntos administrativos se refiere, la ciudad cuenta con un Estado mayor, compuesto de un teniente del Rey, de un ayudante mayor, tres oficiales contables, tres oficiales de salud, varios médicos y cirujanos, un subcomisario de la marina, una oficina de correos, un teniente y agente de gendarmería.

El prefecto apostólico de los Dominicos tiene su residencia a una legua de la ciudad, en una hacienda que los religiosos compraron en 1689. La tierra está en mal estado, atravesada de zonas pantanosas, y su producción se limita a cañas endebles, llena de nudos.

La Grande Goave

El perímetro geográfico de esta parroquia es considerable, pero la misma está prácticamente despoblada. Limita al *Norte* con el mar y en los otros puntos cardinales con las parroquias de *Leogane*, *Jacmel*, *Baynet* y *Petit Goave*. Cuenta con tres ingenios, dos

procesadoras de índigo, diez cafetales, cinco o seis algodonaes y una veintena de nuevas haciendas en las cuales se ha venido plantando café, y que prosperan todos los días. El poblado posee cinco o seis cafetines de mala muerte.

La población se compone de 280 individuos libres y 4,000 esclavos. La villa es jurisdicción exclusiva de Puerto Príncipe y está separada del sector de *Petit Goave*, de la cual depende, por la montaña de *Tapion*. Pese a que esa montaña es elevada y escarpada, de difícil acceso, las autoridades y los habitantes pudieron a duras penas excavar y desbrozar un trecho que rápidamente se transformó en camino, por donde se puede transitar a pie y a caballo, permitiendo así una comunicación entre la parte *este* y *sur*.

Desde hace algunos años se trabaja en un nuevo camino con el fin de circunvalar el *Tapion*, sin tener que escalar sus alturas. Las montañas que están detrás del *Tapion* son aún más altas y fecundas. Existe asimismo un camino que lleva a *Grand Goave*, *Jacmel* y *Baynet* y en su extensión puede ver el viandante prósperas haciendas de café y algodón. A tres leguas de *Grand Goave*, se puede cruzar una montaña, habitada presuntamente por los antiguos habitantes que poblaban Saint Domingue. Removiendo la tierra puede hallarse fragmentos de lozas con figuras toscamente labradas y restos de envases antiguos que ellos utilizaban. Abordaremos este aspecto de la isla en el último capítulo.

Petit Goave

La ciudad se encuentra al final de un camino que descien- de de la montaña del *Tapion*. En los tiempos de los filibusteros era célebre, quienes usaban en la rada un fondeadero que los protegía contra los vientos turbulentos. En el lugar se encuentran las ruinas, vestigios de su antiguo esplendor. Es un lugar pequeño, rodeado de árboles que sirven de alameda; las aguas estancadas del río Abaret, que se pierden en los pantanos, lo hacen malsano; el aire que se respira es denso y poco saludable. El lugar, en particular el fondeadero y su lugar de acogida para recibir los navíos, fue devastado totalmente por el temblor de tierra de 1770, y los trabajos para reedificarlo avanzan muy lentamente. Se sitúa en la costa oriental de la bahía que es vasta

y una de las que ofrece un acceso más cómodo a los navíos en toda la isla. Los navíos acostan en sus aguas protegidos de los vientos, como si estuvieran en plena mar. La cuenca del *Acculde-fort-Royal*, situada en el lado occidental de la bahía es excelente. Los barcos están totalmente protegidos de los vientos. Como dijimos ese fortín sufrió daños irreparables por las sacudidas sísmicas de 1770: aquel que protegía la bahía, el fuerte de la Villa, permanece totalmente en ruinas. Solo quedan algunos paños de murallas.

Nuestros generales moraron antaño en esta ciudad, que además fue la primera en acoger el consejo soberano, el cual luego pasó al poblado de *Leogane* y por la otra revolución fue trasladada a *Puerto Príncipe*.

Con más suerte que los habitantes de *Leogane*, los moradores de esta ciudad conservaron la jurisdicción creada en 1685, así como el almirantazgo compuesto por un senescal y un teniente del almirantazgo, un procurador del Rey, tres sustitutos, uno de los cuales reside en *Petit Goave* y el otro en *Anse a Veaux*. El tercero reside en el islote de *Pierre Joseph*; se añaden a esos servidores del Rey un jefe escribano, un oficial escribano, un funcionario de audiencia, cinco procuradores, cuatro notarios, y siete alguaciles. El Estado mayor se compone de un Mayor de Plaza y un ayudante mayor. También se cuenta con la presencia de cuatro agrimensores del Rey, cuatro oficiales contables, dos oficiales de salud, un escribano de marina, una oficina de correos, y un teniente de gendarmería. La parroquia comprende, además de la ciudad y la planicie de *Petit Goave*, el *Valle de Acul*, una parte de *Miragoane* hasta el puente y las montañas cercanas a esos sectores. Está limitada por el mar, y por las parroquias de *Grand Goave*, de *Baynet*, de *Saint Michel* y de *Anse a Veaux*. Cuenta con 15 ingenios, 20 cafetales, 12 haciendas plantadas de índigo y algodón. La población está repartida en 600 personas libres y 8,000 esclavos. En las pendientes de las montañas situadas al sur pueden verse varias haciendas de café recién establecidas y que se nmultiplican día tras día.

A dos leguas de la ciudad, en el sector de *Mirogoane* existe un importante estanque de aguas dulces, atestado de peces comestibles; sus aguas se extienden a tres leguas hacia el *Este*, y tiene una legua en su parte más ancha. Está situado al fondo del valle de *Acul*. En

sus aguas se pasean caimanes monstruosos, tortugas, anguilas y otros peces más. Ese estanque vierte sus aguas al mar pasando por debajo de las montañas. Las personas atacadas por enfermedades escorbúticas vienen a hacer un retiro de salud, en las haciendas contiguas al estanque, se nutren de tortugas durante cierto tiempo y se recuperan rápidamente, a condición de que le den un carácter seguido a esa dieta. Sin embargo, los vapores que se elevan de continuo de la superficie del estanque forman una neblina espesa y torna malsano el aire que se respira en el sector. Esas emanaciones de aire viciado se expanden hacia los sectores vecinos, sobre todo en *Saint Michel*, situado bajo los vientos de *Miragoane*.

Saint Michel

Esta parroquia comprende el *Fond des Negres*, el *Fond des Blancs*, el *Godet*, una parte de *Asyle*, y el sector de *Miragoane*. Cuenta con 9 ingenios, 8 cafetales, 6 establecimientos de índigo, 1 algodonal, y desde el punto de vista demográfico, 200 libres y 4,000 esclavos. Sus límites son el mar, *Petit Goave*, *Bagnet* y *Aquin*.

El poblado dispone de cuatro o cinco cafetines degradados, una oficina de correos, y un encargado de gendarmería. La iglesia y el presbiterio están bien construidos, pero el terremoto de 1770 maltrató su estructura, dejando rastros y fisuras importantes. En 1773, otro temblor con sacudidas fuertes estremeció de nuevo el poblado, a mitad de junio, causando nuevos daños.

A un cuarto de legua del presbiterio, la parroquia posee un terreno nombrado *Bassin Bleu*, regado por un pequeño manantial, sirve de entretenimiento al cura, quien se dedica a cultivarlo; poco a poco ha logrado que crezca el algodón, granos, legumbres, y también se ha dedicado con ahínco al cultivo del café.

En *Saint Michel* las fiebres mortíferas sobrecogen con frecuencia a los habitantes, más que en otras partes. Las causas se atribuyen a las neblinas del estanque de *Miragoane* y a las mismas aguas estancadas del mismo lago.

Se recuerda incluso el año 1772 como un año funesto para los curas que se sucedieron, pues en seis meses cuatro fallecieron después de una extraña enfermedad que duraba entre ocho y diez días.

L'Anse a Veaux

Este territorio abarca una gran parte del sector de *Asyle* y de *Nippes*. Sus límites son el mar y las parroquias de *Petit Goave*, *Saint Michel*, *Aquin* y *Petit Trou*. En sus espacios cultivables se despliegan 8 ingenios, 30 procesadoras de índigo, 20 cafetales, 20 algodones. La población se distribuye en 380 libres y 7,000 esclavos.

El poblado presenta la ventaja de encontrarse al borde del mar, sobre una plataforma natural, escarpada y rocosa. Exhibe una bella plaza de armas, una oficina de correos. Custodian sus recintos importantes un teniente y agente de gendarmería. Posee también una espléndida iglesia labrada en piedra tallada que resultó muy dañada por el temblor de 1770, lo mismo ocurrió con el presbiterio que presenta importantes fisuras; pero los daños fueron menores que en otras demarcaciones, ya que el cura octogenario no ha abandonado su residencia ni la iglesia donde ha mantenido el oficio divino.

“El puerto que sirve de embarcadero, podría acoger grandes navíos mercantes, que podrían ser amarrados en el muelle sin dificultades mayores, pero la entrada es impracticable; solo pueden pasar los barcos y las chalupas que operan en torno al comercio de exportación. Pese a que la tierra es excelente, podemos constatar que hay pocos ingenios. A todo lo largo de la costa, desde Mirogoane hasta el poblado de Anse a Veaux, nos topamos con un solo ingenio frente a 16 haciendas cultivadas de índigo, algodón y café. Al sudoeste de Anse a Veaux se encuentra Acul des Savannes que cuenta en su territorio con seis bellas haciendas y otras de dimensiones más modestas”. (Diario de Saint Domingue).

Le Petit-Trou

Dispone de una iglesia y algunos cafetines esparcidos. El poblado está al borde del mar, en un terreno extremadamente árido y rocoso. Es defendido por una batería de nueve cañones, construida sobre el arrecife. Su puerto es insignificante y solo puede recibir embarcaciones menores. La parroquia está limitada al Norte por el mar, y en los otros lados por *Anse a Veaux*, *Cavaillon*, *Jeremie*. Dispone de 4 ingenios, 12 establecimientos de índigo, 29 cafetales y ocho plantaciones de algodón. Su población está compuesta de 290 personas libres y 4,500 esclavos.

El sector de *Baradere*, cercano, depende de Petit Trou. Su bahía es deslumbrante de belleza. Es un territorio muy montañoso donde proliferan las haciendas de café. Las maderas preciosas utilizadas para la construcción son de gran calidad y se encuentran en abundancia, en particular la caoba, de belleza superior.

El territorio de *Pins* está apropiadamente cultivado, pero la planicie es estrecha, se encuentra casi encerrada entre el mar y las montañas. A duras penas podemos cruzarnos con algunos ingenios y haciendas de índigo bien establecidas. A dos leguas del poblado, hacia el *Este*, en un pequeño golfo llamado *Trou Forban* reside un habitante llamado *Begoïn*. Es en aquel lugar donde los filibusteros se refugiaban cuando eran perseguidos por los españoles, que movilizaban fuerzas militares superiores. Los filibusteros se dirigían a la costa, descendían de sus embarcaciones, las abandonaban o escondían y huían tierra adentro, escalando las montañas. Escapaban así de una muerte segura. En tiempo de hostilidades los filibusteros que eran apresados morían bajo la horca. Por eso manifestaban una inusitada intrepidez en los combates. No tiraban al azar, apuntaban a los hombres que podían ultimar, eran diestros en el arte de las armas; raras veces fallaban el tiro. En el abordaje, se empecinaban contra el enemigo sin piedad, pero si había tanta fiereza, igual había tanta humanidad, pues dejaban con vida a aquellos que no estaban en posibilidad de defenderse. Cuando están en posesión de un botín saqueado o expropiado al enemigo, se trasladan a un puerto vecino a venderlo. Solamente pensaban en divertirse hasta que llegaran de nuevo las privaciones; entonces se lanzaban de nuevo al mar.

Jeremie o el Grande-Anse

Esta parroquia se caracteriza por su vasta extensión, pues tiene 20 leguas de largo y un ancho de cuatro a seis leguas. Es montañosa, posee escasa población, a excepción de las zonas costeras. Limita con el mar y la parroquia de Tiburón, y *Petit Trou*. Su territorio está provisto de 5 ingenios, 14 procesadoras de índigo, más de 50 haciendas de cacao y café, y 30 algodinales. Demográficamente residen 400 sujetos libres y 7,000 esclavos. Está dividida en

varias demarcaciones como *Cap Dame-Marie, le Abricot, l'Anse de la Seringue, Islet Pierre Joseph, la Grande Riviere, le Roseau, Le Voldrogue, les Caimites*.

El *Cap Dame-Marie* es un sector emergente donde se cultiva índigo y café; sus límites son el *Irois*. Los *Abricots* viene de ser desmontados, algunos habitantes han comenzado a fluir y a establecerse para cultivar café. La *Grande Riviere* es una zona fértil pero insuficientemente poblada; parece ser que su tierra podría acoger cualquier cultivo. Hay numerosas plantaciones en el sector de *Roseaux* que podrían mejorar con un poco de esfuerzo.

El *Voldrogue* es regado por el río del mismo nombre, que es muy caudaloso, tiene propensión a desbordarse y a causar estragos materiales. Los *Caimitos* forma una pequeña planicie a seis leguas del centro del poblado, hacia la parte Este. El suelo es de excelente calidad, pero demasiado húmedo. Dispone en su espacio de un ingenio que podría llegar a ser muy grande.

Desde *Baradere* hacia el poblado de *Jeremie*, media una distancia de veinte leguas; los caminos apenas son transitables. En ese largo trecho la tierra es rocosa y rojiza. Incluso se pasa a través de una zona desértica de diez leguas de extensión cuyo suelo es asaz árido, desprovisto de aguas: *terra deserta, inuia et inacuosa*. Se pueden observar algunos árboles de albaricoque y de caoba. Con frecuencia podemos cruzarnos en los caminos con personas de tez blanca, carpinteros andrajosos, apenas vestidos con un pedazo de tela y cubiertos de un polvo rojizo. Parecen indios caribes salvajes. La villa es bastante grande. Se divide en dos secciones: una está compuesta por varias defensas establecidas en los bordes; la otra, sobre un promontorio que se adentra hacia el mar y domina el puerto. El aire es muy denso. Si se observa desde el mar, se asemeja a un anfiteatro.

Posee un Ayudante Mayor de plaza, su jurisdicción depende del almirantazgo de *Petit Goave* y está compuesta de un juez, de un procurador de Rey, de un procurador sustituto, de un jefe escribano, de un escribano adjunto, de un funcionario de audiencia, de cinco procuradores, de cuatro notarios y siete alguaciles. Adicionalmente acompañan a estos servidores de la colonia, seis agrimensores del Rey, dos oficiales contables, cinco

cirujanos, un subcomisario de marina, un escribano de la marina, un oficial del correo, un teniente de gendarmería, y un ayudante de gendarmería.

ARTÍCULO III. DESCRIPCIÓN DE LA PARTE SUR

Tiburón

Esta parroquia está situada en la extremidad sur de la isla. No es muy extensa y está limitada por el mar y las parroquias de *Cotteaux* y de *Grande Anse*. Desde el punto de vista económico consta de 30 establecimientos de índigo, 30 cafetales, 4 ingenios, 4 haciendas de algodón; su población se compone de 290 personas libres y 4,000 esclavos.

El poblado le tomó prestado su nombre a un pez muy común en estos mares: es una especie de pez llamado en la colonia Tiburón o Tiberon.

Tiburón está recostado en la bajada de la bahía, la cual está formada por la punta *Irois* y la costa de Tiburón. Cuenta con los servicios de un Mayor de Plaza, un oficial contable y una oficina de correos. La iglesia es de construcción reciente, lo mismo que el presbiterio, protegidos ambos de un eventual cañoneo desde el mar. La rada cuenta para su defensa con un fortín provisto de un pequeño cañón. El interior es un sector montañoso, entrecortado de pequeños valles cuyos suelos, fértiles, grasos, húmedos son receptivos a la cultura del índigo y el café. La planicie es muy estrecha; si bordeamos la costa podemos observar en las gargantas de las montañas, cultivos de café, plantaciones de índigo y cañas de azúcar en excelentes condiciones. En el sector de *Irois*, que depende de esta parroquia, se puede ver desfilar un sinnúmero de pequeñas haciendas que producen índigo y café.

Les Cotteaux

Esta parroquia llamada también *Anse* está ubicada en la costa meridional de la isla, con una extensión entre doce o quince leguas. En algunos lugares cuenta tan solo con tres o cuatro leguas de anchura. Limita con el mar y con la parroquia de *Tiburón*, la

Grande Anse, y Torbek. Cuenta con 66 plantaciones de índigo, 24 cafetales, tres haciendas de algodón y tan solo un ingenio. La población está representada por 300 personas libres y 6,000 esclavos. La villa está muy poblada. Es de constatar que existe un comercio dinámico, sobre todo con el extranjero. En efecto la proximidad de Jamaica facilita el comercio de negros con los ingleses, que son los principales proveedores y compran la mayor parte de la producción local y de los sectores vecinos, de suerte que una ínfima parte de la producción se embarca a Francia. Solo los pequeños navíos pueden atracar confortablemente al borde del mar.

El poblado consta de una oficina de correos, un teniente y un gendarme. La iglesia y el presbiterio están acomodados en un promontorio a cuatro leguas de la costa. Es pequeña para la zona, un tanto abandonada a su suerte, y desprovista de los implementos necesarios para el oficio divino. Esa zona vio desvanecerse su antigua opulencia y prosperidad. Llegó a cosechar un excelente índigo y en gran cantidad. Desde que las lluvias se vienen escaseando y que la tierra sufre de sobreplotación, la cantidad de la producción como la del índigo se ha reducido y es de inferior calidad. No obstante, existe la esperanza de compensar la merma de la producción de índigo con el crecimiento exponencial de las haciendas de café y mantener entre los habitantes el mismo nivel de comodidad. En cambio, la zona de *Anglois* es muy fértil. El ingenio instalado produce azúcar por encima de lo esperado. El sector de *Trois Riviere* se recomienda para producir un índigo de gran calidad.

En algunos lugares de Roche-a-Bateaux se cultiva el índigo y el café; el suelo es árido y rocoso, pero haciendo esfuerzos podría plantarse algodón, pues este rubro tiene como una de sus características, la de crecer en condiciones adversas para los otros, pero la tendencia de los habitantes es la de abandonar este cultivo difícil de mantener.

Torbek

Es un poblado situado al borde del mar, apenas a tres leguas de la ciudad de Cayes. La iglesia es una de las más bellas de la colonia, la más adecuada y mejor cuidada. La parroquia limita con el mar y las parroquias de *Cotteaux* y *Cayes*. Cuenta con 30

ingenios, 20 procesadoras de índigo, 30 cafetales. Su población es de 360 personas libres y 8,000 esclavos.

La Pleine-du-Fond es casi redonda; está compuesta por la parte occidental de la llanura del Fondo de la Isla de la Vaca, por las montañas situadas al norte, por Merche-a-Terre y el Entronde-Porc, y el Abacou. Posee un diámetro de alrededor de cinco leguas. Su tierra es inmejorable. Cuenta con tres hermosos ingenios regados por el río *Ravine du Sud*. Si los habitantes fuesen más activos y enérgicos, multiplicarían sus ingresos. Se pueden ver también los plantíos de índigo y café en las pendientes de las montañas. La zona de *Marche a Terre* alberga numerosas haciendas de índigo y café. En los terrenos más áridos y que se encuentran totalmente abandonados se podría plantar algodón. Existe un camino que comunica la planicie y los *Anses* y que atraviesa *Marche a Terre*. Es un camino largo, pero menos difícil que aquel que cruza la montaña de *Christopheto*. Los habitantes de la zona tienen el proyecto de solicitar la construcción de una iglesia desde hace mucho tiempo, debido a la distancia que están de Tolbek, pero los moradores de las zonas de *Etrou d Eporc* y de punta *Abacon* tienen mucha más necesidad que ellos.

Es de subrayar que en Saint Domingue se tejen proyectos de toda índole, pero en verdad son pocos lo que llegan a materializarse.

En el poblado de Tolbek se puede ver un hecho curioso e inexplicable. Una joven mujer de unos treinta años, pese a haber sido engendrada por una negra y un padre negro, según las apariencias que muestra es blanca al estilo europeo. Los cabellos son blancos pero crespos como aquellos de los negros ordinarios. Sus ojos son rojos, su nariz aplastada y sus labios gruesos. Esta joven tiene un hermano que reside en la parroquia de *Cavaillon* que presenta los mismos rasgos fisonómicos que la hermana. Esta singularidad inspiró al gobierno a manumitirlos y liberarlos del estado de esclavitud en que vivían.

Cayes

La ciudad debe su fundación a pescadores que se asentaron en sus costas y edificaron algunas cabañas. Poco a poco el número

de habitantes se acrecentó hasta que hoy día no es menos importante que cualquier otra de la Colonia. Cuenta con ciento ochenta casas edificadas sobre un terreno pantanoso. En la sabana contigua la población tiende a aumentar aún más todos los días. Es de subrayar que los habitantes y sus casas modestas están cubiertos por un aire espeso y malsano. Cayes toma su nombre de una cadena de rocas que cubre los fondos marinos, emergiendo de la superficie. En sus bordes se fundó este poblado del sur lejano. Su costa posee tres entradas para los navíos, pero su escasa profundidad y su estrechez hacen la tarea de atracar difícil y peligrosa. Resulta incluso funesto para los capitanes que osan desafiar el equinoccio de septiembre. En 1772 por ejemplo todos los navíos que penetraron a la rada se quebraron al ser arrojados por el viento contra los arrecifes.

Se sabe también que el mar de la banda sur tiene una parte tan estrecha que la porción oriental se comunica con la occidental por un canal muy corto y estrecho, y se ve particularmente agitado durante los equinoccios. Sabemos también que en tiempo de tempestades la crecida de los ríos se desata desmesuradamente, transformándose en torrentes que arrastran todo lo que encuentran a su paso. Quizas debería preocuparnos que la idea de desviar el río hacia el foso produciría una degradación cada año y la Villa resultaría perjudicada. Los estudios hechos sobre el terreno, respaldados por algunos experimentos, podrían contribuir a superar estas dificultades.

La ciudad está bajo la regencia de un gobernador particular o subcomandante con atribuciones en toda la parte sur, un Estado mayor, compuesto de un Mayor de Plaza, un ayudante de mayor, un hospital para soldados enfermos, tres oficiales de salud, cinco oficiales contables, un subcomisario de marina, un capitán de puerto, una oficina de correos, un teniente de gendarmería y un ayudante.

La parroquia extiende su jurisdicción sobre la parte oriental de la *Planicie del Fondo* y las montañas aledañas. Sus límites aparte del mar, son *Torbek* y *Cavaillon*. Cuenta con 50 ingenios, 20 cafetales, 8 procesadoras de índigo y 6 algodinales. Está habitada por 800 personas libres y más de 9,000 esclavos.

Cavaillon

El poblado es pequeño y pobremente construido. Se halla en la ribera izquierda del río, de buena corriente, del mismo nombre. En las temporadas de fuertes lluvias este río recibe las aguas turbulentas de las zonas montañosas que lo hacen subir a treinta pies por encima de su nivel ordinario. Nada puede resistir a las corrientes impetuosas de sus aguas. Se inundan los campos, se degradan los cultivos, los caminos se tornan intransitables. En tiempos normales es navegable desde el poblado hasta la desembocadura que se halla a dos leguas. Si se realizaran ciertos trabajos, se lograría que pudieran remontarlo mucho más arriba las embarcaciones, lo que aportaría grandes ventajas a los habitantes del lugar. La planicie está entrecortada por montañas rocosas sobre las cuales fueron instaladas haciendas de café de calidad encomiable. La tierra del lugar presenta perfiles diferentes en cuanto a su composición. Podemos hallar una tierra ligera, profunda, proclive a producir caña de azúcar de calidad inestimable; y también existe un tipo de tierra poco profunda, árida, solo apta para la siembra de algodón.

Los habitantes tienden a mudarse hacia otros lugares, dado que el azúcar que producen con mucho trabajo se deteriora rápidamente. En algunas haciendas la tierra es muy húmeda, la caña crece en vicio, con escaso rendimiento, el azúcar producido no tiene cuerpo ni el espesor; es posible que la tierra, mejorada con el cultivo, produzca mejores cosechas.

Los Dominicos poseen una hacienda en los altos de Cavaillon, que compraron a diversos particulares; es vasta pero la tierra es árida en gran medida y sin cultivar. Los ingresos obtenidos apenas cubren los gastos de explotación.

La parroquia está limitada al norte por el sector *Asyle*, al este *Saint Louis*, al sur por el mar, al oeste por *Cayes*. Cuenta con 12 ingenios, 20 cafetales, 10 procesadoras de índigo y 6 algodonales. Su población está compuesta de 220 personas libres y 5,000 esclavos. La bahía de *Flamans* depende jurisdiccionalmente de *Cavaillon*, aunque se encuentre a apenas dos leguas de la ciudad de *Cayes*. Los navíos mercantes se refugian en sus aguas cuando se aproxima el equinoccio de septiembre; se guarecen así de los

vientos huracanados. La planicie está entrecortada por montañas escarpadas.

Su muelle posee óptimas condiciones para recibir un número importante de navíos, los buques de guerra pueden atracar en condiciones de seguridad. El único gran inconveniente es la presencia ingente de gusanos roedores, que atacan y corroen las maderas y la estructura misma de los navíos, causando daños visibles. No se puede esperar que este gusano nocivo disminuya en número; peor, y es que el uso frecuente de esta bahía hará que los navíos y sus interiores funjan, de cierta manera, de alimentos para estas alimañas, lo que hace que se multipliquen.

Saint Louis

Pequeño poblado erigido a principios de siglo sobre la costa meridional de la isla, al fondo de la bahía, a diez leguas de la ciudad de Cayes. Posee tan solo cuarenta casas mal construidas. Saint Louis es la sede del gobierno para la parte *Sur*, pero el comandante fijó su residencia en Cayes. La autoridad está representada solo por un teniente del Rey, un ayudante y un ayudante mayor, la jurisdicción establecida en noviembre de 1721, está compuesta de un juez Senescal, de un teniente del almirantazgo, de un teniente de jurisdicción, de un procurador del Rey, de tres sustitutos; uno de ellos reside en Cayes, el otro en Tiburón, el tercero en Saint Louis. También cuenta con las competencias de un escribano y otro funcionario que funge también de escribano, de dos funcionarios de audiencia, de siete procuradores, de quince notarios. A pesar de ser un poblado pequeño consta también para la administración de la región, de un agrimensor del Rey, dos oficiales contables, dos oficiales de salud, un capitán de puerto, un oficial de correos, un teniente y un ayudante gendarme. La ciudad está curiosamente casi desprovista de agua. Unos judíos que poseían haciendas en los alrededores fueron condenados por el gobierno, a construir a sus expensas un acueducto que suplirá suficientemente a los habitantes. Esta obra fue comenzada, pero la terminará quien pueda. Hace tiempo se construyó una fortaleza sobre una roca que sobresale en medio de la bahía. Hace algunos años los ingleses se apropiaron de la fortaleza sin disparar

un solo tiro. Encontraron en sus espacios una gran cantidad de municiones, cantidad de tropas y bombas que hubiesen podido destruir la flota enemiga en cuestión de segundos. Sin embargo, desde los primeros cañoneos tirados por la flota inglesa, el comandante, sobrecogido por un sentimiento de terror y pánico pidió rápidamente la capitulación, provocando el estupor de sus hombres, corajudos criollos que habían venido de todas las extremidades de la isla a fin de compartir la gloria de una vigorosa defensa. En vez de reparar la fortaleza de Saint-Louis, se edificaron dos fortines, uno al borde del mar, y otro sobre la pendiente aplanada de una montaña. Ninguno de los dos fortines está en condiciones de repeler un ataque exterior.

La parroquia está limitada al norte por Asyle, al este por Aquin, al sur por el mar y al oeste por Cavaillon. Cuenta con 8 ingenios, 20 cafetales, 15 establecimientos de índigo y 6 algodones. La población se compone de 250 personas libres y 4,000 esclavos. La planicie está cortada por montañas escarpadas. En todo el sector la tierra es de excelente calidad, sobre todo para el cultivo de la caña. Sin embargo son los cultivos de índigo que se han impuesto de manera casi exclusiva y es ilusorio pretender que será remplazado por otro cultivo a corto plazo.

Los habitantes que no poseen suficientes recursos ni terrenos para instalar un ingenio se verán forzados en algunos años a cultivar algodón.

En las montañas bajas y sus pendientes comienza a cultivarse con buen rendimiento el café, lo que mantiene entusiasmados a los cultivadores. Se abrió un camino de herradura que comunica la *Parte Este* con *Aquin*. Para ello se aplanó un sector de las montañas bajas de Saint Louis. Los trabajos para ejecutar este camino fueron emprendidos con mucha inteligencia, pero este tipo de empresa, por sus dificultades a ser realizada, puede difícilmente repetirse en otras zonas geográficas para beneficio de los colonos.

Aquin

El poblado fue bien construido. Sin embargo, no tiene iglesia. Un carpintero inglés (Georges Alizon) realizó un esfuerzo colosal para construir una iglesia de gran belleza, pero pequeña. Cuando

finalizó su obra, los habitantes no la aceptaron, arguyendo que no correspondía al monto estimado y sobre todo que no respetaba las convenciones exigidas para construir un lugar de culto. El asunto fue a la justicia cuyo proceso duró años, durante el cual el inglés falleció. La iglesia fue finalmente destruida por el terremoto de 1770; desde entonces el sector carece de lugar de culto y de un presbiterio. Los habitantes y el cura alquilaron una tienda; una de sus partes funciona como iglesia y la otra se destinó para el alojamiento del sacerdote.

Desde hace años el gobierno alberga el proyecto de desplazar el poblado al borde del mar, en un lugar situado al fondo de una bahía muy profunda. Esa bahía podría acoger unos trescientos veleros al mismo tiempo. Los navíos estarían fondeados en aguas de escasa profundidad y al abrigo de los vientos. La entrada está oportunamente cerrada por un banco de rocas en el medio del cual hay dos lugares de pasos separados por una roca gruesa llamada el diamante, que se eleva como una montaña por encima de las aguas. Con el establecimiento de este nuevo poblado, los habitantes cultivadores se ahorrarían gastos de transporte de las mercancías provenientes de Francia, pagados por estar alejados ahora de un muelle, debiendo agregar que los caminos para hacer ese recorrido son impracticables en tiempo de lluvia. Empero trasladar el poblado atentaría contra los intereses de los propietarios de residencias simples pero construidas a un alto precio en la versión actual del poblado. Otros inconvenientes se oponen a la mudanza de la ciudad: el lugar previsto es de aire malsano, no hay una sola gota de agua y no tiene ni un palmo de tierra buena. Solo se ven crecer manglares y parece ser una zona de retiro para cangrejos y mosquitos. El mar intacto da la impresión de no renovar sus aguas, y produce emanaciones pútridas que corrompen el aire.

He ahí los problemas señalados en reiteradas ocasiones por los habitantes a las autoridades; todo indica que estas han sido sensibles a esos temores fundados en realidades ineludibles, pues el proyecto no se ha realizado.

La parroquia se divide en tres sectores principales: la Gran Llanura, la Colina y una parte de Asyle. Sus límites son el mar y las parroquias de Saint Louis, Anse a Veaux, Saint Michel, y

Baquet. Era antaño una de las más ricas de la colonia; el cultivo generalizado del índigo la habría izado a la cúspide de la riqueza y la opulencia. Su gloria económica se deshizo con el tiempo. Su tierra era nueva y fresca, con niveles de productividad extraordinarios; las lluvias eran también abundantes y fecundaban las haciendas. Hoy en día las tierras están cansadas, usadas en demasía, las lluvias escasas y el deprimido colono ha echado por la borda su orgullo y lo ha socializado. No obstante, hay años en que las lluvias se vierten sobre las tierras y traen consigo la esperanza y reviven su coraje; inician entonces la siembra, de modo que la mayoría de los granjeros alternan así buenas y malas cosechas. La parroquia en su totalidad cuenta con 40 factorías de índigo, 12 cafetales, 9 establecimientos de algodón y 4 ingenios. En términos demográficos viven en su perímetro 390 habitantes libres y 7,000 esclavos. Cuenta con una raza de caballos hermosos, pero desgraciadamente se adaptan poco al pasto de los otros sectores.

Baynet

Esta parroquia debe su nombre a la bahía que el mar formó en su costa; es pequeña pero desprovista de rocas y arrecifes; por esa razón se denomina Baienette, o en forma abreviada Baynet, diminutivo de bahía. El poblado, o más bien la aldea, tiene una decena de cafetines de mala muerte frecuentados por gente de color. La iglesia, más bien grande pero sucia, está cubierta de una techumbre de paja. El presbiterio está aún más deteriorado. El territorio se sustenta en 40 cafetales, 30 establecimientos de índigo, 15 algodinales, su población es de 360 individuos libres y 5,000 esclavos. Al norte limita con *Grand* y *Petit Goave*, al oeste por *Jacmel*, al sur por el mar, al oeste por Aquin. La longitud de este a oeste es de alrededor de dieciocho leguas, con una anchura entre cinco y ocho. Sus tierras son muy montañosas, y se pueden observar gargantas en su interior, con un suelo excelente para la producción de café e índigo: se desmontan cada vez más y más terrenos y se mejora el ambiente de día en día.

En uno de los sectores de la parroquia llamado *Gris Gris* puede ubicarse una hacienda muy particular. Abarca una planicie de unos mil pies cuadrados, limitada por el mar al sur, cuyos

acantilados escarpados forman en ese preciso lugar una suerte de muro llamado *costa de hierro*. Su fondo es tan rocoso que ningún barco ni chalupa puede acercarse en ningún momento sin estrellarse contra los arrecifes. Su altura es impresionante, sobre todo cuando sopla la brisa del este. Montañas inaccesibles y escarpadas y rocas rodean todos los lados opuestos al mar.

Solo se puede entrar a esa hacienda por una apertura de terreno de unos 4 pies, abierto por manos humanas en la roca viva y dura.

Si se camina alrededor de un cuarto de hora a través de los bosques y se llega al pie de una montaña, podemos ubicar rápidamente una gruta profunda. Su entrada es larga y muy baja, forma una especie de cúpula aplastada. Cuando se penetra da la impresión de que entramos a una galería de unos tres pies de ancho sobre un largo de 40 a 50 pies; la altura es desigual, va de 3 hasta 6 o 7 pies. Se puede descender a una suerte de sala casi redonda de 15 a 20 pies de ancho y una altura de unos 4 a 8 pies. En la profundidad de la sala podemos toparnos con dos pasillos que suben y se estrechan. Uno de ellos es pequeño e impenetrable. Por el más grande en cambio se puede acceder hasta el medio a través de una abertura tan baja que obliga a doblarse sobre el vientre para poder penetrar. Luego descendemos a una especie de salón redondo, de 15 a 16 pies de diámetro, con una altura desigual de 4 a 8 pies. El entorno está guarnecido por cinco pequeños nichos de forma irregular. En la profundidad de la cueva encontramos dos corredores que aparecen y desaparecen. El más pequeño es impenetrable debido a su baja altura. El más grande es de fácil acceso hasta el centro. Un viejo habitante del lugar nos asegura que antes del temblor de tierra de 1770, se accedía fácilmente a la gruta, que fungía de puerta natural de un subterráneo inmenso, pero con el suceso la gruta tuvo tendencias a encerrarse. Encontramos en la entrada de los dos pasillos y de la caverna, pedazos de madera, caracoles terrestres naturales, granos diversos que se encuentran en la superficie. Esos elementos ajenos a los que encontramos habitualmente en una caverna fueron arrastrados por las aguas de las lluvias que penetraron al interior y labraron poco a poco dos pasillos y probablemente las formas interiores de la caverna. Como quiera, parece que estos hallazgos son mucho

más antiguos. Los mismos habitantes consultados nos afirman que en los tiempos de antes esta gruta servía a los naturales de la isla para enterrar sus muertos. Más aún, según la tradición, este lugar servía de escondite a los indios que huían del yugo español.

Pueden encontrarse al fondo de la gruta cantidades importantes de osamentas que se caen a pedazos al ser tocados. Durante el viaje que hicimos en enero de 1773, pudimos sacar una mandíbula humana inferior muy bien conservada. En la hacienda vecina de la que venimos hablando, encontramos unos fósiles *Lepas* a más de 200 pies sobre el nivel del mar. De esto hablaremos en el capítulo VI.

Jacmel

El poblado está situado en la costa meridional de la isla, en un terreno irregular, lleno de montículos. Posee cincuenta casas mal construidas. Reside en Jacmel un mayor representante del Rey. En una jurisdicción establecida en noviembre de 1721. Está administrada por un juez Senescal, un teniente de almirantazgo, un teniente de jurisdicción, un procurador del Rey, un sustituto, un escribano, un funcionario de audiencia, cinco procuradores, cuatro notarios. La jurisdicción cuenta también para su ordenamiento político y administrativo con tres agrimensores del Rey, tres oficiales contables, dos oficiales de salud, un escribano de la marina, un capitán de puerto, una oficina de correos, un teniente de gendarmería y un gendarme.

El territorio es muy rocoso, sobre todas sus montañas, donde pese a ello, podemos ver bellas haciendas de café. La planicie está completamente encerrada entre las montañas.

Está cultivada de índigo y algodón; el azúcar podría también producirse. Se instaló recientemente un ingenio que algún día podría crecer considerablemente; las cañas de sus alrededores son largas y bellas. Un habitante del sector, aficionado a la historia natural, cuando construía un horno para hacer cal de las piedras calcáreas, para su uso personal, encontró entre las piedras calizas varias minas de plomo, cobre, oro y plata.

La parroquia limita al *Este* con los *Cayes*, al *Sur* con el mar, al *Oeste* con *Baynet*, al *Norte* con *Leogane* y *Grand Goave*.

Posee un ingenio, 30 algodones, 100 cafetales y 20 establecimientos de índigo. Residen en la zona 350 personas libres y 6,000 esclavos.

Les Cayes de Jacmel

El poblado referido no es más que una sucia cadena de siete u ocho casuchas de mala muerte ocupadas por gentes de color. Desde este poblado se pueden ver las islas de *Altavella* y *Beata*, así como *Cabo Mongón*. La costa está atestada de gruesas rocas, a las cuales se adhieren moluscos como el *oscabrión*, la *nerita* y una especie cercana a los tubérculos marinos, henchidos de un líquido claro como el agua, que se tiñe de violeta.

La parroquia hace frontera en el *Este* con las tierras españolas, al *sur* con el mar, al *oeste* con *Jacmel*, al *norte* con los caminos que llevan a Puerto Príncipe y *Cul de Sac*.

Cuenta con 10 algodones, 12 haciendas de índigo, 20 cafetales; la población se divide entre 260 libres y 4,000 esclavos. Se puede ir de esta parroquia a Puerto Príncipe en corto tiempo, pasando por un sendero de cazadores, es decir, muy pedregoso, que atraviesa una de las montañas más altas de Saint Domingue nombrada *la Selle a Cheval*. Esta montaña está habitada por algunos negros y mulatos libres, y por esclavos que se sacudieron del yugo de la servidumbre, y que son llamados cimarrones. El suelo del sector es rocoso, parecido al de *Jacmel*. Hay muchos habitantes de sangre mezclada, y pocos habitantes decentes. Una gran cantidad de pequeñas haciendas se despliega en el territorio, cuyos propietarios no parecen personas prósperas.

En resumidas cuentas, la parte del *Este* y del *Sur* de la colonia francesa de Saint Domingue estaba constituida en 1773 de 27 parroquias, que formaban parte del Consejo Superior de Puerto Príncipe. La riqueza regional se expresa en las cifras siguientes: 388 ingenios, 1,006 cafetales, 544 procesadoras de índigo, 400 algodones, 50 fincas de cacao; 11,730 hombres libres, tanto blancos como personas de color denominados mulatos, todos en estado de tomar las armas, y 191,000 esclavos de toda edad y sexo.

Podemos clasificar en cuatro tipos los negros y personas de color residentes en Saint Domingue. El primer tipo, y el más

numeroso, está atado a los cultivos y a las manufacturas; se denominan negros de jardín. El segundo tipo reagrupa a los *esclavos obreros*, que ayudan en tareas múltiples a los blancos ocupados en quehaceres indispensables y urgentes de una población de hombres libres. El tercer tipo atañe a los libertos, ya sean cultivadores, ya sean obreros. El cuarto está compuesto de domésticos, de los cuales no se podría prescindir pues el servicio de los blancos para los blancos es prácticamente imposible.

CAPÍTULO III

DESCRIPCIÓN DEL TEMBLOR DE TIERRA

El 3 de junio de 1770, día de pentecostés, quedará mucho tiempo gravado en la memoria de los habitantes de Saint Domingue. Al comienzo del día, en la mañana hacía un calor agobiante, seguido en algunos sectores de la isla de fuertes aguaceros, después de los cuales el calor se tornó incómodo e insoportable como si no hubiese llovido. Las consabidas brisas que soplaban con regularidad no se manifestaron durante el día. A las siete y un cuarto de la noche, reinaba en todas partes una quietud perfecta, sin que el más mínimo viento circulase por los poblados. El cielo estaba exento de nubes, la atmósfera estaba cargada de vapores que eclipsaban las estrellas, y en lo alto del cielo se podía observar la luz pálida de la luna. Todo respiraba duelo, silencio sospechoso.

La tierra de súbito comenzó a moverse suavemente como para calentar sus energías y sus fuerzas, pero de un golpe pareció salirse de su órbita y se sintieron sacudidas violentas, dirigidas primero de *Este* a *Oeste*, girando estas sacudidas como un compás, y con una increíble rapidez.

Toda la naturaleza parecía precipitarse a su fin, deshacerse; el suelo parecía flotar, las rocas se quebraban como hojas, se abrían y vertían de súbito unas aguas subterráneas que estaban comprimidas en las entrañas de la tierra. Árboles enormes

y monstruosos fueron arrancados de sus bases y raíces, otros se caían de manera estruendosa y entrechocaban sus ramas con la tierra. Pedazos de montañas se quebraban y rodaban.

Las aguas de los estanques y los ríos se agitaban, y salían desordenadamente de sus cauces para comenzar a inundar los lugares cercanos. Los edificios más prestigiosos, que parecían ser los más sólidos se resquebraban, se descomponían y se desvanecían en unas sacudidas estridentes. Las campanas de las iglesias se estremecían y dejaban escuchar sus tañidos por sí solas. Los animales de toda especie corrían despavoridos hacia las sabanas; caían, se levantaban, con inquietud, azorados, e intentan huir de nuevo.

Se hace una pausa, se instala una suerte de reposo precario que dura unos cinco o seis minutos; parece ser que los fuegos subterráneos que causan esta situación desastrosa se apagan. Pero es una esperanza ilusoria, pues las sacudidas comienzan de nuevo con más violencia que las primeras, tornándose incluso más terribles, se acompañan de movimientos convulsos del interior de la tierra, propulsando hacia arriba todo lo que toca la superficie de la tierra. Ninguna obra humana resiste a esa combinación de vibraciones y choques fortísimos. Los edificios y haciendas que parecieron resistir a los primeros movimientos convulsos de la tierra son sistemáticamente destruidos por esta segunda fase más violenta. La caída de tantas edificaciones expande en el aire un polvo espeso que dificulta la respiración.

La noche transcurre en una continua agitación. Se escuchan ruidos roncacos nacidos del centro de la tierra, llamados abismos; cada uno, temeroso, está sumido en la incertidumbre, sin saber bien cuáles son los peligros que lo acechan fatalmente.

Nadie ha visto jamás una situación terrorífica de esta naturaleza, y cada uno sospecha que la isla entera será sumergida en el mar.

Al fin despunta el día y comienza poco a poco a esclarecer los desastres de la noche. ¡Gran poder de Dios cuánta destrucción! Sobre todo, en los poblados. Lo que llamábamos Gobierno, intendencia, iglesia, hospital, no son más que un amasijo confuso de escombros, piedras y maderas partidas. Todos se ponen manos a la obra y cada uno intenta sacar algún objeto suyo del montón

y descubre los restos de sus pertenencias. La profundidad de la tierra hacía escuchar aún sus rugidos, la tierra se agitaba un poco y apenas permite a las manos laboriosas ejercer su coraje dispersando escombros y recogiendo objetos aun útiles.

Las ciudades de *Puerto Príncipe*, *Leogane*, *Petit Goave* fueron prácticamente destruidas; poblados de importancia fueron también maltratados por las terribles sacudidas. De repente aparecieron fuentes de aguas calientes procedentes de varios lugares de las montañas, donde antes había tan solo rocas y sequedad, más tarde se secaron. Los sectores del Norte y el Sur resistieron más al temblor y casi no fueron afectados. *Puerto Príncipe*, *Cul de sac*, *Leogane*, *Petit Goave*, *Nippes*, *d'Aquin*, padecieron los peores estragos. La planicie de *Cul de Sac* sobre todo, quedó irreconocible al día siguiente de la devastadora noche. Increíblemente la tierra se abrió como una puerta en algunas haciendas y aparentaba como si hubiesen pasado el arado. Montañas muy altas como *Scelle a Cheval* se agitaron tanto que parecían despojarse violentamente de sus árboles y pedregones; varios caminos se tornaron impracticables.

Por suerte muchos habitantes a la hora del temblor paseaban y pudieron arrojararse en medio de las calles anchas, junto a las galerías. Si este fenómeno violento se hubiera manifestado más temprano, en el momento en que las iglesias están pobladas, hubiesen sido las tumbas de un gran número de habitantes que la solemnidad del día los tenía reunidos; y más habitantes hubieran sucumbido bajo los escombros de sus casas. Sin embargo, pese a que el temblor ocurrió en circunstancias de tiempo favorable, es decir a una hora en que solo la naturaleza albergaba a los habitantes, no pocos fallecieron como consecuencia del desastre. Aunque no sepamos aún el número determinado de personas víctimas del indescriptible hecho se sabe que en *Leogane* por ejemplo hubo 40 muertos y en *Puerto Príncipe* 200.

Los días subsiguientes al siniestro acontecimiento no transcurrieron con tranquilidad. La tierra siguió sacudiéndose durante el resto del mes; los rugidos intermitentes salidos de las profundidades se hacían escuchar. Durante el mes de julio se registraron unas veinte sacudidas y en el mes de agosto nueve. La frecuencia y la violencia de las sacudidas se siguieron sintiendo el resto del año.

En 1771 la tierra tembló unas doce veces en momentos diferentes, pero sin causar daños, pues las sacudidas eran mucho menos violentas que el año que pasó; además los habitantes tomaron medidas oportunas, como reconstruir sus casas de madera. El 1772 transcurrió casi sin perturbaciones, pero la tierra no cesó de manifestar sus sacudidas.

Podemos resaltar que en el sector de Puerto Príncipe se sintieron siete sacudidas, el 14 de febrero, el 28 de abril, el 12 y 27 de mayo y el 13, 14 y 18 de junio. En 1773 hubo un temblor de tierra relativamente importante, a principio de junio, pero como tiempo después yo había partido, a ciencia cierta no sé que ocurrió. El polvo que se expandió desde las grietas días después de las sacudidas corrompió el aire, causando así epidemias diversas que se extendieron hasta Cabo Francés. Enfermó un gran número de habitantes, sobre todo en Puerto Príncipe y Cul-de-Sac. Los que se enfermaron jamás lograron recuperarse.

CAPÍTULO IV

DESCRIPCIÓN DEL HURACÁN DE 1772

El paso del huracán aconteció en el mes de agosto de 1772, expandiendo horror y desolación en el sur, principalmente en los sectores de *Saint Louis, Cavaillon, Cayes, Torbek, Tiburón*. Se presentó en el día un viento impetuoso proveniente del *Norte*, acompañado de un terrorífico diluvio. La jornada del 4 fue tan lluviosa que los negros no pudieron asumir sus labores en el campo. Hacia las nueve de la noche el viento cambió su curso hacia el *Noreste*. Fue entonces que llegaron furiosas borrascas y al unísono se agregó un ulular siniestro provocado por los vientos. La casa en que me había refugiado tenía 60 pies de largo y 24 de ancho; se convirtió en una olla. Estaba protegida por un grueso portón de madera por el cual penetraron 5 o 6 pies de tierra. A la primera borrasca fue arrancada. La segunda puerta en la galería, situada al este, sufrió lo mismo. El viento soplaba de un modo uniforme, se calmaba de tiempo en tiempo y a los pocos minutos descargaba toda su furia y llenaba el aire con un ruido ensordecedor, causado por la caída de los árboles, demasiado débiles para resistir a su furor. Cada vez que sus soplos se intensificaban, las plantas de café se plegaban hacia la tierra. La lluvia caía de todas las direcciones, los relámpagos tronaban sordamente. Esos relámpagos eran el clamor horroroso de esa naturaleza desatada sobre estos sectores. Hacia las dos de la mañana el viento comenzó a amainar, la borrasca soplaba con menos

frecuencia y era menos violenta. El huracán duró unas cinco horas y pude ver con mis ojos árboles de un inmenso grosor ser arrancados como meras ramas, otros quebrados en pedazos, otros más abiertos de largo a largo. Los más resistentes fueron despojados de sus ramas, conservando tan solo su tronco. Los caminos quedaron obstruidos por escombros de todo tipo. En las zonas boscosas se podía penetrar tan solo con un hacha en la mano. Durante el día, antes del suceso, los bosques estaban ornados de un agradable verdor; al día siguiente, parecían el teatro natural de un invierno europeo y sus desmanes, desconocido en estos climas tropicales. Los bananos estaban quebrados, una ingente cantidad de plantíos de café habían sido arrancados y otros hechos trizas. Las cañas de azúcar yacían acostadas en la tierra, desraizadas, plantaciones enteras de índigo estaban tumbadas, también rotas, arrastradas por los torrentes de agua y lodo. Ninguna plantación de café, ya fuera perteneciente a los negros, ya fuera a los blancos, quedó intacta. Todo estaba dispersado y quebrado en el suelo, situación que causó grandes pérdidas a muchos habitantes, sobre todo a aquellos que tenían sus almacenes abastecidos. La mayoría de los navíos, goletas y pequeñas embarcaciones que atracaron en la rada de *Cayes Fond* se deshicieron, después de ser empujados por el viento en los encontronazos con los arrecifes; la costa estaba recubierta de escombros. La ciudad de *Cayes* fue inundada. En todas las casas, sobre todo del lado del hospital, el agua subió hasta cuatro pies. Los ríos hinchados por los torrentes salieron de sus cauces y arrastraron consigo árboles enteros con sus raíces y ramas, que a su vez arrastraban otros en sus serpenteos indetenibles. La jornada del 5 fue parecida a la del 3 de agosto; el viento sopló con violencia y las precipitaciones no cesaron. Los animales domésticos desaparecieron durante tres días. Se encontraban en los bosques y las sabanas hacia donde huyeron. Muchas aves murieron ahogadas o golpeadas por diversos obstáculos. Después de esos momentos de calamidad, salió el sol con sus rayos a iluminar el entorno y la naturaleza pareció recobrar su talante.

Los troncos de los árboles que resistieron a la violenta tempestad comenzaron milagrosamente a hacer brotar sus flores, trazando ante nuestros ojos la imagen de la primavera que apreciamos en Francia. Días después se habían cubierto de verdor.

