Notas explicativas á que se refiere la Tarifa.

Nota 1.—Las carnes ahumadas ó saladas á que esta fracción se refiere, son aquellas que se presentan en tercios, barriles, cajas ó forros de tela, que no están envasadas en tarros, frascos ó latas á manera de conservas.

Nota 2.—Se refiere esta fracción á los pescados y mariscos secos, ahumados, salados ó salpresos, tales como el abadejo ó bacalao, las sardinas secas, los arenques, etc., cuando vengan en cajas, barriles ó atabales; pero no cuando estén acondicionados en latas, frascos ó tarros, pues esta sola circunstancia hace que se coticen como conservas.

Nota 3.—Se refiere á la barba de ballena tal como ha sido separada del cetáceo, en gruesas capas encorvadas presentando el aspecto de una masa córnea fibrosa. Cuando ya ha sido cortada, siquiera sea en varillas para vestidos ú otros usos, por la mano de obra que ha sufrido se la considera como artefacto.

Nota 4.—Se entiende por borra de lana los desechos que resultan del cardado ó peinado de las lanas; los restos ó extremidades de ovillos y todos los desperdicios de telares y de afeite de telas.

Nota 5.—Por carey en bruto se entiende el carapacho de la tortuga Carey, ya se presente en su estado natural, ya extendido en lámina sin otra mano de obra, ya fundido en trozos para ser trabajado, ya en desechos ó rebabas, ó en raspaduras.

Nota 6.—Se refiere á las cerdas de jabalí, que tienen una extremidad delgada bifurcada para enlazar en ella los cabos del hilo que se usa para coser zapatos.

Nota 7.—La cochinilla es un pequeño insecto que se reproduce en el nopal. Se le presenta en el comercio ya seco y tiene entonces el aspecto de granos convexos y estriados en sentido trasversal, de color gris ó moreno. A veces se le presenta reducido á pasta.

La decocción acuosa toma un hermoso color rojo ligeramente amarillento. Tratada por el crémor tártaro, da un precipitado rojo de carmín. Con el acetato de cobre da precipitado azul oscuro. Los ácidos clorhídrico y azótico producen color anaranjado. El cloruro de cal en

solución al 10 por 100 la decolora produciendo un ligero precipitado blanco.

Esta fracción comprende la cochinilla en grano y en pasta.

Nota 8.—Se refiere á las crines, cerdas y pelo de vaca, que sólo tienen aplicación industrial, como materias ordinarias ó de poco valor. Respecto de las cerdas de jabalí ó cerdo, sólo entran en esta clasificación cuando se hallan en estado natural propias para cepillos ó usos análogos; pero no cuando están preparadas con la extremidad delgada bifurcada, propias para zapatero.

Nota 9.—Se entiende por cuerno en bruto, la capa que constituye la envoltura exterior de la cornamenta y de las pezuñas de algunos cuadrúpedos, cuando se presenta en su estado natural ó extendido en lámina, sin otra mano de obra, ó fundido en trozos para ser trabajado. Se consideran como cuerno en bruto, sus desechos, rebabas ó raspaduras.

Nota 10.—Se refiere á la esperma de ballena, que más ó menos purificada se presenta prensada en marquetas. En este estado es blanca, seca, de estructura cristalina brillante y nacarada.

La esperma ó blanco de ballena en bruto, de consistencia blanda, aceitosa, granujienta al tacto, y de color amarillento, se clasifica entre las grasas animales.

Nota 11.—Comprende esta fracción todas las grasas animales que no estén especificadas en la Tarifa y cotizadas especialmente en ella.

El sebo fundido ó en greña, los untos y tejidos adiposos en estado natural, las médulas y los desechos animales propios sólo como materias grasas saponificables ó exclusivamente lubricantes, se consideran en esta fracción.

El sebo de carnero y el de buey, que son los más comunes, son de color blanco amarillento, duros, de fuerte olor sebáceo. Se disuelven en 40 por 100 de alcohol hirviendo. El de carnero, formado por 80 partes de estearina y margarina, y sólo 20 de oleína, funde á los 46° con olor desagradable. El de buey, un poco más blando, formado por 70 partes de estearina y margarina y sólo 30 de oleína, funde á los 38° con olor desagradable. Sólo la grasa de ánade y de pato, que es amarilla, excesivamente untuosa, formada casi por doble cantidad de oleína que de grasas sólidas, funde de los 25° á los 28°.

El aceite de manteca se comprende en esta fracción.

Nota 12.—Se refiere al hueso que no ha sido trabajado en forma de artefacto, aun cuando haya sufrido ya algunas operaciones para su blanqueo y limpieza, ó sólo esté aserrado.