CAPÍTULO V

EL REINO VEGETAL

Pese a los trabajos considerables publicados por el P. Plumier, carecemos aún del conocimiento sobre la historia natural de esta parte de Saint Domingue. Poseemos pocos conocimientos sobre plantas como los muérdagos, los musgos, los agáricos, los líquenes y otras plantas parásitas que proliferan de manera notoria, sobre todo en las viejas áreas boscosas. Los habitantes desconocen incluso sus nombres. Las gramíneas son apenas conocidas, aunque su presencia sea considerable en las zonas verdes. P. Plumier describe solo un tipo.

Los diferentes tipos de Aloes por ejemplo deberían ser descritos con más rigor. Las lianas, las enredaderas y otras plantas trepadoras o reptantes forman la clase de vegetales más numerosos en esta isla, pero han escapado a las observaciones de los naturalistas. Las plantas acuáticas que crecen en los estanques, pantanos y ríos, o al borde del mar han sido desenfadadamente olvidadas.

¿Acaso no habría utilidad en hacer figurar en una obra, la luz arrojada por el conocimiento sobre esos diferentes aspectos del reino vegetal? Será indispensable establecer una nomenclatura esclarecedora y rigurosa y reunir bajo una denominación botánica todos los sinónimos franceses, criollos o caribes que pertenecen a una planta. En cuanto a nosotros, nos dedicaremos principalmente a describir y analizar los vegetales que los colonos tienen

costumbre de convertir en alimentos. Con atención minuciosa examinaremos también aquellos vegetales a los que se les atribuye cualidades nocivas para la salud, o más aún de ser venenos peligrosos. Nos dedicaremos a descubrir sus propiedades menos conocidas, pues casi todos los días hay personas que se intoxican o temen por estas plantas y otras simple y llanamente niegan su toxicidad. Esperando que algún día un sabio bienhechor lleve a su fin un proyecto más minucioso, nos limitaremos aquí a desglosar una lista alfabética de las plantas de este rico territorio de Saint Domingue, a partir de los conocimientos llegados hasta nosotros. Por más reducida que sea en sí misma, supera esta enumeración las emprendidas anteriormente.

El catálogo del señor Ponpée Desportes, impreso en 1770, es uno de los más extensos y recientes, abarca unas 280 especies de plantas; nuestra lista hará referencia como se verá a unas 400, sin contar las variedades que se manifiestan en algunas de ellas.

Cada planta está alineada por orden alfabético, siguiendo el nombre común y corriente que se le atribuye. Estan acompañados de la expresión latina que los designa, así como de sinónimos. También aparecen los sinónimos que les corresponden; sean franceses o criollos, caribes o botánicos. Los nombres franceses o criollos acompañan a los nombres vulgares; siguen los nombres caribes que tomamos prestados de la publicación del señor Desportes. Los designamos con tres letras Car. Cuando lo juzgamos necesario y para un mayor esclarecimiento de la cuestión, agregamos vocablos botánicos de autores célebres, cuyos apellidos aparecen abreviados. Cuando descubrimos características distintivas de alguna planta las clasificamos según los métodos más idóneos. No olvidamos observaciones muy específicas sobre la constitución de tal o cual planta. Describimos asimismo sucintamente el lugar donde esta planta acostumbra a crecer, del uso que se le da en la isla y las virtudes que se les atribuye.

A

ABABAOUY. Ciruelo espinoso.

ABABAYA. Papayal.

ABRAZAPALO. Trepadora, Liane griffe de chatte. Está constituida de zarcillas o manos que imitan a las garras del gato, a través de los cuales esta planta se aferra de los árboles vecinos y los abraza. *Virt.* Se le considera una planta aperitiva.

ABROJO. Caprier. *Syn.* Capparis.- *Ord.* Class. 6 sect. 6. gen. I Tournes.... class. 13. Polyandria Monogynia, *Linn.* Famil. 51, los abrojos, *Adams.- Loc.* Crece tanto en las llanuras como en las montañas. *Virt.* Sus granos son diuréticos, emenagogos, antiparalíticos, odontálgicos.

ABROJO LUSTROSO. Caprier luisant *Syn.* Petard, Breynia, Menekoy, Alepelecou, caprier luisant, *Car-* **Observaciones:** Es un arbusto cuyos tallos son frágiles, delgados, rectos y se dividen en varios ramos que se alzan perpendicularmente. Su corteza es grisácea, unida; su madera blanca y ligera. Sus hojas firmes, bien nutridas, rompientes, verde oscuro, con dos o tres pulgadas de ancho y cuatro o cinco pulgadas de largo, ordenadas, sin dientes, sostenidas por un pedículo rojo oscuro. La flor posee forma de rosa, y está compuesta de cinco pétalos blancos, redondos, puntiagudos, y ahuecadas como una cuchara, sostenidas por un cáliz monopétalo, dentado; el centro está ocupado por varios estambres delgados, cuyas arteras son esféricas; rodean al pistilo que es muy largo, blancuzco, redondo, hinchado en su cima. El pistilo se transforma en vaina de medio pie, amarillento al exterior y rojo al interior. Los granos contenidos son verde oscuros, cubiertos de una tenue capa ligera, rojiza, con sabor muy amargo. *Loc.* Este arbusto se encuentra frecuentemente al borde del mar. *Virt.* Su raíz es empleada para las enfermedades venéreas.

ABSINTA. *Syn.* Ambrosia; Matricaria. *PL.* Atyouaragle. **Observaciones:** Los franceses nombran esta planta con esta denominación por la semejanza que presenta con la de Francia, la cual, recordemos, se utiliza para hacer una bebida alcohólica fuerte. *Loc.* Es muy común y crece en todas partes. *Usos.* Se emplea según Desportes como excelente remedio para los tumores y también para la cura de los reumatismos y las gripes severas. Para lograr estos efectos se cuece con la verbena, en vino y agua y se aplican cataplasmas en las partes afectadas. Se emplea

también como expectorante, vermífugo y febrífugo. Forma parte también de las plantas resolutivas.

ABULITON. Foeditum. V. Malvarisco pestilencial.

ACACIA. Observaciones: Es un arbusto que posee apenas de 9 a 10 pies. Sus tallos, así como sus ramas, están provistas de espinas, que salen de tres a cuatro de axilas de las flores. Sus flores están dotadas de estambres, recogidas en bolas, cuyos soportes son unos pedículos de una pulgada y media de largo; las anteras están compuestas de un polvo amarillento que exhala un perfume agradable que cuando los navíos se alejan a unas cuatro leguas de las costa sienten del olor de esta planta que crece comúnmente. Existen acacias de distintas especies.

ACACIA non spinosa.

ACACIA arborescente.

ACAJAIBA. V. Cajuil.

ACEITUNO bastardo. Olivier batard. **Observación:** Es un árbol de talla mediocre; su corteza es cenicienta, sus hojas oblongas. Aparecen, opuestas de dos en dos sobre ramillas, terminadas casi siempre en un par de hojas. Son verde oscuras arriba, blancuzcas, lustrosas en su envés, sin dientes ni nervaduras aparentes, espesas, divididas en dos partes iguales por un saliente que tiene por base un pedículo, de dos pulgadas de largo y media de ancho. *Loc.* Solamente he visto este árbol en la planicie de Leogane, en la hacienda del señor Mithon. No notamos ni flores ni frutos. Es posible que haya otros ejemplares en otros lugares.

ACHIOTL. Achiotte.

ACHOUROU. Madera de la India.

ACHRAS. V. Zapotero.

ACHYOULOU. V. Cerezo.

ACHYRY. Nombre pintoresco de una planta medicinal y parásita conocida con el nombre de *cuerda de violín* por sus formas.

ACOMAS. *Syn.* Spartium, ord 22 famil, Le bruyere, Planta espinosa, Adans. **Observación:** Es un gran árbol de América cuyo tallo es muy alto, derecho, con pocas ramas; su corteza

es cenicienta, delgada, con algunas grietas. Cuando envejece su corteza es escamosa; su madera es amarilla, compacta, dura, impenetrable a las picaduras de insectos; sus hojas son lisas, estrechas*, largas. Las flores son blancas, de cinco pétalos amarillentos y posee un fruto grueso como un olivo, de gusto amargo; en dicho fruto encontramos una semilla marrón, dura, cuya almendra es amarga. Podemos distinguir dos tipos de *Acomas*, el franco y puro y el bastardo. *Loc.* Encontramos en Saint Domingue los dos tipos en las pendientes de las montañas. *Usos.* Su madera es utilizada en las obras de carpintería.

ACOULEROU. *Adiantum*. Lianas de gusanos.

AGNAPÉ. *V. Nenífar*.

AGOUALALY. Madera espinosa blanca.

AGUARAQUYA. *Laman*.

AGUACATE. *Syn.* *Persea*, *Clus Aouaca*, *Car.* Class 21, sect. 7. *Tournef** class. 9, *Enneandria monogynia*, *Linn-Fam.* 53.

Observación: Es uno de los árboles frutales más bellos de Saint Domingue. Crece hasta 50 pies. Su raíz es gruesa; su tronco posee muchas ramas. Su madera es blanda, fundente; su corteza es grisácea, agrietada. Sus ramas débiles, y se doblegan.

Sus hojas, a veces redondeadas, poseen 6 pulgadas de diámetro, a veces son alargadas y poseen un pie de largo. Son delgadas, lisas arriba, pálidas, blancuzcas abajo. Son como aterciopeladas, y están atravesadas de nervaduras oblicuas. Sus hojas crecen en ramas en el centro de las hojas. Crecen en rosas, y están compuestas de seis pétalos, alargados, puntiagudos, blancuzcos. Cada pétalo está acompañado de un estambre cuyos filamentos están sueltos; su artera es esférica. El pistilo que ocupa el centro es de forma cónica y se transforma en fruto redondo u oblongo, verde o violeta. Durante su madurez el fruto ablanda y su pulpa es untuosa, amarillenta, sin olor ni mucho sabor. Posee una

* Bomare pretende que las hojas del *Acomas* son anchas. Probablemente se equivocó o fue mal informado. Las hojas poseen apenas dos pulgadas de ancho y seis de largo. La denominación de hojas estrechas conviene más para caracterizarlas que la de hojas anchas.

semilla grande como un huevo de gallina, amarillenta, cubierta de una cinta grisácea. Contiene un aceite cáustico, y provoca en las ropas una mancha violeta que se torna color de hierro, imborrable. Podemos distinguir cinco especies de Aguacate*, por su color o configuración de su fruto:

Aguacate con fruto redondo y verde.

Aguacate con fruto redondo y violeta.

Aguacate con frutos oblongos y verdes.

Aguacate con frutos oblongos y violeta.

Aguacate con frutos en tetilla.

Loc. Este árbol se produce en todas partes. *Usos.* Se come con sal y pimienta. Su falta de sabor real nos invita a tener paciencia para acostumbrarnos, pero cuando lo comemos varias veces los buscamos con placer. *Virt* Se dice de él que excita al amor y que el cogollo calentado en agua da una bebida excelente aperitivo. Se utiliza asimismo como emenagogo, es decir como planta que estimula el flujo sanguíneo en la parte inferior del cuerpo.

AHIPHI. Madera inmortal.

ALACALYOUA. Guanábano.

ALACOALY. Palo para encender.

ALBAHACA. *Syn.* Ocimum. *Ord* class. 4 sect 3 gen. 19. *Tournef.-* class. 14 *Didynamia gymnospernia*, *Linn.-* famil. 26.

Observaciones: Esta planta que crece en Saint Domingue y luego se exportó a Europa, donde proliferó, posee varias especies. La albahaca grande, la albahaca mediana y verde, la albahaca media violeta, y la albahaca pequeña y violeta. *Loc.* La albahaca crece en los lugares arenosos e incultos. *Uso.* Se emplea en la cocina para sazonar guisos diversos. *Virt.* Se emplea como una planta aperitiva, estomacal, cefálica, oftálmica, carminativa y emenagoga.

ALELÍ: *Syn.* Plumeria, *Linn.* Nerium arboreum, *Sloa*, Jasminum Indicum, *Meriam.-* *Ord.* Class. 2 sect. 6, *Tournef* class. 5, *Petandria monogynia*, *Linn...* famil. 23. Los apocinos, sect. 3. *Adans.*

* Bomare llama a este árbol *madera de anís* de los franceses. No parece haber merecido esta apelación, pues ninguna de sus partes posee el olor del anís. Debemos contentarnos de llamarlo aguacate.

Observaciones: Este árbol se eleva hasta doce o quince pies, y se reproduce a través de estacas. Su raíz es gruesa, rampante, en parte pivotante, con una epidermis delgada y grisácea y una madera dura, fendiente, amarillenta y amarga.

Su tronco no excede más de siete a ocho pulgadas de diámetro, su epidermis es gris y el envoltorio celular verde oscuro, liso, fuertemente aferrado al líber, que es blanco, esponjoso, poco espeso, con sabor amargo. Su madera es blanca, con numerosos filandros, amarga. Su centro está lleno de médula blanca y amarga de media pulgada de diámetro. Sus hojas nacen por ramos en la extremidad de las ramas; son oblongas, con cuatro pulgadas de ancho y un largo de nueve a diez pulgadas, verde oscuros arriba y pálidas y algodonosas en su envés, recorridas por venillas y divididas en dos partes iguales. Las hojas están ubicadas en un pecíolo de una pulgada y media de largo. La extremidad del ramo se divide en seis pedículos de diez a doce pulgadas de largo, curvados, articulados, en el extremo de los cuales nace y se desarrolla un ramo compuesto de diez flores. Son monopétalas, en forma de embudo, divididas desde la base en cinco partes oblongas, redondeadas en su cima y plagadas hacia afuera, velludas, emplazadas sobre un pequeño cáliz.

El tubo de este cáliz es redondo, un poco más largo que cada división de la corola. El pistilo es verde, delgado, aferrado al cáliz, oblongo, puntoso, terminado en dos estigmas cilíndricos, y ceñido por dos estambres amarillentos. La diversidad del color que encontramos en las flores induce a dilucidar dos especies de alelís. Los unos son blancos, con un centro amarillo. El árbol que lo produce se denomina Alelí blanco. Los otros son de un rojo rosado adentro; su exterior es mitad blanco y mitad rojo. El centro es amarillo, proviene del alelí rojo. Todas esas flores esparcen un olor suave y poseen un sabor acre y pimentado. Después de cinco o seis días abiertas estas flores, la flor cae al tubo; el ovario pequeño se dilata prontamente, los dos lóbulos se separan y forman una suerte de cuernos en punta, de una pulgada de diámetro. Están cubiertos de una epidermis delgada, lisa, verde oscuro, marcada de manchas grises, seguidos de una segunda epidermis o cáscara rojiza.

El tercer envoltorio es esponjoso. Percibimos asimismo una parte leñosa, delgada, cubierta por una sustancia esponjosa, en la cual se puede localizar de dieciocho a veinte granos achatados, alados, redondeados, divididos en dos lóbulos. *Loc.* Este árbol crece en todas partes, tanto en las llanuras como en las montañas. *Virt.* El jugo lechoso que todos sus componentes encierran es blanco, abundante; mancha y quema todo. Se emplea para curar las verrugas y heridas ulceradas. Las extremidades de la raíz se utilizan como aperitivo.

ALGARROBO. Courbaril. *Syn.* Himenea, *Linn.* Jetaiba, *Pis y Marcg.- Ord. class.* 22 sect. 4. Gen. I *Tournef...* class. 10. *Decandria monogynia, Linn...* Famil. 43, las leguminosas, sect. 1 *Adans.*

Observaciones: Es un árbol muy grande, cuyo tronco es recto, cilíndrico, sin nudos. El padre Labat afirma haber visto árboles de esta especie con más de tres pies de diámetro. Crecen desde su tronco gruesas ramas que se subdividen en otras ramas, formando una cima tupida. La corteza es grisácea, marcada de manchas rojizas, poco adhesiva; su madera es dura, compacta, pesante, y puede ser fácilmente pulida. La albura apenas se distingue del corazón del tronco. Sus fibras son largas, finas, aceradas, entrelazadas las unas con las otras. Su color es rojo oscuro. Estaciona en él una savia grasa, untuosa, que se manifiesta a través de la corteza, y se transforma en una resina transparente, clara, rojiza, dura. No se diluye en el agua sino en el vino. Cuando se quema esta resina despiden un buen olor. Las hojas del árbol son estrechas, oblongas, de talla mediocre, firmes, rompientes, suaves al tocarlas, verdosas, repartidas en dos partes iguales. Están articuladas de dos en dos sobre el mismo pecíolo, y parecen como cubiertas de hoyuelos.

Las flores nacen en las extremidades de las ramas y forman una panícula compuesta de varios niveles alternativamente emplazados que se subdividen también en otros más. Esas flores son leguminosas, inodoras, sostenidas por un pedículo bastante grueso y un poco arqueado.

El cáliz es un tubo recortado hasta la base, en cuatro partes oblongas, ahuecadas como las cucharas. La corola está compuesta de cinco pétalos ovalados, casi iguales, de media

pulgada de largo, ahuecados, amarillas púrpura. En estas flores encontramos diez estambres articulados sobre el receptáculo que rodea al pistilo. El filamento es de casi una pulgada, la antera es oblonga, de un tercio de pulgada. Un pistilo púrpura ocupa el centro. El estilo cilíndrico de media pulgada de largo se termina en un estigma esférico. Se encuentra sobre un embrión chato cuya base es un receptáculo. El embrión cuando crece y se abulta, se transforma en una legumbre o vaina compuesta de dos pequeños paneles de cuatro a siete pulgadas de largo, y dos o tres pulgadas de ancho. Posee una sustancia leñosa, de color hepático, penetrada de un jugo resinoso. Esta vaina o estuche encierra una pulpa harinosa con sabor y olor aromático, buena para ser comida, amarilla, ligeramente rojiza. En el medio se pueden encontrar tres semillas separadas, duras, negras, achatadas, óvalas, de una pulgada de largo y poseen una suerte de almendro, oblongo, blanco, un poco amargo, con gusto de avellana.- *Loc.* Este árbol crece en las montañas bajas. *Uso.* Se hacen tablas para molinos, rodillos, y bellos muebles.- *Virt.* Sus frutos son astringentes. Pifon afirma que su corteza es carminativa y purgativa, que su goma es excelente para los nervios. Sus hojas aplicadas en cataplasma son vermífugas.

ALGODÓN DE CAYENA. *Syn.* Viola Glandiflora. *Barer.*

ALGODÓN DE SEDA de Saint Domingue. Ipecacaanga. Herbacea. *Syn.* Viola parviflora.

1- ALGODÓN COMÚN, Xilon, Filo albo*. Se pretende que este árbol es propio de Saint Domingue. Su raíz es fibrosa, grisácea, poco pivotante. Cuando crece solo y abandonado, crece a una altura de doce a quince pies. En cambio, cuando se cultiva se toman precauciones para detener su crecimiento a cuatro o cinco pies**. Su tallo apenas excede el grosor de un brazo: su

* Nada más superficial que las descripciones de Bomare en el artículo dedicado a este árbol. No hay detalles. Es preciso ser muy sutil, para formarse una idea justa sobre este interesante vegetal, después de haberlo leído.

** Si se parase el árbol solamente cuando crece alcanzaría la altura de ocho pies, como pretende Bomare, se requeriría de escalera para coleccionar los frutos.

corteza es delgada, grisácea, unida. Su madera es tierna, blanca, ligera. Sus hojas son alternas, lisas, verde oscuro arriba, y blancuzcas, y compuestas de una pelusa redonda en la parte inferior. Esas hojas están divididas en tres partes, cuatro o cinco a veces. Su diámetro es de cuatro a cinco pulgadas. Las flores nacen en las ramas, pero en la parte opuesta a las hojas. Son monopétalas, con forma de campanas, divididas en cinco porciones hasta la base, sostenidas por un cáliz fragmentado en cinco franjas verdosas. Esas flores son amarillentas, y están marcadas por una mancha roja, que poco a poco comunican su color a toda la corola, de suerte que el mismo árbol floreciendo sucesivamente, parece producir dos especies de flores, algunas de las cuales poseen un color rojo, y otras amarillento. Nunca se desarrollan completamente, se marchitan y se aprietan; cuando se marchitan completamente se desprenden del fondo del cáliz. El centro de la flor está ocupado por un pequeño cuerpo piramidal rodeado de estambres muy pequeños cuyas cimas son amarillentas. El pistilo que está al fondo del cáliz, fecundado por el polvillo de los estambres, se transforma en frutos cuyo grosor se puede comparar con una nuez, dividida en pequeños camerinos separados por un tabique, contentivos de hasta cinco granos oblongos, redondeados, oleaginosos, rodeados de una pelusa formada en copos de un ostensible blancor.

2- ALGODONERO CIMARRÓN. Xilon Sylvestre. **Observaciones:** Este árbol no tiene jamás más de ocho o diez pies de altura. Sus hojas crecen divididas en tres partes; su color de limón pálido. Son pequeñas. Sus frutos poseen el grueso de un pistacho y da la sensación de rudeza cuando se toca. El grano es pequeño y está muy adherido.

3- ALGODONERO DE SIAM LIBRE. *Filo croceo.* La corteza del árbol es de color violeta púrpura; las ramas colaterales son muy frágiles y penden hasta tocar tierra. Su pelusa es rojiza, sedosa y suave.

4- ALGODONERO DE SIAM BASTARDO. Xilon espurium. Es parecido al de la segunda especie, del cual sin embargo difiere. 1- Por el color de sus flores que son purpurinas. 2- Por

sus frutos que son gruesos y bien nutridos. 3- Por el color de su pelusa que es rojiza.

5- ALGODONERO DE SIAM BLANCO. Algodón de seda. *Xilu bombicum*. Sus hojas son pequeñas, recortadas en tres partes, raras veces en cuatro o cinco, verdosas, bordeado de un color rojo marrón, aterciopeladas arriba y abajo, suaves cuando se tocan. Las fibras de su pelusa son largas, muy sedosas, de color blanco brillante. Su grano está muy adherido a la pelusa y son difíciles de desenlazar.

6- ALGODONERO DE GALLIPOLY. Xilo, filo áspero. Se asemeja en tamaño y grosor a las especies ordinarias, pero sus frutos son más gruesos. La pelusa se parece a la lana por su elasticidad, su color es blanco sucio, y se puede constatar su rudeza al tocarla, difícil de hacer pasar por un molino.

7- ALGODONERO SAMBLAS. Su denominación se inspira de un lugar de la costa de España, situado cerca del golfo de *Darien*. Este árbol presenta una analogía con el de la tercera especie. Su madera es frágil; su corteza es violeta oscuro. Sus hojas están recortadas en tres partes, en corazón, aterciopeladas, de un color verde mezclado de blanco. Sus flores están bordeadas de un rojo iridiscente; su pelusa suave como la seda, de un color blanco impoluto, pero su carácter aspero impide que pase con facilidad en el molino.

8- ALGODONERO DE CAYENA. Lleva el nombre del lugar de donde fue extraído. Se parece al de la primera especie, pero sus frutos son más grandes, su pelusa es muy blanca, y las fibras largas y fuertes. Sus granos están apretados y amontonados. *Loc.* El algodón solo crece en países calientes, en tierras áridas y arenosas. Las tierras rocosas le convienen. Puede crecer igualmente en las planicies y las montañas. Se adapta a todas las exposiciones al clima exterior y sus variaciones, a excepción del viento del norte cuya violencia seca quema las flores y sus hojas.

ALGODONERO. *Cotonnier*.- *Syn.* Xilón. *Ord.* class I. sect. 5. Gen. 6. *Tournef.*... class. 16. *Monodelphia Polyandria, Linn.*... famil. 50. Los malvas, sect. 3. *Adans.* **Observaciones:** Se pueden clasificar las diversas especies existentes de la siguiente manera.

ALLAOUIA. Papas.

ALMÁCIGO. Gommier. Syn. Trebenthus, *PL.* Youlonné, Chiboné, *Caraïb*, Pistacia, *Linn.* Burseria gommifera, *Jacq. Ord.* class. 18. sect. 3 gen. 1 Tournef... class. 22. Dioecia Pentendria, *Linn...* Famil. 44. Los pistacheros, sect. 1 *Adans.* **Observaciones:** Se puede distinguir dos especies, el rojo y el blanco. El primero es de talla media; su tronco es grueso, un poco curvado, revestido de una corteza lisa, rojiza. Su madera es porosa, imbuida de una sustancia gomosa. Este árbol produce pequeños frutos ovalados. Sus hojas son puntosas en su parte posterior, redondeados en su base, con tres o cuatro pulgadas de largo y alrededor de dos pulgadas de ancho, sin dientes, lustrosas, verde oscuro arriba, pálidos abajo, atados de dos en dos a un pecíolo, a veces largo, otras veces corto. Esas hojas están divididas en dos partes iguales.

El Almácigo blanco difiere del rojo solamente por el color de su corteza que es blanca. En el resto de los componentes, los dos son semejantes. *Loc.* Este árbol se encuentra en todos los lugares, en las montañas bajas y también en las llanuras. *Uso.* Se utiliza su madera para hacer rejas; sus ramas y sus estacas se enraízan, produciendo otros árboles, más bien grandes.

ALMENDRO. Observación: Su tallo es alto, derecho, grueso, atestado de ramas. Tiene la epidermis marrón, escamosa, y el envoltorio celular blancuzco, con un gusto acre y un olor de almendra amarga. Su madera es dura, con filandros. Sus hojas terminan en una punta truncada, muy parecida a la del laurel. Las flores son pequeñas, blancas. Sus frutos poseen la forma de una bellota, cubiertos de un revestimiento fino, verde que luego se torna violeta y al final negro. En las islas existen dos especies de almendros, esto es: el almendro de hojas grandes y el de hojas pequeñas. *Loc.* Los dos tipos se hallan en Saint Domingue en montañas medianas. *Uso.* Se emplean indistintamente en obras de carretería, es decir para hacer carretas tiradas por caballos o bueyes.

ALOES PITA. *Syn.* Cabuya. **Observación:** Sus hojas tienen de 3 a 4 pulgadas de ancho y 2 a 3 pies de largo. Son espesas, unidas, puntiagudas pero desprovistas de agujones; tienen un color

verde claro. *Loc.* Esta planta se halla tan solo en los bosques de algunos sectores, como el *Mirabalai* o el *Artibonite*. No crece en otros sectores y las razones no son muy claras. Pese a las tentativas de expandirlas en otros lugares, se ha fracasado. *Usos.* La planta suplanta el *cáñamo* y al *lino*. Con ella se hacen cuerdas y otros utensilios de amarrar.

ALOE KARATAS. *Syn.* Bromelia, *Jacq.* Caraguata acanga, *Pis* karatas. **Observación:** Existen varias especies. Su raíz es tuberosa, sus hojas salen sin mediaciones de la tierra, es decir sin necesitar el soporte de un tallo. Están dispuestas en redondel, poseen un ancho de 5 a 6 pulgadas y su largo es de 3 a 4 pies, son lisas, plegables, terminadas en una punta muy aguda. Del centro de las hojas se alza un tallo de hasta 15 o 20 pies de altura, rellenos de una materia espumosa e inflamable. La cima del tallo se divide en varios pequeños ramos de donde salen flores monopétalas en forma de embudo, inodoras, ordenadas como ramos, divididas en sectores, sostenidas sobre un cáliz verdoso y oblongo. Ese cáliz se transforma en fruto redondo, carnoso, oblongo, dividido a lo largo en cápsulas llenas de diminutos granos chatos, redondos, rojizos. *Loc.* Esa planta se encuentra en los lugares más áridos, y muchas veces entre rocas. *Uso.* Se dispone en agua cierto tiempo y se extrae un hilo muy fino que posee los mismos usos que el Aloe pita, es decir se hacen con el cuerdas y ligas. *Virt.* Se emplea también como vulnerario resolutivo en las enfermedades del caballo.

ALTHAE. *Vulgaris.* Malvavisco.

AMAPOLA. *Syn.* Árbol a corail, Corralo Dendron, *PL.* Ahiphi, *Car. ord.* Class 17. Diadelphia decandra, *Linn,* famil 43 sect 4, *Adams.* **Observaciones:** Existen múltiples especies. Este árbol crece prontamente y dura mucho tiempo. Proviene de un grano o de la siembra de retoños. Su tallo se eleva a doce o quince pies y se divide en varias ramas. Sus hojas son redondeadas, terminadas en puntas lisas, delgadas, verde amarillento o rojizas. Su flor es de color rojo vivo y nace curiosamente antes de las hojas, son seguidas de vainas, redondas, que contienen varios granos, redondos, cubiertos de una membrana rojo-oscura. Contiene una sustancia blancuzca, harinosa, un poco amarga. *Loc.* Crece en todas partes

y se utiliza para hacer cercas. *Virt.* Se le atribuye varias virtudes curativas. Se dice de sus flores que son estomáticas, sus hojas antivenéreas, astringentes, y se afirma también que su corteza mojada en vinagre calma los dolores del vientre de las mujeres.

AMARANTUS. V. Espinacas.

AMBAYBA. Palo trompeta.

AMBROSIA. Absinta.

AMOENA. Canne Maronne. *Syn* Seguine, Arum. **Observación:** No debe confundirse esta planta con la caña de India, ni con la caña de ríos, la cual Jacquin denomina Alpinia. Su tallo es redondo, recto, articulado, dividido por dos nudos pocos distantes el uno del otro, con una pulgada de diámetro, con una altura de cinco a seis pies, revestida de un tejido verde, amarillento, delgado, duro, contentivo de una pulpa blanca, esponjosa, succulenta extremadamente mordicante. Provoca en las ropas una mancha indeleble. Sus hojas son anchas, puntiagudas al extremo, largas, lisas, verde oscuro, parecidas al del banano en su primer estadio de crecimiento. Las hojas cuando están envejecientes, se marchitan, se caen, a medida que otras crecen. Del centro del tallo crece un cuerpo cilíndrico, alargado, que vendría siendo el fruto de este árbol. No posee ni corola, ni filamentos, ni pistilos. *Loc.* Crece al borde de los estanques, en los ríos y en los lugares pantanosos. *Uso:* algunos habitantes lo utilizan para fabricar una sustancia que sirve para purgar el azúcar.

AMOMOUM. V. Jengibre.

ANACARDIUM. Occidentale V. Cajuil.

ANANASA. V. Piña espinosa.

ANCHOAS. V. Jengibre.

ANNAOUAGUYAN. V. Yerba de Martinica para Carpinteros.

AÑIL. Indigo. *Syn.* Anil, Acost. Emerus, *PL. Ord* class. 22. Sect. 3. Gen. 3. Tournef... class. 17. Diadelphia decandria, *Linn...* famil. 43 las leguminosas, sect. 4. *Adans.* **Observaciones:** Existen tres especies: el libre o franco, el bastardo, y el salvaje, denominado Guatemala "la raíz de esta planta dice el señor Marchand (*Mem. Acad.*

Paris, ann. 1718) es dura, fuerte, ondulante, provista de gruesas fibras extendidas, un poco peluda, cubierta de una cáscara blancuzca, sin mucha adhesión. De esta raíz se eleva un tallo recto, duro y casi leñoso, rayado de fibras, sin apariencia de poseer una médula en su interior. Se divide en varias ramas terminadas en ramillas". Cada ramilla está compuesta de varias hojas, puestas de dos en dos para terminar en un impar. Esas hojas son ovoides, lisas, transmiten una sensación de suavidad al tocarlas. Son pequeñas, verdes oscuros arriba, pálidas en el reverso, sin dientes, atadas a un pecíolo muy corto. Las flores aparecen en una especie de mazorca. Comienzan con la apariencia de un botón ovalado y verdoso, el cual al abrirse deja aparecer un cáliz monofisilo, dividido en dos labios y cinco dientes. La corola posee cinco pétalos dispuestos en rosa, verdes blancuzcos, atravesadas de venas más o menos púrpuras. La bandera o pétalo superior es ahuecada, y los dos inferiores forman una figura oblonga, mellada, ahuecada; las alas son los pétalos más estrechos y los más puntosos que poseen más colorido de todos. El centro de la flor está ocupado por un pistilo verde, recortado en la extremidad en ocho o diez tiras que fungen de estambres, cuyas anteras son de un verde amarillento. Esta flor está sujeta a un pedículo muy corto. Cuando los pétalos caen, el pistilo se alarga y se transforma en una vaina de una pulgada y poco menos de media pulgada de ancho, curvada como una hoz, lisa, lustrosa, terminada en punta, marrón al exterior, blancuzca al interior, contentiva de siete u ocho granos separados por tabiques. Cada grano representa un pequeño cilindro grisáceo. *Uso.* Nadie ignora que la fécula sacada de las hojas de esta planta es empleada en la elaboración de una tintura.- *Virt.* El índigo es empleado como resolútivo y febrífugo.

ANONA. V. Guanábana.

AOUACAC V. Aguacatal.

APIABA. Yerba cuadrada.

APOCYNUM scandens. Liana de manglares.

ARACHIDNA. Pistacho.

ARAOUAROU. V. Calabaza reptante.

ÁRBOL Suave. Aguacate cimarrón.

ARBOR cacarifera. V. Cacaotal.

ARBOR cucurbitifera. Calabaza en árbol.

ARBOR finium regundorum V. Achiote.

ARBOR lactescens. Palo lechoso.

ARBOR tabaxifera. V. Bambou.

ARBOR de coral. V. Palo inmortal.

ARECA. Palmito.

AREPEEA. Liana purgativa.

ARGEMONE mexicana. V. Espino Bendito.

ARISTILOCHIA Larga. *Syn.* Aristilochia longa, aristilochia caudada, *jacq.* **Observaciones:** Sus tallos son sarmentosos y trepadores. Sus hojas imitan la forma de una herradura de caballo. Sus frutos se suspenden en largos pedículos y representan un incensario. Estas plantas se hallan en las pendientes de las montañas. *Virt.* Forman parte de las tizanas aperitivas.

ARISTILOCHIA redonda. *Syn.* Aristilochie rotunda, liana en forma de serpiente, Manaron, *Car.* **Observaciones:** Su raíz es espesa y hace crecer tallos sarmentosos, débiles, plegados; sus hojas son oblongas, en forma de corazón, espesas. Sus flores son alargadas, de color amarillento tirando a púrpura. *Loc.* Crece en las pendientes de las montañas y en las planicies. También las vemos crecer y expandirse en los terrenos incultos, al largo de las rejas o en las espesuras. *Virt.* Se le atribuyen virtudes aperitivas, y en Martinica se utiliza contra las mordidas de serpientes.

ARROZ. *Syn.* Oryza, class. 15. sect 3. Gen. 4 Tournef... class. 6, Hexandria digynia, *Linn.* famil. 7. les Gramens, sect. 6. *Adans.*

ARUM. Caña cimarrona.

ARUM esculentum. Repollo del Caribe.

ARUNDO. Rosal.

ARUNDO mambú V. Bambou.

ARUNDO Saccharina. Caña de azúcar.

ARYAMUCHA. V. Pimiento.

ATTIYALU. Higo maldito.

ATY. Pimiento.

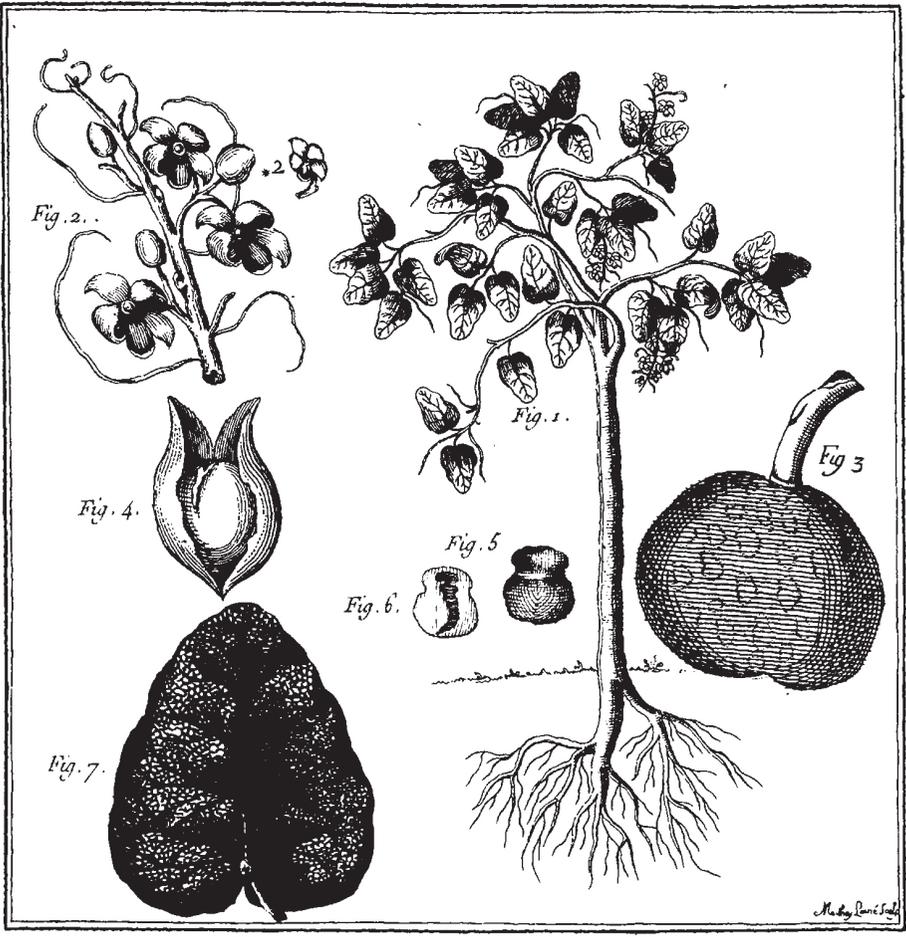
ATYOUARAGLE. V. Absinto.

AURANTIUM. V. Naranja.

AVELLANO Criollo. Noisetier. **Observación:** No conozco ningún autor que haya ofrecido una descripción de este árbol. Es de verdad un árbol inclasificable, que no se puede parangonar con otros árboles conocidos, al menos que se emprenda la tarea de clasificarlo en un nuevo género. Su raíz (figura 1) es fibrosa, pivoteante, la epidermis que la cubre es marrón oscura, y el envoltorio celular rojiza. Su madera posee filandros, es acuosa, blanca, sin olor ni sabor. El árbol crece hasta cuarenta pies de circunferencia. Es recto, cubierto de una epidermis grisácea y delgada, llena de protuberancias y callosidades.

Su envoltorio celular es verde, rompiente, acuoso, pegante, con un olor un poco fuerte, la madera es tierna, fendiente, viscosa, blanca. El centro de las ramas del tronco está ocupado por una médula tierna, pegajosa, blanca, que enrojece al contacto del aire. El cuerpo del árbol deja crecer varias ramas en su cima, que se subdividen en varias otras ramas, delgadas, tortuosas, rompientes. Sus hojas crecen por ramos en las extremidades y poseen la forma de un corazón (fig. 7), un tanto sinuosas en sus contornos, sin dientes, redondeados en su cima. Las más grandes poseen alrededor de nueve a diez pulgadas de largo, y alrededor de siete pulgadas de ancho. Están envueltas en un color verde pálido, son aterciopeladas, con lado saliente abajo, gruesas, con nervaduras. Están dispuestas en redes, lisas, verde oscuro arriba, espesas. Esas hojas crecen bien nutridas, pegajosas, sin sabor particular, sostenidas por un pecíolo redondeado, más o menos largo, a la extremidad del cual se pueden notar sobre los lados dos pequeñas glándulas lustrosas. Nacen después de las flores, cuando los frutos comienzan a formarse.

Las flores están dispuestas a lo largo de un racimo o panículo que comúnmente posee dos pies de largo (fig. 2). Al principio esta panícula es recta, y poco a poco se inclina y pende. Cada racimo está provisto de doscientos botones, dispuestos en ramos y presentados en escalera. Los unos se abren en flores, los otros



transforman los embriones en fruto. Cada ramo hace crecer axilas en un folículo delgado, alargado, atravesado a todo lo largo por un pequeño hilo. El folículo se repliega en varios sentidos sobre los ramos y parece destinado a proteger los botones que los componen. Estos tienen necesidad de ser protegidos si no caerían.* El cáliz está compuesto de cinco hojas entre las cuales dos son alargadas, puntosas; las otras tres son obtusas, ahuecadas como una cuchara. El Centro está ocupado por cuatro estambres reunidos en la base. Las anteras son triangulares, rojas pálidas, aplicadas las unas sobre las otras, formando un triángulo.

Toda flor cae después de haber cumplido su ciclo natural, consistente en ser secundada por frutos jóvenes. Estos son oblongos y verdes. En un racimo podemos percibir un pequeño hoyo por los cuales se insinúan sin duda el polvillo prolífico de los estambres. Se cierra a medida que el fruto crece. Varios abortan y caen a la tierra. Queda alrededor de cuatro o cinco sobre cada racimo que engrosa en poco tiempo. Cuando estos frutos están maduros, poseen la forma de una nuez de Francia. Revestidos de su envoltorio poseen una pulgada y media de diámetro. El pedículo que los sostiene es curvado y posee una pulgada de largo. Estos frutos están cubiertos de un tejido delgado, verde, con manchas grises en el exterior, y en el interior con una sustancia blancuzca, viscosa, acerva, que cubre una cápsula leñosa, con tres compartimentos que se abren cada uno (fig. 4) en dos válvulas, que contienen una nuez esférica, medianamente dura en la cual está encerrada una almendra parejamente esférica, ligeramente estrangulada por un surco circular, dejando ver una pequeña cavidad en su centro. Esta almendra contenida está recubierta de un tejido extremadamente fino, argentino, un tanto sedoso, con gusto de avellana. *Loc.* Este árbol no es muy común; crece en las montañas bajas y en las planicies. *Uso.* Se comen los frutos que son muy buenos cuando están frescos como las mejores avellanas de Francia, pero se tornan rancios cuando envejecen.

* Las flores representadas en la segunda figura salen con poca naturalidad. La figura 2 las representa con más fidelidad a su naturaleza real.

AUYAMA o calabaza. Giromon. *Syn.* Auguria, *PL.* Jujuru, Babaora, *Caarib.* **Observación:** Se distinguen tres especies: verde, amarillo grueso y amarillo pequeño.

AZUCARITO. *Loc.* Arbusto que se encuentra en los bosques. Está lleno de un agua muy límpida, de la que se sirven los cazadores para serenarse. Es la razón por la cual se le designa con el nombre de Palo de Agua en Saint Domingue.

B

BABORA. Gimomon. Variedad de calabaza.

BALA. Banano.

BALAM Pulli. V. Tamarindo.

BALANA bone. Sensitivo espinoso.

BALATAS. *Syn.* Sapote cimarrón. **Observación:** Es un árbol muy alto. Su tronco es grueso, recto, lleno de ramas; su corteza es de un gris amarillento, agrietado, gomoso y con filamentos, como en las plantas malváceas. Su madera es dura, compacta, roja marrón; sus hojas grandes ovaladas, puntiagudas, de sabor mediocre. Es endémica de Saint Domingue. *Loc.* La encontramos en las montañas de poca altura, en los terrenos rocosos y áridos. *Usos.* La corteza se utiliza para hacer cuerdas. La madera es de excelente calidad para todos tipos de obras de ebanistería.

BALOULOU. V. Bananero.

BAMBOE. V. Bambou.

BAMBOU. *Syn.* Arbor tabaxifera, Arundi mambou, *Pis.* Illy, *Hort. Mal,* Bamboe, Bamboe. **Observación:** Es una especie de caña que se eleva a más de 20 pies. Su raíz es blancuzca, cubierta de pequeñas fibras, llenas de nudos separados los unos de los otros. Esos nudos se alzan, y producen varios tallos cilíndricos, verdes, duros, articulados y huecos en su interior. Cuando alcanzan diez o doce pies echan varios ramos colaterales. En algunos países esos tallos destilan un alcohol meloso, que se coagula cerca de los nudos y se endurece; es llamado *sacer mambu* o *Tabaxir*. Cada hoja posee una pulgada de ancho y medio pie de largo. Están

terminadas en punta, y tienen una cola verde pálido tanto en su parte inferior como posterior. A lo largo las hojas son estriadas. En Saint Domingue curiosamente el Bambou no ha podido florecer, y ese fenómeno ocurre desde que fue traída hace quince años. Según los autores del *jardín Malabare*, las flores del Bambou están compuestas de estambres dispuestos en el nudo de los ramos y forman varias espigas escamosas. Cuando se abren las flores, salen sostenidas por filamentos muy delgados, y según el tiempo entran otra vez, como el arroz. *Loc.* Estas plantas se desarrollan en tierras húmedas. *Uso.* Sus tallos son empleados para construir las partes laterales de ciertas embarcaciones y para construir vigas. *Virt.* Se dice que el jugo que despiden sus nudos es muy bueno para la disentería y las fiebres.

BANANO. *Syn.* Musa, *Pl.* Baloulou, *Car.* Bala, *Hort.* M. Poma Paradiso, Palma humilis, c.b.- ord. Class. 23. Polygamia monoecia, *Linn.* **Observación:** La raíz de esta planta es bulbosa, redondeada, llena de un humor viscoso, cubierta de fibras que forman matas de alrededor de un pie de diámetro. Los tallos se elevan a una altura de seis o siete pies; su diámetro máximo es de ocho a nueve pulgadas. Es verdoso, compuesto de capas enrolladas las unas en las otras, sin lograr adherirse.

Cuando comienza a salir de la tierra posee una figura cónica, produce dos hojas enrolladas, que se despliegan poco a poco, se alejan del centro para dejarle espacio a dos más, y así sucesivamente. Las hojas que incluyen las colas que las sostienen poseen de seis a siete pies de altura y dos pies de ancho. Tienen un sabor dulzón y un poco astringente; arriba están coloreadas por un verde oscuro, y abajo son pálidas. Los pecíolos se elevan desde el tallo en línea recta, y van apareciendo a medida que la planta crece, y se apartan poco a poco unas de las otras: son convexos fuera, lisos al interior, verdoso, casi sin sabor, compuestos de filamentos blancos y firmes, divididos en su interior por células que se cierran mientras más se acercan a las extremidades de las hojas. Cuando todas las hojas han salido, crece en su centro un grueso tallo verde, dividido por nudos, terminado por una especie de botón alargado, puntiagudo, con medio pie de largo. Las hojas son oblongas y están dispuestas una sobre las otras,

rojo claro al interior y marrón al exterior. Estas pequeñas hojas se abren una después de la otra, caen y dejan al descubierto las flores y los embriones de las frutas, atadas de cuatro a cinco al mismo pedículo.

La corola está compuesta de cuatro pétalos blancos, dos oblongos, rectos, espesos, ahuecados como una cuchara, y los otros dos son delgados, terminados en punta. El centro está ocupado por cinco estambres derechos, blancos; rodean a un pistilo cilíndrico. Las flores que salen de las axilas de las últimas hojas, son estériles y no producen ningún fruto.

Fecundando las primeras flores el árbol agota su virtud germinativa. Esas primeras flores se transforman en un fruto oblongo, redondeado y ligeramente arqueado, recubierto de una capa espesa, unido, primero de color verde, luego amarillo, compuesto de filamentos longitudinales. Esos frutos crecen en racimo, en varios niveles sobre el tallo. Cada nivel está compuesto de cinco, seis, siete, ocho, nueve individuos, apretados los unos contra los otros; este estadio de crecimiento del fruto se llama en las islas *pata del banano* y el conjunto de patas *régimen del banano*. Una cepa de banano sembrado en un terreno propicio a ese fruto florece comúnmente después de nueve o diez meses.

Cada tallo produce un régimen más o menos fuerte y muere para dejar espacio a los retoños que su raíz produce. Los regímenes más fructíferos de una planta están compuestos de 80 a 90 individuos.*

Se distinguen varias especies de banano. *El banano cerdo* produce los frutos más gruesos; son arqueados y tienen a veces un pie de largo sobre dos o tres pulgadas de diámetro. Los frutos del *banano moscada* tienen de cuatro a cinco pulgadas de largo, son un poco arqueados, y poseen una pulgada de diámetro. El

* Según Bonamare esos frutos crecen en mayor número, 200 individuos. El exagera grandemente agregándole a una planta unos 100 individuos. Dice además que esos frutos están encerrados en una suerte de revestimiento estuche vegetal que los oculta. Nada hace pensar en eso a quien lo observa.

banano común se sitúa entre esas dos especies. El banano higo se asemeja al banano ordinario. Se diferencia, 1ro. por el color de sus tallos, moteados de manchas negras, y 2do, por la forma y la calidad de sus frutos, más redondos, más cortos, rectos; se funden en la boca de quien los saborea, son menos pastosos, y son un verdadero digestivo. *Loc.* Esta planta encuentra el terreno propicio a su crecimiento en las zonas húmedas. *Uso.* Los frutos, de cualquier especie que sea, son muy agradables al paladar, semejantes a una manzana cocida. Se comen crudos, hervidos con carne guisada o asada. Son muy nutritivos pero difícil para digerir, cuando no se está acostumbrado a su consumo o se abusa de su uso. *Virt.* Los autores del jardín Malabare le atribuyen varias virtudes al banano. Según ellos contribuye a curar la disentería, limpia las úlceras, calma la tos y el asma. Se emplea con éxito contra la inflamación pulmonar y de los riñones. Es también un excitante amoroso, y bueno para combatir los vértigos. Es de poderosa interacción para apaciguar los dolores debidos a las dificultades para orinar. Contribuye a sanar las afecciones de los ojos y de las personas que han sido afectadas por el uso frecuente del mercurio.

BARBA DE PALO O MUSGO. Conocida antes con el nombre de barba española. *Syn.* *Viscum cargo phylloides, Sloa.* **Observaciones:** Es una especie de muérdago que se agrega y a veces adhiere a los árboles y está formado de largos filamentos superpuestos los unos sobre los otros, flotando según sople el viento. Está recubierto de pequeñas escamas y encierran un hilillo negruzco, elástico, semejante a la crin de un caballo. Está dividido por nudos distantes de 2 a 3 pulgadas.

De cada nudo sobresale una flor oblonga, amarillenta, de tres pétalos, rodeada de cinco, seis, siete filamentos que se extienden por todos los lados y se divide igualmente en nudos que producen otros y así sucesivamente. Sigue a la flor una cápsula oblonga, de tres lados que se abren en la cima; contienen las simientes. *Loc.* Esta planta se encuentra en los árboles que atraviesan el borde del mar, a lo largo de los ríos y los estanques. *Uso.* Se usa en lugar de las crines para hacer colchonetas, después que son despojados de su corteza.

BASILIER. *Syn.* Jengibre bastardo; cana de la India, cana del Congo, sepina racimosa. Pl. *Canna indica*, currealy, barily, cas. Racuacanga, Pis.- *Loc.* Ciertas plantas crecen al borde de los arroyos. Propiedades: las calificamos entre las plantas aperitivas.

BATATA. *Syn.* Patata, Battata, Maby, Car, Convolvulus.- *Ord.* class. 1 sect. 3 gen. 4. *Tournef.*... class. 5. Petandria monogynia, *Linn.*... famil. 27, les Personnee, sect. 4. *Adans.* **Observaciones:** Se distinguen seis especies, a saber, la batata blanca, menos gruesa, la batata sebo, patata vilita al exterior y al interior, la batata amarilla de hojas lustrosas, y la batata de un amarillo de melocotón, llamada Samaná. *Uso.* Los tallos sirven para la alimentación de los caballos y se nombran maderas batata; para estos animales es un alimento muy nutritivo. Sus raíces son la alimentación ordinaria de los negros.