Nota 13.—Se considera como lana en vellón, la que no habiendo sido cardada, se presenta aun entremezclada en desorden, ya esté en bruto y sucia como resultado de la simple trasquiladura, ya esté alvada y desengrasada.

Nota 14.—Por lana cardada se entiende la que habiendo sido sometida á la acción de las cardas, se presenta peinada, de manera que las hebras se hallan todas extendidas y en la misma dirección, como dispuestas para ser hiladas.

Nota 15.—Esta fracción comprende sólo el marfil que no ha sido trabajado en forma de artefacto y que por consiguiente se presenta en la forma natural del colmillo de elefante, ó aserrado en trozos toscos sin pulimento, ó en pedacería de desecho y desperdicios. La misma clasificación se hace de marfil fósil de mammout; de los colmillos de hipopótamo y de morsa, y del cuerno del rinoceronte.

Nota 16.—Se entiende por nácar en bruto la concha de la madre perla y sus semejantes, que no esté trabajada en artefactos, sino que conserve aún su forma primitiva ó esté sólo limpia y limada para ser después recortada y convertida en artefacto. Los caracoles finos coloreados ó nacarados, de todas clases y tamaños, entran en esta clasificación.

Nota 17.—Se refiere al cabello, que se presenta suelto para ser manufacturado, sea que conserve su color natural ó que esté teñido ó decolorado.

Nota 18.—Esta fracción se refiere á los pelos de poca finura que pueden, sin embargo, emplearse en hilados y tejidos en sustitución de las lanas, tales como los de cabra, camello, gato, perro, foca, alpaca y angora.

Nota 19.—Esta fracción comprende todos aquellos pelos finos que tienen empleo especial en la fabricación de fieltros para sombreros, exceptuando el de castor, expresamente cotizado en la Tarifa.

Nota 20.—En esta fracción se consideran las pieles que saladas ó envenenadas para su conservación, no han sufrido la acción de los curtientes.

Nota 21.—Esta fracción comprende las plumas finas de avestruz y semejantes, preparadas convenientemente para adornos de sombreros y vestidos; pero no las plumas comunes de barba gruesa aun cuando estén teñidas.

Nota 22.—Se refiere á la materia odorífera que en una bolsa tiene bajo el vientre el cabrito denominado «Moschus moschiferus» originario de las montañas del Thibet. Fresco es de consistencia blanda, color rojo moreno y de olor penetrante y muy expansivo. Seco oscurece mucho. Se presenta en sus bolsas, de 4 á 5 centímetros de largo, ovaladas y cubiertas generalmente de pelo gris. Otras veces, ya desecado, se presenta en pedazos menudos irregulares, separados completamente de sus bolsas. Es fusible por el calor; soluble en agua hirviente. Mezclado con la potasa produce un olor amoniacal. Mezclado con almendras amargas pierde su olor. Aunque se conocen varias clases, bajo la denominación de almizcle Tonkino, de Nankin, de Siberia ó Cabardino, todas ellas entran en la clasificacion que la Tarifa hace del almizcle en general, considerándolo sólo bajo el aspecto de despojo animal.

No debe confundirse con el almizcle artificial, que se presenta bajo la forma de líquido oleaginoso ó de polvo blanco, productos que sólo poseen el olor del almizcle y que se consideran como artículos de perfumería.

Nota 23.—El castóreo es una secreción del castor, de aspecto resinoso, color oscuro, olor penetrante úrico y sabor acre. Comunmente se presenta en bolsas pareadas de color oscuro, rugosas y aplastadas. Es insoluble en el agua y muy soluble en el alcohol y el éter.

Nota 24.—Esta fracción sólo comprende los embutidos diversos, el jamón en pernil y los salchichones cuando no vengan en latas á manera de conservas, sino que estén á granel, sueltos ó con sus envolturas comunes de telas ú hojas de estaño.

Nota 25.—Se refiere á todas las carnes, pescados y mariscos en conserva, ya sea que estén preparados con salsas, grasas ó sólo aceite, ó que aun cuando carezcan de tales condimentos, estén preparados en vasijas, tarros ó latas según el método Appert; tales como ostiones y camarones frescos, jamón deshuesado ó picado, mortadella, chorizos en manteca, pescados y mariscos secos, ahumados, salados ó salpresos, si están acondicionados en latas, frascos ó tarros, y en general todas las conservas alimenticias de origen animal que no estén expresamente comprendidas en esta fracción de la Tarifa.

Nota. 26.—La manteca de cerdo es blanca, untuosa al tacto, granujosa, y de olor suave. Es mucho más soluble en el éter que en el alcohol. Estando formada por 38 partes de estearina y margarina y 62 de oleína, es de mayor suavidad que los sebos, y funde de los 26° á los 31°.