BAYA. Calabaza de árbol.

BAYAHONDA. Baie a ondas. **Observación:** Árbol espinoso de algunos metros que crece a unos 6 o 7 metros de altura. *Virt.* Su raíz es estomática y resolutive.

BAYROUA. Granos suaves.

BEJUCO DE LOMBRIZ. Liane a vers. *Syn.* Acoulerou, *Caraib*, *Cactus peruvianus scandens*, PL.- **Observaciones:** "Esta planta trepadora, afirma Desportes, trepa a lo largo de los árboles más elevados y se agarra a los árboles vecinos. Los tallos son flexibles, del grosor de un dedo, de color verde, revestido de pocas hojas, pequeñas, carnosas, con una pulgada de largo. Su flor se asemeja a nuestros lirios e incluso poseen el mismo olor. Nacen en ellas unos frutos rojos". *Loc.* La encontramos en los bosques. *Virt.* Se cortan sus tallos y se destila un jugo blancuzco, un poco ácido, que en verdad es un excelente vermífugo.

BEJUCO de vaca. *Syn.* Carazón de Saint Thomas, castañas de mar. El ganado gusta mucho de comer sus hojas y sus frutos. Su fruto es marrón, en forma de corazón. *Loc.* Esta planta crece en las montañas bajas. Su fruto aparece frecuentemente al borde del mar, arrastrado durante las lluvias por las crecidas de los ríos.

BEJUCO PERFORADO. Las hojas de esta planta están perforadas de hoyos ovalados dispuestos en las dos partes iguales en las que están divididas las hojas.

BEJUCO DE COSTILLA. Liane a persil. *Syn.* Mamerou, Coulaboul, *Car*, *Sertgenia scandens*, *PL.* **Observaciones:** Sus tallos son estriados. Su corteza gris, delgada, con capacidad de adhesión al tronco. Su madera es flexible. Sus hojas están superpuestas de tres en tres en las ramillas, son lustrosas, verde oscuro arriba, pálidas en el envés, con un largo limitado a una pulgada, y un ancho de media pulgada, unidas en sus contornos desde la base en un tercio de la hoja, recortada en el resto. Sus flores poseen de cuatro a cinco pétalos. El pistilo se transforma en fruto contentivo de varios granos pequeños y redondos.

BEJUCO DE UVA. Liane a raisin. **Observaciones:** Sus hojas son anchas, casi cuadradas, con alrededor de seis pulgadas de diámetro, bastante recortadas y sin dientes, verde oscuras, lisas arriba, y en el envés verde pálidas. Transmiten una sensación de rudeza cuanso se les toca. Están cimentadas en un pedículo de cuatro a cinco pulgadas de largo. Sus frutos son muy parecidos a la uva. *Loc.* Se encuentra en las montañas de baja altura. *Uso.* Sus frutos son agradables al paladar y se comen.

BEJUCO COLORADO. *Liane rouge.* *Syn.* Zorin, *Bignonia scandens*, *Bar.* **Observaciones:** Sus hojas son dentadas, oblongas, de dos a tres pulgadas de ancho, es decir la mitad del largo. En la parte posterior esta hoja termina en punta obtusa y se observa una división que es la prolongación de un pecíolo muy corto. *Loc.* Crece en todas partes, y sobre todo en lugares incultos. *Uso.* Se puede extraer de sus componentes una sustancia roja.

BEJUCO INDIO. Liane savon. Arbusto trepador de hasta diez metros. **Observaciones:** Sus tallos están revestidos de una corteza grisácea. Su madera es blancuzca, esponjosa, de sabor amargo. Crece a una altura importante, por intermedio de los árboles vecinos, a los cuales se abraza. Sus hojas son dentadas, con una base en forma de corazón. Podemos encontrarlos en las zonas boscosas.

BEJUCO CHINO. *Salse-pareille.* *Syn.* *Smilax affinis salsaparillae*, *Rai.*

BEJUCO CORAZÓN O CALZÓN. *Syn.* *Cissapelos*, *caapaba*, *PL.* "Su flor, dice Desportes inspirado en las observaciones de Plumier, es pequeña, verdosa, en forma de rosa, y prolifera a todo el largo del

tallo. Cuando crece deja nacer una baya blanda, redonda, que contiene almendras muy arrugadas. Virt. Posee el prestigio de ser una de las más grandes vulnerarias de Saint Domingue.

BEJUCO CARO. Liane Minguet. Su denominación primera proviene de un antiguo habitante de Saint Domingue versado en el conocimiento de las plantas de la colonia. Fue el primero en emplearla. Se conoce hoy en día esta planta como bejuco Minguet y se transformó en vulnerario universal. *“Esta planta, opina Desportes, imita perfectamente por su tamaño y sus hojas el Sceau de Notre Dame; sus hojas y sus frutos poseen las características que nos permiten clasificarlo con las viñas. Sus frutos tienen el tamaño de un grano negro, un poco acre”.* *Loc.* Crece en las montañas bajas de los lugares húmedos. *Virt.* Es vulneraria, detertiva.

BEJUCO CONTRA EL VENENO, Nhandiroba, *PL. Car.* Avila, Lemer. *Ord. class.* 22. Dioecia pentandria, *Linn. famil.* 18, les Briones, *Adans.* **Observaciones:** Sus tallos son flexibles, muy largos, pendientes. Sus hojas son carnosas, lustrosas, verde oscuras, sin dientes, de cuatro a cinco pulgadas de largo y tres pulgadas y media de ancho, conformadas por cinco lados salientes que se reúnen abajo a un pecíolo una pulgada de largo, y terminan arriba en cinco puntas, siendo la del medio la más larga. Las flores son monopétalas y representan una rueda recortada en varias partes, unas son estériles y no producen frutos, otras están implantadas en un embrión que se transforma en frutos esféricos de unas cinco pulgadas de diámetro, revestidos de un envoltorio leñoso, rompiente, muy pequeño. El fruto está dividido a lo largo en el medio y se abre sobre todo durante su madurez. Contiene una decena de granos chatos, redondos de una pulgada y media de diámetro, irregulares, lisos con sabor amargo. *Loc.* Esta planta puede encontrarse en los bosques, y crece apoyándose de los árboles, sobre los cuales escala. *Virt.* Sus granos son según la opinión, febrífugos y alexiterios.

BEJUCO DE GRAJO. Liane jaune. *Syn.* Bignonia scandens, Veminea, *Bar.* Su tallo es grisáceo, su flor purpurina, seguida de vainas largas en forma de espadas. Está llena de un licor amarillo, espeso, que se imprime en las telas que se han intentado teñir

con él, pero en las cuales no se han podido fijar. *Uso.* Se emplea en lugar de las sogas.

BEJUCO MEDICINA. Liane medecine.

BEJUCO CARO. *Syn.* Yerba para úlceras de Minguet. **Observaciones:** Sus hojas son pequeñas, teniendo apenas una pulgada de diámetro. Son verdes sombríos y arrugados arriba, blancuzcas, profundamente fragmentadas. *Loc.* Se encuentran en las montañas bajas de *Cayes y Jacmel* y son utilizados en la composición de ungüentos para curar personas con diversos padecimientos.

BELLA DE NOCHE. *Solanum Mexicanum*, llamada también *Maravilla de Perú*.

BERENJENA. *Syn. Breheme.* Melongera, Beringene Aubergine. Mayenne, *Solanum Pommiserum*, C.B. *Pyra insana*, *Casalp.* *Ord de class 2.* Sect. 6 gen. 4. *Tournes. class. 5.* Petandris morogynia, *Linn*, *FAMIL. 28, les Solanum, Adans.* *Loc.* Esta planta crece en todas partes. *Uso.* Se come asada con mantequilla, pimienta y sal.

BERGAMETERO. V. Limonero. El Bergametero es un cítrico para hacer té.

BEURRERIA. Palo bastardo.

BIDENS Americanum. Ajedrea. Planta aromática utilizada como condimentos en la carne.

BIGARADA: Naranja salvaje.

BIGOMIA. Palo de roble, madera amarilla.

BIJA. Roucou. *Syn.* Orellana, *Hern.* Urucu, *Pis Dabuti*, *Clus.* Achiotl, *Hern.* Arbor Mexicana cocoifera, C.B. Ray, *Jonst.* Bixa, *Ovied.* *Mitella tinctoria*, *Tournef.* Boerh. *Arbor finium*. R, *Regundorum*, *Scalig*, *Arnotto*, *Dalec.* *Ord. class. 6.* Sect. 3. gen. I *Tournef...* *class. 13.* Polyandria monogynia, *Linn...* *famil. 48.* Los tilos, *sect. I. Adans.* Sus tallos crecen hasta unos doce o quince pies; sus hojas son condiformes, puntosas en la cima, sin dientes, con cuatro o cinco pulgadas de largo, y alrededor de tres y media de ancho. Están sostenidas por unos largos pecíolos, dispuestos alternadamente sobre las ramillas, son verde claro, lisas, lustrosas.

Las flores nacen por ramos en la cima de las ramas. Después crecen en su lugar unas cápsulas redondas de alrededor de una pulgada de diámetro, a veces puntosas, marrones, cubiertas de pequeñas espinas que no pican. Estas cápsulas se abren en dos partes iguales y contienen pequeños granos arrugados, del grueso de los granos de cilantro, cubiertos de una pulpa roja, atados a una placenta oblonga. *Loc.* Este árbol puede crecer en todas partes. *Usos.* Se emplea la pulpa de granos para hacer teñidos. Los negros y otros habitantes utilizan también los granos para sus guisos y cocidos. Los indios caribes empapaban el cuerpo y teñían también sus hamacas. *Virt.* La bija es utilizada como refrescante, astringente, y antidisentérico.

BIPACAA. V. Guandul. Granos de Angola.

BLEDO. *Syn.* Lanmayan, *Caraib.* Espinaca suave. *Amaranthus altissimus*, *PL.* *Loc.* Se encuentra esta planta en todas partes. *Uso.* Los blancos y los negros se comen las hojas, sazonadas como las espinacas de Francia, a la cual se parece en términos vegetales. Se les echa a los guisos criollos llamados *calalou*. Se emplea también en lavados emolientes y en consomé.

BLEDO ESPINOSO. *Syn.* Coety. *Caraib.* *Amaranthus aculeatus*, *Pl.* Es una especie de arbusto cubierto de pequeñas espinas flexibles, que no pican. Sus hojas son grandes, pero más pequeñas que las del bledo grande, terminadas en puntas, verde oscuras. Sus flores poseen forma de rosa, y están compuestas de cinco pétalos obtusos, ahuecados como cucharas, dotados de varios estambres, de un pistilo, que se transforma en fruto blando, succulento, aplastado, esférico, lleno de pequeños granos redondos. Esta planta crece en todas partes y su uso es el mismo que se le da al bledo grande.

BLEDO GRANDE. *Syn.* Sacramalou, Labat, *Phitolacca americana*, *Tournef.* Las hojas se comen en potajes.

BIXA. Achiote.

BOCCONIA Frutescent. Celidonia.

BOEMIN: Pimiento.

BOIS A PIAN. V. Palo amarillo.

BONIAMA. V. Piña espinosa.

BORBONIA. V. Laurel.

BRANVILLIER.

BROMELIA. V. Aloes Karatas. Piña espinosa.

BROQUELEJO. *Syn.* Saururus, herbe a collet, PL. Aguarima, Caraib. "Su raíz, dice Desportes, es blanca, muy dividida, cabelluda. Su tallo es nudoso, y de cada nudo parten una o dos hojas del grosor de una mano abierta, redondas, atadas a un peciolo muy largo que se aferra casi en el centro de la hoja, lo que le da la forma de un parasol. El tallo tiene una altura de dos o tres pies". Esta planta crece a lo largo de los riachuelos. Es una de las más diuréticas de América. *Uso.* Su raíz puede servir a una infusión en agua fría, y se utiliza como bebida.

BRYONIA. V. Liana de los ojos.

BURSERIA gummisera. V. Almácigo.

C

CAAPERA. V. Bejuco.

CABAYA. V. Aloes.

CABEZA DE INGLÉS. *Syn.* Ecgynomelocactus.

CABIRMA. Bois rouge. Es un árbol grande en el cual se distinguen varias especies, que se diferencian entre ellas, ya sea por la constitución de las flores, ya sea por la forma de las hojas. En el sector de Leogane, al borde del mar, prolifera una especie que se eleva alrededor de 20 pies.

Su madera es lisa, grisácea, dura, pesante, maciza. Sus hojas tienen de 6 a 7 pulgadas de largo y alrededor de 2 pulgadas de ancho. Son oblongas, terminadas en una parte recurvada de un lado, sin dentadura, de un color verde espléndido, claras debajo, con nervaduras salientes. Su flor se trasforma en una baya esférica, de media pulgada de diámetro, y contiene una pulpa blanda, delgada, carnosa, con un olor aromático y sin mucho gusto. La cáscara que la cubre es delgada, grisácea, lisa al interior. En el centro posee un grano redondo con dos lóbulos, duros, negruzcos, harinosos, con el mismo sabor y olor que la pulpa. *Usos.* La madera de este árbol es empleada en ebanistería.

CACAO. V. Cacaotero.

CACAOTERO. *Syn.* Theobroma, *Linn.* Arbor cacavisera, *Plukn. Hern.* Cacao, class. *Ord.* class 21, sect. 5 *Tournes.* class. 18. Polyandria pendandria, *Linn* Famil. 44. Los pistacheros, sección 2, *Adans* V. El diccionario de materias médicas.

CACTUS peruvianus scandens. V. Bejuco de lombriz.

CACTUS Raqueta. Rauquette. *Syn.* Nopal, *Opuntia, Tournef.* Cactus, *Linn.* Ficus Indica. C.B. Batta, *Caraib.* *Ord.* class. 6. Sect. gen. 4 *Tournef...* class. 12. Icosandria monogynia, *Linn.* famil. 32. Les pourpiers, sect. I. *Adans.* Esta planta es común en todas partes, pero prefiere los lugares áridos y arenosos. *Uso.* Se comen sus frutos. *Virt.* Las hojas son emolientes y supurativas.

CADANACUS. V. Sábila.

CADILLO de perro o de tres pies. Grands cousin. *Syn* Yttibouca, *Caraib.* Triumfetta, *Pl. Ord.* Class. 6 *Tournef...* class. 11. Dodecandria Monogynia, *Linn.* famil. 48. Los tilos Sect. I *Adans.*

Observaciones: Esta planta tiene el porte de la malva. Sus hojas forman una especie de pentágono de dos pulgadas y media de diámetro. Son dentadas en los bordes, de color verde sombrío, algodonosas y suaves al tocar. Las sostienen un pistilo con pecíolo de una pulgada. Sus flores tienen la forma de una rosa, compuesta de cinco pétalos oblongos, sostenidas por un cáliz dividido en cinco hojas, de donde se eleva un pistilo rodeado de varios estambres que se transforman en fruto capsular, de cuatro porciones, esférico, duro, armado de cuatro puntas que tienden a pegarse en las vestimentas de los campesinos. *Loc.* Esta planta se encuentra en los lugares incultos. *Virt.* Es considerado como eficaz astringente. Se emplea su raíz para las úlceras de los intestinos y otras vísceras.

CADILLO PEQUEÑO. Observaciones: Sus hojas son más pequeñas que la planta precedente y poseen forma de corazón; están sobre un pecíolo muy corto. En cuanto al resto de sus componentes, posee una gran semejanza con el cadillo de perros.

CAESALPINA. V. Palo de Campeche.

CAFETAL. *Syn.* Jasminum arabicum, *Jussieu.* Coffea, *Linn.* *Ord.* Class, 20. sect 2. *Tounes.* class. 5. Petandria monogynia, *Linn,*

Familia. 19. **Observación:*** su raíz es pivotante, poco fibrosa y rojiza. De su tronco emanan ramas opuestas, de dos en dos, de manera que un par cruza otro. Esos ramos son flexibles, cilíndricos; la epidermis es blancuzca, el envoltorio celular es verde espléndido; un poco amargo. La madera es muy tierna en los ramos jóvenes y dura en los que poseen más tiempo de vida. Las hojas son verdes oscuras y brillantes arriba, un poco pálidas en su reverso, sin dientes, puntiagudas en sus dos extremidades con un largor de cuatro a cinco pulgadas, sobre dos de ancho, opuestas de dos en dos como las ramas. No poseen ningún sabor particular. Pecíolos muy cortos, hinchados en su base, les sirven de soportes. Las flores, cuatro o cinco, forman pequeñas alas de hojas, sostenidas cada una por un pedículo. Son blancas e inodoras, con forma de embudo, recortada en cinco partes y dotadas de cinco estambres cuyos filamentos son blancos y cilíndricos; las anteras son amarillas. El cáliz es verdoso, dividido en cuatro partes desiguales, de cuyo fondo se eleva un pistilo verde que se transformará en fruto esférico, primero verde y con el tiempo rojo, para tornarse, cuando llegue a la madurez perfecto, en color rojo marrón, con el grosor de una cereza, provisto en su parte posterior de una especie de ombligo. La carne de esta baya es acuosa, amarillenta, un poco gomosa y con un olor aromático y un sabor dulzón, bastante agradable.** Esta pulpa sirve de envoltorio a dos caparazones delgados, duros, ovalados, estrechamente unidos, redondos en su parte trasera, aplastadas en las partes donde se juntan, de color amarillento; ambos contienen una simiente dura, verde pálido al principio, amarillento cuando envejecen, ovaladas, curvadas arriba, chatas del lado opuesto. Esta simiente está envuelta en un muy fino

* Nosotros a veces hemos recurrido para esta descripción del Café a la memoria del señor Jussieu, impreso en la academia en 1713; Bonamare y los autores del diccionario de materia médica lo han copiado servilmente, además de que no han dicho nada nuevo al respecto.

** El señor Jussieu afirma que la carne de este fruto es desagradable. Tal vez en Francia sea así, pues se fuerza a la naturaleza a producir este fruto. En Saint Domingue sin embargo los frutos del cafeto, cuando llegan a su madurez, son agradables al gusto; los negros y los blancos lo comen con placer.

tejido blancuzco. *Loc.* Este árbol es originario de Arabia, Etiopia. Fue transportado por los holandeses, de Moka a Batavia, de Batavia a Amsterdam, de Amsterdam al jardín del Rey de París, y de allí a Martinica, gracias al capitán Declieux, que goza aún del placer de haber enriquecido a Francia, con un nuevo rubro comercial de gran alcance. La posteridad sabrá homenajear a este ciudadano meritorio, que durante su travesía supo privarse de una parte de la ración de agua que le correspondía, a fin de transportar y conservar el valioso fruto que le correspondió llevar al nuevo continente. En Saint Domingue se multiplicó prodigiosamente. Se cultiva en zonas montañosas medias y bajas. Pueden leer lo que dije en el capítulo I, 8, sobre las propiedades de la bebida que se prepara con sus frutos.

CAIMITO. *Syn. PL* Chrisiophyllum, *Linn, Ord* class. 20, sect. I Tournef. Petendria Monogynia. **Observación:** Se distinguen tres especies, que son el Caimito con frutos violetas, el Caimito con frutos verdes, y el Caimito cimarrón.

El Caimito con frutos violetas es un gran árbol, ramoso. Su corteza es agrietada, rojiza; su madera tierna, lechosa, blanca, fendiente, compacta; sus hojas poseen un anchor de tres a cuatro pulgadas y un largo de siete a ocho pulgadas, ovaladas, a veces terminadas en punta y otras obtusas, divididas en dos partes iguales, de donde parten varias nervaduras paralelas, un poco oblicuas, sin dentaduras, brillantes, unidas, verde oscuro arriba y cubiertas de una pelusa fina en el reverso, sedosa, rojiza; son soportadas por pecíolos de media pulgada dispuestos alternativamente sobre una ramilla. Sus flores son monopétalas, con formas de campanas, ensanchadas en los bordes, divididas en cinco o seis partes iguales. Un cáliz dividido y de extremidades redondeadas le sirve de sostén. El centro de las flores está ocupado por un pistilo cuyo embrión se transforma en fruta blanda, carnosas, de color violeta, del grosor de un huevo, cubierta de un revestimiento liso, espeso, contentivo de una pulpa blanduzca, lechosa, pegajosa, con sabor discreto, no muy fuerte y un olor purulento, rodeada de cinco a seis semillas, marrón por fuera, aplastadas, rotas en los bordes, duras, lisas, y blancas al interior, y con un sabor amargo. *Loc.* Este árbol crece en todas partes. *Uso.* Su madera sirve para

construir y es de larga duración, cuando se guarecen los objetos contruidos del sol y la lluvia. *Virt.* Se dice que las hojas aplicadas del lado verde sobre una herida atenúan los humores y preserva una supuración abundante. Al mismo tiempo parece ser que bloquea el flujo inmoderado y le da solidez a la fibra muscular si se le aplica del lado sedoso y rojizo.

CAIMITO DE FRUTO VERDE. Observación: Difiere del precedente por el color de sus frutos y por las semillas ovaladas.

CAIMITO CIMARRÓN. Observaciones: Su tronco es menos elevado y grueso; sus hojas no exceden las tres o cuatro pulgadas de largo y dos de ancho. La cola que las soporta posee media pulgada. Sus flores son semejantes a las del caimito violeta. Las frutas poseen la forma y el grosor de un olivo. La pulpa es verdosa, lechosa y de gusto apagado; posee una semilla oblonga, un poco rota en sus extremos, con venillas en su exterior, cubierta en su interior de un tejido plateado y brillante, muy duro, espeso, y con una suerte de almendra, amarillenta, amarga, del grosor de un grano de trigo.

CAIMITILLO. Syn. *Ibera Puterana*, arbre de fercaimitillo, pico real, *Syderoxylum americanum*, *Pluck*, *Sideroxyloides*, *ferrum*, *Jacq.* **Observaciones:** Se distinguen dos especies, el blanco y el rojo. El caimitillo blanco es un árbol grande, cuyo tallo es recto, alto, provisto de numerosas ramas y muchas hojas en la cima. La corteza es espesa, cenicienta, marrón al interior, con sabor astringente, profundamente marcadas de surcos. Su madera es amarga, dura, amarillenta; el centro es color de hierro oxidado. Su dureza no impide que las pulgas de la madera y otros insectos puedan roerlo. Sus hojas son ovaladas, terminadas en punta, con un ancho de una pulgada y un largo de dos.

Esas hojas están dispuestas alternativamente de dos en dos sobre las ramas. Su color es verde claro en la parte posterior y un poco pálido en el reverso. Sus flores se cruzan conformando un ramo en embudo, con un color violeta parecido a la lila. Produce bayas violetas y blancuzcas que contienen tres pequeños granos. *Loc.* Crece en todas partes, en particular en zonas de baja montaña. *Uso.* Es buscado para construcciones.

CAIPON.

CAGUEY. Cierge epineux, *Syn.* Antorcha. *Loc.* Se encuentra en las sabanas áridas e incultas.

CAJOU. V. Cajuil.

CAJUIL. Acajou a pommes. *Syn.* Anacardium occidentale, *Herm* Acajaiba marcg cajou *Park* Pommifera seu prunisera, *Ray*, cassavium. *Rhumph*, Capa-mava, *Linn*, Decandria monogynia.

Observaciones: La diversidad de los frutos producidos por este árbol la distingue de las otras especies; frutos rojos, y redondeados, de frutos blancos y redondos* y otras formas más. Es sin duda uno de los mejores árboles frutales de América y de los más singulares. *Las hojas*, dice el padre Labat, *sus flores, sus frutos, todo es extraordinario.* La raíz es cabelluda. La principal se hunde perpendicularmente bajo tierra como una zanahoria; la epidermis que la cubre es marrón; y el envoltorio celular rojizo. Las capas corticales nombradas *liber* son blancuzcas. La madera es tierna, blanca, henchida de un jugo gomoso.

El cuerpo del árbol posee una forma más bien bella, agradable a la vista. En el Artibonito y en otras partes crece hasta 20 pies y posee de 12 a 15 pulgadas de diámetro; pero comúnmente no posee más de 10 pies de altura. Es un árbol tortuoso, lleno de nudos y grietas, y sus ramas son nudosas, y aparecen sin orden.

La epidermis es gris, las hojas crecen por ramificaciones a la extremidad de las ramas. Son firmes, bien alimentadas, poseen un lado saliente abajo donde se enlazan algunas nervaduras, son obtusas en la parte de arriba, puntiagudas en la base, espesas; poseen de 4 a 5 pulgadas de largo y de 3 a 4 de ancho, pasando del rojo de diversos matices cromáticos, al amarillo según su exposición al sol y de un sabor áspero. Las flores poseen un olor dulce, duran hasta 8 días sin marchitarse. De su centro se elevan varios pistilos desligados los unos de los otros, terminados en antera marrón.

* Jaquin dice que esta variedad procede de la diversidad del suelo o de las diferentes exposiciones del árbol al sol. ¿Por qué entonces dos árboles plantados en el mismo terreno, y en las mismas condiciones de exposición producen constantemente frutos que difieren de color y de forma?

El pistilo es más largo que el estambre. De las flores que crecen en un panículo solo dos o tres fructifican. A la caída de sus flores, el pistilo se transforma en un fruto oblongo, que adquiere poco a poco de 3 a 4 pulgadas de largo sobre un diámetro de dos pulgadas. El fruto es primero verde, luego se torna amarillo, y adquiere un color de fuego más o menos vivo según su nivel de exposición al sol. Su sustancia interior es esponjosa, acuosa, espesa, rodeada de una gran cantidad de fibras largas, tiernas, desligadas, con un gusto vinoso, un poco acre.

La semilla del fruto se arranca del exterior, en el lugar en donde muchos frutos poseen una especie de corona. Tiene la forma de un riñón y se nombra *semilla de cajuil*.

Su largor es de una pulgada. El exterior de la semilla es un envoltorio gris, espeso, fuerte. Compuesto de dos láminas, dividida en varias células que encierran junto al fruto un aceite cáustico, el cual, si se pone en la ropa, dibuja una mancha color hierro.

Esta semilla posee en sus adentros una almendra cubierta de un hilo marrón. Tiene una sustancia blanca, espesa dividida en lóbulos. El árbol suda a veces una goma rojiza, casi de la misma calidad que la goma arábica.

El cajuil de frutos blancos y redondos se distingue de este que venimos de describir porque sus hojas son menos anchas y más largas. Sus frutos son más redondos y acerbos. *Loc.* Se encuentra en todos los sectores de Saint Domingue. *Usos.* Su madera es empleada en trabajos de carpintería y ebanistería. Con los frutos se hace excelentes compotas. Su fermentación produce un licor que causa embriaguez. La semilla de cajuil se come tostada. El padre Labat afirma que la semilla transportada a Francia conservaba el mismo gusto sabroso años después y todo su aceite. Su goma es como la goma arábica, se hace fundir en agua clara y se deriva de esta mezcla un producto que se aplica a la losa de los muebles, a fin de darle un lustre agradable a la vista. Todo lo que se pega con esa goma es preservado de los insectos y de la humedad. *Virt.* Sus frutos son astringentes, antidisentéricos y estomacales. El aceite extraído de la nuez cura las verrugas sin dolor. Su raíz es purgativa.

CALABA V. Palo María.

CALAMUS Saccherinus. V. Caña de azúcar.

CALAPPA. Cocotero.

CALLOPHYLLUM. V. Palo María.

CALIMETE. Observaciones: Su raíz es fibrosa y lleva varios culmos con el grueso de una pluma de gallina, de diez a doce pies de alto, contentivo en su exterior de nudos. Esos culmos son huecos y contienen una materia esponjosa, fácil de extraer. Las flores crecen a lo largo de los tallos, y son seguidas de pequeños granos alargados, azulosos, brillantes, envueltos en una suerte de carne que sirve de carne a la flor. En las islas se utilizan esos culmos para fumar, ajustándolos a la cabeza de una pipa hecha de tierra secada al sol, denominada cachimbo. *Loc.* Esta planta crece en zonas montañosas.

CALZONCILLO. Liane a calçons. *Syn.* Mercoya, *Car.* pasiflora, granadilla. **Observaciones:** Es una trepadora con tallos delgados, pero con mucha presencia vegetal. Sus hojas poseen un largo de unas cuatro pulgadas y de cinco a seis pulgadas de ancho, verdes claros, divididas a todo lo largo en tres partes que se reunifican en el pecíolo, recorrido por numerosas y pequeñas nervaduras. No tiene dientes, su cúspide está dividida en tres partes, las laterales son puntosas y la del medio obtusa. *Virt.* Es una planta hídrica.

CAMANIOC. V. Yuca suave.

CAMARA. V. Salvia de montañas.

CAMPANITAS. Liane purgative. Trepadora. *Syn.* Arepeca, *Car.* *Convolvulus americanus*. **Observaciones:** Sus tallos son trepadores, cilíndricos, sin salientes ni espinas, pero se entrelaza con naturalidad en las ramas de los árboles vecinos, a los cuales se agarran. Luego se repliegan hacia la tierra, enraizándose y formando nuevas plantas. Se extrae de ellas una sustancia resinosa que se coagula, la cual se destina a la preparación de un purgante eficaz. Un habitante de *Cul de Sac*, nombrado *Baudoit*, hace un *sirop purgante* que lleva su nombre. Pese a que los habitantes hacen un uso intensivo y constante, la sustancia

extraída reviste cierta peligrosidad, pues genera ocasionalmente sobrepurgaciones. Sus flores parecen talladas en forma de corazón, son un tanto rudas, unidas, sin dientes. *Loc.* Esta planta se encuentra en los senderos de las bajas montañas y en los lugares húmedos. *Virt.* Purga violentamente.

CAMPANITAS DEL BORDE DEL MAR. Es una de la variada especie de campanitas. *Syn.* *Convolvulus marinus*, *Catharticus*, *PL.* *Soldanella.* *Marcg.* **Observaciones:** Sus hojas son redondeadas, bien nutridas. *Loc.* Se encuentra en las costas del mar. *Virt.* Es un purgante eficaz.

CAMPECHE *Syn.* Palo de Jamaica, Campeche, Bresiliet, signum capescanum, pseudo-bresilium, tsiam-pangam, *Hort.* mal. caesalpina, *Linn.** **Observaciones:** Es un árbol muy grande y espinoso. Su tronco se eleva perpendicularmente, y esparce sus ramas por todo su espacio. Su corteza es grisácea y su albura amarillenta, el corazón de la madera es rojo. Sus hojas son pequeñas, casi redondas, ordenadas de dos en dos, y su fruto pequeño y se transforma en un folículo membranoso, delgado, chato, y contiene una semilla aplastada, por intermedio de la cual se reproduce. *Loc.* Crece en todo lugar con holgura. *Uso.* Su madera está teñida de rojo; se hacen cercas vivas, pues el árbol crece en poco tiempo y produce un efecto más agradable que el limonero para cercados, si se le poda cinco o seis veces al año, gesto que un habitante atento y meticulado no dejaría de hacer, pues cuando se le abandona a su suerte y se deja de podar sus ramas, estas crecen de manera considerable. Posee además una infinidad de semillas, que hacen crecer otras plantas jóvenes cubiertas de espinas, difícil de controlar.

CANDELA americana. V. Manglar rojo.

CANDELÓN. Tendre a caillou. *Syn.* *Acacia non spinosa.* **Observación:** Es un árbol muy alto, pero poco grueso. Su cáscara es gris, la albura, amarillenta, el corazón duro, incorruptible, rojo cuando es cortado. Se torna gris cuando seca. Sus hojas son pequeñas, lustrosas, verde oscuro arriba, pálidas en su envés, sin dientes ni pecíolo, atadas de dos en dos sobre un lado, apretadas las unas en las otras.

Sus flores son blancas y crecen en ramos. Les siguen unas vainas oblongas, amarillentas en el exterior, y rojas al interior, contentivas de pequeños granos. *Loc.* Este árbol crece en los lugares arenosos y áridos. *Usos.* Se utiliza para obras de carpintería. Se utiliza corrientemente para hacer postes que sostengan las construcciones.

CANELA. *Syn.* Canelo, *Cinnamomum Americanum*, canella peruana, *C.B Cassia Cinnamomum*, *Pluck.* ord. Familia. 40.

Observación: Este árbol no es de gran tamaño. Su tallo es recto, más bien delgado. Posee dos cortezas: una externa, lisa, grisácea; otra interna, delgada, blancuzca, con un sabor aromático, picante.*

Su madera es dura, sus hojas firmes, bien nutridas, verde oscuro, atadas a un pecíolo en la cima de los tallos, dispuestas en ramos, con sabor a canela. Las flores de cinco pétalos tienen color violáceo. Le sigue un pequeño fruto redondo, muy aromático. *Loc.* Este árbol se encuentra en las montañas, alrededor de los poblados. *Uso.* De sus frutos se hace un licor estomacal muy agradable, y la llamada canela se extrae de su corteza para sazonar alimentos. *Virt.* Su corteza es estimulante, penetrante, estomático, antiescorbútico.

La segunda especie de madera espinosa amarilla es más pequeña; apenas crece a unos 12 pies; su tronco posee de 5 a seis pulgadas de diámetro. Su corteza es negruzca al exterior, amarillenta al interior y está cubierta de espinas, más pequeñas y agudas que el precedente. Su sabor es amargo, muy fuerte. Se parece en el resto de sus componentes a la canela descrita anteriormente. *Uso:* ebanistería. *Virt.* Se utiliza como un vulnerario excelente, posee también la reputación de ser febrífugo.

CANELAR. V. Canela.

CANNA MELLAE. V. Caña de azúcar.

CANOCARPUS ERECTA. V. Mangle prieto.

* El señor Bomere, según Lamery, se equivoca de nuevo cuando dice que la canela blanca es la segunda corteza de la madera de India. Esos dos árboles son fáciles de distinguir.

CAÑA DE AZUCAR. *Syn.* Arundo Saccharifera, *J.B.*, Calamus saccharinus, *Tabern.* Canna Mellaea, *Caesalp.* Viba, *Tacomurée* Pis. Ord. Class. 15, sect. 3 gen. 9. *Tournef...* class. 3. Triandria, digynia, *Linn...* familia. 7. *Les Gra*, Sect. 3. *Adans.* **Observación:** Su raíz es peluda, grisácea, succulenta. Produce varios tallos que tienen ordinariamente de ocho a diez pies de alto y una pulgada y media de diámetro; son lisos, brillantes, amarillentos, pesantes, rompientes, divididos en varios nudos, distintos los unos de los otros, de dos a tres pulgadas. Contienen un jugo o sustancia blancuzca, succulenta.

Sus nudos son el lugar de nacimiento de sus hojas. Primero aparece un botón alargado, rojizo tirando a marrón, que poco a poco se dilata, verdece y se transforma en una hoja larga de tres a cuatro pies, recta, puntiaguda, de un color verde amarillento, acanalado en su longitud, envolviendo el tallo en su base, armado en sus dedos de pequeños dientes imperceptibles. Ocurre a veces* que las cañas después de llegar a diez u once meses dejan crecer en su cima un arrojito vegetal de ocho pies de altura y media pulgada de diámetro, lisa, sin nudos llamada *flechas*. Este componente lleva una panícula con un largor de alrededor de dos pies, dividido en varias espigas, nudosas y frágiles, compuesta de varias flores blancuzcas, apétalas, en las cuales distinguimos tres estambres cuyas anteras son un tanto oblongas, con un embrión alargado. Después de las flores (pues son más bien estériles) viene a ocupar sus espacios una simiente oblonga y puntiaguda. Un mismo tallo solo florece y echa la flecha indicada una sola vez. *Loc.* Esta planta solo se cultiva en planicies. Cultivarlas en zonas montañosas tornaría onerosa su exportación. *Virt.* Nadie ignora la utilización que se hace del azúcar. No solamente entra en varios alimentos de nuestra cotidianidad, sino que es empleada a veces en medicamentos como oftálmico, béquicos, detergentes y antipútridos.

* El autor de la historia natural del cacao y el azúcar, el padre Labat, pretende afirmar que la caña de azúcar, al cabo de diez u once meses siempre ve crecer en su punta una suerte de flecha. Es un error demostrado por la naturaleza. No es raro ver en Saint Domingue grandes cantidades de haciendas de caña sin que ninguna presente la flecha vegetal indicada.

CAÑA DE INDIA. *Syn.* Jengibre bastardo, caña Congo, Alpina recemosa, *Canna indic*, *Courooualy*, *Balytya*, *Car. Racuacanga*, *Pis. Loc.* Esta planta crece en las orillas de los riachuelos. Forma parte de las plantas aperitivas.

CAOBA DE TABLAS. *Syn.* Maurepasia, Ord. Fam. 44. **Observaciones:** Este árbol se eleva a más de 8 pies; sus tallos son derechos, dividido en su cima en varias ramas gruesas. Su hoja es ancha, espesa, su flor verdosa, sus frutos redondos, del grosor de un huevo de gallina, lleno de granos chatos, marrones oscuros. La corteza del árbol es rojiza, tirando a negro, y agrietada.

Cuando se efectúa una escisión, sale una goma transparente, abundante, semejante a la goma arábica. Su madera es tierna y rojiza. Los gusanos no atacan nunca este árbol. Puede subsistir largo tiempo en el agua sin podrirse. En general la caoba se encuentra en zonas montañosas, aunque también puede hallarse y crecer en otras zonas como planicies. *Uso.* Se utiliza para todo tipo de obras de carpintería y ebanistería; se realizan con la bella madera, frisos, bañeras, canoas de una sola pieza, a veces con más de cuatro pies de ancho y veinte de largo.

Existen otras especies de caoba, como la caoba moteada, difícil de hallar en Saint Domingue desde hace ya tiempo. El árbol es menos alto que el precedente, sus hojas más pequeñas, menos gruesas, su madera rojiza, llenas de manchas negras. *Uso.* Es muy buscado para hacer muebles.

CAPÁ DE SABANA. *Syn.* Palo de Fredoche, Palo pelado. **Observaciones:** Es un árbol muy alto, tronco recto, grande, grueso; su corteza es unida, membranosa, grisácea. Su madera es dura, compacta, blanca. Sus hojas poseen la forma de las lanzas, puntiagudas en su extremo, redondeadas en su base, verde oscuro arriba, claras y brillantes en su reverso. Tienen de 8 a 9 pulgadas de largo, y están aisladas, las unas están distantes de las otras. *Loc.* Se encuentran en lugares áridos y rocosos. *Uso.* Su madera es buscada por los carpinteros, son resistentes y durables pero los objetos fabricados deben ponerse al abrigo del sol y la lluvia para no deformarse.

CAPILAR. Helechos capilares. *Syn.* Adiantum Americanum. *Ord.* Class. 16. sect. 1. gen. 7. Tournef... class. 24. Cryptogemia filices, *Linn.* Famil. 5 los helechos, sect. I. *Adans. Loc.* Esta planta crece en las montañas bajas. *Virt.* Expectorante, béquica, antiasmática.

CAPRABIA Frutescens. V. Té.

CAPSICUM. V. Pimienta.

CARACOLÍ. Tavernon. *Syn.* Palo arada, palo picante. **Observaciones:** Su tronco es muy elevado, derecho, grueso, ramoso en la cima. Su corteza y sus ramas viejas están surcadas, son escamosas, rojizas, espesas, fáciles para separar de la madera. La madera es compacta, amarillenta. Sus hojas son lustrosas, lisas, ovaladas, puntosas en la cima y en la base. También están recortadas en su parte superior, pero el resto permanece igual. Son verdes y poseen de tres a cuatro pulgadas de largo y una pulgada y media de ancho, sostenidas por un pedículo de media pulgada de largo, divididas en dos partes iguales, atravesadas por nervaduras oblicuas, alternas. Esas hojas crecen por ramos. Sus flores son blancas y esparcidas a lo largo de las ramas jóvenes. Sus frutos poseen la forma de un limón. *Loc.* Este árbol crece en las montañas bajas. *Uso.* Su cáscara puede emplearse para teñir de amarillo. Su madera es buscada en las obras de carpintería y sobre todo para los molinos. Posse una ventaja sobre la madera de Caoba, es menos pesada, y menos sujeta a quebrarse cuando se utiliza.

CARAGUATA. V. Sábila.

CARDO SANTO. Chardon beni. *Syn.* Argemone mexicana, *Tourne.* Papayero espinoso, C.B. *Ord.* class. 6 sect. 2. gen. 2 tournef... class. 13. Polyandria Monogynia, *Linn.*... famil. 53, las amapolas, *Adans. Loc.* Esta planta crece en todas partes. *Virt.* Sus granos son purgativos.

CARDUUS Bresilianus. V. Piña.

CARICA. Papaya, lechosa.

CASSIA. V. Clavellina.

CASSIA foetida. Brusca.

CASSIA purgativa. V. Cañafístula purgante. Canefisier.

CASSIA sylvestris. Cañafístula cimarrona Canneficier.

CASSUVIUM. V. Cajuil.

CASTOR. V. Chicharrón. Liane a bouton.

CATECAVA. V. Sábila.

CATECAVAM. V. Palo de mierda.

CEIBA. V. Algodonero Maipu.

CEIBA. *Syn.* Quesero, palo espinoso blanco, Xilo filo bravo, *Pl.* Bombax, *Linn.* *Gossipium*, *Sloa.* Eriophorus, *Rumpf.* Ponja, *Hist. Mal.* **Observaciones:** Es uno de los árboles más grandes jamás visto en las Antillas. Sus raíces son gruesas, trazadoras, y se elevan por encima de la tierra y forman apoyos encima del tallo. Su tronco es recto, inflado en el medio. Su corteza es gris, provista de gruesos agujones, leñosos, rectos, fuertes, fáciles de arrancar. Su madera es blanca, tierna, plegable, porosa, fibrosa. Sus ramas se extienden a lo lejos y forman un buen espacio de sombras; son rectas, opuestas las unas a las otras, sus hojas se presentan recortadas profundamente en tres partes, son tiernas, delgadas, verde claro cuando están jóvenes, oscuras cuando envejecen, sostenidas por una larga cola. Sus flores son monopétalas, divididas hasta la base en cinco sectores puntiagudos, blancos, ahuecados como las cucharas. El perianto monofilo está recortado en cinco partes también. El pistilo que crece rodeado de estambres se transforma en fruto oblongo, puntiagudo en la base, obtuso en la cima*. Se abre en cinco partes cuando llega a la madurez. Encierra varios granos amarillos, esféricos, un poco chatos y rodeados de una pelusa color gris perla, extremadamente fina y muy corta. Este árbol se multiplica por medio de sus granos, así como por sus cepas. *Loc.* Crece cómodamente en todas partes.- *Uso.* Su tronco sirve para fabricar canoas y piraguas. *Virt.* A partir de su materia se

* Bomare afirma que los frutos de la Ceiba se desarrollan en forma de tubos con un ancho de dos pulgadas y un largo de seis a siete pulgadas. Confunde este árbol con un tipo de algodón.

elabora una tisana para los que sufren de viruela. A sus raíces puestas en agua hirviendo el señor Desportes les atribuye virtudes aperitivas y antihidrópicas.

CERESE. V. Abrazapalo. Liane a griffe de chat.

CEREZO. *Syn.* Malpighia, *PL*, Ibibipitanga, Achyoulou, *Car.* Ord. Class, 21 sect. 7 gen. 4. *Tournef.*... class. 10, Decandria trigynia, *Linn.*... Famil. 49. Les gereanium, *Adans.* **Observación:** Es un arbusto que crece hasta doce o quince pies. Los tallos son tortuosos; su corteza está llena de grietas y es negruzca. Su madera es blancuzca y ligera. Sus hojas tienen una pulgada y media de largo y casi una pulgada de ancho; son oblongas con puntas en los dos extremos, delgadas, brillantes, verde claro por arriba, pálidas abajo, atadas en pares a lo largo de las ramillas, sostenidas por un pequeño pecíolo, con sabor amargo. Este arbusto florece dos veces al año; sus flores nacen en ramos, a lo largo de las ramillas, en las axilas de las hojas. Poseen la forma de la rosa, compuestas de cinco pétalos redondeados, blancos, de diez estambres muy finos, cuyas anteras son amarillentas. El estilo del pistilo está terminado por tres estigmas cilíndricos, sostenidos por un ovario, que se transformará progresivamente en una baya carnosa, esférica, roja, con un gusto agrioso, incluso cuando logra su madurez perfecta. Esta baya a simple vista se asemeja a nuestras cerezas de Francia. Está atada a una colita y contiene tres semillas estriadas, que contienen a su vez pequeñas almendras oblongas y amargas. *Loc.* Crece tanto en la planicie como en las zonas montañosas. *Uso.* Con su fruto se hacen compotas refrescantes y delicadas; se comen también crudas, después de pasarlas en azúcar y exponerlas al sol.

CEREZO cimarrón. *Syn.* Palo capitán. **Observación:** Es un arbusto cuya raíz es trazadora, fibrosa y apenas se enraíza dentro de la tierra. Crecen de ella varios tallos que se dividen en ramas diversas. La corteza es cenicienta, armada de puntas muy finas acostadas sobre la corteza. La madera es blancuzca, ligera, rompiente. Las hojas son alargadas, firmes, redondeadas en su base, puntiagudas en su cima, con un largor de cuatro pulgadas, y un ancho de una pulgada y media, conjugadas, lisas, brillantes, verde oscuro arriba, pálidas en su reverso, cubiertas de pequeños

aguijones amarillentos, recortadas a lo largo de la hoja. Cuando la tocamos quedan adheridas en la piel por medio de un aguijón casi imperceptible, provocando una comezón y una inflamación que dura varias horas; esas afecciones se disipan sin más, cuando se retira el aguijón. Las flores son parecidas a la del cerezo y producen una baya carnosa, roja clara, redonda, sin mucho sabor, sostenida por un pedículo de una pulgada de largo. La pulpa de su fruto rodea tres semillas estriadas y aladas, que contienen la misma cantidad de pequeñas almendrillas oblongas, ligeramente amargas. *Loc.* Este arbusto crece con holgura tanto en las planicies como en las zonas montañosas. No se utiliza en ningún ámbito del quehacer humano. El hecho de que este fruto esté desprovisto de sabor aleja a los amantes de las frutas.

CHADEC. V. Limonero.

CHIOCOCCA. V. Jazmín de noche.

CHRISOBALANUS. Ver. Hicaco.

CHRISOPHYLLUM. Ver. Caimito.

CHU-TSE. V. Bambou.

CHYMARRHIS. V. Palo de río.

CIDROMERO. Limonero.

Ver *Mem. Acad.* 1716.

CILANTRO Sabanero. Chardon étoilé. *Eryngium, Pl. Loc.* Esta planta se encuentra ordinariamente en las sabanas. *Virt.* Es utilizada como sudorífico y febrífugo.

CINNAMOMUM. Americanum. V. Palo de Campeche.

COLA DE CABALLO. Helecho. *Syn.* Equifetum.

COPEYEJO. Figuier maudi. *Ficus americana* máxima, *folio oblongo, lanuginoso, fructu parvo, esférico, extus viridi, intus rubente.* Existen dos especies. Es uno de los árboles más anchos de América. El padre Labat dice haber visto varios ejemplares que poseían hasta diez pies de circunferencia. Su raíz es fibrosa, trazadora, tan saliente al exterior que el árbol parece formar arcos. Su tronco se eleva muy alto. Su corteza es espesa, grisácea, dura, lechosa, blanca cuando se corta. Su madera es blanda. Sus ramas son

gruesas, y se extienden lejos y se dividen en una infinidad de ramos, procurando una bella sombra. Salen de sus ramas unas baquetas o menos gruesas, rectas inclinadas hacia la tierra. Cuando llegan al suelo, se enraízan y forman otros árboles, que a su vez producen otros. Las hojas nacen por ramos en las extremidades de las ramas. Son oblongas, verde oscuro, pálidas abajo, cubiertas en los lados de una pelusa, sin dientes, bien nutridas, de diez a doce pulgadas de largo y cuatro de ancho, con sabor astringente y olor a yerba. Están sostenidas por pecíolos cortos, espesos, que se extienden a todo lo largo de la hoja. Los frutos crecen a todo lo largo de las ramas. Son esféricos, del grosor de una nuez de galla, verdes al exterior y rosados al interior, contentivos de un jugo lechoso, sin mucho sabor. En su interior cubre flores que se tornan pequeños granos oblongos. Rojizos. Este árbol crece sobre todo en los bosques, en las sabanas, y al borde del mar, así como en las montañas bajas. *Uso.* Su madera es empleada para hacer canoas. Los negros hacen también platos y otros utensilios.

COCCIS. *Syn.* Ruellia, familia de las Petunias. *PL.* Faux Ipecacuanha, *Ord.* Class. 2 sect. 1 *Tournef.*... class. 14. *Didynania angiospermia*, *Linn.*... Famil. 27. **Observaciones:** El señor Desportes distingue tres especies, la grande, la mediana y la pequeña. El gran coccis posee raíz blanca, bulbosa; sus flores son azulosas. El coccis mediano tiene el talante de un *mercuriale macho*, sus raíces son fibrosas, sus flores de color violeta. El coccis pequeño tiene apariencias de una planta nombrada por los botánicos *oreja de ratón*. Es velluda, de raíz fibrosa, sus hojas son pequeñas y dispuestas en espigas y de color violeta. La flor que emana de las tres especies es monopétala, en forma de embudo, hinchada en el medio. Su limbo es ancho, recortado en los bordes; el perianto es monofilo, recortado en cinco partes puntiagudas, en forma de láminas. Del fondo del cáliz se eleva un pistilo que se transforma en fruto oblongo, cubierto de una membrana que se abre arriba en cinco partes, con numerosas simientes esféricas. *Loc.* Se encuentra con facilidad en las espesuras y zarzales. *Virt.* Se utiliza como purgativo.

COCCOLOBA unifera. V. Uva de playa.

COCOS nucifer. V. Cocotero.

COCOTERO. *Syn.* Coco nucifer, *Jacq.* Palma índica. *Coccifera*, *Pluck.* Calappa, *Rumph.* Tenga, *Hort. Mal, Ord.* famil. 6, los palmeros, *Adans.*

COETY. V. Bledo, llamado también espinaca espinosa.

CONIZA MAYOR. V. Salvia Blanca.

CONSUELO DE LOS DOS CAMINANTES. Corde a violon. *Syn.* Periprocla, *PL.* Synnate, *Achyry*, *Card.* **Observaciones:** Su raíz es trazadora, peluda, grisácea. De ella se desprenden varios tallos cilíndricos, flexibles, largos, delgados y reptantes, y tiene tendencia a extenderse en toda la superficie de la tierra. *Loc.* Crece en todos los lugares.

CONVULVULUS. V. Papa.

CONVULVULUS Americanus. Liana purgativa. V. Campanitas.

CONYZA. Cresson de savane. V. Mastuerzo.

COPE. Raisins de bords de la mer. V. Uva de playa.

COPEY. *Ficus americana máxima, silvestris, foliis crassis, rigidis, in summitate, circinatis, in ínfima parte acuminatis, glabris, fructu rotundo, coronato, glutinoso.*

Este árbol crece en detrimento de los otros. Cuando uno de sus granos, muy ligeros, cae sobre otro árbol, puede fijarse y germinar, produciendo una planta cuyas raíces se extienden sobre la corteza del árbol y se agarra. Absorbe su savia, haciéndolo perecer. Es una especie *arboricida*. Sus ramos son de dos tipos; unos se elevan perpendicularmente y forman una cúspide espesa, las otras se dirigen hacia la tierra, se hunden, se enraízan y producen otros ramos que repiten la operación de las primeras ramas, y así sucesivamente, de tal manera que si no le ponen un obstáculo, un solo árbol sería capaz de cubrir un amplio territorio reproduciéndose y destruyendo otros árboles. Todos los componentes vegetales de esta especie albergan un jugo lechoso. El tronco y las ramas son cenicientos. La madera es blanca, atravesada de filandros, blanda y envejece cuando se expone al viento. Las hojas poseen una anchura máxima de cuatro pulgadas y nueve pulgadas de largo. En su parte superior

son redondeadas y en su base son afinadas; son unidas, sin nervaduras aparentes ni dientes, atadas en ramos a las ramas, sobre un pecíolo bastante grueso, redondo, que se prolonga a lo largo de la hoja. Las hojas están divididas en dos partes iguales. Sus frutos crecen en el medio del cúmulo de hojas. Son redondos, con diámetro de una pulgada y media. Al principio son verdes y luego amarillentas. Llevan en su parte posterior una corona dentada y encierran en su seno las flores a la manera de los higos en Europa. Esas flores se transforman en pequeños granos oblongos, ceñidos por una sustancia viscosa y pegajosa. *Loc.* Es común hallar el Copey en las montañas de baja altitud y zonas adyacentes. Son gruesos y muy altos. El tronco posee un diámetro de unos cuatro pies, a veces está hueco o cubriendo una madera muerta que pereció en su crecimiento.

COQUERET. V. Yerba Tope tope.

CORAL. Observaciones: En la isla se nombra así un arbustillo cuyos tallos son rectos, tiernos, ramosos, de unos cinco a seis pies; sus hojas son oblongas, puntiagudas, opuestas, de dos en dos, de color verde sombrío, llenas de venas rojas; sus flores crecen por ramos en la cima de las ramas. Poseen un hermoso color rojo, son inodoras y sin sabor, dejándole el espacio a bayas blandas y suculentas. *Loc.* Estos arbustos los encontramos sobre todo en terrenos rocosos e incultos. *Virt.* Sus hojas se emplean en tisanas para tratar la gonorrea.

CORAZÓN DE BUEY. V. Mamón.

CORNUTIA. V. Mata becerro. Bois de savane.

CORREHUELA. Liserum. *Syn.* Convolvulus Tinctorius.

COYECOYETI. Yerba de carpintero de Saint Domingue.

CRECENTIA. V. Higuero.

CRISTA pavonis. Clavellina.

CROTON o cola de paloma. Medicinier Grand, *Syn.* Ricinoides, *Tournef.* Mondui guacu, *Marcg. Pis.* Ord. class. 15 sect. 5 gen. 6 *Tournef.*... Class. 21, Monoecia monodelphia, *Linn* famil. 45. Le tytymalesw, sect. 2. *Adans.* **Observaciones:** Sus tallos crecen apenas doce pies, cubiertos de una corteza gris, lisa. La madera

es ligera, blanca, espumosa; sus hojas en la base tienen forma de corazón, divididas en cinco partes, terminadas cada una en punta, verde oscura, espesas, sin dientes, con cuatro o cinco pulgadas de diámetro, sostenidas por un pecíolo redondeado con cinco o seis pulgadas de largo. Sus frutos son oblongos, casi esféricos, al inicio del proceso de gestación son verdes, para luego tornarse amarillos, en ramos, atados a un pequeño pedúnculo, divididos interiormente en tres cápsulas donde se hallan alojadas igual número de semillas oblongas, negruzcas arriba, blancas adentro, repartidas en dos lóbulos, con gusto de avellana. *Loc.* Este arbusto crece en todas partes, pero crece con más holgura en lugares húmedos. *Virt.* Sus hojas son purgativas; sus granos son vomitivos. Tomados en demasía, causan una sobrepurgación muy peligrosa.

CUCUMIS. V. Pepino.

CUCURBITA. V. Calabaza.

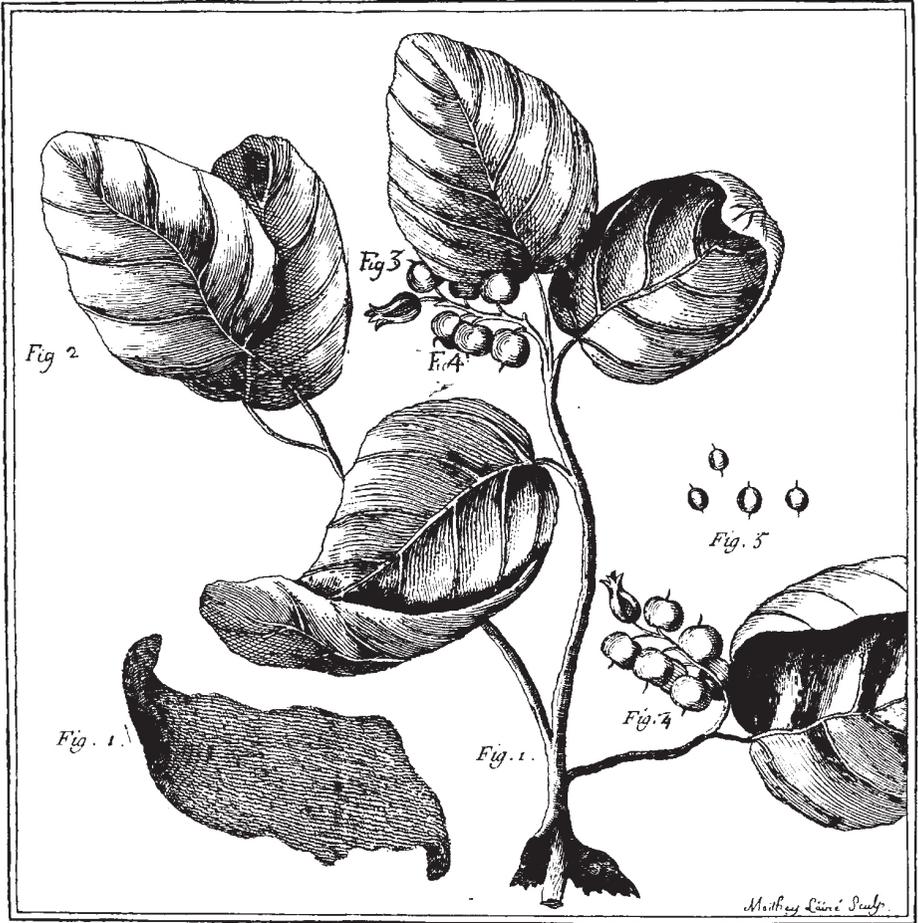
CYTHAREXYLUM. V. Bois Cotellete. Palo Blanco.

D

DABURI. V. Bija.

DAGUILLA COMÚN. Bois Dentelle, *Syn.* Encaje, Lagetta lagetto, sloa. Ord class 6, Hezachia monogynia, *Linn*, famil.

Observaciones: Es un arbusto cuya raíz es peluda; los tallos que se elevan son rectos y se dividen en varios ramos emplazados sin orden. Los más grandes tienen apenas quince pies de altura, y cuatro pulgadas de diámetro. Es probable que el uso intenso que se les da les impida ser más gruesos. La epidermis que los cubre es blancuzca, tatuada de manchas grises. El envoltorio celular es verdoso, el líber blanco, azucarado, espeso, espaciado con dos o tres líneas con muchos filandros, separado de la madera, dividido en superficies concebidas en redes, que imitan los encajes de una tela. (fig. 1). La madera es compacta, amarillenta, la médula es marrón pálido. Las hojas (fig. 2) poseen forma de corazón, terminadas en punta, redondeadas en su base, con un largo de cinco a seis pulgadas, con una anchura de cuatro pulgadas, venosas, bien nutridas, brillantes, verde oscuro arriba y pálidas



abajo, cubiertas de una pelusa, fino, punzante, con sabor acre, sin dientes, dispuestas alternativamente a lo largo de las ramas, soportadas por un pedículo corto.

Las flores crecen desde las axilas de las hojas. El cáliz (fig. 3) es un tubo decaído, terminado en cuatro puntas; se pueden notar cuatro estambres. El pistilo es cónico y se transforma en una baya esférica, muy blanca, dispuesta en racimos, cubierto de un fino tejido, acompañado de una pelusa fina y punzante, fendente, azucarada, en el medio de la cual encontramos un pequeño grano, grisáceo, ovoide terminado en dos pequeñas puntas y con gusto de avellana, encerrados en varias cápsulas frágiles. *Loc.* Este arbusto crece en las pendientes de las zonas montañosas. *Uso.* Se emplea a veces en la isla su corteza para hacer insignias, mangas, elementos diversos de ropa. Para blanquearla es suficiente agitarlas en un bocal con agua de jabón. Los negros la utilizan para hacer trenzas.

DERELSIDE. V. Tamarindo.

DIGITALIS africana.

DOLICHOS urens. V. Samo.

DOLICHOS Pruriens. V. Fogorató.

E

ECHINOMELOCACTUS. Cabeza de inglés. V. Melón espinoso.

EMERUS. V. Indigo.

ENCAJE. V. Daguilla.

ENEA del mar. Jonque de la mer. *Virt.* Se considera esta planta como aperitiva.

ESPINO Blanco. **Observación:** Este arbusto crece entre zarzas, como el limonero, al cual se parece. Lleva una gran cantidad de flores blancas con olor suave. *Loc.* Lo encontramos al borde del mar. *Virt.* Lo consideran un expectorante.

EQUISETUM. V. Cola de caballo.

ERAVRAY. Túa - túa.

ERIOPHORUS. Cottonnier maipu.

ERYNGIUM. Cilantro sabanero.

ESCOBÓN. Bois des petites feuilles (plantas de hojas pequeñas).

Observación: Es un arbusto cuyas raíces son fibrosas. Salen de ellas varios tallos rectos que se dividen en pequeñas ramas, firmes, rompientes, como las del azahar de jardín. La corteza es lisa, de un color amarillo rojiza. Su madera es dura, compacta, rojiza. Las flores nacen en las axilas de las hojas, y poseen cinco pétalos, dispuestos en redondel como las rosas; son blancas, violetas, luego negras. Sus hojas son ovaladas, dispuestas de dos en dos a lo largo de la ramilla, terminada esta en un par de hojas, sin dientes, con una pulgada de ancho y dos de largo. Tienen como soporte una cola. Son cortas, brillantes, de un verde deslumbrante arriba y pálidas abajo. Dan la impresión cuando se les mira al sol, que han sido perforadas. *Loc.* Nacen a la orilla del mar. *Uso.* Su madera es muy apreciada y solicitada por los ebanistas.

EVONYMUS. V. Mata becerro.

F

FABA diaboli. Pois mahouai.

FICUS maxima. V. Copeyejo. Figuier maudit.

FILIX. V. Helecho.

FLOR DE LA PASIÓN. V. Granadillo (pasiflora).

FLOR DEL PARAÍSO. V. Clavellina.

FRANC BASIN. V. Albahaca.

FRESNO. V. Palo de fresno.

FRUTES pavonicus. V. Clavellina.

FUSTETE. *Syn.* Chlorophora tinctoria, palo amarillo. Árbol alto de hojas redondeadas, enteras o dentadas. Las flores, hembras o pistiladas poseen pequeñas cabezas y frutos. Crecen en terreno pantanoso o manigua. La madera es dura, amarillenta. *Uso.* Se utiliza en carpintería, y da un tinte amarillo, de donde proviene su sinónimo, palo amarillo.

G

GARRAS DE GATO. V. Abrazapalo.

GIGERI. *Syn.* Sazeli. *Digitalis africana.* *Pl.*

GENGIBRE. *Syn.* Zingibre, *Pis.* Anchoas, Hernad katou, Inchi-kua, *Hort. Mal.* Amomun, *Linn.* V. el Diccionario. de Mat. med.

GENGIBRE Bastardo. V. Balisier. Endémico de Haití.

GERACANTHUS. Se distinguen tres especies: verde amarillo grueso y amarillo pequeño.

GERARDIA Humilis. V. Yerba carpintera, herbe Charpentier.

GOLETTE FOU. *Paleturier rouge/ Paletulier rojo.*

GUANÁBANO. Corossolier, Corrosolia. *Syn.* Anona, *Sloa,* Alacalyoua, *Car.* Guanabanus, *Pl. Ord.* Class. 21. sect. 6. Tournef... class. 13. Poliandra poliginia, *Linn* famil. 46, los anones, *Adans.*

Observaciones: La proveniencia del nombre de este árbol es la isla holandesa de Curazao, de donde se deduce la palabra corossol que luego viajó a nuestra colonia.*

Se distinguen cuatro especies. La primera se denomina Guanábana espinosa. Es un árbol de mediana altura; su corteza es negruzca, lisa, su madera blanda, blancuzca. Sus hojas son espesas, oblongas, con un ancho de dos pulgadas, y un largo de cinco. Son obtusas en la cima, terminadas en una pequeña punta, verde oscuro arriba, pálidas en su envés, atadas por un ramo a un pequeño pecíolo. Su flor está configurada como una rosa, y posee tres pétalos blancuzcos, espesos, ahuecados como una cuchara, obtusos. Su centro está ocupado por varios estambres cuyas anteras son amarillentas. Esta flor crece sobre el tronco y sobre las ramas gruesas; el cáliz que la sostiene posee tres hojas redondeadas, verdosas, puntiagudas. Del fondo del cáliz se elevan varios pistilos emplazados sobre el ovario que se transformará en frutos carnosos, blandos, casi redondos, con la forma de un corazón, con la punta recurvada y de cinco a seis pulgadas de diámetro, cubiertos de una cáscara verde y un poco

* Corosol es el término genérico que conviene a las cuatro especies.

amarillenta, de un poco menos de media pulgada de espesor. Esta cáscara está armada de puntas blandas que no pican. El centro del fruto es una pulpa fibrosa, succulenta, blanca, con un sabor ligeramente agrio y aromático. Rodea esta pulpa a unos pequeños granos chatos, alargados, arrugados, de color marrón y muy duros.

La segunda especie de guanábano es el *Mamón o Corazón de buey*. Sus hojas son largas, de cinco a seis pulgadas y un ancho de una pulgada y media, terminadas en puntas curvadas de un lado, lisas, verdes. Su fruto es verdoso, sembrado de manchas blancas, brillantes, con la forma de un corazón. La pulpa que encierra es rojiza, firme, con un olor fuerte y un sabor acre. En cuanto al resto de los elementos que lo componen se asemeja al precedente.

La tercera especie *Manzana de canela* o Anón. Sus hojas poseen cuatro o cinco pulgadas de largo, y cerca de dos pulgadas de ancho. Su color es verde arriba, y blancuzco en el reverso. Su fruto es redondo, un poco alargado en la cima. Su cáscara al inicio es verde, y amarillenta cuando madura. Está como cubierta de un rocío rojizo y dividida en pequeños compartimientos escamosos y salientes. En el interior tiene una pulpa blanca, fibrosa, fendiente, con un sabor aromático y azucarado. En el resto de sus componentes guarda un parecido con el guanábano espinoso.

El guanábano cimarrón (o llamado también de perro) conforma la cuarta especie. Sus hojas tienen cinco o seis pulgadas de largo, son verdes sombreadas arriba, y muy pálidas en su reverso, y ovaladas. Su fruto es liso, de color amarillo y algo rojizo, dividida superficialmente en pequeñas escamas, con un olor fuerte, sabor acre. Los otros elementos tienen un parecido con el de la primera especie. *Loc.* Esos árboles crecen en casi todos los lugares, tanto en las llanuras como en las zonas montañosas, tanto en las zonas secas como en los lugares húmedos. *Uso.* Se comen sus frutos cuando están bien maduros. El mamón es el mejor de todos; los criollos lo aprecian, así como al guanábano espinoso. Las otras dos especies apenas son solicitadas; los negros por ejemplo son indiferentes a las dos especies poco solicitadas; solo los cerdos sienten una atracción por ellos. *Virt.* Los granos y la pulpa son

astringentes; estos dos componentes se utilizan exitosamente en las diarreas violentas.

GRAMEN. Avenaceum. V. Rabo de zorra. Es una maleza.

GRAMEN fecale. V. Rabo de zorra.

GRANATA. V. Granada.

GRANADA. *Syn.* Punica, Granata.

GRANO DE TURQUIA V. Maíz.

GUANDUL. *Syn.* Pois d'Angola Grano de siete años, granos del Congo. *Cytisus frutescens*, *Pl.* Quigonqui, Bi picaa, Ouandu, *Car.-Ord.* Class. 22. Tournef... class. 17. *Diadelphia decandria*, *Linn...* famil. 43. Las leguminosas, sect. 2. *Adans.* **Observaciones:** Es un arbusto que crece hasta ocho o diez pies; su tallo es recto, grisáceo, y crecen hasta la cima varios tallos verdosos. Sus hojas son alargadas, estrechas, delgadas, puntosas, verde más bien oscuro arriba, y blancuzcas en su reverso. Las flores leguminosas son amarillas y están ordenadas en una suerte de mazorca. El pistilo se transforma en una vaina de alrededor de dos pulgadas de largo, redondeada, puntiaguda en las dos extremidades, delgada, y en su interior está provista de varios granos, que son orbiculares y umbilicados, a veces blancos otras veces con manchas negruzcas. *Loc.* Crece en todos los lugares. Se comen los granos y para los habitantes son un apreciado recurso para alimentar a los esclavos.

GUAO. V. Campeche.

GUAO BASTARDO. *Syn.* *Spordis spurius*. *Loc.* Este árbol crece en las montañas bajas. *Uso.* Su madera da un color más marrón que rojo. *Virt.* Su corteza es astringente.

GUARANA. *Syn.* Chataignier *Cupania*, *PL.-Ord.* Class. 21 sect. 10 Tournef... class. 5. *Petandria monogynia*, *Linn...* famil. 45, le tytymales, sect. 1. *Adans.* **Observaciones:** Es un árbol cuyo tallo es recto, corto, grueso y con muchas ramas. Su corteza es unida, verde rojizo; su madera flexible, blancuzca y porosa; sus hojas son alternas, grandes, oblongas, desigualmente recortadas sobre los bordes, puntiagudas hacia la base, redondeadas en la cima. Poseen de nueve a diez pulgadas de largo y de cuatro a cinco de ancho, brillantes, lisas, verde oscuro arriba, y verde claro y

aterciopeladas en su reverso, divididas a todo su largo, con un lado saliente que no es más que la prolongación del pecíolo que las sostiene. Están atravesadas por varias nervaduras oblicuas que terminan en grandes puntas. Sus flores están dispuestas en forma de rosa, y compuestas de cinco pétalos redondeados y blancuzcos, dotados de cinco estambres desligados, y sostenidas por un cáliz divididas en tres flores pequeñas, delgadas y puntiagudas. El centro está ocupado por un pistilo de figura cónica que produce un fruto que no es más que un envoltorio esférico, dividido interiormente en tres o cuatro cápsulas contentivas de granos negros, brillantes, alargados, atados a la base por una sustancia carnosa, amarillenta, de la cual se desprenden con facilidad. Estos granos contienen almendrillas con sabor amargo. *Loc.* Este árbol crece tanto en las montañas como en las planicies. *Uso.* Es utilizado en obras de carpintería; su madera cuando se pone al abrigo del sol y la lluvia dura mucho tiempo.

GUÁSARA AMARILLO. *Brignolier jaune.* **Observación:** Sus hojas son largas, terminadas en punta, espesas, bien nutridas, verdosas, brillantes arriba, lanosas en el reverso. Sus flores son pequeñas, blancas, espesas, apretadas en ramos las unas con las otras. Se transforman en un fruto amarillento, oblongo, de la forma de un olivo, pero más pequeña, suave, carnoso, un poco ácido. *Uso.* Podemos comer los frutos con placer.

GUÁSARA Violeta. **Observación:** Solo difiere de la precedente por el color de sus frutos.

GUAYABERO. *Syn. Goiava, Clus. Psidium. Linn. Ord. Class. 12. Icosandria monogynia, Linn. Famil. 14. Los mirtos, Adans.* **Observaciones:** Es un árbol de talla media; su tronco es un tanto curvado, rojizo, tan liso que parece desprovisto de corteza; su madera es amarillenta y dura. Las hojas son ovaladas, de tres a cuatro pulgadas de largo y de alrededor de dos pulgadas de ancho. No poseen dentadura, son verde claro arriba y pálidas en su reverso; atadas de dos en dos en la extremidad de las ramas. Sus frutos son del grosor de un huevo, redondeados, amarillentos arriba, rojos al interior, o blancos, o verdosos. Estos frutos llevan en su cima una corona dentada; contienen una pulpa succulenta, con un olor fuerte y un sabor bastante agradable. La pulpa a su

vez contiene unas semillas pequeñas, muy duras, blancuzcas. No se digieren. Los hombres y los animales que comen el fruto con las semillas devuelven estas de la misma manera en que estaban cuando las engulleron. Se pueden distinguir varias especies, el blanco, el verde, el rojo, el frambuesa y el bastardo. *Loc.* Este árbol crece en todos los lugares. *Uso.* Su madera es empleada en obras de carpintería. Su fruto se come cuando está crudo; se hacen con ellos compotas muy agradables. *Virt.* Es astringente; su raíz es empleada en las tisanas astringentes.

GUAYACÁN. Arbre de vie. Se distinguen dos especies, el grande y el pequeño. El guayacán grande propiamente dicho crece hasta veinte pies. Su tronco es recto, liso, grisáceo. Lleva en su cima penachos de hojas largas, de dos a tres pies, y un ancho de alrededor de tres pulgadas, brillantes, verde oscuro arriba y pálidas en su reverso, sin nervaduras aparentes, redondeadas arriba, puntiagudas en su base, firmes, sin dientes, rompientes, atadas a un pecíolo espeso, redondeado, cuya prolongación conforma un lado saliente, que divide la hoja en dos partes iguales. Los frutos nacen en racimos, en lo alto del tallo y están sostenidos por un largo pedículo. Son esféricos, rojizos, cubiertos de una piel dura, arrugada en su parte exterior, lisa al interior, donde alberga granos duros y oblongos, rodeada de una pulpa amarillenta, azucarada.

El guayacancillo o guayacán enano crece a la altura de algunos pies. La cima de sus tallos está compuesta de unas veinte hojas espesas, bien alimentadas, rompientes, recortadas, armadas de espinas en sus contornos, verde oscuro y brillantes arriba y pálidas en el reverso, con dos pulgadas de ancho y alrededor de un pie de largo. Los frutos nacen en racimos en la cima del árbol, son esféricos, de 2 a 3 pulgadas de diámetro, amarillentos, cubiertos de un tejido, arrugado arriba, muy lisos adentro donde encontramos algunos granos apretados los unos contra los otros, angulosos, parecidos a los granos de maíz, rodeados de una pulpa azucarada. *Loc.* Se encuentran más bien en las zonas montañosas bajas y en las sabanas incultas. *Uso.* La pulpa de los frutos es refrescante y muy agradable. Las hojas se utilizan para curar los caballos.

GUAYUYO. *Syn.* Palo mayor, palo de caballo. **Observación:** Su raíz es delgada, fibrosa, grisácea. De ella se elevan varios tallos articulados de tres a cuatro pulgadas de diámetro, lisos, grisáceos en sus ramas, rectos, cubiertos de una corteza delgada, con ramas envejecientes grisáceas, y ramas jóvenes amarillentas. Su madera es ligera, blanca, compacta, flexible, rellenas de una médula blanca como el *sureau*. Sus hojas son alargadas, puntiagudas en la cima, y al tocarlas transmiten una sensación de rudeza. Sus flores crecen por racimos en la cima de las ramas y en ellas crece un grano de forma ovalada. *Loc.* Crece más bien en zonas húmedas. *Virt.* Cuando se cuecen sus hojas se extrae un líquido que parece curar los caballos.

GRANOS VIOLETAS. *Syn.* Granos de negros. **Observaciones:** Esta planta produce ramas, algunas de las cuales son derechas, y otras trepadoras; sus flores son grandes, en ramos, y de color violeta. Sus vainas son largas, espesas, cilíndricas. Llenas de granos violetas.

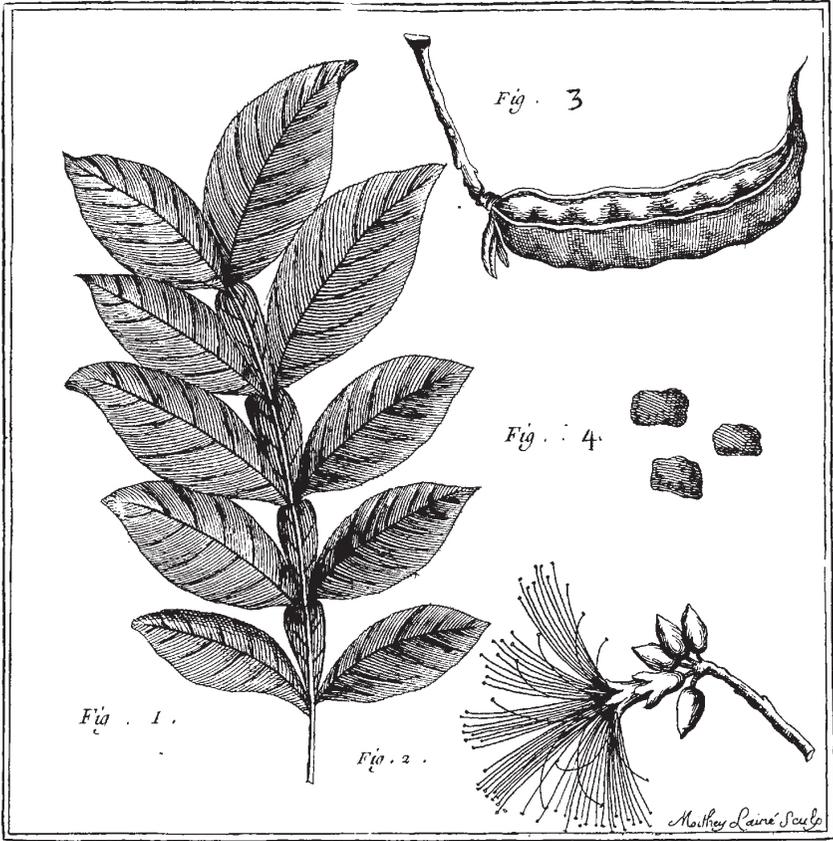
GRATEY. Pois a gratter. Grano de terciopelo. *Syn.* *Mucuna, Marcg, Dolichos prusiens, Jacq. Stizolobium., Brown.* Cara puntis, *Rumph.* Naicorana, *Hort. Mal.* Phaseolus hirsutus, *PL* Phaseolus utriusque, *Indice, Sloa.* Ord. class. 10. Sect. 4. *Tournef...* class. 17. *Diadelphia decandria, Linn...*, famil. 43. Las leguminosas, sect 4. *Adans.* **Observaciones:** Es una planta de América, trepadora, que se cuelga a los árboles vecinos. El tallo es grueso, gris fuerte, plegable, cubierto de un pelaje fino. Sus hojas son puntosas, alargadas, lanuginosas, sostenidas de tres en tres por una misma cola. Las flores crecen en las extremidades de las ramas, son leguminosas, azul tirando a violeta. Les siguen una vaina de cinco a seis pulgadas de largo, arrugadas, cubiertas de una pelusa muy fina, corta, espesa que se pega a la piel y causa una picazón quemante. El interior de la vaina es liso, lustroso, plateado.

GRIS GRIS. Gris gris de montagne. **Observaciones:** Su tallo se eleva a una altura encomiable. La corteza que la cubre es unida, rojo ceniciento. Su madera es muy dura, gris amarillenta. Sus hojas son lustrosas, puntosas, y crecen separadamente en las ramas. Las flores son blancuzcas. *Loc.* Se encuentra este árbol

preferiblemente en las montañas. *Uso.* Se emplea en carpintería y sobre todo para hacer muebles.

GUÁCIMA. Bois d'Orme. **Observaciones:** Es un árbol de estatura media que crece en poco tiempo; da una bella y extensa sombra. Su tallo es ramoso; su corteza, grisácea y agrietada. Su madera es blancuzca, fendiente. Se acostumbra a podarlo cuando obtiene una altura de nueve a diez pies. Con el tiempo deja crecer gruesas ramas que se extienden perpendicularmente, formando una cima peluda. A veces los vientos tienden a causarle daños y a arrancarlo parcialmente, pues sus raíces son poco profundas. Esta debilidad orgánica del árbol obliga a cortar las ramas de su cima cada cinco o seis años durante la estación de lluvias; al cabo de un mes se recubre de hojas, formándose una esfera de unos seis pies de diámetro. Desde esta óptica se asemeja a los naranjos que se cultivan con cuidado especial en Francia. Sus hojas son de diferentes tamaños y posee formas irregulares; las más grandes poseen ocho pulgadas de largo y cuatro de ancho. Son puntiagudas, dentadas, verdes arriba y pálidas abajo, si las tocamos podemos constatar una cierta rudeza. Sus flores son blancuzcas, dispuestas en ramos en las extremidades de las ramas. Luego se transforman en fruto esférico, verde al inicio y luego negro, en racimos, duro y profundamente agrietado. Estos frutos son particularmente apetecidos por los caballos. *Loc.* Crece en casi todas partes.

GUAMA. Pois sucrin. *Syn.* Sucrin, Inga, *PL.* Mimosa, *Linn.* Arbor siliquosa Brasiliensis, *Sloa. Ord., class* 20 sect. 5. *Tournef...* *Class.* 23 Poligemia Monoecia, *Linn...* *Famil.* 43. Las leguminosas, sect. I. *Adans.* **Observaciones:** Es un árbol grande cuya raíz es peluda, fibrosa, gruesa, trazadora. La epidermis es grisácea, la corteza es también grisácea con gusto acre. La madera es dura, sin médula. Su tronco es recto, ramoso en la cima y con un envoltorio celular verde. Las ramas son largas, plegables y se subdividen en varias ramillas, a la extremidad de las cuales nacen las hojas (fig. 1), dispuestas de dos en dos, oblongas, leñosas, redondeadas en la base, puntosas en la cima, sin dientes. Con cuatro o cinco pulgadas de largo, la mitad de las cuales poseen un ancho más importante que las otras. Están ligadas a un pequeño pecíolo de sabor acre, con fuerte olor, verde oscuro arriba.



La flor (fig. 2) posee forma de embudo, formando un tubo ensanchado arriba, dividida en varias partes iguales con salientes en su exterior y puntosas. La corola es verde pálido, sostenida por un cáliz verde oscuro, igualmente dividido.

El pistilo es delgado, alargado, rodeado de ochenta a noventa estambres con hilillos blancos, cilíndricos de dos pulgadas de largo; las anteras son esféricas, amarillentas. Estas flores crecen en la extremidad de las ramas, por ramos compuestos de seis a siete individuos, colgados a un pecíolo muy pequeño. El pistilo se transforma en una vaina (fig. 3) un tanto arqueada, con cinco o seis pulgadas de largo, y con un poco más de media pulgada de diámetro, exteriormente dividido en todo su ancho en cuatro partes, de las cuales dos son achatadas y compuestas de filamentos transversales, las otras dos están compuestas de filamentos longitudinales. Ese fruto cuando llega a la madurez es verde amarillento, está compuesto de una materia esponjosa, azucarada, dividida en catorce o dieciséis compartimientos que encierran en su espacio la misma cantidad de granos (fig. 4) casi ovalados, negros, divididos en dos lóbulos, de gusto acre, revestidos de un tejido fino y blancuzco. *Loc.* Este árbol crece en todos los lugares. *Uso.* La pulpa de sus vainas es succulenta, se chupa con placer.

GUANABANUS. V. Guanábano.

GUARAGUAO. Observaciones: Es un árbol grande cuyo tallo es curvado, lleno de nudos, ramoso. La corteza es espesa, grisácea, agrietada. La madera es gruesa, sus hojas son verde oscuro, sin dientes, de dos a tres pulgadas de largo, y un ancho de una pulgada y media; son puntosas en la base, redondeadas en la cima, atadas en ramos de siete a ocho en la extremidad de las ramillas, sostenidas por un pecíolo muy corto, divididas abajo por un lado saliente. Las flores son pequeñas, blancuzcas, como reagrupadas en mazorca. Producen pequeños granos redondeados. *Loc.* Este árbol crece al borde del mar, en las maniguas y en terrenos pantanosos.

GUAJAVO. Herbe a datte. *Syn.* *Cassia palustris*, *PL.* Mali, Mali, *Caraib.* “Esta planta — dice Desportes —, puede ser clasificada entre las plantas más bellas de América. Crece bastante alta y parece leñosa.

Sus hojas se parecen a las del nogal y son verde oscuro. A lo alto de sus tallos forman una pirámide de flores amarillas, apretadas las unas contra las otras, con medio pie de largo. Las flores dejan sus espacios a una pequeña vaina con el largo de un dedo, aladas, es decir dotadas en sus cuatro esquinas de alillas que parecen un molinete". Loc. Esta planta la encontramos en los terrenos pantanosos. De ella se extrae un unguento que cura afecciones de la piel.

GUAJERU. Icaco.

GUISANTES. Pois boucouffou. **Observaciones:** Los tallos son trepadores, sus flores pequeñas y en ramos, de color blanco; producen una vaina corta pero hinchada, que contiene granos. Loc. Esta planta crece en todas partes. Virt. Sus granos son comestibles.

GUYAVA. V. Caimoní.

GUAYABO DE MULO. Raisinier de Coudre. Syn. Cocooloba nivea, Jacq. **Observaciones:** Este árbol es de mediana estatura. Su tallo es recto y se divide en varias ramas muy derechas. Sus hojas son oblongas, sin dientes y están emplazadas de manera alternativa. Sus flores son amarillentas, a veces verdosas, y les sigue un fruto blancuzco que solo cubre la mitad, la otra mitad queda desnuda, a la intemperie. Uso. Los frutos son apreciados y comidos con placer.

H

HABICHUELA. Pois rouge. **Observaciones:** Sus tallos son rectos, sus hojas verdes. Las flores son oblongas, rojizas, y les sigue una vaina espesa, llena de granos ovalados, rojizos.

HABICHUELAS BLANCAS. Grano desconocido. Syn. Frijol de vaca. **Observaciones:** Sus flores son blancas, producen granos oblongos, blancos. Loc. Esta planta se cultiva en los jardines. Uso. Sus granos son comestibles y son como los que se producen en Europa.

HELECHOS. Syn. Filix. Podemos ubicar en la obra de P. Plumier y de Sloane, los diferentes helechos existentes en América.

HELIOTROPIUM. Vervena cimarrona.

HIGO banano. V. Banano.

HIGUERO. *Syn.* Calebassier en arbre. *Syn.* Crescencia, *Brown.* Arbor cucurbitesera, *Sloa.* Cuiete Pl. Baya, *CAR, Ord.* Class. 20 sect. I *Tournes....* class. 14 *Didynamia angiospernia. Linn.*

Observaciones: Es un árbol grande que crece con el grosor de un manzano. Su tronco es tortuoso, así como sus ramas, que tienen siempre una dirección horizontal. Su corteza es grisácea y su madera blanca, de manifiesta solidez. Sus hojas son verdes brillantes y tienen de tres a seis pulgadas de largo y dos de ancho, atadas sin pecíolo a las ramas, redondas en sus cimas, pero terminadas en una pequeña punta, sin dentadura, divididas en su longitud por un lado saliente, recorridas por pequeñas nervaduras más bien rectas. Las flores no solamente nacen sobre las ramas, sino también alrededor del tronco del árbol. Son monopétalas, anómalas, con forma de campanas, divididas en sus contornos en varias partes, blancuzcas, soportadas por un cáliz separado en dos segmentos verdosos, oblongos, ahuecados como una cuchara. El pistilo se eleva del fondo del cáliz, rodeado de cuatro estambres cuyas anteras son fuertes y arqueadas. De esas flores emanan unos frutos más o menos gruesos según la especie, y crecen con el grosor de un huevo hasta el grosor de una auyama, oblongos, a veces, esféricos. La cáscara es verde, unida, delgada, leñosa, vigorosa que cubre una pulpa blanda, blanca, con sabor ácido y un olor vinoso, llena de pequeños granos chatos, cordiformes, que puestos en la tierra se transforman en nuevos higüeros.

Loc. Este árbol crece tanto en las montañas como en las planicies.

Uso. Les procura a los negros de nuestra isla varios utensilios domésticos que denominan *Coui*, y que les sirven a veces de cubo o recipiente, de botella, de platos, de vasos, de cucharas, de vajillas, rústicas pero no menos eficaces, denominadas jícaras. Para preparar las higüeras y obtener los mencionados utensilios, es necesario vaciarlas.

Para vaciarlas se procede a llenarlas de agua hirviendo; la pulpa se ablanda y se desprende sin dificultades. No hay que

descolgarlas del árbol antes de que maduren. Se reconoce el nivel de madurez cuando la cola que las ata al árbol se va deshaciendo. *Virt.* Nuestros habitantes ven en la pulpa de esos frutos un remedio soberano contra las más variadas enfermedades. Se emplea contra la diarrea, las caídas, las contusiones, los dolores de cabeza, la insolación e incluso para curar las quemaduras. Se elabora también un *sirope* estomático que ha adquirido una sólida reputación en Francia. Se le llama *sirope* de higüero.

El padre Plumier distingue cinco especies de Higüero. En la primera las hojas son oblongas y estrechas, los frutos gruesos y ovalados. En la segunda las hojas son largas y los frutos blandos. En la tercera el árbol es pequeño y produce frutos duros. En la cuarta las hojas se estrechan y son esféricas. En la quinta especie las hojas se estrechan, los frutos son pequeños y duros.

HIGUERETA. V. Palma Christi. *Syn.* Pino de la india, *Ricinus frutescens*, *Liamahau*, *Caraib.* *Loc.* Es una planta anual que crece en todas partes.

I

INGA. V. Guama.

J

JABONCILLO. Bois Savonnette, *Syn.* Arbor saponaria, palo de jabón. *Ord.* class. 21 sect. 7 *Tournes*, class 10, Decandria digynia, *Linn.* Este árbol es de tamaño medio. Ordinariamente, cuando su tronco ha alcanzado dos o tres pies desde la superficie de la tierra, se divide en varios ramos gruesos como un muslo. Su corteza es gris, su madera blanca, gomosa, dura; sus hojas son de diferentes tamaños; unas tienen de 3 a 4 pulgadas de largo y una pulgada y media de anchura; otras poseen hasta nueve pulgadas. Su color es verde brillante en su parte posterior y verde pálido en su envés. Es aterciopelada en su reverso, sin dientes, terminada en puntas, alargada y curvada en los lados, dividida en dos partes desiguales. Su flor está ordenada en rosa, compuesta de

4 pétalos redondeados y de un pistilo que se torna fruto esférico como una cereza, suspendida en racimos, cubierto de una piel amarillenta, brillante, con pocas arrugas. Esta cáscara cubre una sustancia amarillenta, transparente, pegajosa, con sabor amargo, sin adhesión a una semilla esférica, negra y bella, dura, brillante cuyo hueso es gris. El fruto madura en el mes de febrero. *Loc.* Se encuentra tanto en las pendientes de las zonas montañosas bajas, como en las llanuras. *Uso.* Se pueden utilizar para enjabonar la ropa durante el lavado. En efecto se deposita media docenas de frutos en agua caliente y al poco tiempo la pulpa se disuelve, el agua blanquea y se forma una espuma. Sus semillas pueden ser utilizadas para hacer rosarios, de un color negro más luminoso que el ébano.

JACAPÉ. Cana de Castilla. Roseau en el texto.

JAGUERO. JAGUA. Genipayer. Syn. Genipa, *PL.* Thevetia, *Tournef.* Janipapa, *Marg.* Xagua, *Car.* Ord.* Class. 5, petandria monogynia, *Linn...* famil. 19, los parinos, sect. 2. *Adans.*

Observaciones: Es un árbol de un tamaño más bien mediano; su tallo es derecho, sus ramas muy largas, entrepuestas alternadamente. Sus hojas poseen de siete a ocho pulgadas de largo y dos pulgadas de ancho. Son puntadas en ambas extremidades, sin dientes; crecen por ramos en los extremos de las ramas. Son de color verde pálido, sostenidas por un pecíolo corto, grueso, que prolongándose forma un lado saliente hacia abajo, en el que se difuminan una treintena de nervaduras oblicuas. Esas hojas caen todos los años y no *todos los meses* como pretende afirmar Bomare. Estos árboles producen frutos ovalados, terminados en punta en las dos extremidades, de unas cuatro pulgadas de largo, sobre dos pulgadas de diámetro, frutos

* No hay que confundir la Xagua con la extremidad del componente de la palma que recubre el tronco y que los españoles, después de los indios nombraban *Yagua*, y que los franceses nombran *Tache*. Ese componente sirve aún para recubrir las casuchas. El autor de una carta insertada en el *Diario de la enciclopedia* del 15 de octubre de 1765 establece una relación poco atinada entre las dos palabras, cayendo en el error de confundir la Xagua y la Yagua.

umbilicados, cubiertos de una cáscara verdosa, algodonosa, contentivos de una pulpa un tanto agria, blancuzca. Causa manchas de color oscuro en las vestimentas, que desaparecen en algunos días.* *Loc.* Este árbol crece sobre todo en las montañas bajas. *Uso.* Su madera es curiosamente tanto más útil cuanto el árbol está envejeciendo. Es buscado para hacer camillas.

JALAP. Buenas tardes. *Syn.* Jalopa, Mirabalis, Convolvulus Americanus, *Ray.*

JASMINUS. Bruscon. V. Bois Cabrit.

JASMINUM Arabicum. V. Cafeto.

JASMINUM Indicum. V. Alelí.

JATROPHA. V. Yuca.

JAYAMA. V. Piña.

JETAIBA. V. Algarrobo. Courbaril.

JOBO. Ciroyer. *Syn.* Vanrhaedia. *Pl. Ord.* class. 8. *tournef.* class. 13. Polyandria monogynia, *Linn.* famil. 54. Sect. I. *Adans.*

Observaciones: Este árbol posee el aspecto y el grosor del manzano ordinario. Sus flores y frutos preceden a la aparición de sus hojas. Su tallo es curvado, su corteza es grisácea y agrietada. Sus ramas están entrepuestas sin orden. Sus hojas redondeadas son verdes, pequeñas, tiernas, atadas de par en par. Sus flores crecen de las ramas por vía de un pequeño pecíolo en forma de rosa, compuesto de cuatro pétalos redondeados y ahuecados en su interior. Varios estambres rodean el pistilo, que es esférico.

JOBOBÁN. Mombin Batard. **Observaciones:** Sus hojas están dispuestas de dos en dos, como el jobo, pero son mas estrechas. Sus frutos son rojizos. En cuanto al resto de los componentes se asemeja a un árbol de jobo.

Crece luego un fruto redondo, ovalado, de la dimensión de una ciruela, cubierto de una membrana muy fina, bajo la cual hay

* Bomare dice que ese color de la mancha se desdibuja a partir del noveno día, pero la experiencia muestra que no subsiste tanto tiempo. Agrega que ese líquido puede incluso servir para escribir. Los compiladores deberían usarla, si esa afirmación es correcta, para transcribir sus descubrimientos y descripciones de plantas y animales de América.

una pulpa, succulenta y con un sabor un tanto agrio. Encontramos en el medio una semilla gruesa y muy dura que contiene una pequeña almendra muy amarga. Se distinguen tres especies de jobo que son los de frutos verdes, los de frutos amarillos y los de frutos violetas. *Loc.* Este árbol crece en todas partes. *Uso.* Sus frutos son muy solicitados. Son refrescantes, pero indigestan cuando se abusa de ellos.

JOBO DE PUERCO. Monbin francais, *Syn.* Mombin spondis, *Linn.* Acacia, *Pis.* Nametara, *Marcg.* Prunus brasiliensis, *Ray.* Myrobalanus, *Sloa.* Ord. class. Decanfria pentagynia, *Linn.* *Famil.* 44. Los pistacheros, sect. 1. *Adans.* **Observaciones:** Es un gran árbol parecido en su talante al fresno de Europa. Su tronco es muy grueso y alto, su corteza es gris por fuera y roja al interior, gomosa y con un olor agradable. La madera es blanca, tierna, sus hojas conjugadas, dispuestas de dos en dos en las ramas, hasta llegar a un número impar de once o trece. Las hojas son delgadas, de color verde brillante, con alrededor de tres pulgadas de largo y dos de ancho, ovaladas, redondeadas en la base, terminadas en la cúspide por una punta. No posee dientes. Las flores crecen en la extremidad de las ramas, en forma de rosa, compuesta de cinco pétalos blancos, oblongos, puntosos, con olor suave. El centro está ocupado por diez estambres, rodeados por varios pistilos emplazados en el ovario, que se transformarán en baya ovoide, amarilla, de alrededor de una pulgada y media de largo, succulenta, aromática, con un olor fuerte. En el medio encontramos una gran semilla, contentiva de pequeñas almendras separadas por un tabique. *Loc.* Este árbol puede crecer en todas partes, ya sea en las montañas, ya sea en las llanuras. *Uso.* Se hace con la pulpa de los frutos una mermelada muy agradable. *Virt.* Todas las partes del árbol son astringentes; sus brotes se consideran de uso oftálmico; sus frutos son antidisentéricos, pero sus semillas tienen la mala reputación de ser venenosas.

JUJURÚ. V. Auyama.

JUKA, jussiera. V. Yuca.

JUSTITIA pectoralis. V. Caimaní cimarrón. Herbe a charpentier.

JUTAY. V. Tamarindo.

K

KAPA- MAVA. V. Cajuil.

KARATAS. V. Mamey.

KATOU-INCHI-KUA. V. Gengibre.

KALETY. V. Canela.

KETMIA. Molondrón. Quingambo.

KETMIA africana. Oseille de guinée. V. Vinagrillo.

L

LAGETTO. V. Daguilla.

LÁGRIMAS de Job.

LANTANA. V. Doña Sanica.

LANTANA. Spinosa. Doña Sanica.

LAUREL aromático. Bois de l'inde. Caja de loma.

LIAM AHEU. V. Palma Christi. Higuera.

LAUREL de la india *Syn.* Laurel aromático. *Lignum Indicu*, *Achouru*, *Car Myrthus arbor.* *Ord* famil. 14. Los mirtos, Adans. Su tronco se eleva alto, es recto, ramoso y posee un grosor medio. Su corteza es amarillenta, con manchas negruzcas, unida, delgada, con un fuerte olor y sabor astringente. Su madera es dura, compacta, incorruptible y su arbura gris, de cuerpo leñoso, violeta. Sus hojas son espesas, divididas, firmes, separadas en un lado saliente abajo y provistas de pequeñas venas sin orden, dispuestas por ramos, de color verde oscuro en su parte posterior y brillantes y verde claro en su parte inferior, formando un óvalo de cinco a seis pulgadas de largo y dos de ancho, con un olor fuerte, gusto picante, aromático, parecido al de la pimienta y la canela. Sus flores son blancas y crecen por ramos. Crecen a su paso unos frutos esféricos, de color oscuro al exterior y marrón al interior con olor a droga, con sabor aromático en el cual predomina la pimienta. *Loc.* Se encuentra en todas partes y sobre todo al pie de las montañas bajas. *Uso.* Con sus granos se hace

un licor muy agradable, conocido en las islas con el nombre de *madero de la india*. Los habitantes y los esclavos lo utilizan para sazonar sus guisos. *Virt.* Sus bayas son estomáticas, cefálicas y antipútridas.

LECHOZA. *Syn. Carica, ababaye, Car. Papaya, Hort. Mal. Ord. class. 22. Diocia decandria, Linn, famil. 45. Le Tithymales, sect. 2, Adans.*

Observaciones: Se distinguen dos especies, la macho y la hembra. La lechosa macho nace a la altura de quince o veinte pies. La raíz es pivotante, blancuzca, acuosa, con sabor y olor desagradables. Sus tallos aparecen desnudos, con un pie de diámetro, lleno y sólido hacia la base, hueco en la parte de arriba, dividido interiormente por dos tabiques carnosos y blancuzcos. La corteza es espesa, verdosa revestida de un tejido ceniciento muy fino. Sus hojas están separadas en cinco, seis o siete láminas, bastante recortadas, sin dientes y cada recorte se termina en punta. Las hojas son verde oscuro arriba y pálidas en el envés, tiernas, lisas, de dieciocho a veinte pulgadas de diámetro, sostenidas por pecíolos con un largo de dos o tres pies, huecos, verdosos.

Las flores están compuestas de un cáliz, dividido en cinco partes oblongas, con una corola monopétala, con suave olor, presenta en paquetes de hasta sesenta flores atadas a un pecíolo muy delgado, flexible, con dos o tres pies de largo, sostenidas por un pequeño cáliz verde oscuro. El centro está ocupado por diez estambres cuyas anteras son oblongas, amarillentas. Estas flores prescindan de pistilo. Cuando han esparcido su polen fecundador, caen y no dejan ningún fruto.

La lechosa hembra crece a la misma altura y es semejante a la macho por su raíz, su tronco y sus hojas. Las flores crecen directamente sobre el tallo, poseen cinco pétalos blancos, con olor suave; son puntosas, rodeadas por un cáliz de cinco puntas sostenidas por un pedicelo muy corto. El ovario ocupa el medio de la corola y lleva un estilo terminado en cinco estigmas que se transformarán en un fruto parecido al melón, cubierto en su fase de madurez por una cáscara amarillenta, dividida en varias partes, amarillentas al interior, contentiva de una pulpa succulenta, con sabor dulce y un olor aromático. En el medio del fruto hallamos una gran cavidad, que forma una especie de pentágono oblongo,

provisto de una sustancia esponjosa, conteniendo granos ovoides, negruzcos, canelados, envueltos separadamente en una membrana blancuzca, transparente. *Loc.* Este árbol crece en todas partes. *Uso.* Los frutos se comen crudos como los melones o en confite. Se efectúan envíos de este delicioso fruto para el placer de cierto público en Francia.

LENGUA DE GATO. *V.* Rompezaragüey.

LENGUA DE VACA. *Langue de Boeuf. Syn.* Lingua cortina. Lingua cervina. *PL.* Oucijaoux, Marayé, *Car.*

LERENE. *Syn.* Topinambour, Corona solis minor. **Observación:** Esta planta es una especie de topinambo parecido a los que se cultivan en los países europeos. *Uso.* Los tubérculos de su raíz se comen cocidos con salsa blanca; posee un buen gusto, pero es de difícil digestión.

LAUREL. *Syn.* Bombonier. **Observaciones:** Se distinguen tres especies, que podríamos enumerar de la siguiente manera: 1- Laurel de hojas largas y puntosas. Las hojas poseen algunos pies de largo y tres o cuatro pulgadas de ancho. Son lisas, sin dientes, espesas, terminadas en la cima por una punta replegada por un lado saliente. Está dividida en dos partes iguales, con un lado saliente abajo, en la cual se despliegan algunas nervaduras oblicuas, relativamente gruesas, sostenidas de un pequeño pecíolo. No poseen el olor que expelen en Francia las hojas de este tipo de árbol. Su madera es porosa, blancuzca; sus frutos son pequeños, ovalados. *Loc.* Crece al borde del mar. *Uso.* Sus raíces tiñen de violeta. Su madera se utiliza para hacer planchas. 2- Laurel de hojas cortas. Hay en las hojas de esta especie una gran variedad; algunas son redondeadas arriba, otras puntosas, verde oscuro o claro. Las hojas jóvenes son tiernas y muy delgadas. El tiempo las torna espesas; las más grandes no exceden las seis o siete pulgadas. Poseen un ancho de cuatro pulgadas. No poseen nada en común, en cuanto al olor se refiere, con el laurel de Europa. Todas carecen de dientes y son rugosas. Los frutos de estas hojas son esféricos. *Loc.* En general crece en las zonas montañosas. *Uso.* Su madera es útil para las construcciones, sus raíces destilan un color violeta. 3- Laurel

de hojas pequeñas. Su tallo es pequeño, más bien estrecho. Sus hojas crecen alternativamente sobre las ramas. Son ovaladas, sin dientes, firmes, lisas, lustrosas, con tres o cuatro pulgadas de largo, y un ancho de una pulgada, con sabor aromático y un olor semejante al del laurel de Francia. Sus flores esparcen un olor agradable, y dejan aparecer unas bayas ovaladas, negras. *Loc.* Se encuentran más bien en las zonas montañosas. *Usos.* Sirven para hacer cercas; algunos habitantes de las zonas montañosas o contiguas a estas sazonan sus guisos con las hojas. Sus raíces pueden destilar un color violeta.

LIGNUM CAMPESCANUM. V. Campeche. Palo Campeche.

LIGNUM INDICUM. V. CAYA DE LOMA. Bois d'inde.

LILAS. *Syn.* Siringa. *Ord.* class. 20 *Tournef.* class. 2. Diandria Monogynia, *Linn. Famil.* 29. Los jasmines, sect. 1. *Adans.*

Observaciones: Existen varias especies, pero la que nos concierne es un gran árbol que crece en poco tiempo. Su tronco es derecho, ramoso; su corteza es grisácea, agrietada. La madera es tierna, blanca, porosa. Sus hojas son verde oscuro arriba, claras en su reverso, alternas, aladas, muy recortadas, parecidas al del perejil, con sabor amargo. Sus flores están recogidas en una panícula. El cáliz es monofilo, terminado en cuatro dientes. La corola forma un tubo ancho, dividido en cuatro partes, con un olor suave, de color violeta. A esas flores le siguen frutos ovalados, del grosor de una cereza de bosque, cubiertos de una pulpa amarillenta, que encierran una semilla leñosa, dura, dotada de seis estrías, divididas interiormente en camerinos separados por un tabique. En cada compartimento encontramos una semillita del grosor de un grano de trigo, cubierta de un revestimiento marrón. Poseen un sabor amargo y desagradable. *Loc.* Crecen en todas partes, tanto en las zonas montañosas como en las llanuras. *Virt.* Se pretende que los frutos de este árbol en su integridad son un veneno lento, empleado a veces por los esclavos que desean deshacerse de sus amos.

LIMÓN AGRIO. Citronnier. *Syn.* Citreum, Bergamotier, Cidromela *Lobel.* *Medica malus*, *C.B. Ord.* class. 6. gen. 2 *Tournef.* class. 18. *Polidelphia icosandria*, *Linn* famil. 44, los pistacheros,

sect. 2. *Adans.* Ver el diccionario de Materia médica. *Loc.* Crece en cualquier lugar. *Uso.* Produce bayas vivaces y muy bellas y sólidas. Las negras se sirven de los frutos para lavar la ropa. Se hace confite cuando son pequeños y se emplea también en los alimentos. *Virt.* El jugo de dicho fruto es antiescorbútico, estomático; la cáscara puede servir de vermífugo, febrífugo y también se toma como cordial.

Sus granos son asimismo estomáticos, carminativos, e incisivos. Se distingue en Saint Domingue cuatro especies de limón agrio, a saber: el limón de barbados, el limón de Portugal, el limón dulce y el limón cimarrón.

LIMONERO. *Syn.* Limon, Limonia malut.

M

MAJAGUA. Cottonnier de mahot a grandes feuilles. *Syn.* Palo silbante, Lieja, Xilon filicua longa. *Ord.* **Observaciones:** Su tallo es recto, de tamaño mediano; su corteza es gris rojiza, delgada, poco adhesiva. Su madera es blanca, ligera, tierna, fendiente. Sus hojas muy grandes, en forma de corazón, con un hermoso color verde, pálido en el envés. Tienen un pie de diámetro, son algodonosas, cubiertas de una pelusa fina, rojiza, atravesada de nervaduras visibles. Sus flores monopétalas, están divididas hasta la base en cinco partes, blancuzcas primero y con su desarrollo, amarillas, plegadas al exterior. Un cáliz las sostiene, en el fondo del cual se eleva un pistilo del grueso de un dedo, que se transforma en un fruto cilíndrico de ocho a nueve pulgadas de largo sobre una pulgada y media de diámetro. La cáscara de ese fruto es al inicio verde y algodonoso y luego se torna rojiza y al final, amarilla. Contiene pequeños granos unidos, lisos, blancuzcos, rodeados de una pelusa muy fina de color gris perla. *Loc.* Este árbol se encuentra al borde de los ríos, en las montañas y los terrenos frescos. *Uso.* Su corteza sirve para preparar cuerdas. Se hacen también cañas de pescar.

MALI MALI. V. Guajavo.

MALICA. V. Guayacán.

MALPHIGIA. V. Cerezo.

MALPHIGIA Latifolia.

MALUS PERSICA. Mamay, Mamei, Mamea. V. Mamey.

MALVA. *Syn*, Althea vulgaris.

MALVA pequeña. V. Althea vulgaris parsiflore.

MAMBU. V. Bambou.

MAMEY. *Sin.* Malus perfica, *sloa*, *Brown.* Mamei, Pl. Mamay, Dalecoed, class. 5 sec, 9, *Linn.* Poliandra manogynia.

Observaciones: Su raíz es espinosa, y alargada, grisácea y con un gusto astringente; su tronco se eleva hasta 60 pies y posee a veces 3 pies de diámetro. Su corteza es agria, escamosa, su madera blanca y gomosa. Sus ramas se cruzan en la cima y forman una cabeza espesa. Están compuestas de hojas ovaladas, opuestas, obtusas, espesas, bien nutridas, divididas en un lado saliente en el cual converge una infinidad de nervaduras, unidas por varios hilillos, que forman unos pequeños compartimientos irregulares. Esas hojas tienen un color verde arriba y en la parte inferior son claras; parecen agujereadas por pequeños hoyuelos mirando hacia el sol. El ancho de dichas hojas es de 4 o 5 pulgadas y un largo que se extiende hasta 8 o 9 pulgadas. Bomare*, según el padre Labat, asegura que las flores macho de este árbol y las flores hembra se cruzan indistintamente sobre individuos diferentes. Este juicio no tiene mucho fundamento y lo consideramos generalista. Ocurre algunas veces. En la realidad a veces el mismo individuo lleva consigo el género masculino y femenino muy distintos, o que siendo hermafrodita produce un tipo de flor que contiene los dos sexos.

El árbol que observamos en *Leogane* era de esa naturaleza. Sus flores están compuestas de cuatro pétalos redondos, obtusos, ligeramente hundidos como una cuchara, blancos, con un olor suave y un gusto astringente. El centro está ocupado por un pistilo redondo rodeado de estambres, blancos y cuyas anteras

* Tendríamos una idea errada de esas flores, si partimos de la creencia de que se parecen al *Laurel*, como lo afirma Bomare.

(punto terminal del estambre) son amarillas y oblongas. El cáliz es de una sola pieza, dividido en dos por base. El pistilo de esas flores se transforma en un fruto esférico de 3 hasta 6 pulgadas de diámetro: está cubierto de una capa grisácea que se torna amarillenta cuando madura.

Esta capa cubre una materia esponjosa, provista de filandros, blancuzca. Descubrimos luego una carne amarilla, untuosa, y con cierto espesor, recorrida por venas lácteas, con olor suave y aromático y un gusto también suave. En medio de esa fruta encontramos un hueso grueso, ovalado, convexo en su parte posterior, compuesto de varios filamentos que rodean su diámetro, de dos pulgadas y media de largo, recubriendo como una almendra de gusto acre, de color marrón, divididos en dos lóbulos.* *Loc.* Este árbol crece en todos los sectores de Saint Domingue. Los más deslumbrantes por su hermosura se encuentran en las pendientes de las montañas. *Uso.* Se explota exitosamente en algunos sectores y sobre todo en Jeremie, donde nace comúnmente. Con su madera se hacen sillas, mesas, vigas y cantidad de otros objetos y utensilios.**

De sus flores se extrae por vía de destilación un licor de gran reputación nombrado *la Criolla*. Sus frutos se comen crudos o en infusión en vino y azúcar, o cocidos en mermelada. *Virt.* Entre las virtudes para la salud se le atribuye el de curar las afecciones del estómago. Del árbol emana, cuando se le hace una escisión, una goma que mata las niguas, un insecto que se insinúa en la piel del pie, se multiplica en el interior y hace incómoda la vida de muchos colonos.

MAMMAROU. V. Bejuco de perejil.

MANAROU. Aristiloché redondo.

MANGLE COLORADO. Paletuvier rouge. **Observaciones:** Es un árbol grande de hasta treinta pies que crece por encima del

* Según Bomare esta suerte de hueso como se le denomina en la América Española posee el grosor de un huevo de paloma. No conozco palomas cuyos huevos sean tan feos.

** Bomare no tiene razón cuando pretende afirmar que este árbol y su madera no se utilizaban.

agua y cuyo tronco también es bastante elevado y esparce en derredor múltiples ramas, algunas de las cuales se repliegan hacia la tierra, se enraízan y engendran nuevos árboles. Su corteza es marrón, sus hojas ovaladas, con una pulgada y media de ancho, y de tres a cuatro pulgadas de largo, lustrosas, sin dientes, marcadas en sus bordes de pequeños puntos negros, salientes tanto abajo como arriba.

Están divididas por una banda rojiza en dos partes iguales, en las que desembocan nervaduras muy delgadas, verde oscuro. Están sostenidas por un pequeño pecíolo rojizo. Las flores aparecen en racimos blancuzcos, y los frutos son achatados, anchos, rojizos. Las cotorras manifiestan su avidez para dirigirse al árbol y comer sus frutos. *Loc.* El árbol crece en las lagunas y las desembocaduras de los ríos. Su corteza sirve para curtir el cuero dándole un color violeta.

MANGLE PRIETO. Observaciones: Sus hojas son puntosas en los dos extremos, sin dientes, divididas por una línea amarilla, en la cual se desarrolla una nervadura muy visible. *Loc.* Crece al borde del mar y en las lagunas.

MANGLE VIOLETA. V. Mangle colorado.

MANZANILLO. *Syn.* Hyppomane, *Linn.* Mancenilla, *PL.* Ord. class. 19. Sect. I. Tournef class. 21. Monrechia Monadelphia, *Linn.* famil. 45. Les tithymales, sect. 1. *Adans.* **Observaciones:** Es un árbol de talla media, su corteza es grisácea, lisa, espesa, henchida de una savia lechosa muy cáustica. Se dice que los indios la usaban para envenenar sus flechas. Su madera es dura, compacta, recorrida por venas grises y negruzcas. Sus hojas son casi redondas y tienen alrededor de dos pulgadas de diámetro, puntosas en su cima, redondeadas en su base, espesas, verde oscuro y lustrosas arriba, pálidas en su reverso, superpuestas a un pecíolo de más de una pulgada de largo, cuya expansión forma un lado que divide las hojas en dos partes, atravesadas por nervaduras casi derechas y paralelas entre sí. Sus flores parecen cabecitas de gatos que se cruzan en ramos a lo largo de un tallo; son estériles. En el lugar en donde se separan esas flores nacen embriones que se tornan frutos esféricos, de color

verde amarillentos y rojizo, con un olor suave, lisos, parecidos a una manzana, sin coronas, ni ombligo. La pulpa de este fruto es esponjosa, blanduzca, sin mucho gusto, muy cáustica y quemante. Recubre una nuez, dura, profundamente surcada, en la cual se encuentran pequeñas semillas triangulares, cubiertas de un tejido plateado con gusto a avellana. El padre Plummier distingue tres especies de manzanilleros, a saber: manzanilleros con hojas de col o Mancenilla *aqui-folis* foliis; Manzanillo parecido al peral, o *Mancenilla pyri facie* y Mancenillero con hojas oblongas de laurel, o *Mancenilla laura-follis* oblongas. No obstante esta clasificación, la mayor parte de los habitantes conoce dos tipos de manzanillo, el de las montañas y el del borde del mar. *Uso*. Se hacen con su madera vistosos muebles. Es necesario empero tomar precauciones cuando se labra y trabaja la madera, poniéndose el trabajador una máscara a fin de evitar daños. *Virt*. El jugo del cuerpo de este árbol, el de sus hojas y el de sus frutos es un veneno violento.*

MANGLES Acuática. *PL. Loc.* Este árbol crece en los lugares pantanosos, al borde del mar. *Virt*. Su corteza es febrífuga.

MANÍ. *Syn.* Arachida, Pistacho de las indias. *Loc.* Esta planta crece en todas partes. *Uso*. Se comen los frutos tostados.

MANITAMBOU. *V.* Sapote.

MANLIRA. *V.* Gayac. Guayacán.

MARAYE. *V.* Lengua de vaca.

* Bomare exagera los males de las características particulares de este árbol cuando afirma que los "ojos se inflaman y el cuerpo mismo se hincha cuando nos reposamos en su sombra; el rocío y la lluvia que caen arriba de sus hojas hacen irritar el cuerpo. Nacen bolitas purulentas en la piel en el lugar sometido a las salpicaduras". En cambio, mi experiencia ha sido diferente, yo me senté varias veces bajo este árbol y recibí sobre mi piel el rocío y las gotas que caían y no sentí nada de extraordinario. Yo me froté las manos con el jugo de las hojas y de los frutos, incluyendo mi rostro, y en ningún momento vi nacer en mi piel la más mínima ampolla, la más mínima inflamación. ¿Cómo, después de esta vivencia creer en lo afirmado por el padre Dutertte, que dice que la "carne cocida con el calor de esa madera posee algo de maligno que quema la boca y la garganta?"

MARIGOUIA. *Syn.* Parssiflora, *PL.* Marucua, mercoia, *Car.*

MASTUERZO COMÚN. *Syn.* Conyza. **Observaciones:** Sus flores son amarillentas.

MATA BECERRO. Bois de savane. *Syn.* Cornulia. **Observación:** Se distinguen dos especies, la denominada *franco* y la *bastarda*. *Usa.* Se utiliza para construir.

MATRICARIA. Artemisa.

MAUREPASIA. V. Cedro.

MAYENNE. V. Breheme.

MECHOACAN. *Syn.* Polygonum scandens, Rhubarba blanche.

MEDICA Malus. V. Limonero.

MELIA. V. Jobo.

MELON.

MENEKOUY. V. Frijol. Bois de couille.

MERCOYA. V. Marigouya, calzoncillo.

MILLO Ordinario. *Syn.* Millo vulgares. Ord. class. 15. sect. 3. gen. 6 Tournef, class. 3. Triandria digynia, *Linn. famil.* Les Gramens, *Adans.*

MILLO DE AFRICA. *Syn.* Millium Africanum.

MIMOSA. Sensitive spinosa.

MOLONDRÓN. V. Quingambo.monogynia, *Linn. Famil.* 14. Los mirtos, *Adans.* **Observaciones:** Es un árbol de talla media; su tronco es un tanto curvado, rojizo, tan liso que parece desprovisto de corteza; su madera es amarillenta y dura. Las hojas son ovaladas, de tres a cuatro pulgadas de largo y de alrededor de dos pulgadas de ancho. No poseen dentadura, son verde claras arriba y pálidas en su reverso; atadas de dos en dos en la extremidad de las ramas. Sus frutos son del grosor de un huevo, redondeados, amarillentos arriba, rojos al interior, o blancos, o verdosos. Estos frutos llevan en su cima una corona dentada; contienen una pulpa succulenta, con un olor fuerte y un sabor bastante agradable. La pulpa a su vez contiene unas semillas pequeñas, muy duras, blancuzcas. No se digieren. Los hombres y los animales que comen el fruto con las semillas devuelven

estas de la misma manera en que estaban cuando las engulleron. Se pueden distinguir varias especies, el blanco, el verde, el rojo, el frambueso, y el bastardo. *Loc.* Este árbol crece en todos los lugares. *Uso.* Su madera es empleada en obras de carpintería. Su fruto se come cuando está crudo; se hacen con ellos compotas muy agradables. *Virt.* Es astringente; su raíz es empleada en las tisanas astringentes.

MIRABALIS. V. Buenas tardes. Jalap.

MIRTUS arbor. Cayo de loma.

MITELLA TINTORIS. V. Bija. Roucou.

MORELLE. V. Yerba Mora.

MORI VIVI.

MUCUNA. V. Samo.

MUSA. V. Banano.

N

NAI-Corona. V. Gratey.

NAMETARA. V. Jobo de puerco.

NANA. V. Piña.

NARANJO de China. Naranja suave. *Syn.* Aurantium dulce. Ord. class. 21 6 gen. 1 *Tournef.* class. 18. Polydelphia icosandria, famil. 44. Los pistacheros, sect. 2. *Adans.* *Loc.* Crece en todas partes, ya sea en las montañas o en las llanuras.

NARANJO SALVAJE con frutos amargos. *Syn.* Aurantium medulla amera.

NIMPHEA americana V. Nenufar.

NUEZ DE SERPIENTE. V. Jayamo. Trepadora de tallo más bien grueso, hojas ovaladas, pétalos amarillos y a veces marrones. Crecen más bien en zonas bajas y húmedas. *Virt.* Se utiliza como antiveneno y para curar problemas de la piel.

NENUFAR. *Syn.* Agnape, Nymphaeca Americana. *PL.*

NERIUM arboreum. V. Alelí.

NIGUA. Lianas de nigua, herbe a chique. *Syn.* Pittonic. Schaoualou, *Car.* **Observaciones:** Vemos en Saint Domingue plantas diferentes que poseen el mismo nombre. La primera se denomina *Nigua de flores*; es una planta serpenteante cuyas hojas tienen de tres a cuatro pulgadas y media de largo sobre una pulgada y media de ancho. Es redonda arriba y en punta en la base, sin dientes. Crecen en ellas flores blancas que se transforman en pequeños granos negruzcos.

La segunda especie de nombre *Nigua en frutos*; es una liana cuyos tallos son delgados, flexibles; sus hojas se presentan arrugadas, puntiagudas en las dos extremidades, con un largo de cuatro pulgadas y un ancho de dos a tres pulgadas, sin dientes, verde oscuro arriba y cobriza en su reverso. Su flor se transforma en un fruto del grosor de una uva; contiene una savia blanca azucarada y con sabor agradable, en medio de la cual hallamos pequeños granos negruzcos. *Loc.* Esas plantas reptan en todos los lugares húmedos e incultos. *Virt.* Se dice que sus hojas aplicadas en cataplasmas son eficaces contra chinches y niguas que se incrustan en la epidermis.

NÍSPERO. *Syn.* Achras, *Linn.* Sapota, *PL.* Manitambou, *Car.* *Ord.* Como el sapote. Es un gran árbol que se eleva hasta treinta y cuarenta pies. La raíz es pivotante, peluda, su epidermis es marrón sombreado. La corteza media del tronco es rojiza, en su centro posee un gusto acre, llena de una sustancia lechosa. La madera es blanca, y posee filandros. El cuerpo del árbol es recto, ramoso, cubierto de una epidermis agrietada, ruda, negruzca. El envoltorio celular es verde. Las ramas son a veces alternas y otras veces opuestas, largas, pendientes. Las hojas nacen en las dos extremidades de las ramillas, son largas, de tres a cuatro pulgadas de largo y de una pulgada y media de ancho, sin dientes, verde oscuro y pálidas en su reverso, venosas, contentivas de un jugo lechoso, pegajoso y acre, puntosas en sus dos extremidades, dispuestas por ramos, llegando las hojas a ser hasta doce o quince por ramos, sostenidas por un pecíolo con un largo de media pulgada, cuya extensión forma un lado saliente que divide las hojas en dos partes iguales.

Las flores nacen en el centro de las ramas, sobre un pecíolo de una pulgada de largo. La corola es monopétala, en tubo recortado de doce partes iguales, con media pulgada de largo, provista de seis estambres, cuyas anteras son marrones, encerradas en un cáliz compuesto de seis hojas alargadas, convexas arriba, concavas al interior, verdes, ligeramente cubiertas de una suerte de terciopelo marrón. El pistilo está emplazado en el medio de los estambres y se transforma en una baya ovoide o esférica, cubierta de un tejido gris, rudo, más o menos agrietado. Cuando aún no está maduro el fruto es verde, con sabor acre y desagradable, pero cuando madura es rojizo, delicioso, refrescante, lleno de numerosas pequeñas venas que contienen un jugo lechoso, suave, y pegajoso. El centro del fruto está ocupado por varias semillas oblongas, llegando a veces hasta a diez. Son alargadas, redondeadas en uno de sus extremos, puntosas en el otro.

Se distinguen distintas variedades de níspero, que podemos reducir a cuatro. El primero da frutos oblongos y ovoides, el segundo frutos oblongos e hinchados en la cima, el siguiente acuña frutos redondos en la cima, con una base aplastada. *Loc.* Este árbol crece en todos los lugares posibles. *Uso.* Los frutos se comen y son preferidos a todos los otros de América. *Virt.* Los granos son muy aperitivos y se hacen con ellos emulsiones refrescantes mezclándolas con almendras dulces de Europa.

NÍSPERO Cimarrón. Balatas.

O

OCYMUN. V. Alabahaca.

OCYMUN maximun. Sariette, Adhea.

OJOS de Buey. Samo. Yeux de barrique. Liane de carccone.

OPUNTIA. V. Cactus.

ORELLANA. V. Bija. Roucou.

ORUBUS scandens. V. Peonía. Liane a reglisse.

ORYZA. V. Arroz.

OUANDU. V. Gandul.

OCYAOUX. V. Lengua de vaca.

OULEOUMELÉ. V. Yerba Mora.

OULIERA. V. Uva de playa.

OUROUANKLE. V. Palo de leche.

OURIAGON. Pimiento. Ají dulce.

OUYLTARAOUA. V. Morí-viví.

OXYSLUTEA. V. Vinagrillo de Saint Domingue.

P

PABELLÓN del Rey. Liane a barrique. *Syn.* Rivera major feandus, *PL.* **Observaciones:** Sus hojas son amplias, parecidas a las de la *Yerba mora*. Esas hojas se forman en racimos, producen bayas violetas. En algunos sectores de Saint Domingue se utilizan para hacer barricas.

PACIENCIA. *Syn.* Oyxslutea.

PALMA DACTILIFERA. V. Dáctil.

PALMA HUMILIS. V. Banano.

PALMA INDICA coccifera. V. Cocotero.

PALMA REAL. Palmiste *Syn.* Palma major, Areca, Jacq. **Observaciones:** Se distinguen en Saint Domingue cinco especies, que podemos enumerar de la manera siguiente: 1- Palma libre, 2- Palma de romero o cocodrilo, 3- Palma espinosa, 4- Palma de aceite, 5- Palma de vino. *Loc.* La palma libre se encuentra en las planicies, las otras crecen en las zonas de montañas bajas. *Uso.* Las hojas sirven para cubrir el café; se hacen también cestos, trenzas, escobas y cantidad de otros utensilios. Se come la cima del tallo que se nombra *Palmito*. La madera es empleada en la construcción de casas. Dura mucho tiempo, a condición de que se corte durante su tiempo de madurez y sea puesta al abrigo de las lluvias.

PALO AGUTY. *Syn.* Árbol lagarto. Su nombre proviene de un animal roedor parecido al conejo y al ratón, llamado Aguty, pues se esconde en su tronco. Es utilizado en obras de carpintería.

PALO AMARGO. Bois frene. Es un árbol alto cuyo tallo sin embargo posee un grosor mediano. Su corteza es grisácea, agrietada. Su madera es blanca, tierna, fundente. Sus hojas crecen en la extremidad de las ramas y forman ramillas, sobre las cuales están dispuestas alternativamente por ocho o nueve. Son oblongas, anchas y de un largo de tres a cuatro pulgadas, verde lisas arriba y algodonosas y verde pálido en su reverso, atravesadas de venas visibles. A la extremidad de las ramillas nacen largos pecíolos, ramosos, que portan varias flores pequeñas, acompañados de frutos en racimos, oblongos, lisos, negruzcos rellenos de una sustancia purpurina. En el centro del fruto hay un hueso grueso y oblongo, leñoso, que encierra una almendra amarillenta e insoportablemente amarga. *Loc.* Se localiza en las pendientes de las montañas y varios lugares de las planicies donde fueron sembrados.

PALO amarillo. Ver Fustete.

PALO ARADA. V. Palo amargo.

PALO BLANCO o palo costilla (Saint Domingue) Bois Cotelettes, *Syn.* Citharexylum, *Linn.* Existen múltiples especies de este palo.

Observación: Se nombra así esta especie por su tallo, provisto como de costillas salientes. Su corteza es marrón ceniza, unida, sin muchas grietas. Su madera es blanca, tierna. Sus hojas oblongas, puntiagudas, de un verde ordinario, lisas arriba y abajo brillantes, con venillas que las atraviesan. Sus flores son pequeñas, monopétalas, blancuzcas, seguidas de un pequeño fruto de tres lados de color verde. *Loc.* Se encuentran en zonas montañosas. *Uso.* Se emplea en la carpintería; los objetos labrados con su madera duran mucho a condición de que estén guarecidos del sol y la lluvia.

PALO CAPITAN. V. Cerezo capitán.

PALO CARIBE. Se encuentra en las pendientes de las montañas. *Uso.* Se emplea en obras de carpintería que no estén expuestas a los caprichos e injurias del tiempo.

PALO CASABE. *Syn.* Madera suave. Se encuentra en zonas montañosas bajas. Su madera es utilizada en varias obras de carpintería.

PALO DE BURRO. Bois palmiste. **Observación:** Su tallo es de altura mediana, y recto, ramoso en su cima, y atestado de flores; su corteza es negro ceniza, lisa cuando el árbol se mantiene joven, pero cuando envejece adquiere grietas. Su madera exhibe un color blanco sucio, es pesante. Sus hojas se asemejan a las del Nogal, más delgadas y conjugadas. Sus flores crecen en ramos profusos de color blanco púrpura. Le siguen al florecimiento el crecimiento de unos frutos.

PALO DE CABALLO. Árbol mayor.

PALO DE CERA. Arbre de soie. *Syn.* Palo de ramos, por ser muy ramoso. Es “*un árbol parecido al árbol encanto, dice el padre Labat; su corteza es espesa, de media pulgada, es blanca, agrietada, la madera gris, tierna, llena de savia. Es muy ramoso, de bello porte y apariencia, con abundantes hojas, tiernas, suaves, finas, cubiertas de una pequeña pelusa suave y fina como la seda. De ahí se deriva su nombre. Se utiliza para hacer foso para las barricas*”. *Uso.* Las negras se sirven de este árbol de Saint Domingue para hacer trenzas.

PALO DE CERDO. *Syn.* Subrero de montaña. Ord. Famil. 44, los pistacheros, *Adans.* **Observaciones:** Se llama así porque de acuerdo con los habitantes, los cerdos cimarrones cuando resultaban heridos en las jornadas de cacería se dirigían a las montañas a frotarse con la corteza de dicho árbol. Es muy alto, puede llegar hasta sesenta pies de largo. Su tronco posee de cuatro a cinco pies de circunsferencia. Su primera corteza es grisácea, unida. Su envoltura celular es verdosa, gomosa. La madera es sólida y rojiza. Sus hojas son ovaladas, terminadas en sus cimas por una punta alargada, sin dientes, delgadas, bulbosas, de color verde mezclado con amarillo, con un ancho de tres pulgadas, y un largor de cinco a seis pulgadas, ordenadas en pares sobre un lado que termina en impar. Las flores crecen por racimos. Son blancas y se transforman en frutos agrupados en racimos, con frutos del grosor de una nuez, divididos en dos o tres partes, cubiertos de una corteza verde, y encierran en sus adentros una pulpa blanca, carnosa, azucarada, con un olor aromático. Cada división contiene una suerte de semilla chata que a su vez contiene una suerte de almendra amarga y untuosa. *Loc.* Este árbol se encuentra

sobre todo en las zonas montañosas. *Uso.* Con su madera se hacen vigas, planchas, y se construyen objetos diversos. *Virt.* De sus almendras se saca un aceite fino, aromático, usado en las enfermedades del pecho. Cuando se efectúa una incisión en la corteza del árbol, destila una sustancia gomosa y rojiza, con olor fuerte, y aromático. Es un poderoso vulnerario empleado con éxito para curar las heridas. Como ya lo subrayamos, los puercos cimarrones que resultaban heridos por los cazadores, arrancaban con sus dientes la corteza para hacer salir su materia gomosa y frotarse las heridas.

PALO DE CHYPRE. *Syn.* Cordia Gerascanthus.

PALO DE CULEBRA. *Syn.* Rhamus arboreus, *Brown.*

PALO DE EBANO. V. Corazón de paloma, una de sus especies.

PALO DE ESPINO amarillo. *Syn.* Agoualaly, *Car.* **Observación:** Se distinguen dos tipos de especie: el grande y el pequeño. El primero crece alto como el roble. Su tronco es recto, alto, provisto de numerosas ramas, cubiertas de espinas fuertes, no muy numerosas. La corteza es ruda, ligeramente agrietada, rojiza, la madera amarillenta, dura, compacta.

Las hojas son oblongas, puntiagudas, un poco dentadas, ordenada de dos en dos, pero terminando en impar, de color verde alegre arriba, y pálida en la parte inferior, coronada, provista de tres o cuatro pequeñas espinas. Las flores nacen a lo largo de las ramillas; son blancas, producen un grano negruzco. *Loc.* Se encuentra por todas partes, en particular en las montañas bajas. *Uso.* Es buscado para edificaciones diversas. La segunda especie de madera espinosa amarilla es más pequeña que la primera; apenas se eleva a doce pies; su tronco posee solo de cinco a seis pulgadas de diámetro. Su corteza es negruzca al exterior, y al interior posee un color amarillento; está cubierta de espinas, más pequeñas y agudas que el precedente tipo descrito. Su sabor es amargo, muy fuerte. Se parece al primer tipo en el resto de sus componentes. *Uso.* Su corteza se utiliza para teñir de amarillo diversos elementos de ropaje. *Virt.* Se hace con los componentes del árbol un vulnerario excelente. Posee además la reputación de ser un buen febrífugo.

PALO DE HIERRO o Quiebrahacha. **Observaciones:** Se distingue el blanco y el rojo. El palo de hierro blanco es un árbol grande, cuyo tallo es recto, alto, ramoso, provisto de hojas en la cima. La corteza es espesa, cenicienta, marrón al interior, con sabor astringente, muy marcada por surcos. Su madera es amarga, dura, color pardo, pesada. El centro es de color hierro oxidado. Su dureza no impide a las pulgas de la madera de roerlo. Sus hojas son ovaladas, terminadas en punta, con un ancho de una pulgada y un largor de dos, dispuestas alternativamente de dos en dos sobre las ramas, de color claro arriba, y un poco pálidas en su reverso; son brillantes. Sus flores forman un ramo en embudo con color blancuzco y con bayas violetas y negruzcas que contienen tres granos. *Uso.* Su madera es espléndida para obra de carpintería y ebanistería. *Virt.* Su corteza es considerada como un antivenéreo y antiescorbútico. El palo de hierro rojo difiere en su composición del precedente: 1- Por sus hojas que tienen de cinco a seis pulgadas de largo y dos de ancho, divididas en su largor por tres lados salientes, sin nervadura aparente. 2- Por su corteza que es roja al interior y 3- Por la madera que es roja al interior, pesante, más duro aun que el blanco. Se le dan el mismo uso y se le atribuyen las mismas virtudes que el precedente.

PALO DE HORMIGA. *Obs.* Sus hojas son ovaladas y terminadas en punta, atadas a un pequeño pecíolo, dispuestas alternativamente y terminadas en tres hojas, dos opuestas y otra aislada, de tres a cuatro pulgadas de largo y dos de ancho, no dentadas, muy venosas.

PALO de Jamaica. Ver Campeche.

PALO DE LECHE BLANCO. Arbre laiteux blanc. *Syn.* Madera Lechosa febrífuga. Ourouankle, *Car* Rauvolsia lactencens, *PL.* **Observación:** Es un arbusto que ve crecer a partir de sus raíces varios tallos endebles, rompientes de cinco a seis pies. Sus hojas son opuestas, con medio pie de largo y una pulgada y media de ancho, con bordes ondulados; son brillantes, puntiagudas, verdes arriba y pálidas en el reverso. Sus flores crecen en la cima de las ramas; son pequeñas, blancas. *Virt.* De todas las partes del árbol sale, si se hace una incisión, una sustancia lechosa, espesa, usada como vulnerario y febrífugo.

El padre Duterre dice que crece en las Antillas un árbol lechoso con el grosor de una pierna cuyas hojas poseen dos pies de largo. Este árbol dice Bomare, en la parte consagrada en su obra *Palo de leche*, crece en Luisiana, y que se trata de la misma planta que el té de Boerhave cultivado en Londres. Nunca he escuchado hablar de esta planta en Saint Domingue.

PALO DE MIERDA. Catecavam. Bois de Merde. *Syn.* Sterculia foetida, *Linn. Ord.* Class. 21, sec. 6. *Tournes.* Class. 21. Monsecia monadelphia, *Linn.- famil.* 45. Les titymales sect. 2 *Adans.*

Observaciones: Es un árbol alto cuya raíz es gruesa y pivotante, fibrosa, blancuzca. Su madera es blanca, porosa, con muchos filandros. Sus hojas son oblongas, terminadas en una punta recurvada, unidas, verde claro en la parte posterior, oscuras en el reverso, con un fuerte olor, sostenidas por colas hinchadas en su base. Sus flores son pequeñas, de cinco pétalos formados en rosa, de color rojizo al exterior y verde amarillento al interior. Son aterciopeladas. Estas flores aparecen a veces aisladas o sostenidas de dos en dos por pecíolos. Poseen un olor semejante al de los excrementos humanos. Los frutos crecen a la extremidad de un pecíolo común. Están apretados los unos en los otros, son oblongos, cubiertos de una cáscara espesa, dura y contienen una pulpa blanca y unos 9 o 10 granos pegados a su placenta. Esos granos son oblongos, negruzcos, llenos de una sustancia blanca, harinosa. *Loc.* La planta crece en los lugares arenosos e incultos.

PALO DE REY. Observaciones: Sus hojas son oblongas, firmes, puntosas en las dos extremidades sobre las cuales desembocan nervaduras. En muchos de sus aspectos posee un gran parecido con el mangle colorado.

PALO DE RÍO. Bois de riviere. *Syn.* Chymarrihs. *Jacq.- Loc.* Este árbol se halla disperso en los lugares secos y áridos. Su madera es empleada en carpintería.

PALO INMORTAL. *Syn.* Arbol a corail, CoralloDemdron, *PL.* Ahiphi, *Car. ord.* Class 17. Diadelphia decandra, *Linn-* famil 43 sect 4, *Adans.* **Observaciones:** Endémica de Saint Domingue. Sus tallos se elevan hasta doce o quince pies y se dividen en varias ramas que forman una cima muy espesa. Sus hojas están

exentas de dientes, son redondas, puntosas, lisas, delgadas, verde amarillento y rojizas. Sus flores son de un rojo vivo y nacen antes de las hojas. Les siguen unas vainas redondas y abultadas que contienen varios granos redondos, cubierto de un tejido rojo oscuro. Encierran una sustancia blancuzca, harinosa, un poco amarga. *Loc.* Crece en todas partes. *Uso.* Se utiliza para hacer cercas. Se le atribuye varias virtudes a este árbol: se dice que sus flores son estomáticas; sus hojas serían astringentes y antivenéreas, y sus cáscaras machacadas con vinagre apaciguan los dolores de vientre de las mujeres.

PALO PICANTE. V. Tavernon.

PALO MARIA. *Syn.* Cala, *PL.* Calophyllum, *Linn, Ord,* class 21 Sect. 7 Tournef, *class.* 13. Polyandria Monogynia. Su tallo se eleva hasta 20 o 30 pies; es recto de grosor mediano. Su corteza es lisa, color marrón, esponjosa, el envoltorio celular es verdoso. La madera es recta y flexible. Sus hojas ovaladas sin nervaduras, obtusas, tienen una pulgada y media de diámetro. De largo poseen de 2 a 3 pulgadas, son lisas, brillosas, suaves al tocar. En su parte de arriba son de un verde alegre, y en su reverso pálidas, cubiertas de una infinidad de pequeñas fibras apretadas unas contra las otras, opuestas de dos en dos en las ramillas que se terminan con un par de hojas. Su flor es pequeña, blanca, odorante, formada en círculo como la rosa, de cuatro pétalos redondos, ahuecados como las cucharas, con varios estambres, cuyas anteras son amarillas y disponen de un pistilo redondo que se transforma en un pequeño fruto esférico, carnoso, del grosor de una cereza, en el cual se encierra una semilla leñosa que contiene una suerte de almendra. *Loc.* Este árbol se encuentra al borde del mar y en las maniguas. *Uso.* Se emplea su madera para hacer cercas. *Virt.* Cuando se le hace una incisión, dice el señor Poupée “sale una sustancia gomosa, verdosa, que espesándose se transforma en verde oscuro, utilizado en varias afecciones como bálsamo”.

PALO RAMERO. V. Palo de seda.

PALO RAMON. Es un arbusto cuya corteza es amarga, sus hojas son espesas, dan una sensación de rudeza al tocarlas. Son

verde claro y anchas. Sus flores crecen en ramos, y poseen un color blanco amarillento y un color agradable; con el tiempo se transforman en un fruto parecido al de las almendras.

PALO VERDE. *Syn.* Palo de ébano. Observaciones del padre de Tertre: “*Crece de ordinario en matorrales, y está atestado de hojas, verdes, lisas, muy parecido al Boj, pero es más grande. Su tronco no es muy ancho; su corteza es espesa y pulida, su madera compuesta de dos pulgadas de albura blanca, y su corazón es verdoso, negruzco, de venas amarillas*”. *Uso.* Se pule y se torna negro como el ébano. Los tintoreros se sirven de su materia para teñir en un verde ligero.

PALO VIOLETA. *Syn.* Lignum violaceum, sparartium arboreum, *Bar.* *Uso.* Se emplea en ebanistería y marquetería.

PANCHO PRIETO. Bois de rose. **Observación:** Sus hojas son oblongas, con una anchura de dos pulgadas y un largo de 2 a 3 pulgadas, terminadas en punta en la cima, verde claro en su parte inferior y oscuro arriba, con muchas venillas, sin dientes.

PAPAS. *Syn.* Allouia, *Car.*

PASSIFLORA. V. Calzoncillo, Marigouia.

PATAGÓN. Valeriana Humilis.

PATILLA.

PAULINA Scandens. V. Tibisí.

PEGA-POLLO. Yerba del diablo en Saint Domingue. *Syn.* Plumbajo. “*Las hojas, dice Desportes, poseen la fisionomía de las del jazmín de Arabia; llegan a la cúspide formadas en pirámides. Son blancas y unidas en su base sobre un cáliz cilíndrico, erizado de una importante cantidad de pequeñas puntas glutinosas. Cuando cae la flor, el pistilo se transforma en un fruto blando, con dos simientes*”. *Loc.* Crecen curiosamente en las inmediaciones de los limoneros y naranjos. *Virt.* El unguento que se extrae de ella cura con cierta eficacia y rapidez las heridas. Durante dos o tres horas, en efecto, consume las partes purulentas y babosas de una úlcera.

PELE. Capá de sabana. Bois d’ortie.

PEPINO. Concombre. *Syn.* Cucumis, *Ord.* Class. 1 sect. 6 gen. 5 *Tournef.* class. 21. Monoecia singenesia, Linn, Famil. 18, los brionos, *Adans.* **Observaciones:** Se distinguen en la isla

tres especies. La primera es el pepino de Europa, *Cucumis Europeanus*. Los lectores pueden consultar las descripciones en el Diccionario de Materia Médica. La segunda especie se nombra Pepino pequeño espinoso, *Cucumis fructu spinoso parvo*: sus hojas son pequeñas y más profundamente recortadas que las de la primera especie; sus frutos son pequeños, oblongos, verdes y cubiertos de un pelaje que no pica. En cuanto a los otros elementos es parecido al precedente. La tercera especie es el pepino pequeño y unido *Cucumis fructu levi parvo*. Sus hojas son muy pequeñas y en tiras; sus frutos son amarillentos, pequeños, unidos. En cuanto al resto de sus componentes se parece también a la primera especie. *Loc.* Esta planta crece en todas partes, en particular en zonas húmedas. *Uso.* Se comen en Francia en cocidos o en confite con vinagre. *Virt.* Sabemos que las simientes del pepino son una de las cuatro simientes más frías. Con ellas se preparan emulsiones.

PEONÍA. Liane a reglisse. Trepadora. Syn. Reglisse, Aourou, *Car.* *Orobus scandens*, *PL.* *Abrus.* *Adans Konni*, *Hort Mal. Ord.* class. 10 sect. I, *Tournef*, class 17, *Diadelphia decandria*, *Linn* famil. 43. Las leguminosas, sect. 4. *Adans.* **Observaciones:** Su raíz es trazadora, peluda, sin ningun sabor particular. Sus hojas son pequeñas, redondeadas, verde claro. Sus tallos son sarmentosos, fuertes. La epidermis es gris, delgada. El envoltorio celular verde, henchido de un jugo semejante al de las raíces de *reglitte* europeo. Sus flores son pequeñas, blancuzcas, leguminosas. Están reunidas por una suerte de mazorca.

La corola es estrecha, corta. El pistilo se transforma en una vaina de un largo de una pulgada y media, redondeada, grisácea, compuesta de una lámina membranosa, llena de pequeños granos esféricos, duros, unidos, lustrosos, de color rojo vivo, con una pequeña mancha negra. *Loc.* Esta trepadora se encuentra cerca de la costa y en las zonas montañosas. *Virt.* Se emplean sus tallos para los mismos usos que la *Peonía francesa*.

PERILLEMENUM. V. Sanguinaria.

PERIPLOLA. Consuelo de los caminantes. Corde a violon.

PALO DE PERICO.

PERSEA. V. Aguacate.

PHASEOLUS hirsutus.

PIMIENTA. *Syn.* Pimienta de la India, *Capsicum*, *Tournef.* Ouyo, Ouryagan, Boemin, *Aty*, *Aryamucha*, *Car.* Ord. class. 2. Sect. 6. gen. 5, *Tournef.* class. 5. Petandria monogynia, *Linn famil.* 28, les solanum. *Adans.* **Observaciones:** Se distinguen varias especies: *el Pimiento grueso*, cuyo fruto es alargado, *el Pimiento de perro*, que presenta una forma aplastada, *el Pimiento suave*, que posee forma de olivo, y *el Pimiento rabioso* que es rojo y alargado.

Finalmente, *el Pimiento de aves* cuyo grano es redondo y pequeño. *Loc.* Esos pimientos pueden crecer en todos los lugares. *Uso.* Con ellos se sazonan los guisos.

PINA. Pina.

PINGOUIN. Maya cimarrona. Ananas cimarron.

PINO. *Pinus.*

PINON de la india. V. Higuereta. Palma Christi.

PIÑA espinosa. *Syn.* Ananas aculeatus, pl. ananasa, nana, jayama, Pinas. *Bout.* Bromelis, *Linn* Bonamia, car *Carduus brasilianus*, C. b. ord. Class 6 Hexandria monogynia. **Observaciones:** Su raíz es fibrosa y produce varias hojas dispuestas en círculo, firmes, como salidas al exterior, de un verde alegre, amarillentas, púrpuras según su madurez o exposición. Esas hojas poseen unas 3 pulgadas de ancho y 3 pies de largo. Sobre los bordes se erizan pequeñas puntas que pullan, con una terminación muy aguda. Del centro de la hoja crece un tallo redondo, terminado en varias hojas dispuestas como en las rosas, rojas como el fuego, muy agudas: es lo que se llama la corona. Cuando se arranca este fruto se introduce en la tierra esta corona y crece así una nueva planta. El fruto está abajo de esta corona. Es oblongo, muy parecido desde ese punto de vista al pan de fruta; su cáscara está compuesta de varias escamas triangulares poco profundas. Sale de cada escama una pequeña flor azulosa, en forma de embudo, dividida en tres partes; se marchita y cae a medida que el fruto engrosa. Esta flor es con frecuencia estéril; a veces sin embargo produce una simiente rojiza y achatada. Existen evidentemente

varios tipos de piña que pueden enumerarse de la manera siguiente: la *piña blanca*, la *piña pan de azúcar*, y la *piña manzana*. El primer tipo posee de 8 a 10 pulgadas de diámetro y de 15 a 16 pulgadas de alto. Su pulpa es blanca, fibrosa; su cáscara, cuando madura, se torna anaranjada. Esparce un olor suave. Es superior a las otras dos especies por su grosor y belleza, pero es inferior en cuanto al gusto se refiere; entre los disgustos causados penetra la dentadura y hace sangrar las encías. La *Piña pan de azúcar* debe su nombre a sus formas piramidales; sus hojas son largas, su cáscara verdosa; cuando madura es más sabrosa que la *piña blanca*. Se introduce también en la dentadura causando molestias a quien la come, hace sufrir las encías. La *piña manzana* es la más pequeña y la más exquisita de todas. Su nombre viene de la analogía establecida con la manzana, tanto desde el punto de vista del olor como del sabor. No molesta cuando sus fibras se incrustan en la dentadura y no hace casi daño en la encía, salvo si se consume en exceso. *Loc.* Esta planta es muy común, crece por todas partes, principalmente en las pendientes de las montañas. *Uso.* Se sirve la piña en todas las mesas, donde sirve de ornamento y de delicioso postre. Para despegarla de ese ácido corrosivo del cual está impregnado se quita la cáscara y se corta en ruedas. Se infusa en el vino con azúcar; se come de esta manera con gran placer, sin temor del daño que pueda causar en los dientes y las encías. Se puede extraer de su pulpa un rico licor que embriaga, llamado vino de piña. Con dicho fruto se hace también un jugo muy refrescante, pero no hay que abusar de esa bebida pues puede resfriar el estómago y perturbar la digestión. *Virt.* El vino de piña bebido con moderación es bueno para la buena salud del corazón; también revivifica el espíritu, pone fin a las náuseas y funge de diurético.

PIÑA sin espinas. *Syn.* Piña con aculateus.

PIÑA cimarrona. *Syn.* Pingüino. **Observación:** sus hojas son dentadas, parecidas a las de la piña espinosa, pero son más largas, llenas de filos puntiagudos. *Uso.* Esta planta es explotada para hacer cercas a fin de que los negros y los animales no se escapen.

PISLACIA. Almácigo.

PLUMBAGO. V. Pega-pollo. Yerba del diablo.

- PLUMERIA.** V. Alelí.
- PLUTEVOIDES.** V. Escoba.
- POMME DE MERVEILLE.** *Syn.* Nexiquen, Momordica.
- POMMIFERA Indica.** V. Cajuil.
- POLYGONUM scadens.** V. Ñame. Mechoacan.
- PORCELANA.** Pourprier. *Syn.* Portulaca, Chiboulemé.
- PRUNIFERA Indica.** Cajuil.
- PRUNUS Bresiliensis.** V. Jobo de puerco.
- PRUNUS Maritima.** V. Uva de playa.
- PSEUDO Bresilum.** V. Palo de Campeche.
- PSIDIUM.** V. Guayaba.

Q

- QUIBEY.** *Syn.* Lobelia Longi-flora, *Linn.* Rapunculus aquaticus, *Sloa.* Vadia caldui-folia. *Virt.* Crece en lugares húmedos y a veces es utilizada como planta ornamental. Esta planta es muy venenosa.
- QUINA criolla.** Kinkina, *Syn.* Trechelium, Oulikaera, *Car.*
Observaciones: Se distinguen tres especies, a saber, la Quina de los ríos, la Quina de montaña, y la Quina pequeña. *Virt.* La corteza de este árbol es febrífuga.
- QUINA Falsa.** *Syn.* Pseudo-Acacia. Oulebouhou, *Car.*
- QUINGAMBO.** V. *Syn.* Molondrón, Ketmia, *PL.* *Virt.* Esta planta es pectoral y propicia para restablecer las fuerzas debilitadas del cuerpo humano.
- QUINGONGI.** V. Gandul.
- QUYO.** Pimienta.

R

- RABO DE ZORRA.** *Syn.* Gramen fecale, gramen avenaceum, ayally, *Caraib.* *Loc.* Crece en todas partes. *Virt.* Esta planta es aperitiva.

RACUACANGA. V. Balisier. Planta endémica.

RAUVOLFIA lactescens. V. Palo de leche.

REGLISSE. V. Peonía.

REREMOULY. V. Abrazapalo.

RHIZOPHORA. V. Mangle colorado.

RICINUS frutescens. V. Higuiereta. Palma Christi.

RIVERIA major scandens. V. Liane A Barrique. Palo del rey.

RIVINA Mayor. V. Yerba carpintera de Saint Domingue.

ROBLE. *Syn.* Bignonia, *PL.* **Observaciones:** Árbol muy grande; su tallo es alto, recto, lleno de ramas en la cima. Su corteza es color rojizo, agrietada, su madera es blanca y pálida, sus hojas aisladas y blancuzcas, abajo son verdes y arriba claras, alargadas, puntiagudas y poseen cinco o seis pulgadas de largo. Su flor es leguminosa, ensanchada arriba, dividida en cuatro partes desiguales, dentadas sobre los bordes, blancuzca, atestada de hilillos rojizos y un olor muy suave. *Loc.* Este árbol crece en las planicies. Se emplea en obras de carpintería fina. Las obras efectuadas con su madera duran mucho tiempo, a condición evidentemente de que estén cubiertas y no se dejen a la intemperie. El sol y las lluvias en efecto las pudren.

ROMERO Falso. *Syn.* Thymaelec. **Observaciones:** Esta planta posee el porte del romero, pero no tiene su carácter. “*Las flores — dice el señor Desportes —, son monopétalas, en embudo, pequeñas y blancas. Les siguen unos frutos ovalados, llenos de jugo que contiene una semilla oblonga*”. *Virt.* Tienen la reputación de ser pectorales.

ROMPEZARAGÜEY. Eupatoire. *Syn.* Lengua de gato. Eupatorium. Bochtay, Bimaregaly, Batelé, Ateteré, *Caraib.* Ord. Class. 12 sect. 3. Gen. 6, Tournef, class. 19, Syngenesia Polygamia Aequalis, *Linn.* Famil. 16, los compuestos, sect. 7. *Adans. Virt.* Esta planta es utilizada como aperitivo, emenagogo, y como poderoso vulnerario.

ROSAL Cimarrón rojo (roseta). Endémica de Saint Domingue. **Observaciones:** Su raíz es fibrosa, pivotante; sus tallos delgados, tiernos, grisáceos, un poco agrietados. Las ramas son rectas, alternas, sus hojas alargadas, con una pulgada y media de largo

y media pulgada de ancho, puntosas, aterciopeladas, finamente dentadas, de color verde sombreado. Las flores nacen en las axilas de las hojas, son pequeñas, de color rosa, sin olor, numerosas. Les siguen unos frutos redondos, oblongos, aterciopelados, verde sombreados, que al madurar se abren en tres porciones, en forma de cuchara, color fuego al interior. En el centro podemos percibir pequeños granos grisáceos, cubiertos de una sustancia amarillenta, de sabor suave. Este arbusto está al mismo tiempo cargado de flores y frutos, lo que hace de él una forma de planta agradable a la vista. *Loc.* Crece en las colinas y lo encontramos también en lugares incultos y áridos.

ROSETA cimarrona amarilla. Observaciones: Difiere solamente de la precedente por el color de la flor, más bien amarilla. Los frutos son amarillos en su interior y más gruesos que los del arbusto precedente. Se puede encontrar en estado salvaje en las colinas de las montañas bajas.

S

SÁBILA *Syn.* *Sempervivum marinum*, *Park*, *Caraguata*, *Pis Mareg.* *Cadanacu catevala*, *Hort. Mal*, ord. *Class.* 9 sect. *Tournef*, class 6, *Hexandria monogynia*. **Observación:** En las islas se distinguen dos especies. Su raíz es tuberosa, sus hojas dispuestas en redondel, muy espesas, carnosas, largas, poseen alrededor de un pie, en forma de encaje, armadas de puntas punzantes, convexas en el exterior, cóncavas en su interior, redondeadas hacia las puntas, rellenas de una sustancia pegajosa, clara, verdosa, y se torna violeta cuando se seca. Huele a yerba, y tiene gusto amargo. Del centro de las hojas se alzan unos tallos del grosor de un dedo, que crecen a la altura de dos o tres pies y que en su cima posee varias flores monopétalas, recortadas en cinco partes, dispuestas en espigas, en los cuales posee frutos oblongos divididos a todo lo largo en cápsulas llenas de simientes chatas. *Loc.* Esta planta crece en toda la isla. *Virt.* Se emplea el jugo de las hojas como un buen vulnerario, sobre todo para curar los caballos.

SAMO. Liane a cacorne. *Syn.* *Dolichos urena*, *Jacq.* *Zoophtalmun*, *Brown*. *Mucuna*, *Marcg.* *Phasenlus Brasilianus*, *Sloa.* Ord. class.

17. *Diadelphia decandria*, *Linn.* Famil. 43, las leguminosas, sect. 4. *Adans.* **Observaciones:** Esta trepadora alta posee tallos largos y pendientes; sus hojas aparecen de tres en tres sobre la misma rama delgada. Sus flores son leguminosas e inodoras, amarillentas. Sus vainas poseen de seis a siete pulgadas, atadas juntas en una suerte de racimo. Contiene de tres a cuatro granos, redondos, achatados, rojizos, con un círculo negro en los bordes. El pueblo común le atribuye varias virtudes que son simplemente imaginarias. Esos granos son muy amargos.

SANGUINARIA. Sanguine. *Syn.* Periclitentum.

SALVIA (Grande). *Syn.* *Conyza major.* *Loc.* Crece en los lugares pantanosos.

SAPOTE. Sapotier. *Ord.* *Class.* 20 sect. I. *Tournef.* *Class.* 6. *Hexandra monogynia*, *Linn.* Famil. 22, les aïrelles, sect. 3. *Adans.* Es un gran árbol ramoso, de corteza rojiza y lechosa. Sus hojas son oblongas, sus flores monopétalas, en forma de tubo recortado, parecidas a las del níspero. Sus frutos, aunque sean más grandes, presentan ciertas semejanzas. Encierran comúnmente una semilla, alargada, lustrosa, marrón, con sabor a almendra amarga. *Loc.* He visto este árbol y sus frutos solamente en las haciendas del fondo de los Negros. *Uso.* Sus frutos se comen. *Virt.* Sus granos son aperitivos.

SALVIA Grande y olorosa. *Syn.* *Solanum foetidum*, *Oualloun hommeron*, *Carib.* **Observaciones:** Es una suerte de arbusto cuyas hojas son más anchas que la Savia de Europa. *Virt.* Está clasificada entre las plantas cordiales.

SALVIA del Puerto de Paz. *Syn.* *Ricinoides.* “*Esta especie —dice Desportes—, es la más estimada; es muy parecida a la Salvia que corrientemente conocemos. Posee las formas exteriores, el sabor, el olor*”. Crece a la altura de dos o tres pies. Sus hojas poseen el largo de un dedo, y media pulgada de ancho, con un color verde más arriba, platinadas en su envés. Las flores nacen en pirámides, son purpurinas, en rosa, compuestas de tres pétalos.

El embrión está emplazado en lugares diferentes a los de las flores; se transforma en un fruto que se abre en tres cápsulas, contentivas de semillas oblongas. *Virt.* Se tiene en fuerte estima

esta planta porque restablece la fuerza del estómago, apacigua los vómitos y por sus cualidades sudoríficas y cordiales anima el movimiento de la sangre y deshace los coágulos que se podrían formar.

SALVIA del monte. *Syn.* Lantana, Camera.

SAURUPUS. V. Broquelejo. Herbe a colet.

SAURURUS Major. V. Yagrumo. Bois trompette.

SAVARIABA.

SCHAOULOU. V. Alamácigo.

SCOLOPENDRE. *Virt.* Se le considera como un aperitivo propio para desobstruir el vaso.

SCOPARIA. V. Escoba.

SCRIFE. Especie de junco o bejuco.

SEGUINE. V. Cana cimarrona.

SEMPER. *Vivium marinum.* Sábila.

SENÉ de grandes hojas. *Syn.* Senna Alexandrina, C.B.

SENÉ de pequeñas hojas. *Syn.* Senna ligustri-folio, *Tournef.*

SENNA SPURIA. V. Clavellina.

SERRASUELAS. *Syn.* En Saint Domingue liana atrapa perros.

Observaciones: Es una especie de arbusto de cuya raíz nacen tallos trepadores, flexibles. Esos tallos poseen una pulgada y media de diámetro, y se entrelazan los unos con los otros; se aferran a los árboles vecinos. Están dotados de puntas muy largas y muy picantes. Los lugares donde proliferan son impracticables para el que desea recorrerlos, al menos que se deambule en ellos con la hoz en la mano.

SERJANIA Scandens. V. Bejuco de costilla.

SIDEROXYLOIDES ferreum. V. Cuerno de buey.

SIDEROXYLUM Americanum. V. Cuerno de buey.

SIMAROUBA de Saint Domingue. *Syn.* Mata becerro. *Evonymus Armeniacae folio.*

SIMAROUBA falso. *Syn.* *Malpighia lalifolia.*

SMILAX aspera. V. Raíz de china. Squire.

SOLANUM. V. Yerba mora. Laman.

SOLANUM non aculeatum. V. Tabacón.

SOLANUM foetidum. V. Salvia grande y olorosa.

SOLANUM Mexicanum. V. Belle de nuit. Buenas tardes.

SOLDANELLA. V. Campanitas.

SPARTUM. V. Acomas. Caya amarilla.

SPONDIAS. V. Mombim. Jobo de puerco.

SPONDIAS spurius. V. Jobobán.

SQUINE. *Syn.* Smilax aspera, *PL. Vist.* Se atribuye a esta planta las más variadas virtudes.

STIZOLOBUM. V. Gratey.

SUCRERO de montañas. V. Amacey.

SUCRIN. V. Guamo.

SYNNATE. V. Consuelo de los caminantes.

SYRINGA Nocturne. Jazmín de noche.

T

TABACO. *Syn.* Nicotiane.

TABACO cimarrón. V. Tabacón.

TABACÓN. *Syn.* Tabaco cimarrón. Solanum non-auriculetum.

Observación: Esta planta crece a la altura de 4 o 5 pies. Su raíz es fibrosa, cabelluda, primero blancuzca, luego rojiza. Expide un olor fuerte y tiene gusto amargo. Su tallo es grueso y tiene en sus adentros una médula tierna, verdosa, cubierta de unos pelos muy fina. Este tallo se divide en varios tallos tortuosos, cubiertos igualmente de unos pelos. Sus hojas son largas, puntiagudas, divididas por una fibra en la parte inferior por donde pasan varias nervaduras oblicuas, tiene un color verde pálido y, en la parte posterior, blancuzco, cubierto por los dos lados de una pelusa fina y espesa que las hace suave como terciopelo al tocarlas.

Las flores se cruzan en ramos sobre las ramas, y poseen forma estrellada; están compuestas de cinco pétalos, a veces de seis, azules pálidos y púrpura, puntiagudas.

El centro de la corola es ocupado por unos cinco o seis estambres, derechos, estriados, amarillos, ordenados alrededor del estilo que se alza del fondo del cáliz donde está situado el embrión, rudimento del joven fruto.

El cáliz está también compuesto de cinco o seis hojas puntiagudas, verde claro, acanaladas, aterciopeladas. *Loc.* Crece en sitios incultos y áridos. *Virt.* Se dice que su raíz cocida en agua hirviendo calma los ardores de la fiebre y mezclada con cardamina atenúa los cólicos. El zumo exprimido de sus hojas o de su raíz es un estomacal poderoso. Haciendo una cocción con sus hojas y sus frutos con un poco de cal y azúcar se elabora un vulnerario eficaz para curar las heridas.

TACAMUREE. V. Caña de azúcar.

TAMARINDO. *Syn.* Tamarindus, *Sloa.*

TAOUI. V. Guaconejo. Bois chandelle.

TOTUMA. Yema de huevo en Saint Domingue. Jaune d'oeufs. *Syn.* Lucuma, *Feullé*, leucuma, *Monard.* *Ord.* Famil. 22, les bruyeres sect. 3. *Adans.* **Observaciones:** Su hoja es ovalada, sin dientes, espesa, lisa, verde oscuro, cubierta de nervaduras apretadas las unas contra las otras, muy pequeñas, lustrosas arriba, atadas a un pequeño pecíolo que, prolongándose, crea un saliente y corta las hojas en dos. Las hojas nacen de manera aislada a lo largo de las ramas; tienen de cinco a seis pulgadas de largo y tres de ancho. Las que crecen en la extremidad de las ramas son más pequeñas y forman un ramo de veinte hojas. La corteza del árbol es grisácea; la madera es blancuzca. Las flores son blancas y dan lugar al nacimiento de bayas del grosor y la forma de una ciruela. Encierra una pulpa succulenta y una semilla que guarda parecido con el color y la forma de una yema de huevo. *Loc.* Este árbol crece en las zonas montañosas. *Uso.* Se comen las bayas.

TAUMATTE. V. *Syn.* Lycopersicum, *Tourmes.* Se distinguen dos variedades, el rojo y el amarillo.

TÉ. *Syn.* Capraria frutescens.

TENGLI. V. Coco o cocotero.

TEREBINTHUS. V. Almacigo.

THEOBROMA. Coco.

THEVETIA. V. Jagua.

THIPE.

TITHYMALUS. Humus fusus.

TOL. Especie de Sábila.

TOMILLO de savana. *Syn.* Turnera montana. *Loc.* Esta planta crece en tierras incultas y arenosas. *Virt.* Es aperitiva y béquica.

TOPE-TOPE. *Syn.* Alkekengue, herbe a claque. *PL.* Coqueret, Soufouronforu, *Caraib.* Esta planta, dice Poupée Desportes, difiere de su versión francesa solamente por el color amarillo de su fruto y por sus folículos verdirrojos. *Loc.* Crece en todas partes. *Virt.* Es una planta aperitiva.

TOPINANBOU. V. Lerene. Artichat de Jerusalem.

TOSTÓN. Liane a cochon. Es una yerba de hasta un metro. Sus tallos son numerosos, delgados, tiernos. Los cerdos se sienten atraídos y se comen los tallos y las hojas, redondeadas en su base, puntosas en su cima, sin dientes, verde oscuras. Poseen de cinco a seis pulgadas, sostenidas por un pecíolo de dos pulgadas de largo. Esta planta crece en la maleza próxima a los ríos.

TOULOULA. V. Espartillo. Herbe a fleches.

TRITICUM Indicum. V. Maíz.

TRUFA Blanca. *Syn.* Tubera. Candida, *PL.* **Observación:** Son una suerte de tubérculo redondo, blando, consistente. *Loc.* Curiosamente la hallamos tan solo en las tierras donde se cultiva el índigo. *Uso.* Se comen en guisos o asados. Son muy buscados.

TSIAM. V. Palo de Campeche.

TSIETTI-Mandaru. V. Clavallina.

TUA-TUA. Medicinier petit, *Syn.* Medicinier batard, Piñon de la india, Eravvai, *Car.* **Observaciones:** Las hojas son lustrosas; sus tallos son pequeños. *Loc.* Crece regularmente por todas partes. *Virt.* Purga suavemente.

TUBEROSA.

TURNERIA montaña. V. Tomillo de sabana.

U

UVAS. Sus hojas son ovaladas, espesas, con dos o tres pulgadas de largo, sin dientes, divididas en dos partes iguales. Estas hojas están recorridas por nervaduras muy pequeñas, verdeoscuro. Las bayas o frutos se presentan en racimos, primero poseen un color rojo y luego, más bien negro, con un gusto ligeramente ácido. *Loc.* Este árbol crece en todas partes, tanto en las colinas como en las llanuras. *Uso.* Se comen sus bayas.

UVA Cimarrón. Raisinier de montagne. Su tronco es recto, su corteza lisa, parecida a la del Guayabo. Su madera rojiza, tierna y ligera. Sus hojas son oblongas, de un pie de largo y de medio pie de ancho, redondeadas en la base, terminadas en punta en la cima, sin dientes, lisas, color verde común, sostenidas por un pecíolo corto, bastante grueso, que se extiende a lo largo de las hojas produciendo un lado saliente que la divide hasta la parte posterior en dos partes iguales. Ese lado es recorrido por gruesas nervaduras oblicuas que se juntan en la cima de la hoja recorriendo antes los diferentes contornos.

Sus flores poseen estambres verdosos, encarnadas en espigas piramidales, que se transforman en pequeños frutos reunidos en racimos, medio agrios, negros cuando maduran, esféricos. En sus adentros se halla una semilla canelada parecida a las semillas de las uvas de Europa. *Loc.* Este árbol crece en las colinas y las montañas bajas. *Uso.* Se comen los frutos que son refrescantes y que los criollos aprecian mucho.

UVAS DE PLAYA. *Syn.* Prunus Maritima, *Sloa.* Ouliera, Cpey, Caraib. Coccoloba uvifera, Jacq. Guyabara, *PL.*- Ord. Class. 18. Sect. I. *Tournef.* class 8. Octandria Trigynia, Linn, famil. 35, les persicaires, *Adans.* **Observaciones:** Este árbol crece ordinariamente a veinte pies de altura; su raíz es tortuosa, trazadora, velluda, un poco acre. Su tronco es curvado, nudoso y con muchas ramas. Su corteza es gris, agrietada, dividida en

varios nudos. La madera es roja, dura, llena, maciza. En el centro podemos constatar la presencia de una médula rojiza de media pulgada de diámetro. De cada nudo brotan hojas ordenadas alternativamente, muy espesas, lisas, fuertes, redondeadas, con alrededor de siete a ocho pulgadas de largo, verdeoscursas arriba, pálidas en su reverso, sin dientes, sostenidas por un pecíolo relativamente grueso, rojiza, cuya extensión forma una parte saliente que llega hasta la cima de las hojas y se divide en varias nervaduras rojizas.

De las axilas de las hojas se elevan panículas piramidales parecidas a un racimo de uvas, de unas siete a ocho pulgadas, compuestas de setenta flores con estambres. Son pequeñas, blancuzcas, con un aroma suave, enlazadas a un pequeño pedículo. Los estambres son unos ocho, ordenados alrededor de un pistilo que termina en tres estigmas. El ovario se transforma en una baya que durante su madurez es blanda, esférica, de color púrpura, cubierta de pequeñas gotas de rocío, succulenta, con un sabor un tanto agrio. Encontramos en el medio una semilla grande, dura, leñosa, canelada, ovalada, y que encierra una suerte de almendra amarga. *Loc.* Crece a lo largo de la costa del mar y algunas veces en las montañas bajas, donde tal vez fueron transplantadas. Su madera es a veces empleada para obras de ebanistería. *Virt.* Sus frutos son considerados y empleados como antidisentéricos. Se utilizan también sus raíces para hacer una tisana astringente.

V

VALERIANA HUMILIS. V. Patagón.

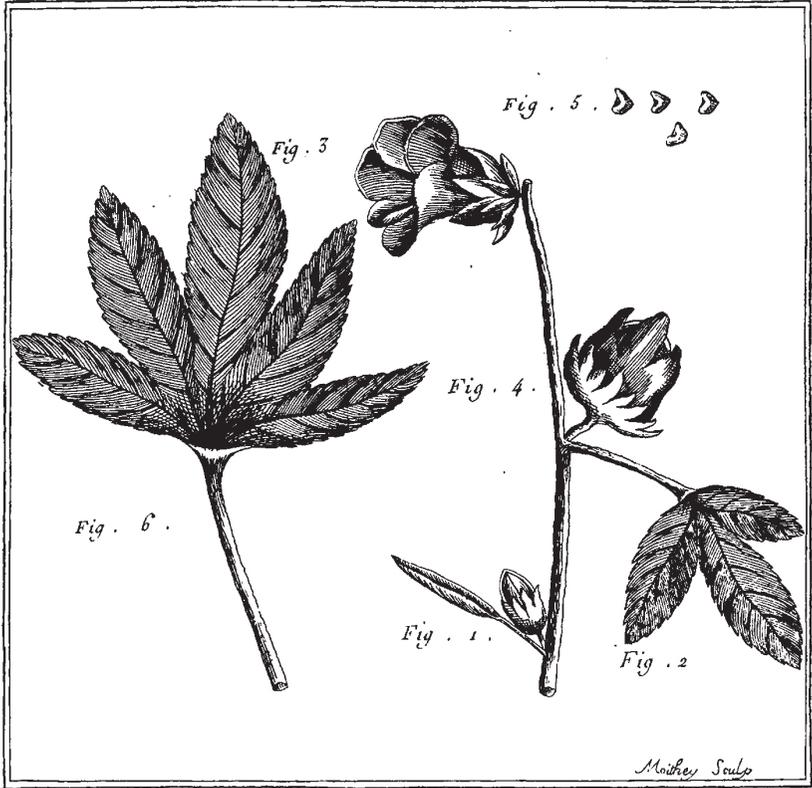
VANILLE.

VANRHEEDIA. V. Ciruelo.

VERONICA. V. Escobón. Balai doux.

VERONIQUE. Orégano. Melisse puante.

VERBENA. *Syn. Heliotropium, Ord. Class. 4. sect. 3. Gen. 14, Tournef, class. 2. Diandra Monogynia, Linn, famil. 26, las verbenas, sect. 1 Adans. Observacion:* Se distinguen tres especies, la azul,



la blanca y la roja. Su denominación de planta *Verbena* proviene del gran parecido que guarda con la verbena de Europa. *Virt.* Se emplea como resolutiva.

VIBA. V. Caña de azúcar.

VINAGRILLO rojo de Guinea. *Syn.* *Ketmia africana*, rubra, *PL. Ord.* class. 1 sect. 5. Gen. 5. *Tournef.* class. 16. *Manadelpia polyandra*, *Linn*, famil. 50, las Malvas., section 2, *Adans.* Esta planta pertenece a la clase de la malvaceas. **Observaciones:** Es una planta anual y crece hasta una altura de seis o siete pies; su raíz es peluda, pivotante, fuerte, grisácea afuera, blanca adentro, negruzca en el centro, inodora, sin mucho sabor. Sus tallos son leñosos, tortuosos, ramosos. La epidermis es roja y la corteza es mediana, verdosa. La madera es blanca, fendiente. En el centro se halla una médula verdosa, llena de una sustancia sin olor. Las ramas son largas, plegables, a lo largo de las cuales se despliegan hojas digitadas (fig. 2), oblongas en gran parte, puntosas, dentadas, verdes, sin olor, con un gusto ácido, atadas a un pecíolo largo. Antes de desarrollarse se pliegan hacia adentro y se inclinan hacia la tierra cuando se desarrollan ampliamente (fig. 1). Las flores nacen de las axilas de las hojas (fig. 3). Son monopétalas, poseen la forma de la campana, fundidas hacia la base en cinco partes, de un color rojo claro, redondeadas en la cima, con una pulgada y media de largo, envueltas en un cáliz recortado hasta la mitad en cinco partes puntosas. Un segundo cáliz sigue al cáliz principal, atado a un pequeño pedículo escindido en trece o catorce partes rojizas y puntosas. El centro de la flor, rojo vivo, es ocupado por un pistilo terminado por cinco estigmas esféricos. Está rodeado de varios estambres cuyas anteras son amarillas. Cuando la corola está ajada el cáliz interior (fig. 4) se alarga, se torna espeso, rojo oscuro, carnosos, con sabor ácido, adquiriendo en poco tiempo hasta una pulgada de diámetro en la base y una pulgada y media de altura. El pistilo se transforma en un fruto seco, dividido en cinco compartimentos. Compuesto cada uno por tres láminas muy delgadas, oblongas, erizada de vellos finos y picantes. Cada fruto contiene una treintena de semillitas (fig. 5) grises, en forma de riñón. *Loc.* Esta planta crece en todas partes. *Uso.* El cáliz interior se come en mermelada, y se emplea también

con las hojas en la preparación de sazones. Según opiniones, esta planta es un eficaz emoliente y refrescante.

VINAGRILLO BLANCO DE GUINEA. *Syn.* *Kermia Africana candida*. **Observaciones:** Esta planta se distingue de la precedente a partir de las características siguientes, 1- Su raíz es blanca en su exterior, gris al interior, 2- La epidermis que cubre el tallo es verde, 3- Las hojas (fig. 6) están divididas en cinco partes, alargadas, verdes, parecidas a una mano abierta, 4- Las flores son amarillo claro, y el centro amarillo oscuro. El cáliz interior es verdoso, menos acervo que el vinagrillo rojo de Guinea. El segundo cáliz está recortado en varias partes puntosas, verde oscuro, 5- Los granos encerrados en el fruto son pequeños, pero numerosos, pues pueden llegar hasta cuarenta. En cuanto al resto de los elementos vegetales, las plantas poseen el mismo perfil que el vinagrillo descrito precedentemente.

VIMINEA. Consuelo de los caminantes. Liane a corde.

VISCUM Caryophylloides. V. Guajaca, barba española (barbe espangole).

X

XAGUA. V. Jagua.

XYLON: V. Algodón.

Y

YAGRUMO. Bois trompette. *Syn.* *Saururus major*, *PL.* Coulekin, *Car.* Ambaiba, *Car.* Ord. Class. 18, *Tournes.* Existen dos especies, el franco y el bastardo. Es un árbol de talla mediana, su tronco es hueco, lleno de nudos, blancuzco; sus hojas crecen como racimos en la extremidad de los ramos, laciniadas. Cada lámina se redondea en su extremidad, verde arriba y blanca en el reverso. Cada hoja posee un pie de diámetro y es soportada por una cola verdosa. Su flor es verde claro, apétala.

YAUTÍA. Choux caraibe. *Syn.* *Arum scolentum*, *PL.* *Arum minus esculentum*, *Sloa.* Ord. class. 20. *Gynandria poliandria*, *Linn*,

famil. 56, les Arum, sect. 2. *Adans.* **Observacion:** Su raíz guarda un parecido con un nabo grueso, cuando se corta de manera transversal, despide un líquido lechoso. Sus hojas son grandes, divididas en dos especies de láminas en la base, puntiagudas en la cima, sostenidas por dos colas gruesas y largas. El padre Plumier distingue tres especies, una con hojas grandes y violetas, una segunda con hojas grandes y verdes, y una tercera con hojas pequeñas y verdes. *Loc.* Esta planta crece holgadamente en los lugares húmedos; puede también crecer con facilidad en las zonas montañosas, en las planicies. Sus hojas se comen en sopa, como las del col. Sus raíces se comen también y dan espesura a la sopa.

YAYA. *Syn.* Cornus. Es un árbol de mediana altura, que crece en las zonas pedregosas. Su tallo es recto, largo, poco grueso. La corteza un tanto agrietada. Su madera blanca amarillenta, fuerte, flexible. Sus hojas firmes, unidas, puntiagudas, sin dientes, alternas, soportadas por un pecíolo muy corto; poseen una pulgada de ancho, con un largor de tres pulgadas. Son verdeoscuros. Lleva una pequeña flor blanca que se transforma en fruto triangular, redondo, primero verde y, algunas semanas después, violeta, para finalizar con un color negruzco. Está dividido en tres cápsulas que contienen cada una un pequeño grano gris, parecido a los granos de cáñamo, tanto en la forma como en el sabor. *Loc.* Este árbol se encuentra en las montañas bajas. Su madera es espléndida para trabajos: sillas, carretas y otros trabajos de ebanistería.

YAYA PRIETA. Bois Noir. **Observaciones:** Sus hojas son opuestas y crecen a lo largo de las ramillas. Son oblongas y puntiagudas, de cuatro a cinco pulgadas de largo y alrededor de dos pulgadas de ancho. Pequeñas colas les sirven de soporte. Son de un verde muy oscuro, tirando a negro arriba y en su reverso poseen un solo verde sombrío.

YERBA BLANCA de saban. Liane de cabrit. *Ord.* class. 5. Pentandria monogynia, *Linn.* famil. 23, los apocies, sect. 2 *Adans.* *Syn.* Su tallo es leñoso, gris, rompiente. Sus hojas son redondeadas, verdeoscuros. Sus flores blancuzcas. Los frutos que aparecen frecuentemente en posición solitaria a veces figuran

atados de dos en dos, redondeados en la base y henchidos en el medio, puntosos en la parte posterior. Se abren a todo lo largo y dejan escapar unos granos agrios y acanelados. *Loc.* Crece en los bosques y los lugares incultos.

YERBA de Caimán. Observaciones: Es una planta cuyos tallos son flexibles y poseen una altitud de cinco o seis pies, a lo largo de los cuales nacen hojas alargadas como laneros. Estas hojas tienen un largor de trece a catorce pulgadas y un ancho de dos pulgadas, son puntosas en la cima, redondeadas en la base, divididas en dos partes iguales. *Loc.* Esta planta la encontramos en las lagunas y al borde de los ríos. *Uso.* Se usa para cubrir las casuchas, en particular de los esclavos. Son preferibles a la cabeza de canas por su resistencia más fuerte a los caprichos de la intemperie y porque son incombustibles.

YERBA carpintera de Martinica. *Syn.* Gerardia humilis, justicia pectoralis, *Jacq.* Annaouaguyan, *Caraib.* **Observaciones:** Es una planta rampante. Sus hojas guardan parecido con el Gramem. *Loc.* Crece al borde de los caminos y andurriales, y en los lugares incultos. *Virt.* Es vulneraria y resolutive. Se hace con ella un sirop expectorante conocido como el *sirop del carpintero*.

YERBA carpintera de Saint Domingue. *Syn.* Rivina miror, *Pl.* justicia pectoralis, *Jacq.* Coyekoyeti, *Caraib.* *Ord.* Class. 4. Tentrandia monogynia, *Linn.* famil. 35 les Blitum, *Adans.* Posee un gran parecido con la de Martinica y se le atribuyen las mismas virtudes.

YERBA de guinea. Herbe de guinee. Es una especie de Gramen cultivada desde algunos años. Su raíz es peluda; sus tallos largos, derechos, firmes, articulados, ahuecados. Salen de los nudos un par de hojas alargadas, puntosas, causando sensación de rudeza al tocarlas. Son verdeclaras, acanaladas en su largor. La cima de los tallos arroja ramas que terminan en una gran panícula, divididas en espigas cargadas de pequeñas flores que pasan a ser semillas pequeñas para multiplicar la especie. También se emplean los tallos, que se siembran como cañas. *Loc.* Podemos encontrarlas en lugares húmedos. *Uso.* Se utilizan para alimentar los caballos.

YERBA DE NIGUA. V. Nigua.

YERBA LECHERA. Mal-Nommée. *Syn.* Tithymalus himisusus, Araouebara, Caatic, *Car.* **Observaciones:** Sus tallos son velludos, rojizos; sus hojas conjugadas, dentadas, verde rojizas. Sus flores son blancas, reagrupadas en ramos. *Loc.* Crece en las sabanas, al borde de los caminos y en los lugares incultos. *Virt.* Esta planta es detertiva.

YERBA mora. *Syn.* Morelle, Solanum, *PL.* Ouleoumele, Aguaraquya, *Car.*

YERBA PERENNE o yerba bahía. Chiendent. *Syn.* Gramen caninum. *Ord.* Class. 15. Sect. 3. gen. 8 *Tournef.* class. 3. Tryanda digynia, *Linn.* famil. 7, les Grammens, *Adans.* *Loc.* Esta planta es común en las planicies y en las zonas montañosas. *Virt.* Su raíz es aperitiva, diurética y refrescante. Cuando la planta se cuece en agua sirve como vulnerario.

YUCA. *Syn.* Manioque, Manihot, Juka, *Car.* Jatropha, *Linn.* Jussecia, *Houst.* *Ord.* class. 21. Monsecia monadelphica, *Linn.* *Famil.* 45. Les Thithymales, sect. 2. *Adans.* **Observaciones:** Se distinguen varias especies, que pueden reducirse a dos principales: la blanca y la roja. La yuca blanca es una planta que se eleva ordinariamente a cinco o seis pies; sus raíces son del grosor de un brazo, carnosas, terminadas en fibras peludas. Su corteza es marrón, poco adhesiva. El interior es tierno, blanco, lleno de un jugo muy cáustico. Su tallo es leñoso, lleno de nudos, tierno, rompiente, revestido de una corteza delgada, lisa, verdosa. Sus hojas crecen en ramos en la cúspide del tallo y las ramas. Unos largos tallitos verdosos le sirven de soporte. Están recortadas en cuatro, siete o nueve partes. Cada separación es oblonga, puntosa en la cima y en la base. Posee cerca de dos pulgadas o más de ancho y tres o cuatro pulgadas de largo, sin dientes, verdeclaras arriba, blancuzcas y aterciopeladas en el envés. Sus flores son blancas. Se distinguen dos tipos, la macho que es pequeña sin corolas. El cáliz forma un tubo ensanchado arriba, recortado en cinco partes redondeadas, provisto de diez estambres, sin pistilo. La otra es la hembra, sin estambres, dispuesta como una rosa con cinco pétalos, más grande que la macho, contentiva de varios

pistilos puestos sobre un ovario que se transformarán en un fruto casi redondo con tres partes salientes y compuestos de tres cápsulas membranosas, oblongas, que encierran tres pequeños granos parecidos a los de Palma Christi, pero más pequeños. Esta planta multiplica los granos. *Loc.* Crece sin dificultades en todo tipo de terreno. *Usos.* A los quince o dieciocho meses llega a su perfecta madurez. Entonces se arranca y se raspa la cáscara con un cuchillo como se hace con los nabos, y de esa raspadura se hace la llamada *harina de yuca*, que se echa en un saco para ser llevado a un molinete que exprimirá su jugo para ser colado y trabajado. Después se hace cocer en una platina redonda de hierro. Se hace lo que se denomina *Casave*, torta que sirve para alimentar a habitantes y esclavos. Posee un gusto desabrido* y es de fácil digestión, nunca da una sensación de llenura, no sobrecarga el estómago. *Virt.* El jugo extraído de la raíz es un veneno mortal, muy violento. La raspadura, cuando está fresca, es resolutive y propicia para curar úlceras.

La yuca roja produce hojas recortadas en cinco partes, a veces en seis. Cada división es puntosa en la cima, con un ancho de media pulgada, una longitud de cuatro pulgadas; esas hojas penden de un tallito, y son rojas como los tallos. En cuanto al resto de los componentes tiene semejanza con la precedente.

YUCA bastarda. Observaciones: Es una pequeña planta cuya raíz es fibrosa; su tallo es delgado, grisáceo, no crece más de un pie y se divide en varios ramos. Sus hojas están recortadas hasta la mitad en cinco o seis partes de media pulgada de largo y de la misma cantidad de pulgadas de ancho, verde oscuro, sin dentadura; sus flores crecen por ramos a lo alto de las ramas. Son pequeñas, púrpuras. Les siguen unos frutos de tres cápsulas semejantes a las de la yuca blanca. *Loc.* Esta planta crece al borde

* Es falso decir, como lo afirman los autores del *Diario enciclopédico*, el año 1765, Tomo I del mes de enero, p. 141, que el casabe posee un gusto áspero y desagradable para el paladar y que guarda las cualidades de origen de la yuca, como el amargor. Lejos de dejar un gusto áspero en la boca, es más bien al contrario insípido y sin mucho gusto. De esa manera ni siquiera puede crear hábito.

del mar. *Virt.* Sus hojas machacadas se aplican sobre las úlceras, las limpian y las curan en poco tiempo.

YUCA DULCE. *Syn.* Manioc doux. Camenioc. *Uso.* Se hacen cocer las raíces sobre el fuego, haciéndolas hervir en el agua. No poseen nada de venenoso, y se comen como papas.

YHABOURA Ytibouca. V. Cadillo de perro.

YOUBUNE. V. Almácigo. Gommier.

Z

ZACACIA. Gras de galle, especie de acacia. *Syn.* Acacia arborescens. **Observaciones:** Es un arbusto muy espinoso. Sus tallos son delgados y se elevan a poca altura. Su corteza es color ceniza, unida, delgada. Su madera es muy dura, de un rojo tirando a marrón. Sus hojas se presentan finamente dentadas. Su flor es violeta y desemboca en una vaina aplastada, llena de pequeños granos. *Loc.* Crece al borde del mar, en las sabanas, y en las zonas incultas. Su madera es utilizada en obras de ebanistería. *Virt.* Se pretende que sus hojas hervidas en agua y aplicadas en cataplasma curan a las personas debiluchas y las úlceras viejas.

ZANOMIA.

ZAPATICO. Liane brulante. *Virt.* Sus tallos están llenos de una sustancia cáustica, que aplicadas a la piel pueden provocar lesiones linfáticas.

ZINGIBER. V. Jengibre.

ZOOPHTALMUM. V. Liane Cacorne.

ZORIN.

CAPÍTULO VI

REINO ANIMAL

Nuestras observaciones en esta parte se limitarán a la historia natural de los caracoles, las moscas lustrosas, los dísticos, la mosca ichneunoma, Bernardo el ermitaño, el Pez monoceros, una especie de calamar, el pincel marino, una especie de Esponjas de mar, un astroito ramoso sobre una madrepora y algunos más. La mayor parte de estos animales marinos apenas han sido dilucidados mediante observación y descripción. Encontramos algunos esbozos acertados en el *Gabinete de historia natural de los reverendos padres dominicos de la calle Sainte Honoré, en París*.

ARTÍCULO I. CARACOLAS DE SAINT DOMINGUE

Hablaremos tan solo de aquellos que hemos observado. Nos ha faltado tiempo para reunir la colección completa de los que hemos ubicado. Aparecen en los grabados elaborados en estas páginas una ínfima parte de las especies existentes, sabiendo que los otros fueron consignados, con cierto rigor de observación y descripción en *Martin Lister, Historia Conchyliann, 1771*, o en *Conchyliologia*, del señor de Argenville, continuada por la obra del señor Favanne de Montcervelle, que debe aparecer publicada de un momento a otro.

Aconsejamos a nuestros lectores dichas obras remitiéndoles particularmente a las figuras impresas de los caracoles que no hemos grabado de esta obra. Los asteriscos marcan las letras que sirven de referencia al señor de Favanne para clasificar los elementos de su obra.

1 Caracoles de Mar

Primera Clase: Univalvos

PRIMERA FAMILIA

Lapas o Patelas

El Parasol Chino. Esta lapa es muy rara. En Saint Domingue la hemos encontrado en el poblado de *Leogane*. Posee algo más que dos pulgadas de largo y dos y media de ancho. Existen algunos ejemplares más grandes. D'Argenv. Lámina III.H.

La Perdiz con hoyos. Ibid. F*

El Enrejado. Ibid. 3*

El Tejido con hoyos. Ibid. E*

La Granada. Ibid. E.

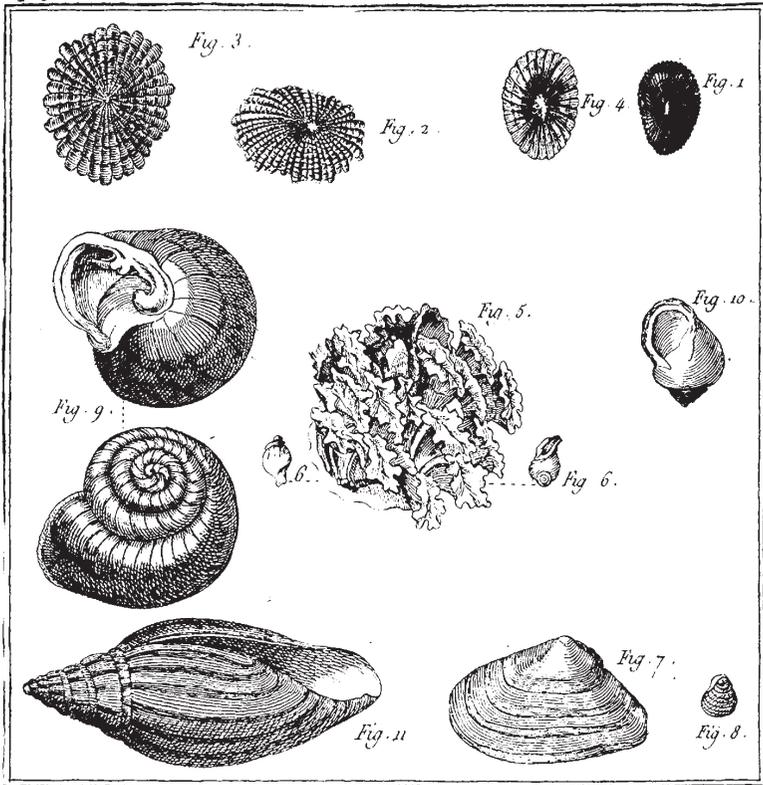
Lapas con espuelas. Este caracol es poco común; en cuanto a nosotros la hallamos como fósil. Vea aquí 4. Los nuevos editores del señor Argeville, lo representan vivos. Lámina III. D.

El Chinche marino. Ibid. Lámina I. B.1.

El Cabuyón. Ibid. Lámina IV, F. 1

Lapas en forma de estrella. List. Tab. 532. Fig. II.

La Pústula. (Fig. I). Posee media pulgada de largo y media de ancho. En su parte posterior está recubierta de estrías, y es lisa en su parte inferior, donde exhibe un hoyo oblongo. Sus contornos se presentan ligeramente recortados. Arriba es de color rosa. Abajo esta lapa es blanca. Los alrededores del ojo son de un blanco oscurecido, un hilo rojo separa esta parte del resto del caracol. Esta lapa no es muy común.



La Lapa en redes (Fig. 2). Es de extraña aparición, muy rara de encontrar. Su forma es cónica, y es más alta de un lado. Su color es blanco sucio al interior. El exterior de este cacarol está hecho como en redes, y dotado de partes salientes que parten desde la cima. Esta lapa está provista de agujeros, y sus contornos manifiestan pocos recortes.

El pequeño mármol blanco. (Fig. 3). Esta lapa es apenas conocida. Se nombra así por la semejanza que posee con las conchas que llevan ese nombre. Su forma es cónica, los rayos que la atraviesan son desiguales y de forma tuberculada. Los más salientes y visibles parten de la parte superior y terminan en puntas. Es de olor blanco lechoso, nacarado, liso al interior. Ha sido localizado en Leogane sobre rocas extraídas del fondo del mar para construcciones.

La Cochinilla (Fig. 4). Es oblongo, aplastado, sus estrías son poco profundas, la parte posterior termina en punta. El exterior es de un blanco sucio, marcado de pequeños puntos negros, a veces sembrado de pequeñas totumas. El interior es liso, nacarado. El centro es blanco, bordeado de una mancha rojiza, el resto es blanco. Los contornos se terminan en una pequeña malla clara y transparente.

II FAMILIA

Oreja de Venus sin hoyos, blanco. Sus estrías son muy finas. D'Argenv. Planch. V. C.

III FAMILIA

Lombrices

Cigüeñal. Es un tubo que se encuentra en un espacio esponjoso. Sus contornos son irregulares, su color rojizo, su boca redonda. Mientras su corpiño se aproxima a la base, disminuye su grosor. Las encontramos aferradas a las madreporas, a las piedras, y a las plantas marinas. Ibid. Lámina VI. E. I.

Lombriz Faja de Gusano. Se adhieren a las ostras comunes; algunas veces forman una masa muy gruesa. VI. E. 1

Lombriz nombrada tubo trompeta. La encontramos aislada. Es bastante gruesa, casi derecha y muy blanca. Ibid. Lámina V. H.

Lombrices de forma irregular, rojiza. Se encuentran juntas y forman una masa aplastada que posee a veces un pie de diámetro, pesando a veces veinte libras. Ibid. Lámina VI. F. I.

IV FAMILIA

Nautilo

NAUTILO PAPERICAE. Se encuentra en la parte Norte de Saint Domingue, hacia Puerto de Paz. D'Argenv. VII. A. 2.

El Cornetín postillón blanco. Está rodeado de espirales incompletas, con tabiques lustrosos, como nacarados, con sifón pequeño, cilíndrico. Esta concha es muy frágil y se encuentra comúnmente en la desembocadura de los ríos. Ibid. E.

V FAMILIA

Concha con boca redonda

La Cepilladora. D'Argenv. Lámina VIII. M.

El Grenate umbilicado con revestimiento u opercule. Ibid. D.

La Viuda con lascinias. Ibid. Lámina. IX. F. 2.

Concha con granos en forma de mancha de viruela. Se encuentra adherido en las rocas que están fuera del agua y que la mar moja solo cuando está agitada. Viven mucho tiempo fuera del agua. Nosotros hemos conservado uno por más de tres semanas. Existen ejemplares iguales en las costas de Francia. Ibid. I.

El Cordón rojo. Se encuentran de diferentes colores, algunos son rojos, los otros marmolados, abigarrados de diversos colores. Los encontramos adheridos en las rocas. List. tab. 639, fig. 27.

VI FAMILIA

Conchas con bocas semiredondas.

La Dentada.

La revestida con opérculo. D'Argenv. Lámina X. C*.

Nerita nombrada el pequeño grano verde. Ibid. L*.

La Quenotte ligada al opérculo. Ibid. L.1.

La Perdix con opérculo. Ibid. Lámina XI. B. 4.

El pezón blanco umbilicado. Ibid. H. 2.

El pequeño tordo con opérculo. Ibid. M.

El pezón salva umbilicado, llamado Teton de Venus. Ibid. H. 4.

VII FAMILIA

Conchas con bocas aplastadas

La Trapera. D'Argenv. Lámina XII. C. I. Esta concha se encuentra más bien cargada de piedrecitas y restos de otras conchas, e incluso de otras conchas enteras. Algunos logran compartir el cuerpo con ella. Pudimos hallar una en *Leogane* que posee alrededor de dos pulgadas de diámetro. Posee forma cónica, es rojiza y blancuzca, compuesta de ocho espirales, cubierta de conchas enteras o mutiladas, y cuyos detalles orgánicos pueden ser resumidos de la siguiente manera: 1- Posee un fragmento de lambi verde. 2- La base de una roca pequeña con su parte pirámidal muy bien conservada, contentiva de ocho espirales escalonadas, con puntas obtusas. 3- Un fragmento de la cabeza de una pequeña *roca alada*, amarillenta, lustrosa e interior. 4- Un corazón de paloma del cual hablaremos adelante. 5- La mitad de un falso arca de Noé, blanca y convexa (ver familia de los Corazones). 6- La mitad de un *peine* (molusco), con orejas iguales, abigarradas al exterior, con manchas diversas, provistas de estrías en la cima, dentada en los contornos. 7- La otra mitad de un *peine*, aún más pequeño, cubierto de manchas violetas. En cuanto al resto de los componentes, se parece al precedente. 8- Un fragmento del pequeño corazón con estrías, partiendo de la cima. 9- La parte piramidal, de un tornillo, llamada oruga negra. Ver La familia de tornillo. 10- Un fragmento de un *Cordón rojo* marmoleado (ver la familia de caracoles o conchas con bocas redondas). 11- Fragmentos de univalvos quebrados enteramente. 12- Una pequeña *Arca de Noé* ordinaria, emplazada en la cima de la *Trapera*, o adherida por la parte opuesta a la carena.

La Esfera. Ibid. K.

La Espuela. Ibid. Lámina. XIII. C. 5.

Concha cebrada con opérculo. List. Tab. 583. Fig. 38.

VIII FAMILIA

Los Conos

El Falso Papel marbreado. D'Argenv. *PL.* XVI.

El Falso Tulipán. Ibid. *PL.* Fig. XVIII. D. 2.

IX FAMILIA

El Rodillo

La morisca o la negra. D'Argenv. *PL.* XIX. F.

Olivo alargado, poco común. Ibid. A.

X FAMILIA

Rocas

Lambis. D'Argenv. *PL.* Lámina XX. C. I.

Roca Alada. Ibid. *PL.* Lámina XXI. A. 2.

Roca con el oído desconocido. Ibid. B. 2.

Roca en campanal. Ibid. *PL.* XXII. C. I.

Especie de diente de perro. Ibid. *PL.* XXIV. V. 5.

Casco ripiado. Ibid. E. 2.

Casco empedrado. Ibid. I.

Casco Triangular. Ibid. XXV. B. 2.

Casco suave y pulido. Ibid. K. 2.

Gorro polaco. Ibid. *PL.* XXVI. D. 3.

Pequeño casco. Ibid. C. I.

Casco nevado. Casco nevado. Ibid. L.

La pluma Blanca. Ibid. Lámina LXX. O.*

XI FAMILIA

Tonne

La Perdix. D'Argenv, Lámina XXVII. A. I.

La Tona madura con opérculo. Ibid. D. 4.

La Góndola rayada. Ibid. D. 4.

Moscada. Ibid. F. 2.

XII FAMILIA

Porcelana

El cólico. D'Argenv. *PL.* XXIX. G.

El Topo salvaje. Ibid. C. 5.

Topo enteramente formado. Ibid. C. 2.

Topo o unto de hungria de la primera edad. Ibid. D. 2.

Pulga de mar. Ibid. H. I.

Porcelana, la jorobada. Ibid. Lámina *PL.* XXX. G. I.

Porcelana perdíz o el falso argus. List. tab. 699. fig. 46.

XIII FAMILIA

Buccino Caracol Marino

La Falsa Mitra acanalada. D'Argenv. *PL.* XXXI. B. 3.

Gran Buccino en trompa. Ibid. *PL.* XXXII. G. 2.

El Pequeño Buccino mínimo. Ibid. *PL.* XXXIII.

El Buccino rubí. Ibid. V. I.

El Buccino triangular o el Dragón. Ibid. *PL.* XXXIV. A. 3.

El Buccino tulipán con opérculo. Ibid. L.

Pequeño Buccino marrón. List. tab. 827. Fig. 49. b.

Pequeños buccinos con sus huevos. Esta producción marina se encuentra sobre los restos de conchas y caracoles, sobre madreporas y sobre otros cuerpos extraños, a los cuales se adhieren fuertemente por medio de una sustancia que cubre la superficie que ocupa. En una unión de varios huevos. (fig. 5) que suman a veces unos treinta que representan casi fielmente un ramo de

Orejas de osos. Cada huevo posee algo menos de media pulgada, es puntoso en la base, ancho en la cima terminada en una pequeña corona sinuosa al limbo de las flores monopétalas. Están compuestos de una membrana transparente, llena de un licor espeso, en el cual sobrenadan algunos pequeños caracoles. Parece que cuando el licor es consumido esos caracolitos adquieren suficiente fuerza para penetrar en los huevos por la cima y dispersarse, pues encontramos muchos huevos que han padecido esa penetración, y en ellos no hay nada. En los caracoles y conchas que el mar arroja, no hay ninguno entre los más gruesos que guarde un cierto parecido con el Buccino. Parece ser que en la Cochylidogia el Buccino es una de las especies más pequeña. He aquí a grandes rasgos una descripción (fig. 6), su cola es redonda, obtusa, lisa con una sola espiral en forma de botón. El segundo cuerpo aparece hinchado, y está compuesto de estrías longitudinales; la boca es oblonga, prolongada en pico curvado hacia afuera, en el extremo de la cual convergen todas las estrías. Su color es marrón. Los huevos, en los cuales están encerrados se deshacen al secarse. Cuando sacamos del agua esta producción, y antes que los pequeños buccinos se formen, el licor se endurece, y toma un tinte amarillento y rojizo.

XIV FAMILIA

Púrpura

Caballo de friso. D'Argenv. Lámina XXXVI. F.

La Mueca. Ibid. Lámina XXXVII. B. 2.

XV FAMILIA

Tornillo

Gusano negro. Pequeña variedad. D'Argenv. Lámina XXXIX. C. 12.

El Punzon. Poco común. Ibid. K. 1

Falsa Scalata de cordones. Ibid. M. I.

*Segunda Clase: Bivalvos***I FAMILIA***Ostra*

Ostra de especie común más o menos escalonada. La encontramos aferrada a los mangles. D'Argenv. Lámina XLI. C. I. C. 5.

Pequeña pentade (guinea) non dentada. Ibid. Lámina XLII. B. 2.

Pequeña pentade dentada. Ibid. Lámina XLII. B. 2.

El Falso Bizcocho escalonado. Ibid. Lámina XLIII. A. 2.

Pequeña variedad de ostras en paté. Poco común. Ibid. A. 2.

Rastrillo-perdiz. No es común. Ibid. Lámina XLV. I.

II FAMILIA*Came* (molusco)*

Came. Falsa tejida. D'Argenv. *PL.* XLVI. B. 6.

Came de redes. Ibid. *PL.* XLVII. D. I.

Came vereris con puntas. Ibid. E. 3.

Came. Linterna de baile. Ibid. E. 6.

Came albaricoque. Ibid. XLVIII. B.

Came d'Avignon. Ibid. G. I.

Came de Mahon. Ibid. H. 2.

Came Isabelle. Ibid. H. 3.

Came blanca y grande. Ibid. O.

III FAMILIA*Telina*

Telina surcada (fig. 7). Es un caracol achatado, cubierto de surcos transversales y un poco salientes. El lado doble es más corto,

* N. del traductor. Mantenemos la denominación francesa, pese a poseer el término una fuerte polivalencia semántica. No encontramos una traducción pertinente.

más puntiagudo que el lado opuesto; su color es un blanco brillante mezclado de rosa, lo que no es muy común.

Falsa pinza de cirujano. D'Argenv. Lámina XLIX. B. 3.

La Pequeña Telina troncada. Ibid. E. I.

El Sol levantino. Ibid. E. I.

El Tafetán color de rosa, telina abierta. Ibid. L.

Telina violeta. Ibid. P.

IV FAMILIA

Mejillones

Nacra marino. D'Argenv. Lámina L. A. 4.*

Mejillón tulipán. Ibid. K.

Pequeño mejillón en estría. A menudo se asemejan al *Fucus*, cuyas figuras se observan en *Scba, Thesaurus, Tomo 3, Tabla 100, figura 10.*

V FAMILIA

Corazones

Falsa arca de Noé, blanca y convexa. D'Argenv. Lámina *PL. C. I.* El Mediterráneo produce en sus aguas una semejante, así como las tres especies siguientes.

Falsa arca de Noe, blanca y aplastada. Ibid. C. 4.

Verdadera Arca de Noé, reticulada. Ibid. D. I.

Verdadera arca de Noé, ordinaria. Ibid. D. 4.

La almendra azada. Ibid. D. 5.

Corazón de paloma. Ibid. I. 3.

Corazón de pequeñas tejas. Ibid. Lámina LII.

Corazón marrón espinoso. Ibid. E.

Corazón suave unido y pulido. Ibid. LIII. B. 2.

El pequeño corazón. (Figura 8). Está cubierto en su exterior de estrías muy finas que parten de manera oblicua de la circunferencia y van a juntarse a la base. Se pueden notar en él también líneas transversales. Es de color blanco, su base es de color rosa. Este caracol no es común. Los ejemplares bivalvos son raros.

VI FAMILIA

Peines

Peine perdiz. D'Argenv. Lámina LIV. K. 2.

Peine pila bautismal. Ibid. Lámina LV. B.

Peine polo. Ibid. E. 3.

Peine coralino. Ibid. D.

Pequeña concha de vieira, rojas, amarillas y abigarradas. List. tab. 189. Fig. 23.

VII FAMILIA

Mangos de cuchillo. D'Argenv. PL. LV. A. 5.

Tercera Clase: Multivalvos

I FAMILIA

Chitón

Chitón o Cucaracha de mar. Existen dos especies de Chitón en Saint Domingue. La primera especie es verde al interior, abigarrada afuera, compuesto de ocho partes, separadas las unas de las otras, y unidas en las extremidades por medio de una membrana cubierta de escamas ovaladas, algunas de las cuales son blancas, las otras verdosas, superpuestas, dejando entre ellas un vacío. Con una lupa podemos percibir en las espaldas de esta concha, tetillas que forman varias líneas derechas, las cuales parten de las extremidades de cada lado. A veces son lisas, y lustrosas.

La segunda especie al interior es marrón negruzco. Se presenta comúnmente dividida en ocho partes, unidas por una membrana que recorre los contornos de la concha. Esta membrana en lugar de escamas posee una cobertura de pequeños puntos blancos y marrones. Está cubierta también de tubérculos, visibles únicamente con ayuda de la lupa, y dispuestos sin orden.

El señor Bomare dice que el Chitón “*se coge en Saint Domingue en las costas de Grand Anse, a cuatro pies de profundidad*”. En cambio, nosotros podemos decir, inspirados en nuestra experiencia, que este molusco se encuentra en todas las costas, en particular donde hay rocas. Toda la costa sur de Saint Domingue está provista de este molusco. Parejamente pudimos recoger ejemplares en *Jacmel, Baynet, Cayes, Nippes, Petit Trou*, y otras partes, y no a cuatro pies de profundidad, más bien sobre rocas, que sobresalen a más de seis pies por encima del nivel del mar, cuyas aguas recaen sobre ellas solo cuando están agitadas.

II FAMILIA

Erizo de mar

Erizo de varas. D'Argenv. Lámina LVI. A. 3.

El turbante con granos de viruela y franjas verdes. Ibid. Lámina LVII. K.

El turbante con granos de pequeña viruela. Ibid. Fig. 2.

El turbante Turco. Ibid. F. I.

El gran corazón marino. Ibid. Lámina LVIII. A. 4.

El pequeño corazón marino. Ibid. Lámina LVIII. A. 4.

El escudo. Ibid. F.

El turbante con granos de viruela, ovalados. Lámina LVII. E. I.

Erizo de mar aplastado. Es poco común, estrellado en su exterior. Representa una flor compuesta de cinco pétalos. Se le llama Azada. Lámina LVIII. C. I.

Gran erizo de mar. Con franja violeta y con grandes puntas cilíndricas; su presencia en la isla es rara. Encontramos ejemplares en *Leogane*. Es de forma aplastada y parecida a un bizcocho, inflado en los dos bordes. Su diámetro es de alrededor de cuatro pulgadas, y su espesor de un poco más de media pulgada. Su color es rojo tirando a violeta, pasando por diferentes matices. Está dividido por arriba y por abajo en cinco zonas que se juntan en el centro de la concha. Cada zona posee una pulgada y media de largo. Está compuesto además de cuatro rangos de gruesos pezones, de cuatro otros rangos de pequeños pezones, de dos franjas perforadas por pequeños hoyos. El interior de las zonas está lleno

de una infinitud de tetillas, gruesas y pequeñas, ordenadas simétricamente. El número de tetillas gruesas es de mil. Cada pezón se encaja en puntas esféricas, de tallas diferentes. Las más largas igualan el diámetro de esta concha.

Las puntas erizadas son duras, rompientes, coloreadas de manchas verdes, violetas, rojas, más o menos oscuras, estriadas a todo lo largo, dentadas, compuestas de varias cavidades separadas por tabiques longitudinales, dirigidas y convergentes hacia un punto común, representando una estrella.

Este testáceo posee orificios en el centro. Uno superior, que le sirve para expedir los excrementos y para poner huevos. El otro inferior dirigido siempre hacia la arena, compuesto de cinco dientes. Poseen, por lo demás, los otros miembros y elementos propios a los otros erizos de mar.

III FAMILIA

Glándulas de mar

La falsa pulga de ballena. La encontramos en las rocas, y sobre los desechos de los otros caracoles e incluso sobre conchas vivas. D'Argenv. Lámina LIX. A. 5.

IV FAMILIA

Caracoles anatóferos

Se hallan aferradas por un pedículo muy corto al maderamen de las embarcaciones y sobre todo a los cuerpos extraños del mar. Estan ordinariamente agrupados. D'Argenv. Lámina LIX. C. 4.

Caracoles de agua dulce

Neritas del Mississipi. Existen de todos los colores. Se encuentran vivos en los ríos; cuando ven que las aguas se desbordan por mal tiempo, podemos hallarlos en las sabanas, en las cuales son numerosos. Todas las que hallamos están muertas. D'Argenv. Lámina LXI. D. 2.

Pequeño Buccino, cuyas bocas están dispuestas al revés. Se parecen a aquellos que encontramos en el río de Bievre o de Gobelins. *Ibid.* E. 5.

Caracoles de tierra

Caracol terrestre, El Botón de Oro. D'Argenv. Lámina LXIV. L. I.
Caracol terrestre, el Siamoise. *Ibid.* C. I.

Caracol con excrecencias. (fig. 9). Es marino oscuro, cubierto de estrías muy finas, que atraviesan oblicuamente las espirales de las conchas. Su diámetro es de una pulgada y tres puntos; su altura es de alrededor de una pulgada y media. Su boca es aplastada, oblonga, pulida. Constatamos en su exterior un hundimiento oblongo que forma al interior una excrecencia de la misma forma que la que se ve en la entrada de la boca, que es obtusa. Posee cinco espirales. Este caracol es poco común; lo encontramos en las montañas.

El acanalado blanco. (fig. 10). Es un pequeño caracol difícil de encontrar. La boca es semiredonda, un poco ancha y recogida al interior. Posee una pulgada de largo, media de ancho y un cuarto de ancho. Su color es de un blanco lechoso y está cubierto al exterior de surcos que siguen la dirección de las espirales. Está terminado en una base muy aguda. Lo encontramos en las montañas bajas.

Pequeños buccinos terrestres. Son blancos o abigarrados con franjas rojas, transparentes, muy frágiles. D'Argenv. Lámina LXV. R.

Tornillos con cinta. *Ibid.* G. I.*

El niño con traje de baño. Con estrías muy finas. *Ibid.* B. 9.

Tornillo terrestre. (Fig. 11). Tiene un largor de más de dos pulgadas, y un ancho de una pulgada. Está cubierto de muy finas estrías que atraviesan las espirales. La membrana que la cubre parcialmente es olivácea. Su color es violeta blancuzco, más oscuro hacia la base que en la cima. No es muy común. Se ubica en las montañas.

Caracoles de tierra: muertos o fósiles

Las montañas de Saint Domingue están casi todas compuestas de piedras calcáreas, que los habitantes llaman rocas de escarabajo.

Los caracoles petrificados se encuentran frecuentemente en la superficie y en el interior de las rocas. Se encuentran también algunas aisladas y cubiertas de tierra en la superficie. He aquí las que han sido el resultado de nuestra investigación.

1. Recorriendo las montañas de *Gris Gris*, barrio de Baynet, hemos encontrado a más de doscientos pies del nivel del mar, a tres o cuatro leguas de sus orillas, y sobre la superficie de una tierra arenosa mezclada de piedras blancas, varias *Lapas fósiles*, de una especie poco común, nombrada *Espuelada*. Nos referimos a esa especie al inicio de este artículo. Esas lapas son univalvas, en forma de conos, cubiertas de doce partes bastante elevadas y de otras doce otras más pequeñas. Esas partes están llenas de tubérculos. La cima está perforada por hoyos, a veces redondos, a veces oblongos, menos largos en el medio que en las extremidades. El contorno de ese caracol es dentado. El interior está plagado de estrías, son ligeras y la mayor parte ha preservado su nácar.

2. En *Cul de Sac*, cerca de Puerto Príncipe, hemos podido ver un caracol univalvo, con masa interna. Esta parece provista de espátos, y reacciona de manera efervescente a los ácidos. Este fósil posee dos pulgadas de ancho y unas tres de largo y un poco más de media pulgada de altura. El exterior es convexo, compuesto de tres espirales que rodean la columela, donde queda solo una pequeña porción.

3. Hemos extraído de las montañas dobles de *Leogane*, una ostra fósil, cuyo diámetro es de seis pulgadas. Es convexa abajo, achatada arriba, cubierta en los dos lados de estrías longitudinales, irregulares y profundas. Percibimos en el interior, en medio de la base, el lugar ocupado por los ligamentos que atan los componentes. Notamos también la presencia de un grueso músculo tendinoso, oblongo, con un ancho de una pulgada, y un largor de una pulgada y media. Por la contracción de ese músculo, el pez abre o cierra su concha a voluntad.

4. Las montañas de *Leogane* nos han deparado asimismo varios corazones fósiles, algunos de los cuales presentan redes y otras estrías longitudinales. Solo los mejillones de esas conchas fueron destruidos con el paso del tiempo. En algunos de ellos percibimos fragmentos que han sido conservados; lo otro no es más que piedras calcáreas.

5. Estuve en la hacienda del señor *Long-pré*, nombrada *Ramo de palma*, sector de Grand Goave y hemos encontrado en sus alturas la mitad de una ostra espinosa fósil. Está cubierta de estrías longitudinales y de varios tubérculos que parecen haberle servido de base a los puntos en que se apoya. Su diámetro era de alrededor de dos pulgadas. Estaba sobre una piedra blanca, calcárea, que se torna efervescente cuando se le echa ácido. Está cubierta de una tierra rojiza, de la cual fue extraída.

6. Encontramos también un bello erizo de mar nombrado por los expertos en caracoles *el Escudo*. Mide cuatro pulgadas y media de largo, y tres y medio de ancho. Posee una pulgada y media de alto. Su espalda es convexa y representa una estrella de cinco ramas cuyas extremidades presentan una fisonomía redondeada. Está cubierta de una capa lustrosa, polvorienta. Su base es una piedra blancuzca y calcárea. La parte de abajo está aplastada y hundida en el centro, como se ve en ejemplares análogos de esta especie.

7. Encontramos en este lugar un *astroito* fósil, de una pulgada y media de ancho y dos pulgadas de largo. La mayor parte de los hoyos están vacíos. En algunos pudimos constatar la presencia de tabiques estrellados. Muchas veces está incrustado sobre una piedra calcárea, muy dura. La hemos extraído de una tierra rojiza, sobre la cresta de una colina, al lado de una roca gruesa cubierta de tornillos y bivalvas convertidos en *pedra*.

8. Los vecinos de esta montaña nos procuraron una mitad de *Peine Pila batismal* cuyo nácar está bien conservado.

9. En la pendiente de esta montaña encontramos una especie de *hongo* marino fósil. No estaba entero. Su forma es oblonga, su color rojizo. Está compuesto de varias láminas transversales, separadas, divididas en dos partes por un tabique longitudinal. La extremidad posterior estaba conservada enteramente y es redondeada. Los hongos marinos son producciones polipédras.

ARTÍCULO II. ASTROITO RAMOSO SOBRE UNA MADRÉPORA (Figura I)

Esta producción marina fue encontrada en *Leogane* en 1772. Representa un grupo muy hermoso. Es en verdad un conglomerado

de varios pólipos. La base consiste en una esponja de forma irregular. Fue recubierta y como incrustada por una madrepora, sobre la cual pudimos dilucidar varias cavidades en forma de pequeñas estrellas. Están separadas por tabiques compuestos de pequeños granos esféricos. Esta bella madrepora está rodeada y como recortada en varias ramas de astroitos que la penetran interiormente: son cilíndricos, blancuzcos, divididos en varios ramos, cubiertos en su exterior de estrías longitudinales, poco profundas, separadas por dos lados salientes, que forman al interior láminas longitudinales, dispuestas como rayos alrededor del centro de cada rama. La segunda figura representa una rama de astroito visto a la lupa.

ARTÍCULO III. VERDADERO PINCEL MARINO

Es una producción de pólipos que se pueden hallar en las rocas, sobre los caracoles, sobre la tierra arcillosa, y sobre otros cuerpos duros, a los cuales se adhieren por la base, rodeada por una pelusa fina y sedosa. Se alza un tallo un tanto cilíndrico, de tres o cuatro pulgadas de largo, cuyo diámetro es ínfimo. Está compuesto de filamentos longitudinales, transparentes y ligeramente amarillentos, que se dividen en la cima en numerosos ramos articulados y forman un ribete esférico con alrededor de una pulgada y media de diámetro. Todas las partes de esta especie de pólipo están cubiertas de una sustancia blancuzca, en las cuales parecen como incrustados. El señor Davila habla en el artículo 149 sobre los pólipos: los clasifica en la especie de coralinas. Esta especie de pólipo se encuentra algunas veces en los caracoles y se manifiesta simplemente como filamentos articulados, dispersos y sin orden. No están sobre un tallo, más bien se adhieren al cuerpo sobre el cual se han extendido; el dibujo que presenta está muy bien hecho. A veces, esta especie de pólipos se encuentra sobre conchas, pero no forma colonia. Son simplemente filamentos articulados, dispersos sin orden; no se apoyan en base propia, sino que se adhieren rápidamente al cuerpo sobre el que se posan.

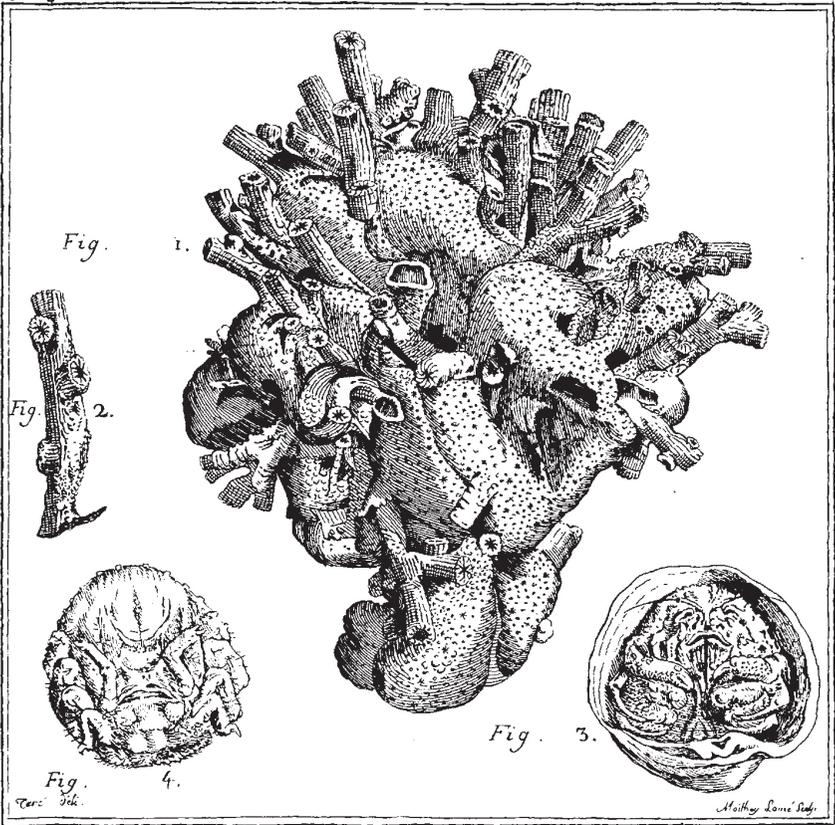
ARTÍCULO IV. ESPECIE DE ESPONJA SINGULAR

Es un producto poliposo, atiborrado de anfractuosidades profundas, agujereadas por pequeños hoyos, separados los unos de los otros por fibras fuertes, cilíndricas, rompientes, lustrosas, de color oro. Ese cuerpo marino se encuentra aferrado por la base a una roca. Su forma no es constante. Se pueden ver ordinariamente en varios ejemplares dos grandes hoyos de figura cónica, puntosos en la base y se ensanchan a medida que la producción crece. Nosotros poseemos un ejemplar dividido en dos ramos que forman un ángulo recto. Cada rama es cilíndrica, hueca y unida al interior, llena en su interior de cavidades sinuosas, irregulares, más o menos profundas; la más larga tiene un pie de longitud y tres pulgadas de diámetro. El arquitecto de este edificio es un pólipo, dividido en innumerables ramales que ocupan todo el vacío encontrado. Es negruzco, blando, viscoso, parece representar en su manifestación exterior, varias sanguijuelas juntas.

ARTÍCULO V. FALSO BERNARDO EL ERMITAÑO (Figs. 3 y 4)

No conozco ningún otro autor que se haya referido a este animal. Podemos definirlo así: *Cancellus marinus in bivalvus, degens*.

Se trata de un pequeño cangrejo redondo, aplastado, comúnmente de una pulgada de diámetro. En el verdadero Bernardo el ermitaño, la parte principal del cuerpo, es decir donde se entremezclan la cabeza, la espalda, el estómago, las patas, reproduce enteramente la de un crustáceo. No así las otras partes, el vientre, la cola, que son blanduzcas y membranosas. En cambio, en el pequeño cangrejo que describimos, la parte inferior del cuerpo es suave y membranosa. ¿Acaso este animal no indicaría un paso de la naturaleza de los crustáceos a los peces blandos? Es para proteger la parte tierna de su cuerpo que no cubre la mitad de su pequeño caparazón bivalvo, que escoge el fondo del mar, y que es proporcional a su tamaño. Comúnmente se adhiere a las levas y a los corazones. Adonde quiera que vaya, jamás deja su domicilio que lleva sobre su dorso y que ayuda a proteger las partes del individuo. Cuando el mar está agitado y este animalillo se



transforma en una especie de juguete de sus aguas, pese a sus esfuerzos es arrojado a las orillas y lo vemos caminar cierto tiempo, lentamente. Cuando se le toca, se detiene, repliega sus patas, no emite ningún signo de vida y frecuentemente está cubierto de fango, haciendo creer que es un caracol mutilado lleno de arena. Es solamente después de un segundo examen que encontramos un pequeño animal totalmente adherido a su domicilio y del que a duras penas lo podemos despegar sin romperlo. Esta es la descripción de un ejemplar que poseemos. Pudimos descubrir lo siguiente en su constitución física. Su cabeza no está separada del cuerpo, solamente arriba podemos ver una separación de compartimientos membranosos, transparentes y blanduzcos. La frente está hecha en semicírculo, dentada sobre los bordes y cubierta de pelos abajo. Su boca está dotada de huesillos redondeados, que offician de dientes para triturar sus alimentos. Esta boca está rodeada de varios labios, uno superior y otro inferior dividido en dos partes que se abren. Los ojos son bastante gruesos y están coronados por dos antenas separadas. Se distinguen en ese medio crustáceo cinco patas, con formas diferenciadas, cubiertas de pelisa y tubérculos. El primer par está compuesto de cuatro articulaciones; la que está aferrada al cuerpo tiene la forma de una tetilla, la otra es lisa arriba y con forma de tubérculo abajo. Comprende también un tajo longitudinal en una parte, en la cual se eleva la cuarta articulación. La tercera es muy corta, de forma irregular y cubierta de tubérculos, lo mismo que la cuarta que termina en una tenaza dentada. Esas dos patas sirven al animal para apoderarse de sus presas y llevárselas a la boca.

El segundo y tercer par de patas están compuestos de cinco articulaciones; entre las cuales la primera emana del cuerpo, y tiene forma de tetilla, las otras cuatro están cubiertas de pelos y terminadas en pequeñas garras arqueadas. Esas cuatro patas sirven para que el animal pueda caminar. En cuanto al quinto par está orientado a recoger el cuerpo hacia la concha, de la cual ha tomado posesión. Se acuestan boca arriba. Están erizados de pelos y compuestos de tres articulaciones, la última de las cuales termina en varios pezones y una parrilla arqueada.

Su cola es velluda y terminada en punta, compuesta de seis anillos. Puede recogerse hacia el vientre como en los cangrejos,

y sirve también para proteger los huevos indispensables para su reproducción.

ARTÍCULO VI. VERDADERO BERNARDO EL ERMITAÑO (Fig. 1)

Este crustáceo nombrado también *Soldado*, incluye dos variedades, que es preciso no confundir, *el Soldado de mar*, *Cancellus marinus*, y *el Soldado de tierra*, *Cancellus terrestris*. El primero se encuentra tan solo en el mar; los pescadores a veces lo recogen con sus redes. Languidece y fallece al cabo de algunas horas, cuando se le priva de su elemento natural. Nosotros encontramos algunos con aspecto monstruoso, alojados en los *Lambis*, en las rocas, o en otros gruesos caracoles. La parte anterior de su cuerpo es crustácea, y está en efecto cubierta de algunos pelos dispersos. Está rodeada de cinco pares de patas, violetas, velludas, cubiertas de tubérculos aplastados o puntosos. El primer par está compuesto de cinco articulaciones crustáceas, la primera está terminada en una tenaza dotada de dientes, los cuales se encajan los unos en los otros y le sirven para aferrar su presa e impedir que se escape. La tenaza sirve también para cerrar la entrada de la concha, en la cual en fin de cuentas reside el crustáceo. Los otros dos pares de patas colocados después del primer par son también crustáceos y están compuestos por seis articulaciones, la última de las cuales termina en garra y arcos puntiagudos. Los otros dos pares de patas le sirven al *Soldado* para caminar. A estas le siguen otras dos patas más delgadas y cortas, compuestas de cinco articulaciones. Las dos últimas patas son las más pequeñas y están compuestas de cinco articulaciones; termina en un ternario dentellado.

Los ojos están emplazados en la extremidad de la cabeza, en un pequeño tubo móvil y esférico propio a los crustáceos. Abajo recibimos dos largas antenas delgadas, compuestas de un sinnúmero de anillos que las hacen flexibles en todos los sentidos. Su boca está hendida a lo largo, como la de los langostinos, y conformada por dientes. Dos pequeños brazos articulados sirven para transportar los alimentos. La espalda está dividida en cuatro compartimientos crustáceos, unidos por una membrana.

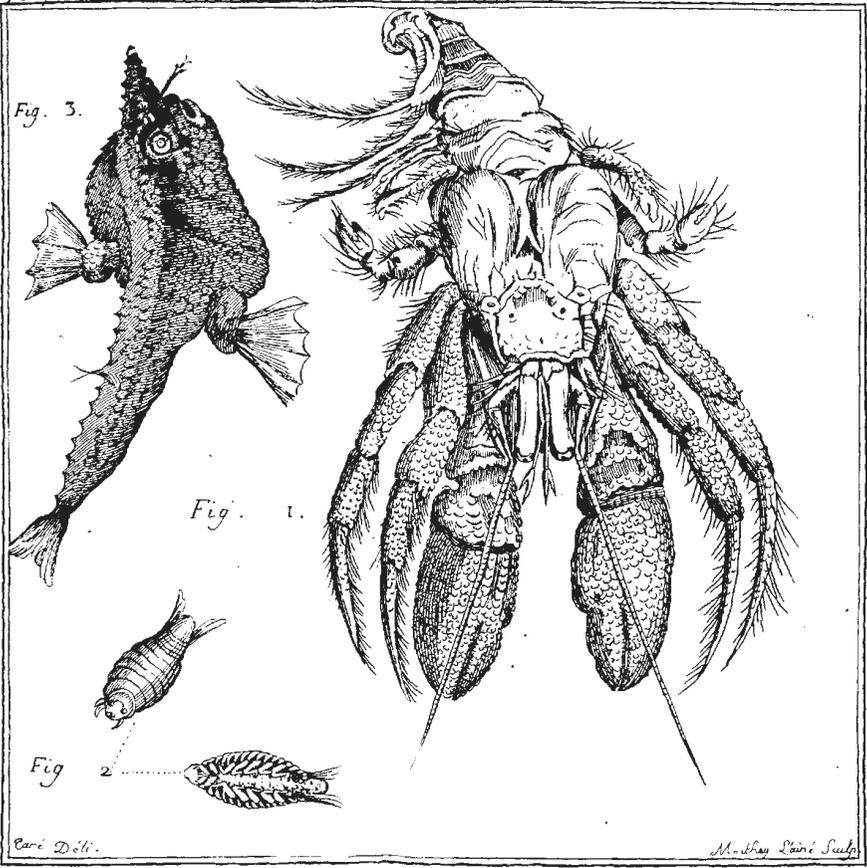


Fig. 3.

Fig. 1.

Fig 2

Caré Doli.

M. Hay Léon Sculp.

La parte posterior del cuerpo es carnosa, blanduzca, cubierta de una membrana unida, dividida abajo en cuatro anillos terminados sobre los bordes en una especie de alita delgada, transparente y velluda. Está compuesta de varias tiras bastantes delgadas. El ano está emplazado un poco más arriba de las tiras. Es para cubrir esta parte frágil del cuerpo que este crustáceo se aloja en las conchas muertas que encuentra en la tierra. Tiene el cuidado de elegir una casa cuya capacidad responda a su tamaño. Cuando crece y se siente demasiado apretado, busca otra casa que lo acoja cómodamente y abandona para siempre su antiguo domicilio. Es ovíparo y se reproduce como los langostinos.

El *Soldado de tierra* es bastante parecido al del mar, pero es comúnmente más pequeño. Su grosor es proporcional a su edad. El más grande mide apenas cuatro pulgadas. Busca refugiarse en los lugares secos. Podemos localizarlo al borde del mar y en las montañas. Estos están peor alojados que los primeros, porque las conchas terrestres son menos comunes que las del mar, que las olas arrojan a la orilla. Evita los lugares fangosos, donde solo podemos constatar la presencia de cangrejos. Se alimenta de excrementos, de insectos, de yerbas, de hojarasca. No es anfibio, y cuando lo introducimos en el agua, sea de mar o de río, hace un esfuerzo indecible para salirse: la encuentra como un obstáculo invencible y muere en pocas horas.

ARTÍCULO VII. PULGA DE SARDA (Fig. 2)

Es la verdadera pulga marina, *Peduculus marinus* de la cual hablan Rondelet et Marcgrave. Lo encontramos en *Leogane* en 1777 dentro de los oídos de un pez común, llamado *Sardo*. Posee un poco más de media pulgada de largo, y menos de ancho. Es convexa en las espaldas, que no es otra cosa que una piel carnosa, dividida en siete flecos. Cada lámina es blancuzca, sembrada de pequeños matices negruzcos, terminados en los bordes en una pequeña escama oblonga, que se repliega y sirve de base a sus patas. Su cabeza es menuda, aplastada, en forma de pentágono. Terminada en una especie de hocico obtuso. Sus ojos son negros, bastante gruesos, emplazados de tal manera que el insecto puede ver de todos los lados. Debajo del hocico percibimos cuatro

antenas transparentes, divididas en ocho anillos puntosos. La boca la tiene situada en medio del hocico, un poco más abajo de las antenas; está situado transversalmente, guarnecido de muchos apéndices carnosos. Su vientre es aplastado, recubierto de una membrana transparente dividido superficialmente en cuatro partes por tres líneas transversales. Bajo el vientre posee catorce patas, siete de cada lado. Las más pequeñas están del lado de la cabeza. Cuanto más lejos están, más grandes son. Cada parte está compuesta de dos articulaciones. La primera que se une al cuerpo es más grande que la segunda: consta de dos anillos redondeados; termina en una garra larga, arqueada y muy afilada, cuya extremidad es negra y transparente. La cola está compuesta de cinco ripios corridos hacia los lados, al fin de los cuales podemos notar una membrana ancha, redondeada, convexa arriba, acompañada de dos aletas, las cuales están divididas en tres partes unidas por una membrana. La parte inferior de la cola está recubierta de varias escamas membranosas. La naturaleza la dotó de un orificio para expedir sus excrementos y a la vez reproducirse. Es tan pequeño que incluso armado de un microscopio de precisión es prácticamente imposible percibirlo.

ARTÍCULO VIII. DESCRIPCIÓN DE UNA ESPECIE DE CALAMAR

Los calamares más grandes de las especies que descubrimos poseían tan solo cinco pulgadas de largo, desde el extremo del vientre hasta el nacimiento de los brazos. La cabeza es oblonga, redondeada, recortada en su extremidad en ocho tiras dispuestas en círculo; son como los sustitutos de los brazos con que la naturaleza los ha dotado para atrapar y llevar los alimentos a la boca. Son gruesos en la base y ese grosor disminuye mientras su cuerpo avanza hasta la extremidad, terminada en punta. Se mantienen unidos a la base por una membrana transparente. La medida de sus elementos orgánicos es desigual, los dos brazos son casi iguales, los más pequeños están abajo de la frente. Poseen una pulgada y media de largo. Los otros dos que colindan con estos tienen dos pulgadas y los que están cerca de los ojos tienen dos pulgadas y media. Los dos últimos se colocan al final del mentón;

son iguales a los brazos quinto y sexto. Entre el tercer y cuarto par de brazos se ven emerger dos especies de tendones cilíndricos de igual longitud, que se extienden hasta siete pulgadas de cada lado. A distancia parecen hinchados, como un oleaje cuando sube y baja, como una vaina abultada por las semillas que contienen. A una pulgada y media del extremo se ven dos hileras de aberturas bastante cerca la una de la otra. Los cuatro pares de brazos están también recostados en el lado interno, desde cuatro o cinco líneas desde su base hasta el final. Los cuatro pares de brazos en total poseen chupaderas, próximas las unas de las otras. La boca de este pez está situada en el centro de los brazos que la rodean de todos los lados. Se asemeja a un pico de cotorra como los calamares de Europa. Sus ojos son gruesos. Su cuerpo es redondeado, carnoso, liso, marcado por manchas violetas, terminadas en puntas oblongas, y dorado de aletas, desprovistas de esa escama particular a los calamares europeos denominados *hueso de calamar*, pero en su lugar encontramos un fino revestimiento rojizo, transparente, rompiente, quebradizo, dividido en dos partes en toda su longitud, por un lado, redondeado, del mismo material que la película.

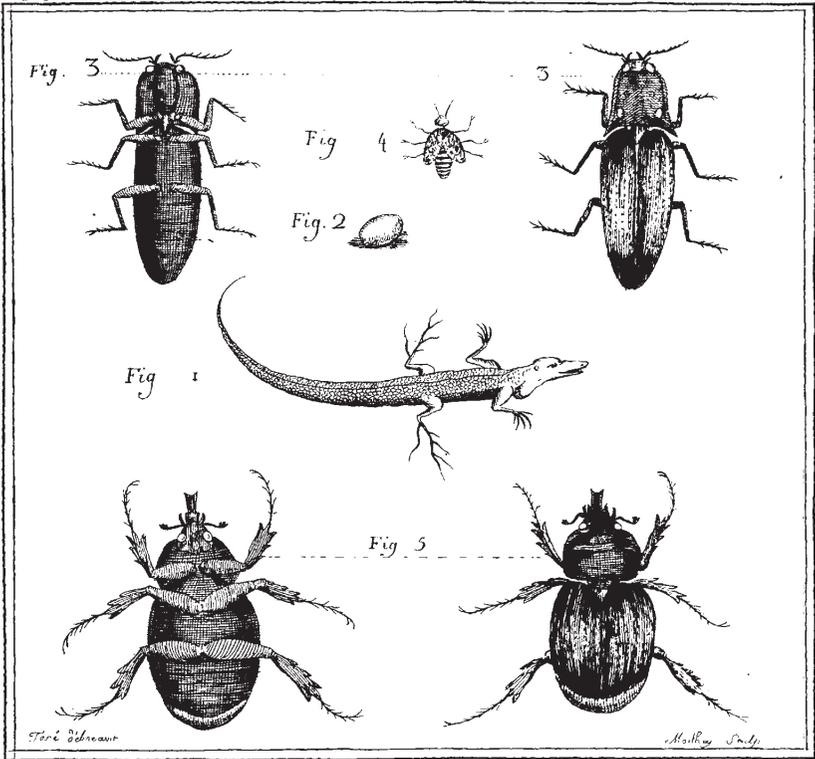
El calamar de Saint Domingue posee como su par en Europa un receptáculo lleno de un líquido negro que deja escapar cuando es perseguido o él mismo se transforma en perseguidor de una presa. Existe también en Saint Domingue otro tipo de calamar diferente a los que venimos de descubrir. Sus brazos son ocho, iguales, inflados, pero cuyo grosor disminuye cuando se llega a la extremidad terminada en punta; son planos debajo y guarnecidos con surcos; la parte superior es lisa, redondeada. Cada brazo mide aproximadamente un pie de largo. Están unidos en la base por una membrana bastante parecida a la base de los ojos; se encuentran como en un centro alrededor de la boca de este pez.

Sus brazos están unidos por una membrana en la base. Su cuerpo forma una especie de bolsa oblonga, carnosa, de tres a cuatro pulgadas de largo, sin ninguna parte sólida. Expele un olor fétido aún cuando está vivo el animal.

ARTÍCULO IX. DESCRIPCIÓN DE UN PEZ MONOCEROS (Fig. 3)

Es aquel que los habitantes del Brasil nombran *Guacuaria*, siguiendo a Margrave. Este autor, como nosotros, lo llama pez monoceros. Pero agrega el autor que se le puede llamar *Murcié-lago acuático*, *vespertilio acuática*. El ejemplar que encontramos en *Leogane*, en 1773, poseía tres pulgadas de largo y una pulgada y media de ancho. Su cabeza no estaba separada del cuerpo, y está más bien terminada por un cuerno óseo, duro, de forma cónica, de media pulgada de longitud. La parte inferior de esta saliente es hueca y canalada, y semeja un músculo tendinoso, de cerca de media pulgada, cuyo uso se desconoce. La boca está situada debajo de un músculo tendinoso ocultado por el cuerno. Es redonda, bastante gruesa en proporción al cuerpo, rodeada de un cartílago provisto de una infinitud de pequeños dientes. Los ojos se encuentran hacia la base del pequeño cuerno; son redondos, de menos de media pulgada de diámetro. Entre los ojos y la boca podemos notar dos pequeñas aberturas por donde el pez parece respirar y que también funge como órgano del olor. El cuerpo del pez está conformado por cinco partes bien distintas: la espalda redonda, dos especies de hombros salientes o huesudos que forman un semicírculo y que el animal puede extender o plegar a su voluntad; dos brazos flexibles que nacen más abajo que los hombros. Debajo de los hombros se observan orificios de tamaño moderado por donde el pez evacua el agua que toma por la boca. Su cuerpo está terminado por una boca redondeada, al final de la cual se sitúa una aleta semejante a las precedentes; además de esos, hay todavía otros cuatro, a saber: uno debajo de la espalda, hacia el lugar donde termina y comienza la cola; otro similar debajo, hacia la mitad de la cola, y otros dos que son como los pies del animal. Están situados uno frente al otro, hacia la mitad del vientre.

Este pez apenas posee escamas, está provisto profusamente de tubérculos, que observados a la lupa parecen diminutas estrellas. Su piel está tatuada de manchas grises y negras, menos oscuras que el resto del cuerpo. Este pez no es muy común.



ARTÍCULO X. HISTORIA NATURAL DE LOS ANOLIS (Fig. I)

1. *Las diferentes especies*

El anolis es una especie de lagarto que *Sloane* define como *Lacertus minor levis*. Podemos encontrarlo en todas partes, repartido en numerosas variedades. Podemos toparnos con verdes, grises, negros, amarillos. Están atravesados de franjas transparentes azuladas, amarillas y rojas. Otros están atravesados por bandas longitudinales de diferentes colores. Los más grandes llegan hasta una longitud de siete u ocho pulgadas y más de media pulgada de diámetro. Los más pequeños no tienen menos de media pulgada de largo y mucho menos de ancho. Las proporciones del rabo con el resto del cuerpo varían. En algunos la cola ostenta la misma longitud que el cuerpo, en otros es más corta, en otros más larga. He aquí la descripción de un Anolis, tomado al azar.

2. *Su descripción*

Su cabeza es alargada, triangular, aplastada; su rostro está hundido, armado de dos pequeños huesos tallados como una sierra que forman en efecto la mandíbula superior e inferior. El centro lo ocupa una pequeña lengua carnosa. En medio de la cabeza podemos observar ojos negros dotados de párpados. Naciendo en el cuello emergen dos grandes orejas.

Su piel está cubierta de pequeñas escamas ovaladas, superpuestas las unas sobre las otras; la parte de la garganta tiende a dilatarse sobremanera, hasta llegar a topar la tierra a partir del aire que ese animal inhala a voluntad. Su cuerpo es llevado por cuatro patas, dos delante compuestas de dos articulaciones, la última se termina por una mano de cinco dedos, dos grandes, dos medianos y un pequeño. Los elementos de las patas traseras consisten en tres articulaciones, terminadas también por cinco dedos de diferente tamaño. Están todo armados de garras blancuzcas, puntiagudas y curvadas.

El ano es el único orificio con que la naturaleza lo ha dotado, tanto para evacuar los excrementos como para reproducirse. Está situado bajo el vientre, un poco más abajo que las patas traseras,

donde nace la cola, que es vertebrada, bien delineada y terminada en una punta muy fina.

3. *Su carácter, costumbre, y combates*

Este reptil es muy vivaz, flácido y tan confianzudo y familiar que se pasea sobre la mesa y las personas. Su porte es elegante; su mirada es fija. Parece que presta atención a lo que se dice en su presencia. Examina todo lo que se hace en derredor. Jamás hace daño. Se nutre de moscas, de arañas y de otros insectos que traga enteramente. Está casi siempre en guerra contra sus semejantes. Cuando un anolis está en presencia de otro, se acerca lentamente, el otro espera con actitud resuelta. Los dos pancracistas preludian un combate con amenazas recíprocas que se muestran mutuamente, agitando la cabeza de arriba hacia abajo, con movimientos rápidos y convulsivos. Su garganta se infla de un modo prodigioso, sus ojos centellean, se atacan con furor: cada uno trata de sorprender al enemigo. Si tienen fuerzas iguales, el combate no parece tener fin; tiene lugar, ordinariamente, encima de los árboles: otros Anolis son espectadores pasivos, dejan que la reyerta continúe sin que ninguno intente separar a los contendientes, al contrario, parecen disfrutar; quizás sea el disfrute o la resistencia lo que provoca una furia marcial. Cuando intentan morderse, sucede a menudo que la boca del uno se entrelaza con la del otro. Permanecen en esa actitud mucho tiempo, cada uno tirando de su lado. Sus esfuerzos son inútiles. Se van con la mandíbula ensangrentada, pero un momento después comienzan de nuevo.

Cuando uno de los combatientes se siente más débil que el otro, emprende lentamente la huida; su enemigo lo persigue rápidamente; si lo alcanza, se da por un hecho que al instante le devora la cola; lo tira por donde comienza la cola, esa se rompe, lo que da tiempo a la víctima a escapar: su enemigo está dedicado a devorar el trofeo y considera que no tiene sentido perseguir a aquel que quedó mutilado.

El anolis puede vivir sin cola; vemos algunos privados de esa parte del cuerpo. No retoña de nuevo la cola cuando se corta por accidente; se forma en cambio en la extremidad una suerte de filamento. Parece que este accidente debería hacerlo más apto

para pelear, pero, por el contrario, parece que reduce su coraje y, quizás, su fuerza. Un Anolis mutilado se vuelve tímido, huraño, lánguido. Como no puede dejarse ver sin mostrar su vergüenza y su derrota, evita la luz del día, lleva una vida triste y oscura, y huye ante el más pequeño que intente atacarlo.

4. *Manera de reproducirse*

Este reptil es opíparo. Durante los momentos de amor, el macho abraza y besa a la hembra, la aprieta, y se quedan durablemente acoplados. Este placer amoroso no le impide correr juntos de rama en rama. Cuando la hembra siente acercarse el momento de gestación, adelanta las patas delanteras al pie de un árbol o de un muro, hace hoyuelos en la tierra de alrededor de dos pulgadas de profundidad. Deposita así un huevo que recubre de tierra. El calor del clima se encargaría de hacerlo abrir. Este huevo (fig. 2) posee menos de media pulgada de largo y aun menos de ancho. Es liso, de un color blanco, sucio, oblongo, con forma redonda en sus dos extremidades.

5. *La observación de los anolis por el señor Bomare*

Según Bomare “El Anolis corre durante el día alrededor de los arbustos de café y en los jardines para buscar sus alimentos. Cuando cae la noche se esconde en la tierra, y hace ruidos más incómodos y más agudos que el de las cigarras”. Respecto a esas consideraciones debemos puntualizar que 1- Las corridas que el Anolis efectúa son más bien unos paseos cortos; apenas se aleja de los lugares en donde nacieron, 2- Hay arañas, moscas y otros insectos en todas partes, y por consiguiente no tiene necesidad de correr lejos para buscar sus alimentos. Los espera con paciencia y encuentra todo lo necesario para saciar su apetito. 3- Los cafetales son refugios importantes de Anolis, tanto durante el día como en la noche. Casi nunca son perturbados por su canto. Creo que se pasan mejor la noche durmiendo que cantando. 4- Nunca se esconden en la tierra, algunos escalan los árboles y permanecen en él pendiendo de sus ramas. Otros se alojan en las casas, o simple y llanamente en los campos. Podemos encontrarlos asimismo en los cañaverales, en los algodinales, en las espesuras vegetales. Pasan la noche

donde han pasado el día. Bomare agrega "*que esos lagartos se comen y los habitantes los encuentran muy tiernos y fáciles de digerir*". Personalmente nunca he visto a nadie comer lagartos, ni siquiera a los negros. Es cierto no obstante que los gatos los sienten apetecibles y se los comen, y no quiero resaltar que esta especie de manjar les resulta indigesta.

ARTÍCULO XI. MOSCAS RESPLANDECIENTES NOMBRADAS MOSCAS DE FUEGO

Son insectos coleópteros muy comunes en Saint Domingue. En la isla proliferan dos especies. La primera se asemeja a las descritas en las memorias de la Academia de Ciencias en París, en el año 1766. Fue llevada a París en estado de crisálida, proveniente de Cayena. La que trajimos de Saint Domingue (fig. 3) posee una pulgada y media de largo y media de ancho. Sloane la define así: *Scarabaeus suseus thorace anguloso lucem emittens*. En cuanto a Bomare, la llama *Scarabaeus maximus elegantissimus splendens*. Existen algunos ejemplares en el gabinete del Rey, denominados *Buplesle*. Todas las partes de este insecto, cuando se las observa al microscopio, están revestidas de una pelusa, ruda, rojiza, y corta. Su cabeza no está separada del tronco y en ese aspecto se asemeja a la Mosca de fuego de Cayena, pero se asegura durante la vida y después de la muerte del animal; está provisto de dos ojos negros, lisos, y salientes. Su boca está armada de dos pinzas curvadas, sólidas; son las únicas armas ofensivas con que la naturaleza las ha provisto. M. Fourgreaux no menciona, ni por asomo, la descripción de la Mosca que brilla de Cayena (Mem. Acad. 1766). Su cabeza está coronada por dos antenas separadas, de media pulgada de largo y compuesta de doce anillos, unidos, y móviles: el primero, que se une a la cabeza, es un poco más largo que los otros.

El caparazón del pecho forma una suerte de cuadrado, es marrón oscuro, de consistencia dura, terminada en dos puntas agudas, arriba de las cuales podemos ver dos manchas ovaladas, convexas, blanco pálido, transparentes, cuando el insecto está vivo.

Es por ella que el insecto expulsa al exterior una materia fosforescente, uniforme, muy luminosa, que se puede usar cuando

se necesite leer o escribir en la oscuridad. Su fulgor se amaina mientras el animal va debilitándose. En el medio del caparazón podemos notar dos partes hundidas, como en el caso del insecto de Cayena. La parte opuesta a la cabeza posee una punta larga que entra en una cavidad en medio del tórax, que torna al insecto elástico, dándole habilidades para saltar al aire, cuando se pone de espaldas.

Encontramos un mecanismo parecido en la especie de escarabajo denominado *Mariscal*, que todo el mundo conoce. La espalda del insecto es blanduzca, cubierta de dos membranas amplias, ceñidas de élitros escamosos, de un color gris ceniciento, opacos, de un gris canoso, liso en algunos lugares, resistente y como difuso en otros, con varias hileras de pequeños puntos. No hemos observado nada semejante en el ejemplar de Cayena.

Entre los élitros podemos percibir el denominado escudo, de forma redonda, del mismo color y de la misma materia que los élitros. Permanece inmóvil hasta que los élitros se abran, que las alas se desplieguen, y que el insecto de esa manera tome fuerza en el aire. Está constituido de tal forma que el élitro no puede forzar la bisagra membranosa que lo sostiene, ni dejar un espacio entre ellos, y se baja. Este animal fluorescente está constituido de seis partes, dos de ellas adheridas al caparazón y cuatro al tórax. Cada parte está dividida en tres articulaciones; la última de ellas está compuesta de cinco anillos superpuestos los unos sobre los otros. El último anillo termina en dos pequeñas garras, curvadas y puntosas. Su vientre está constituido igualmente de cinco anillos escamosos, de color marrón oscuro, oblongos, excepto el último que es más largo y forma una especie de triángulo. El ano está situado en la extremidad del ángulo en que termina el insecto.

La segunda especie de Mosca lustrosa (fig. 4) es más pequeña. Bomare la llama *Scarabaeus parvus, noctilucus, seu instar ignis splendens*. No la hemos observado suficientemente como para poder brindar una descripción exacta. Solo podemos subrayar que cuando vuela suele emanar de su ano una luz, no de manera uniforme y seguida como la Mosca de fuego que hemos descrito, sino más bien como una chispa que aparece y desaparece sucesivamente.

Las moscas de fuego aparecen solo de noche, pues el día lo dedican al reposo. Guiadas por la antorcha viviente que ella alimenta con su sustancia interna, se lanzan a los aires desde que las tinieblas comienzan a expandirse. Son de veloz vuelo y su esplendor manifiesto atrae en su derredor a especies familiares como el *Marigouin* y de las moscas efímeras, de las que ellas gustan mucho.

Sabemos que esos insectos buscan la luz, donde con frecuencia abrevian sus vidas, limitadas grandemente a algunas horas del día. El señor Bomare se equivoca cuando deja entender que la luz emanada de la Acadia saldría por ciertas partes del cuerpo "ignoramos si el brillo lo dejan emanar de sus ojos o de otra parte de su cuerpo". Está demostrado que las Moscas de fuego de la primera especie dejan escapar su luz por dos lugares del caparazón, que podríamos distinguir con cierta holgura visual; en cambio la de la segunda especie, se escapa por el ano. Es falso además decir que esos insectos no parecen luminosos durante el día, pues los de la primera especie iluminan su derredor todo el tiempo, sobre todo si los vemos situados en un espacio oscuro.

El señor Bomare se obstina al expresar sus pensamientos a veces no muy claros sobre las Moscas de fuego, Moscas brillosas, agregando: *"esas moscas son un poco más gruesas que nuestras moscas ordinarias, a las cuales se parecen, pero la parte posterior de su cuerpo es verde transparente y conserva durante la noche la luz recibida durante el día"*. El padre Labat dice que en Guadalupe la Mosca de fuego echa una luz viva y verde por los ojos y otras partes del cuerpo. Acaso los lectores se preguntarán por qué yo cuestiono al señor Bomare, puesto que apenas logra expresar ideas propias y no hace más que copiar al padre Labat. Yo respondo que lo uno no justifica lo otro. Nosotros excusamos al padre Labat, quien nos transmitió falsas nociones sobre un insecto que hubo examinado de manera superficial. Pero no podemos dar muestras de reconocimiento a M. Bomare, por haber tenido la osadía de transcribir ensueños y reunirlos en el cuerpo de su obra. Es necesario hablar con conocimiento, o mejor callar.

ARTÍCULO XII. ESCARABAJO TORTUGA, DITISCO DE SAINT DOMINGUE

Los negros llaman tortuga a un insecto coleóptero no muy común en la isla. En el gabinete del Rey hay un ejemplar denominado *Ditisco*, que se dice proviene de la Guyana. El que poseemos representa un óvalo perfecto. Es negro oscuro y lustroso abajo y verde dorado arriba, a la manera del cuello de una paloma. Su longitud es de una pulgada y media y su ancho más grande es de casi una pulgada.

Su cabeza presenta una figura aplastada, formando una especie de triángulo, cuyos ángulos han sido truncados. Sus ojos son negros, bastante grandes, redondeados, salientes hacia abajo más que hacia arriba. Arriba de los ojos deja ver dos antenas compuestas de varios anillos contiguos y redondos. Su boca está rodeada de cuatro pequeños brazos, compuesto cada uno de tres articulaciones que le sirven al insecto para llevar su presa a la boca, impedir que se escape y someterla.

El caparazón es oblongo, terminado del lado de la cabeza en dos puntas que desembocan al lado de los ojos. La parte de arriba es convexa, la parte de abajo cóncava, con una elevación en el medio con dos patas en los lados. Esta cavidad en el caparazón sirve para acomodar estas dos patas, así como las dos siguientes que se colocan en la parte superior del tórax. El tercer par de patas está situado en la extremidad de abajo, hacia el comienzo del vientre: están adosadas al tórax, tiene casi una pulgada de longitud y se divide en cuatro compartimientos.

El insecto camina gracias a seis patas, dos de las cuales, pequeñas, están adheridas al caparazón, dos son medianas y dos grandes adheridas a la extremidad del tórax. Cada parte está compuesta de tres articulaciones aplanadas: la primera adherida al cuerpo es lisa en la punta más que en la base; la segunda viene guarnecida, en los bordes, de puntas agudas, toscas, largas y rugosas, y a la mitad, montadas unas sobre otras; dos puntas muy afiladas y móviles, situadas al extremo de esta articulación. La tercera articulación está provista de pelos, como la segunda, y de varias puntas unidas, formando una franja; está dividida en cinco pequeñas articulaciones. La última está

terminada en pequeñas garras arqueadas. El vientre está compuesto de seis anillos, el último de los cuales forma una especie de triángulo; el ángulo en el que el insecto termina es obtuso. En este lugar se localiza el ano. Los élitros son lisos, lustrosos; cuando se observan bajo la lupa aparecen marcados con pequeños puntos. Podemos localizar en el cuerpo un escudillo de forma triangular.

ARTÍCULO XIII. ESCARABAJO MONOCEROS (Fig. 5)

El caballero Sloane describe un monoceros que guarda muchas analogías con este. Lo denomina *Scarabeus niger tricornis*. El cuerno del medio descrito por el autor es parecido al que aparece en Saint Domingue. Además, el que describe Sloane muestra otros dos cuernos terminados en punta, situados a los dos lados del recubrimiento del pecho. Estos componentes morfológicos no los encontramos en la especie que vamos a describir. Se afirma que ese insecto es una metamorfosis del *gusano palmiste* que los habitantes disfrutaban. Es un manjar muy delicado y solicitado por aquellos que no manifiestan repugnancia en comer gusanos.

Este insecto coleóptero es negro. La parte posterior de su cuerpo es lisa; la de abajo está provista de una pelusa rojiza. Su longitud desde la extremidad del vientre hasta el extremo de la boca es de dos pulgadas y su parte más ancha consta de media pulgada. Su boca está rodeada de cuatro pequeños brazos y está dotada de tres pinzas, que le sirven para retener su presa y acercarla a la boca. Sus ojos son grandes, amarillentos y sobresalientes en toda dirección. Posee dos antenas emplazadas inmediatamente arriba de los ojos, compuestas de siete anillos, terminados en tres especies de hojas de igual tamaño, ovaladas y transparentes: los otros dos son cóncavos por dentro, convexos y peludos por fuera, de modo que colocados los unos al lado de los otros semejan una sola unidad. La parte que sirve de base a los anillos y se articula con la cabeza, está cubierta de pelos y es oblonga, más grande en los extremos que la unen a los anillos. Le sigue a la cabeza un pequeño caparazón liso, recurvado hacia atrás, estriado en el medio, truncado hacia la extremidad, donde se nota una pequeña sangría que

se adhiere al tronco y parece ser una extensión del mismo. La parte del tronco que sirve de base al cuerno se fortalece hasta el centro; la otra parte es oblonga y convexa. Los élitros son lisos, terminados en sus contornos por un lado saliente, separado por un escudillo triangular. El vientre está compuesto de seis anillos, la extremidad es redondeada, más grande que los élitros, y siempre está al descubierto. Este insecto posee seis patas, las dos primeras son las más pequeñas y están adheridas al corcelet. Las otras cuatro están adheridas al tórax. Cada pata está compuesta de tres partes, la primera sirve de base a las otras. Es lisa, velluda en los bordes. La segunda es dentada por afuera, velluda, terminada en cuatro espinas. La tercera se divide en cinco partes, velludas y espinosas también, terminadas en dos garras arqueadas, de igual tamaño.

ARTÍCULO XIV. MOSCA ICHNEUMOM

Es tal vez la mosca que Sloane define así: *Vespa ichneumon major tota coerulea splendens*. Existen ejemplares muy pequeños. La que poseemos tiene dos líneas de largo, todas las partes que la componen, excepto las alas, son aterciopeladas, azul oscuro tirando a violeta. Su cabeza es oblonga, móvil, provista en los lados de dos gruesos ojos oblongos, verdosos y salientes. En medio de la frente podemos observar tres pequeñas manchas; son lustrosas, inmóviles y parecen estar compuestas de la misma materia que los ojos. Es posible que le sirvan al insecto para percibir los objetos que se le presentan de frente. La boca está coronada de dos fuertes pinzas, cortantes, arqueadas, aplastadas. En los cuatro ángulos de la boca se desprenden cuatro brazos, compuestos de otros cuatro elementos. La parte de arriba de la cabeza está ocupada por dos antenas de una pulgada de largo, siempre en movimiento y compuesta de once anillos. El primero que se articula con la cabeza es más grueso que los otros que sirven de base y que van disminuyendo de grosor; su tamaño es casi igual.

El Ichneumon se mueve sobre seis patas; el primer par nace en el caparazón del pecho y es de una línea y media de largo; el segundo tiene dos líneas y el tórax le sirve de base, igual que al tercer par que tiene dos líneas y media. Cada pata está compuesta

de tres articulaciones. La primera es corta, gruesa y se articula con el cuerpo; la tercera más larga que la otra, se divide en seis pequeños elementos dentados en los bordes, armados cada uno de dos espinas; cada pequeño elemento disminuye en grosor y longitud, a medida que se aproxima a la extremidad de la pata, que termina en dos garras arqueadas. El vientre es tan duro que incluso con una espina no se puede penetrar, incluso con el insecto vivo. Forma un conjunto con el caparazón a través de un hilo imperceptible. Su forma es redondeada, oblonga, puntosa. Está compuesto de seis anillos escamosos muy móviles, que se repliegan los unos sobre los otros, como se puede observar por ejemplo en las avispas. Están rematrados por un temible aguijón cuya picadura provoca una fiebre ardiente, acompañada de dolores de cabeza y un malestar que puede durar varios días, al final de los cuales esos síntomas desaparecen sin la ayuda de ningún remedio; sin embargo, se acostumbra que el paciente tome algunas dosis de teriac.

En el caparazón nacen dos grandes alas. Son membranosas, divididas en compartimientos por nervaduras en rojo vivo y azuladas en la extremidad, de una línea y media de largo. Parejamente el cuerpo sirve de base a las otras alas, semejantes a las precedentes, bajo las cuales se esconden cuando el insecto no está en vuelo.

Podemos así apreciar que la Mosca Ichneumon está provista de todas las armas ofensivas y defensivas que pueden convenir a los insectos. Cuatro alas grandes le permiten emprender un vuelo rápido, ya sea para escapar a la persecución de las aves que son sus únicos enemigos, ya sea al contrario para atrapar su presa; seis patas armadas de doce garras y de 72 espinas son más que suficientes para permitirle escapar; las dos pinzas que llevan la capacitan para el golpe de gracia; el aguijón solo lo usan contra un enemigo que se atreva a defenderse.

Este insecto voraz lleva una vida errante y solitaria. Deposita sus huevos en un hoyo profundo, que excava en la tierra. Se alimenta de insectos y sobre todo de arañas que apenas pueden defenderse. La *Araña cangrejo* pese a presentar una fisonomía monstruosa y vigorosa sucumbe a sus embestidas. Intenta escapar, pero la mosca la persigue entre la yerba o bajo tierra y no

se deja engañar. La araña cuando se ve atacada, se extiende en el suelo, ya sea por el miedo que le inspira el ichneumon, ya sea que espera, con este comportamiento astuto y fingido, hacerse la muerta. Pero el animal voraz no se deja engañar fácilmente, se apodera de su presa con las pinzas y vuela con ella agarrada mortalmente. Otras veces permanece en el lugar donde la caza, con la presa agarrada, y la chupa enteramente.

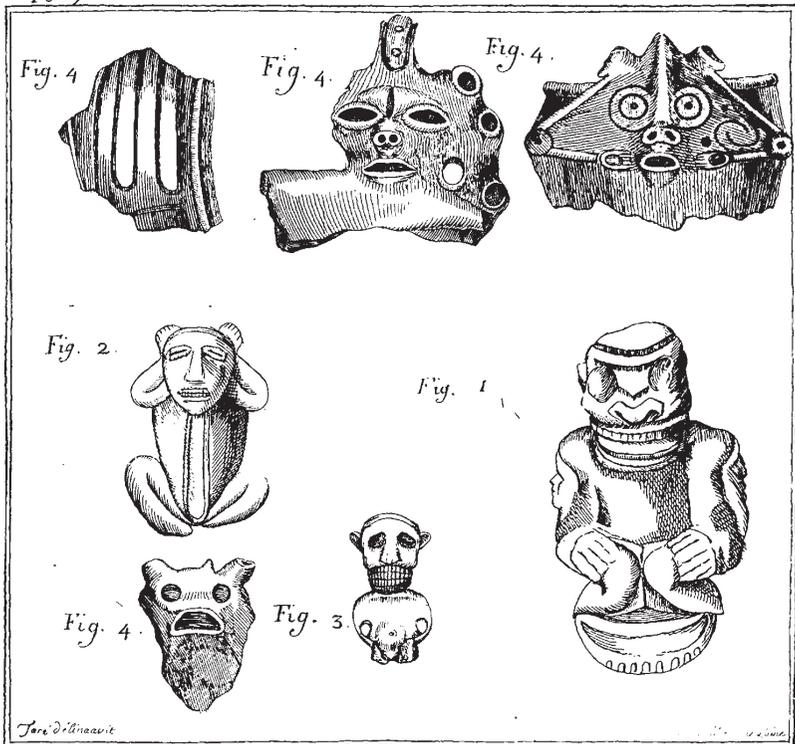
CAPÍTULO VII

VESTIGIOS INDÍGENAS

Los naturales de Saint Domingue limitaron su industria a construir bohíos, canoas, instrumentos de pesca, hamacas, y alguna que otra vestimenta de algodón. Agregaron en su quehacer manual hábil, envases de madera o de arcilla para su uso diario. Todo fue aniquilado con ellos. Los conquistadores solo buscaban oro. Hoy en día es indispensable abrir las entrañas de la tierra para encontrar los vestigios de la industria de ese pueblo desafortunado. Sería conveniente que cada explorador saque a la luz del día los descubrimientos efectuados sobre un tema tan oscuro: solo uniendo y comparando esos hallazgos podríamos avanzar en el conocimiento del cual carecemos. Estoy convencido de que reagrupando los fragmentos de ese pueblo descubriríamos que su unidad componía un edificio sólido y durable. Sus antigüedades, colectadas durante nuestra estadía, son fetiches, fragmentos de alfarería, vasijas y hachas indígenas. Los describiremos por separado.

1. Fetiches

El primero representa un sapo esculpido de manera tosca. Posee medio pie de largo y tres pulgadas de ancho. La piedra sobre la cual es esculpido y de la cual forma parte, es pesada, dura,



negruzca al exterior, verdosa al interior. Con un encendedor se puede provocar chispas al contacto. No sé en cual distrito fue encontrada. El segundo (figura 1) está compuesto de una piedra de cuarzo. Es de dos pulgadas y medio de largo y una y medio en su parte más ancha. Está en cuclillas, con las manos en las rodillas. Su cabeza es gruesa, de una pulgada de largo, los ojos hundidos y la nariz aplastada, la boca muy hendida. La cima de la cabeza está perforada detrás con tres hoyuelos que conforman un triángulo y se comunican entre sí.

En cada antebrazo podemos observar dos cabezas en relieve. Este fetiche fue encontrado en la planicie de *Cul de Sac*.

La tercera figura está labrada en una piedra verdosa (figura 2). Parece mutilada, pero sin fractura aparente. Es una de las más grotescas. Su cabeza parece emplazada en el centro del pecho. Detrás de la cabeza aparecen cuatro muñones cubiertos de estrías en forma de cuadrado. El espacio que separa los dedos superiores de los inferiores está perforado de un punto al otro. Fue encontrada en la hacienda de los religiosos dominicos en *Leogane*.

El cuarto es de una pulgada de largo. Su cabeza es más larga que el resto del cuerpo. Podemos percibir dos orejas toscamente esculpidas, lo mismo que el resto de la figura, con dos anchos ojos, dos hileras de dientes. La parte trasera de la cabeza está perforada transversalmente. El cuerpo tiene forma aplastada. Podemos constatar la existencia de dos especies de hombros perforados en la parte inferior, un ombligo, y dos muñones que rematan la figura. La piedra en la cual se labró es blancuzca y no reacciona cuando echamos ácido.

2. Fragmentos de alfarería (fig. 4).

Fueron encontrados en 1773 en las montañas bajas de *Grand Goave*, en las inmediaciones de la hacienda Aubert situada en *Rauque a Cotard*, a media legua del camino que conduce de *Leogane* a Jacmel. Está compuesta de una cabeza arcillosa, en la cual pululan partículas ferruginosas, que pueden ser atraídas por un imán. Esos fragmentos son restos de envases que los antiguos nativos moldeaban para su uso. No dominaban el arte de hacerlos cocer al fuego; se contentaban con hacerlos secar al sol. Es por

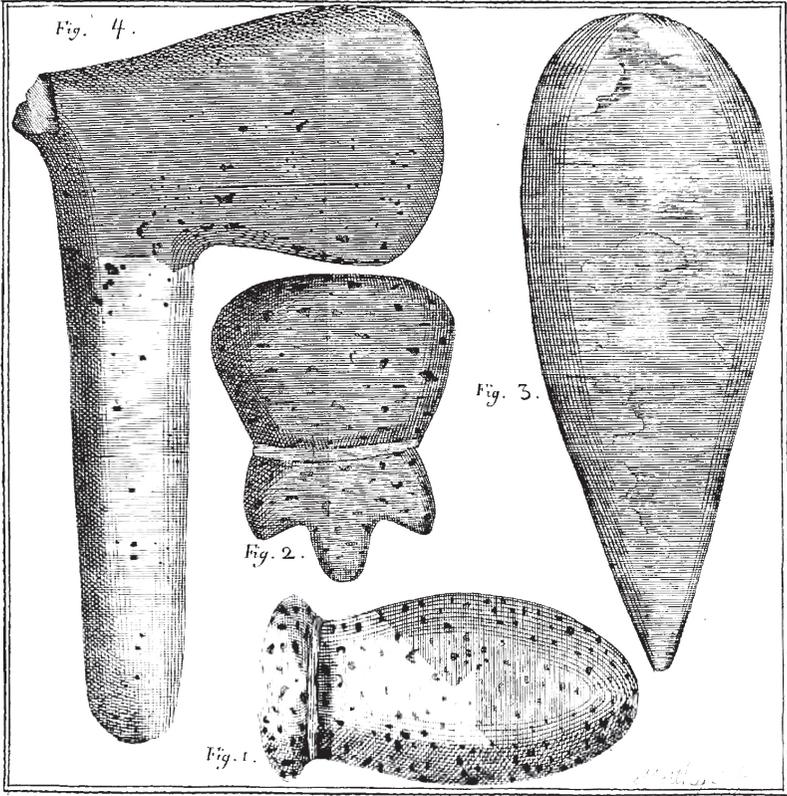
esa razón que son tan frágiles y a la vez tan difícil de encontrar unidades enteras. Nunca he visto uno de verdad. En la figura que aquí ofrecemos podemos fácilmente percibir cabezas y otros diseños trabajados de manera tosca.

Pude tener en mis manos una suerte de tasa casi entera, deruida tan solo en los contornos de la boca, pero no creo que sean de una antigüedad tan remota como la de los fragmentos que hemos descrito antes. Está labrada en tierra rojiza, al parecer cocida al fuego. Encierra partículas ferruginosas que podemos atraer con holgura a través de un imán.

3. *Hachas indias*

Son comunes en América. En el lenguaje vulgar son denominadas *pedras de trueno*. Podemos hallarlas en todo el territorio de Saint Domingue, tanto en la superficie como en el fondo de la tierra, a poca profundidad. Comúnmente están labradas en punta. Antes de la llegada de los europeos los indios se servían de ellas para hacer canoas y otros objetos útiles. Para ellos fungían como instrumentos de carpintería, arte del cual no tenían ni idea. Sabemos por la tradición legada que cuando debían elaborar una canoa comenzaban por la tumba del árbol que convenía; a ese efecto quemaban la base del árbol y con golpe de hacha lo derribaban y hacían lo que deseaban. Lo cortaban en función del largo que deseaban obtener de su madera. Luego se daban a la faena de trabajar con el hacha y el fuego para darle forma. La paciencia y el coraje les permitía ejecutar su labor concebida con antelación y según sus anhelos.

Esas hachas eran de piedra muy dura y comúnmente muy lisas. Los puntos de vista históricos divergen en cuanto a su origen. Algunos comentaristas pretenden que provienen de tierra firme, que los pueblos que la poblaban venían a intercambiarlas a las islas con los habitantes, a cambio de bienes menores. Otros creen que fueron originarios de los lugares donde fueron encontrados y que los indios les daban esa forma frotándolos con otras piedras o las frotaban con fragmentos de las conchas de los caracoles. Otros estudiosos piensan que esas hachas fueron hechas con una tierra arcillosa buscada en el fondo del mar y que su material tenía la



propiedad de endurecerse al contacto del aire. Cualquiera que sea la idea que albergáramos al respecto, nunca veremos estos instrumentos primitivos sin dejar de admirar como esos hombres dejados a su propia suerte y sin recursos, fueron lo suficientemente diligentes para subvenir a sus propias necesidades.

Entre las hachas indígenas que poseemos podemos resaltar cuatro variedades, como lo demuestra la figura. Lámina X.

La primera está labrada en proporciones diminutas y en una piedra muy dura, tatuada de manchas negruzcas y rojas y rodeada de partículas ferruginosas de fácil atracción para el imán. Está atiborrada de hoyos al exterior, mas susceptible de ser pulida. Su forma es oblonga, terminada en su parte posterior en boquete. Hace emanar fuego al contacto con el acero. Su largo es de un pie y su ancho es de cinco pulgadas y media. Pesa cinco libras y acoge fácilmente las huellas del metal con el que se frota, como la piedra de toque. Es del mismo material que las anteriores.

La segunda figura representa un hacha de color negruzco, muy dura, estrechada en su base, terminada en su cúspide en tres puntas obtusas, estrechándose en el medio. Contiene partículas ferruginosas, que reccionan al contacto de un imán, y que a la lupa se perciben fácilmente sus fracturas. Al contacto del acero sale fuego de sus formas. Su largor es de cuatro pulgadas y media, su ancho es de tres pulgadas y media. Su peso es como de una libra.

La tercera figura representa la especie más común. Es oblonga, redondeada y aplastada en su base, puntosa en la cúspide, convexa de los dos lados, adelgazada en sus contornos, muy dura, pulida sutilmente, y de color verdoso, sin dejar de ser abigarrada, con manchas negras. Se producen en esa figura destellos cuando se le golpea con un objeto de acero. Su tamaño varía. La más grande entre las que poseemos mide diez pulgadas y medio de largo y un poco más de una pulgada y media de espesor. Su peso es de dos libras y diez onzas.

La cuarta figura representa la especie más rara. Posee la forma de un hacha europea: la parte cortante tiene cuatro pulgadas y media, y su ancho posee dos pulgadas y media. Su extremidad es redondeada, tallada como esquina; la cima está terminada en una punta que ya no está y en la que solo queda la base. Se agarra por

un mango cilíndrico que forma con ella una sola pieza. Mientras baja disminuye su espesor, hasta la extremidad que es obtusa. El mango es de unas cinco pulgadas o más de largo y una pulgada de ancho. La piedra que le sirvió de materia es negra, como agusanada, constituida también de un grano fino. Cuando se frota con el acero no produce chispas. Pesa 14 onzas.

FIN

APROBACIÓN

Leí por orden del ministro de la Justicia, un manuscrito titulado: Ensayo sobre la historia natural de la isla de Saint Domingue, escrito por el padre Nicolson.

La verdad, la claridad y la simplicidad que reinan en esta obra, el orden alfabético con el que los objetos de historia natural fueron organizados y adicionalmente los descubrimientos expuestos, me hace pensar que puede servir de modelo a los viajeros. Estos, sin poseer los conocimientos profundos en ciencias naturales, emplearían, siguiendo el ejemplo del padre Nicolson, sus momentos de recreación en investigaciones y observaciones dignas de los más preparados sabios, a fin de que sean valorados y aplicados a la utilidad pública.

A DANSON

De la Academia Real de Ciencias,
de la Sociedad de Londres, y Censor real.

Privilegio del Rey

Luis por la gracia de Dios, Rey de Francia y de Navarra, a nuestros apreciados Consejeros, a las personas que laboran en el Parlamento, a los Maestros de consultas ordinarios de nuestra Institución, Gran Consejero, Prevoste de París, Senescales y sus Tenientes Civiles, y otros. A nuestros justicieros que corresponda: SALUTACIONES. Nuestro querido Padre Nicolson, Religioso Dominicano nos ha manifestado la voluntad de hacer imprimir y entregar al público un Ensayo sobre la Histoire Naturelle de Saint Domingue. Que bien nos plazca acordarle nuestra carta de privilegio para esos efectos.

En ese orden de ideas y gracias a esas causas, nosotros deseamos tratar favorablemente al solicitante, le autorizamos y seguiremos autorizando por la Presente, que pueda imprimir dicha Obra, tantas veces como sea necesario, y venderla, hacerla vender, y que esa impresión sea asumida por todo el reino durante años consecutivos, a partir del día de la presente. Debemos prohibir dentro de esa perspectiva, a todos los impresores y libreros y otras personas cualesquiera que sea su calidad y condición introducir una impresión extranjera en los lugares de nuestro reino. Asimismo, será prohibido imprimir o hacer imprimir, vender o hacer vender extractos bajo ningún concepto, sin la autorización expresa y por escrito del autor, o de los que, en su entorno, tendrán sus derechos. De violarse esta prohibición, se confiscarán los ejemplares falsos, y será infligida una multa de tres mil libras contra cada infractor. De las sumas colectadas por este concepto, una tercera parte es para Nosotros, otra para el Hospital Dios de París y el resto para el escritor o la persona a la que se traspasarán sus derechos en materia de daños y perjuicios.

Lo dicho en la presente será consignado en el Registro de la comunidad de impresores y librerías en París en los próximos tres meses. La impresión de la susodicha obra será ejecutada en nuestro reino, y no en otra parte, en elegante papel, con bellos caracteres, conforme a los reglamentos de librería y en particular al del 10 de abril de 1725, bajo pena del retiro de estos privilegios.

El manuscrito que había servido de copia a la impresión de la obra, será entregado en el mismo estado en que fue aprobado en las propias manos de nuestro querido y muy leal Caballero, Guardián del Sello de Francia, el señor Hue de Miromenil, a raíz de lo cual dos ejemplares serán depositados en nuestra Biblioteca Pública, así como en nuestro Castillo del Louvre, y otro en la de nuestro querido y leal Caballero y Canciller, el señor Maupeou, y en fin, otra en la del señor Hue de Miromenil, bajo pena de nulidad de la Presente; de que el Expositor y sus causahabientes puedan disfrutar del contenido a plenitud y en su totalidad, sin que padezcan ni se les haga padecer ningún contratiempo. Es nuestro deseo que las copias de la Presente que se impriman en todo momento, al principio o al final de dicha Obra, se mantengan estrictamente autenticadas, y que las copias guardadas por nuestros oficiales, Consejeros y Secretarios, sean tenidas como originales. Ordenamos a nuestro primer ujier o sargento en torno a este requisito, que cumpla con todas las acciones requeridas y necesarias, sin exigir ninguna otra autorización, sin perjuicio del reclamo de Haro, el Estatuto normativo u otras disposiciones en contrario. Porque esta es nuestra voluntad.

Di órdenes para que el autor goce plena y apaciblemente de sus derechos, sin impedimentos ni restricciones. Pedimos asimismo a nuestro alguacil de hacer ejecutar los mandatos y decisiones, así como las acciones requeridas para una holgada publicación y circulación de la obra.

Dado en París el 17 de agosto del año de gracia 1775 y duodécimo de nuestro Reino.

Por el Rey y su Consejo firmado LEBEGUE.

Registrado en el registro XIX de la Cámara Real y Sindical de librerías e impresoras de París, n. 300, folio 476, conforme al Reglamento de 1723, que impide, según el artículo IV, a todas las personas cual sea su calidad y condición, a excepción de los Libreros e Impresores, de vender, debitar a su nombre, a publicar cualquier libro, para venderlo a su nombre, sea que se consideren su autor, o de otro modo, sin previamente enviar a la Cámara ocho ejemplares, como está prescripto por el artículo 108 del mismo reglamento. En París, el 19 de agosto de 1775.

Firmado, Humblot, adjunto.

PUBLICACIONES DE LA SOCIEDAD
DOMINICANA DE BIBLIÓFILOS, INC.

- I. Deschamps, Enrique. *La República Dominicana: Directorio y guía general*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 1, 1974, 336 págs.
- II. Castellanos, José. *Lira de Quisqueya: Poesías dominicanas*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 2, 1974, 328 págs.
- III. Irving, Washington. *Vida y Viajes de Cristóbal Colón*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 3, 1974, 739 págs.
- IV. Hazard, Samuel. *Santo Domingo: Su pasado y presente*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 4, 1974, 526 págs.
- V. Peña Batlle, Manuel Arturo. *La isla de la Tortuga*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 5, 1974, 267 págs.
- VI. González Tablas, Ramón. *Historia de la dominación y última guerra de España en Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 6, 1974, 433 págs.
- VII. Luperón, Gregorio. *Notas autobiográficas y apuntes históricos*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 7, 1974, Tomo I 456 págs., Tomo II 435 págs., Tomo III 452 págs.

- VIII. Suplemento No. 1: Alfau, Miguel Joaquín. *Resumen General del Activo y Pasivo de la Sucesión Heureaux*. Imprenta García Hermanos, 1974, 32 págs.
- IX. Suplemento No. 2: Sánchez Valverde, Antonio. *La América vindicada de la calumnia de haber sido madre del Mal Venéreo*. Editora Taller, 1974. 80 págs.
- X. Suplemento No. 3: Rodríguez Demorizi, Emilio. *Colón en la Española: Itinerario y Bibliografía*. Editora Taller, 1974, 42 págs.
- XI. Suplemento No. 4: Angulo Guridi, Alejandro. *Exclusivismo y Fraternidad de los pueblos*. Imprenta Editora Taller, 1974. 25 págs.
- XII. Suplemento No. 5: *Novena para Implorar la Protección de María Santísima por medio de su imagen de Altagracia*.
- XIII. Suplemento No. 6: Álvarez, Federico C. *Ideología Política del Pueblo Dominicano*, Editora Taller, 1974, 65 págs.
- XIV. Cestero, Tulio M. *La Sangre: Una vida bajo la tiranía*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 8, 1975. 227 págs.
- XV. Gándara, José De La. *Anexión y guerra de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana 1975. Vol. 9, Tomo I 442 págs., Tomo II 662 págs.
- XVI. Jimenes, Ramón Emilio. *Al amor del bohío: Tradiciones y costumbres dominicanas*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 10, 1975. 391 págs.
- XVII. Lemonnier Delafosse, J. B. *La segunda campaña de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 11, 1975, 292 págs.
- XVIII. Rodríguez Objío, Manuel. *Gregorio Luperón. Historia de la Restauración*. Tomos I-II. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 12, 1975, 1975. Tomo I 364 págs., Tomo II 368 págs.
- XIX. Suplemento No. 7: Márquez, J. R. *Terremoto en la Isla de Haití, o Sucesos Memorables del día 7 de mayo 1942*, Editora Taller, 1976, 10 págs.
- XX. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. Editora Amigo del Hogar. *Informe anual 1976*. 16 págs.
- XXI. Chardon, Carlos E. *Reconocimiento de los recursos naturales de la República Dominicana*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 13, 1975, 1976. 303 págs.

- XXII. Moreau de Saint-Méry, M. L. *Descripción de la parte española de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 14, 1975a, 1976. 471 págs.
- XXIII. Andrade, Manuel José. *Folklore de la República Dominicana*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 15, 1975, 1976. 612 págs.
- XXIV. Gillermín, Gilbert. *Diario histórico*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 16, 1975, 1976. 287 págs.
- XXV. Walton, William. *Estado actual de las colonias españolas*, Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 17, 1975, 1976, Tomo I 324 págs. Tomo II 322 págs.
- XXVI. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1977*. 19 págs.
- XXVII. Suplemento No. 8: Moya, Casimiro N de. *Memorias sobre los sucesos políticos y el movimiento revolucionario de 1886 en la R. D.* Editora Taller. 1977. 36 págs.
- XXVIII. Moya, Casimiro N de. *Bosquejo histórico del descubrimiento y conquista de la isla de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 18, 1977. Tomo I 299 págs., Tomo II 374 págs., Tomo III 351 págs.
- XXIX. Tejera, Emiliano. *Indigenismos*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 19, 1977. Tomo I 747 págs. Tomo II 1,383 págs.
- XXX. Tansill, Charles Callan. *Los Estados Unidos y Santo Domingo*, Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 20, 1977. 549 págs.
- XXXI. Lamb, Úrsula. *Frey Nicolás de Ovando*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 21, 1977. 225 págs.
- XXXII. Suplemento No. 9: Rodríguez Demorizi. *Acta de la Separación Dominicana y el Acta de Independencia de los Estados Unidos de América*. Editora Taller, 1977, 51 págs.
- XXXIII. Suplemento No. 10: Pineda, Antonio. *Memoria Sobre la Vacuna*. Editores Gráficos Manuel Pareja. 1977, 10 págs.
- XXXIV. Henríquez Ureña, Max. *Los yanquis en Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 22, 1977. 322 págs.

- XXXV. Schoenrich, Otto. *Santo Domingo, un país con futuro*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 23, 1977. 368 págs.
- XXXVI. Troncoso de la Concha, Manuel de Jesús. *Narraciones dominicanas*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 24, 1977. 302 págs.
- XXXVII. Charlevoix, P. F. Xavier de. *Historia de la isla española o de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 25, 1977. Tomo I 401 págs., Tomo II 406 págs.
- XXXVIII. Randolph, Keim. *Santo Domingo Pinceladas y apuntes de un viaje*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 26, 1978. 272 págs.
- XXXIX. Suplemento No. 11: Hernández Franco, Tomás. *Apuntes sobre poesía popular y poesía negra en las Antillas*. 1978, 72 págs.
- XL. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1978*. Editora Amigo del Hogar. 20 págs.
- XLI. Lepelletier de Saint Remy, M. R. *Santo Domingo, Estudio y solución de la cuestión haitiana*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 27, 1978. Tomo I 293 págs., Tomo II 412 págs.
- XLII. Henríquez, Enrique Apolinar. *Episodios imperialistas*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 28, 1978. 263 págs.
- XLIII. Porter, David Dixon. *Diario de una misión secreta de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 29, 1978. 268 págs.
- XLIV. García, José Gabriel. *Compendio de la historia de Santo Domingo*. Tomos I-II. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 30, 1979, Tomo I 699 págs., Tomo II 844 págs.
- XLV. Dorsainvil, Jean Crisóstomo. *Manual histórico de Haití*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 31, 1979. 342 págs.
- XLVI. Exquemelin, Alexander Olivier. *Los piratas de América*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 32, 1979. 280 págs.

- XLVII. Nouel, Carlos. *Historia eclesiástica*. Editora Santo Domingo. Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 33, 1979. Tomo I 435 págs., Tomo II 454 págs., Tomo III 435 págs.
- XLVIII. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1980*. Amigo del Hogar. 35 páginas,
- XLIX. Fiallo, Fabio. *Obras completas*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 34, 1980. Tomo I 289 págs., Tomo II 220 págs., Tomo III 399 págs., Tomo IV 210 págs.
- L. Fabens, Warren. *La vida en los trópicos*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 35, 1980. 221 págs.
- LI. Garrido de Boggs, Edna. *Folklore infantil de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 36, 1980. 664 págs.
- LII. Alemar, Luis E. *La ciudad de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 37, 1980. 341 págs.
- LIII. Knight, Melvin. *Los americanos en Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 38, 1980. 178 págs.
- LIV. Jimenes, Ramón Emilio. *La patria en la canción*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 39, 1980. 348 págs.
- LV. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1981*. Editora Amigo del Hogar. 18 págs.
- LVI. Suplemento No. 12: Angulo Guridi, Javier. *La fantasma de Higüey: Novela original de Javier Angulo y Guridi*. Editora Corripio. 1981. 93 págs.
- LVII. Lengwelier, Willy. *Estudios mineralógicos en la República Dominicana*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 40, 1981. 221 págs.
- LVIII. Moscoso Puello, F. E. *La novela de la caña: caña y bueyes*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 41, 1981, 713 págs.
- LIX. Henríquez Ureña, Max. *Episodios dominicanos*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 42, 1981. 902 págs.

- LX. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1982*. Amigo del Hogar. 25 págs.
- LXI. Suplemento No. 13: Tavares, Gustavo A. *Sociedad Dominicana de Bibliófilos Un programa fascinante de publicaciones caribeñas: versión en castellano de la conferencia ofrecida por Don Gustavo A. Tavares E. Editora Corripio, 1982*, 13 págs. Tavares, Gustavo A. An Exciting Caribbean Publishing Program: Conf. Given by Gustavo A. Tavares. Editora Corripio, 1982. 13 págs.
- LXII. Suplemento No. 14: Tavares K., Juan Tomás. *Libros Recomendados*.
- LXIII. García Godoy, Federico. *Trilogía patriótica*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 43, 1982. 394 págs.
- LXIV. Nolasco, Flérida de. *Vibraciones en el tiempo y días de la colonia*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 44, 1982. 442 págs.
- LXV. Pichardo, Bernardo. *Reliquias históricas de la española*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 45, 1982. 146 págs.
- LXVI. Pou, Emilio. *Historia de los caciques de Haití*, Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 46, 1982, 316 págs.
- LXVII. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1983*. 25 págs.
- LXVIII. Gómez, Manuel Ubaldo. *Resumen de la historia de Santo Domingo*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 47, 1983. 417 págs.
- LXIX. Vaughan, T. W. Wythe Cooke; D. D. Condit; C. P. Ross; W. P. Woodring y F. C. Calkins. *Un reconocimiento geológico de la República Dominicana*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 48, 1983. 302 págs.
- LXX. Archambault, Pedro M. *Historia de la Restauración*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 49, 1983. 330 págs.
- LXXI. López Morillo, Adriano. *Segunda reincorporación de Santo Domingo a España*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 50, 1983, Tomo I 270 págs., Tomo II 242 págs. Tomo III 339 págs.

- LXXII. Alberti, Luis. *Merengues*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 51, 1983. 291 págs.
- LXXIII. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1984*. Editora Amigo del Hogar. 77 págs.
- LXXIV. Llorens, Vicente. *Antología de la poesía dominicana*. Editora Alfa & Omega. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 52, 1984, 346 págs.
- LXXV. Palm, Erwin Walter. *Monumentos arquitectónicos de la española*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 53, 1984. 569 págs.
- LXXVI. Bellegarde, Dantes. *La nación haitiana*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 54, 1984, 429 págs.
- LXXVII. Suplemento No. 15: Troncoso, Jesús María. *El Hallazgo de los Restos de Colón: Relatado por un Testigo Presencial*. Editora Corripio, 1985, 19 págs.
- LXXVIII. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1985*. Amigo del Hogar. 36 pp.
- LXXIX. Martínez, Rufino. *Hombres dominicanos*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 55, 1985, 413 págs.
- LXXX. Pichardo, José M. *Gallos y galleros*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 56, 1985, 169 págs.
- LXXXI. Moya, Casimiro N de. *Episodios nacionales*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 57, 1985, 231 págs.
- LXXXII. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1986*. Editora Amigo del Hogar. 41 págs.
- LXXXIII. Leyburn, James. *El pueblo haitiano*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 58, 1986, 372 págs.
- LXXXIV. Bonnafous, Eduardo Capó. *Medina del mar Caribe*. Editora CENAPEC. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 59, 1986, 231 págs.
- LXXXV. Tejera, Emiliano. *Los restos de Colón en Santo Domingo*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 60, 1986, 316 págs.
- LXXXVI. Casas, Fray Bartolomé de las. *Historia de las indias*. Editora Santo Domingo. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 61, 1987, Tomo I, 518 págs., Tomo II, 611 págs., Tomo III, 524 págs.

- LXXXVII. Llorens, Vicente. *Antología de la prosa dominicana*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 62, 1987, 474 págs.
- LXXXVIII. Rosa, Antonio de la. *Las finanzas de Santo Domingo y el Control americano*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 63, 1987, 268 págs.
- LXXXIX. Espailat, Ulises Francisco. *Escritos*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 64, 1987, 431 págs.
- XC. Peña Batlle, Manuel Arturo. *Historia de la cuestión fronteriza dominico-haitiana*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 65, 1988, 483 págs.
- XCI. Henríquez Ureña, Pedro. *Obra Dominicana*. Editora CE-NAPEC, Colección de Cultura Dominicana. Vol. 66, 1988, 567 págs.
- XCII. Mártir de Anglería, Pedro. *Décadas del Nuevo Mundo*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 67, 1989, Tomo I 436 págs., Tomo II 361 págs.
- XCIII. Patín Maceo, Manuel A. *Obras lexicográficas*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 68, 1989, 355 págs.
- XCIV. Burks, Arthur J. *El país de las familias multicolores*. Editora Taller. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 69, 1990, 225 págs.
- XCV. Perkins, Dexter. *La cuestión de Santo Domingo*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 70, 1991, 334 págs.
- XCVI. Sociedad Dominicana de Bibliófilos. *Informe Anual 1991-1992*. Editora Amigo del Hogar. 23 págs.
- XCVII. Benzoni M. Girolamo. *La historia del nuevo mundo*, Editora Quinto Centenario. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 71, 1992, 297 págs.
- XCVIII. Abad, José Ramón. *Reseña general, geográfico estadística*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 72, 1993, 400 págs.
- XCIX. Tolentino Rojas, Vicente. *Historia de la división territorial (1492-1943)*. Editora Taller. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 73, 1993, 453 págs.
- C. Ober, Frederick A. *En la estela de Colón*. Editora V Centenario. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 74, 1993, 256 págs.

- CI. Mejía, Luis F. *De Lillís a Trujillo*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 75, 1993, 353 págs.
- CII. Sauer, Carl Ortwin. *Descubrimiento y dominación española del Caribe*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 76, 1993, 455 págs.
- CIII. Lacay Polanco, Ramón. *Antología*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 77, 1994, 301 págs.
- CIV. Céspedes, Diógenes. *Antología de la oratoria en Santo Domingo*. Editora Taller. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 78, 1994, 335 págs.
- CV. Sanz, Lajara J. M. *Antología de cuentos*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 79, 1994, 215 págs.
- CVI. Price-Mars, Jean. *La República de Haití y la República Dominicana*. Editora Taller. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 80, 1995, 879 págs.
- CVII. Sainz, Fernando. *Un Estudio sobre psicología y educación dominicanas*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 81, 1995, 196 págs.
- CVIII. Suplemento No. 16: *Membresías Club Unión de Santo Domingo*. Editora Corripio, 1995, 38 págs.
- CIX. Mejía, Félix A. *Viacrucis de un pueblo*. Editora Taller. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 82, 1995, 228. págs.
- CX. Hicks, Albert. *Sangre en las calles*. Editora Corripio. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 83, 1996, 220 págs.
- CXI. Hauch, Charles Christian. *La República Dominicana y sus relaciones exteriores*. Editora V Centenario. Colección de Cultura Dominicana. Vol. 84, 1996, 330 págs.
- CXII. García Godoy, Federico. *Trilogía patriótica*. Editora CENAPEC, Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 1, 1997. 396 págs.
- CXIII. Troncoso de la Concha, Manuel de Js. *Narraciones dominicanas*. Editora CENAPEC. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 2, 1998. 302 págs.
- CXIV. Price Mars, Jean. *La República de Haití y la República Dominicana*. Editora Taller, Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 3, 2000. 878 págs.
- CXV. Rodríguez Demorizi, Emilio. *El acta de la separación dominicana y el acta de independencia de los Estados Unidos de América*. 1997, 51 págs.

- CXVI. López, José Ramón. *La República Dominicana 1906*. Secretaría de Estado de Fomento Obras Públicas, Colección de Cultura Dominicana. Vol. 85, 2001. 123 págs.
- CXVII. Capdevila, Lauro. *La dictadura de Trujillo*. Editora CENAPEC. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 1, 2000. 431 págs.
- CXVIII. Moscoso Puello, Francisco E. *Navarajo*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000 Vol. 2, 2001. 392 págs.
- CXIX. Espaillat, Ulises Francisco. *Ideas de bien patrio*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 3, 2002. 124 págs.
- CXX. Richiez, Manuel Leopoldo. *Historia de la provincia especialmente de San Pedro de Macorís*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 4, 2002, 184 págs.
- CXXI. Jimenes, Ramón Emilio. *Al amor del bohío*. Editora Búho. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 4, 2001, 391 págs.
- CXXII. Suplemento No. 17: *Novena para Implorar la Protección de María Santísima por medio de su imagen de Altigracia*. Editora Búho. 2002, 27 págs.
- CXXIII. Deive, Carlos Esteban. *Antología de la flora y la fauna*. Editora Amigo del hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 5, 2002, 783 págs.
- CXXIV. Fernández Simó, Alfredo. *Obras completas*. Editora Corripio, Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 6, 2003, 567 págs.
- CXXV. Rodríguez Demorizi, Emilio. *La imprenta y los primeros periódicos de Santo Domingo*. Editora Corripio. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 7, 2003, 181 págs.
- CXXVI. Jimenes Grullón, Juan Isidro. *Una Gestapo en América*. Editora Manatí. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 8, 2003, 365 págs.
- CXXVII. Amiama, Manuel A. *El viaje*. Editora Corripio. Colección Bibliófilos 2000 Vol. 9. 2003, 251 págs.
- CXXVIII. Rosario Candelier, Bruno. *La ficción montonera. Las novelas de las revoluciones*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 10, 2003, 203 págs.
- CXXIX. Rodríguez Demorizi, Emilio. *Hostos en Santo Domingo*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 11, 2004, 325 págs.
- CXXX. Logroño, Arturo. *Papeles de Arturo Logroño*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 12, 2004, 491 págs.

- CXXXI. Jimenes Grullón, Juan Isidro. *La República Dominicana (análisis de su pasado y su presente)*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 13, 2004, 270 págs.
- CXXXII. Conferencia No. 1: Rosario Candelier, Bruno. *Federico García Godoy: Guanuma y la Trilogía Patriótica*. 2002, 36 págs.
- CXXXIII. Conferencia No. 2: Mora Serrano, Manuel. *Esplendor poético en Al amor del Bohío*. 2002. 16 págs.
- CXXXIV. Conferencia No. 3: Amiama de Castro, Octavio. *El profesor Erwin Walter Palm, historiador de nuestros monumentos*. 2002, 24 págs.
- CXXXV. Palm, Erwin Walter. *Monumentos arquitectónicos de la española*. Editora Manatí. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 5, 2002, 225 págs.
- CXXXVI. Deschamps, Enrique. *La República Dominicana: Directorio y guía general*. Editora Santo Domingo. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 6, 2003, 336 págs.
- CXXXVII. Mejía, Luis F. *De Lilís a Trujillo*. Editora Manatí. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 7, 2003, 350 págs.
- CXXXVIII. Conferencia No. 4: Sang Ben, Mu-Kien A. «De Lilís a Trujillo» de Luis F. Mejía 2003, 18 págs.
- CXXXIX. Conferencia No. 5: Piña Contreras, Guillermo. *Una Lectura de Guazábara de Alfredo Fernández Simó*. 2004, 12 págs.
- CXL. Garrido de Boggs, Edna. *Folklore infantil de Santo Domingo*. Editora Búho. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 8, 2004, 664 págs.
- CXLI. Prober, Kurt. *Historia numismática de Santo Domingo*. Editora Banco Central de la República Dominicana. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 14, 2005, 130 págs.
- CXLII. Gabb, William M. *Sobre topografía y geología en Santo Domingo*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 15, 2005, 291 págs.
- CXLIII. Bueno, Arturo. *Santiago quien te vio y quien te ve*. Tomos I-II. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 16, 2006, Tomo I 696 págs., Tomo II 274 págs.
- CXLIV. Mieses Burgos, Franklin. *Obras completas*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 17, 2006, 520 págs.
- CXLV. Welles, Sumner. *La Viña de Naboth*. Tomos I-II. Editora Manatí. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 18, 2006, Tomo I 696 págs., Tomo II 404 págs.

- CXLVI. Amiama, Manuel A. *El terrateniente*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 19, 2007, 202 págs.
- CXLVII. Nolasco, Flérida de. *La poesía folklórica en Santo Domingo*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 20, 2007, 374 págs.
- CXLVIII. Pérez y Pérez, Carlos Federico. *El pensamiento y acción de la vida de Juan Pablo Duarte*, Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 1, 2007, 278 págs.
- CXLIX. Incháustegui Cabral, Héctor. *De literatura dominicana siglo veinte*, Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 2, 2007, 434 págs.
- CL. Mejía Ricart, Gustavo Adolfo. *Crítica de nuestra historia moderna*, Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 3, 2007, 230 págs.
- CLI. Rodríguez Demorizi, Emilio. *Relaciones históricas de Santo Domingo*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 21, 2008, 350 págs.
- CLII. Nolasco, Flérida de. *Clamor de Justicia en la Española 1502-1795*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 4, 2008, 193 págs.
- CLIII. Gimbernard, Jacinto. *Medalaganario*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 5, 2009, 174 págs.
- CLIV. Moreno Jimenes, Domingo, Franklin Mieses B., Juan Antonio Alix, Salomé Ureña de Henríquez, Pedro René Contín Aybar. Volumen I: *Poesía y Teatro*. Editora Amigo del Hogar. Colección Pensamiento Dominicano, 2008, 746 págs.
- CLV. Nolasco, Sócrates, J. M. Sanz Lajara, Juan Bosch, Emilio Rodríguez Demorizi, Virgilio Díaz Grullón. Volumen II: *Cuentos*. Editora Amigo del Hogar. Colección Pensamiento Dominicano, 2008, 773 págs.
- CLVI. Pieter, Heriberto, Arturo Damirón Ricart, Amelia Francasci, Manuel de Jesús Troncoso, Héctor Incháustegui Cabral, O. E. Garrido Puella, Enrique Apolinar Henríquez, Juan Bosch, Joaquín Balaguer. Volumen III: *Biografía y Evocaciones*. Editora Amigo del Hogar. Colección Pensamiento Dominicano, 2008, 971 págs.
- CLVII. Pérez Cabral, Pedro Andrés. *La comunidad mulata*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 22, 2008, 286 págs.

- CLVIII. Franco, José Luciano. *Historia de la revolución de Haití*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 23, 2008, 314 págs.
- CLIX. Pattee, Ricardo. *Haití pueblo afroantillano*. Editora Taller. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 24, 2008, 272 págs.
- CLX. Martínez, Rufino. *Hombres dominicanos*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 25, 2009, 722 págs.
- CLXI. Henríquez Ureña, Pedro, F. Godoy, Manuel Valldeperes, Max Henríquez Ureña, Emilio Rodríguez Demorizi, Eugenio María de Hostos. Volumen IV: *Crítica de Literatura y Arte. Filosofía*. Editora Amigo del Hogar. Colección Pensamiento Dominicano, 2009, 929 págs.
- CLXII. Andrade, Manuel José. *Folklore de la República Dominicana*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 7, 2009, 711 págs.
- CLXIII. Lugo, Américo, Emiliano Tejera, Bernardo Pichardo, Carlos Larrazábal Blanco, Manuel Peña Batlle, Pedro Troncoso Sánchez, Antonio Hoepelman y Juan A. Senior. Volumen V: *Historia*. Editora Amigo del Hogar. Colección Pensamiento Dominicano, 2009, 971 págs.
- CLXIV. Herrera, César. *De Hartmont a Trujillo*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 8, 2009, 410 págs.
- CLXV. Cestero, Tulio M., Francisco Gregorio Billini, Marcio Veloz Maggiolo, Juan Bosch, Manuel de J. Galván, Ramón Marrero Aristy, F. García Godoy, Pedro Francisco Bonó. Volumen VI: *Novela*. Editora Amigo del Hogar. Colección Pensamiento Dominicano, 2010, 1001 págs.
- CLXVI. Marchena, Enrique de, J. E. García Aybar, Max Henríquez Ureña, Emilio Rodríguez Demorizi. Volumen VII: *Derecho, Relato y Frases Dominicanas*. Editora Amigo del Hogar. Colección Pensamiento Dominicano, 2010, 773 págs.
- CLXVII. Martínez-Vergne, Teresita. *Nación y ciudadano en la República Dominicana*. Editora Taller. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 26, 2010, 358 págs.
- CLXVIII. Vega B., Wenceslao. *Los documentos básicos de la historia dominicana*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 27, 2010, 434 págs.
- CLXIX. Priewe, Joachim. *Colonia judía de Sosúa 1939-1970*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 28, 2010, 320 págs.

- CLXX. Capdevila, Lauro. *La dictadura de Trujillo República Dominicana 1930-1961*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 29, 2010, 432 págs.
- CLXXI. Diederich, Bernard. *Navidad con libertad*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 30, 2010, 317 págs.
- CLXXII. Vega, Bernardo. *Los primeros turistas de Santo Domingo*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 31, 2011, 419 págs.
- CLXXIII. Mejía, Luis F. *De Lilís a Trujillo*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 8, 2011, 530 págs.
- CLXXIV. Peña Batlle, Manuel Arturo. *Historia de la cuestión fronteriza dominico-haitiana*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 9, 2012, 530 págs.
- CLXXV. Leyburn, James G. *El pueblo haitiano*. Editora Amigo del Hogar. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 32, 2011, 429 págs.
- CLXXVI. Hoetink, Harry. *Santo Domingo y el Caribe ensayo sobre cultura y sociedad*. Editora Serigraf, S. A. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 33, 2011, 211 págs.
- CLXXVII. Hazard, Samuel. *Santo Domingo, su pasado y presente*. Editora Serigraf, S. A. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 34, 2011, 531 págs.
- CLXXVIII. Medina Benet, Víctor M. *Los responsables*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 35, 2013, 475 págs.
- CLXXIX. Utrera, Fray Cipriano de. *Historia Militar de Santo Domingo*. Tomos I-II-III. Editora Búho. Colección Bibliófilos-Banreservas. Vol. 10, 2014, Tomo I 492 págs., Tomo II 459 págs., Tomo III 445 págs.
- CLXXX. Moscoso Puello, Francisco E. *Navarajo*. Editora Búho. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 9, 2015, 495 págs.
- CLXXXI. Troncoso Sánchez, Pedro. *Estudio de historia política dominicana*. Editora Búho. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 10, 2015, 185 págs.
- CLXXXII. Gabb, William M. *Sobre topografía y geología en Santo Domingo*. Editora Búho. Colección Clásicos Bibliófilos. Vol. 11, 2015, 422 págs.
- CLXXXIII. Orellana, Francisco José. *Flor de Oro: (Anacaona, reina de Jara-gua)*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 36, 2018, 573 págs.
- CLXXXIV. *Directorio Comercial e Industrial de la República Dominicana (1955)*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana, Segunda Época. Vol. 86, 2018, 590 págs.

- CLXXXV. Fernández de Oviedo y Valdés, Gonzalo. *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana, Segunda Época. Vol. 87, 2019, 178 págs.
- CLXXXVI. Suplemento No. 18: *Memoria 45 años 1973-2018*. Editora Búho. 2019. 54 págs.
- CLXXXVII. Colón, Hernando. *Historia del Almirante*. Editora Amigo del Hogar. Colección de Cultura Dominicana, Segunda Época. Vol. 88, 2019, 384 págs.
- CLXXXVIII. Vega, Bernardo y Simó, Dennis. *Ocupación militar estadounidense de 1916*. Editora Búho. Colección Bibliófilos 2000. Vol. 37, 2019, 544 págs.
- LXXXIX. Hernández Franco, Tomás. *Obras Completas*, Tomos I-II. Editora Búho. Colección de Cultura Dominicana, Segunda Época. Vol. 89, 2020, Tomo I 695 págs., Tomo II 705 págs.
- CXC. Cooper Page, *Sambumbia*, Editora Búho. Colección de Cultura Dominicana, Segunda Época. Vol. 90, 2019, 237 págs.
- CXCI. Padre Nicolson. *La Historia Natural de Saint Domingue*. Editora Búho. Colección de Cultura Dominicana, Segunda Época. Vol. 91, 2020, 310 págs.

Esta primera edición de *La Historia Natural de Saint Domingue*, del Padre Nicolson, se terminó de imprimir en los talleres gráficos de Editora Búho, Santo Domingo, República Dominicana, en el mes de junio de 2020.