Nota 27.—La albúmina se presenta comunmente desecada, en laminillas un poco transparentes. Es soluble en el agua, de la que precipita por la acción de los ácidos minerales. Calentada con ácido clorhídrico da un color azul violáceo. Las esencias de bergamota, limón y

menta coagulan la albúmina. Agitada con cloroformo la albúmina de huevo, forma una jalea.

Nota 28.—Esta fracción se refiere á la cola ordinaria, que se emplea en las obras de carpintería, que se fabrica con los desechos y recortes de pieles de todas clases, y que se presenta en láminas de color oscuro y olor animal desagradable.

Nota 29.—Se refiere al coral en trozo, de ramazón entera ó pedacería que no ha sido pulimentado, tallado ni perforado para hacer sartas.

Nota 30.—Se reputa como esponja fina, ó entrefina, la que es propia para usos de tocador y que más ó menos blanqueada y limpia de arenas y partículas calcáreas, ó no, está formada por celdillas que nunca son mayores de medio centímetro de diámetro.

Nota 31.—La esponja ordinaria se distingue de las anteriores, en que su cuerpo es más rígido, su color moreno, sus celdillas tienen un diámetro mayor de medio centímetro y su volumen es mayor que el de las esponjas finas.

Nota 32.—Se refiere á las marquetas de ácido esteárico, materia sólida, grasienta, de un color blanco algo traslúcido y más ligera que el agua. Insoluble en ésta, se disuelve en las lejías hirvientes de sosa ó potasa y en el alcohol.

Ni la forma ni el tamaño de las marquetas son de tenerse en consideración, así como tampoco si el producto ha sido bastante purificado ó retiene aún otros ácidos grasos peculiares á su impureza. La estearina fundida en masa ó en pedacería se halla comprendida en esta fracción.

Nota 33.—La glicerina, que se obtiene en las operaciones de saponificación de los cuerpos grasos, es un líquido neutro, incoloro, inodoro, de sabor azucarado. Es soluble en el agua y en el alcohol; pero casi insoluble en el éter.

Disuelve las gomas, los jabones, la creosota, la albúmina; pero no disuelve el calomel, el sulfuro de carbono, los aceites esenciales, ni el alcanfor. Precipita el cloruro de oro.

Esta fracción sólo comprende la glicerina que no ha sido adicionada de sustancias extrañas que la hayan convertido en un medicamento ó en un producto de tocador.

Nota 34.—La grenetina ó gelatina, que es el producto extraido por el agua hirviendo, de los huesos, cartílagos y partes tendinosas, se presenta en láminas delgadas trasparentes, inodoras, insípidas, incoloras, y algunas veces teñida de rojo. En el agua fría se hincha en virtud de la que absorbe; en la caliente se disuelve, dando por enfriamiento una masa trasparente y temblorosa.

El alcohol coagula sus soluciones y la nuez de agalla ó el tanino la precipitan en color oscuro.

Nota 35.—El guano tiene por origen el excremento de diversas aves acuáticas acumulado por espacio de muchos siglos. Por lo general es pulverulento y de un color variable desde el gris hasta el amarillo ó rojo moreno. Está mezclado con piedras y arena gruesa, y al contacto del agua desprende espontáneamente ácido carbónico. Una pequeña cantidad de guano mezclada con cal apagada, si se rocía con suficiente agua y se agita fuertemente, debe esparcir un olor de amoniaco tanto más fuerte cuanto mejor sea la calidad del guano ensayado. Algunas veces está mezclado con gruesos cristales de sal amoniacal á los que se da el nombre de cristales de guano. Los abonos concentrados que se clasifican conforme á esta fracción, son compuestos de materias muy azoadas, sales amoniacales, fosfatos y cloruros, entrando algunas veces en su composición, negro animal agotado, sulfato de amoniaco, nitratos de sosa y potasa y ácido fosfórico.

Nota 36.—Se refiere á la vejiga de los peces, desecada. Se presenta en pedazos irregulares rugosos, blancos, poco trasparentes, de brillo nacarado. Se disuelve por completo en agua caliente, y se la emplea para clarificar vino y otros caldos.

Nota 37.—Esta fracción se refiere á la seda que aun no ha sido trabajada y que sólo desenrollada del capullo y blanqueada, se presenta al comercio en grandes madejas. Aunque la seda se divide en diversas clases, según que sea el producto del Bombix Cinthia, Faid herbii, Mylitta, Selene, Yama-maï ó Mori, la Tarifa no hace distinción entre ellas, cotizándolas por igual.

Nota 38.—Se refiere al carbón de huesos lavado ó sin lavar, que se emplea en la industria para la decoloración y purificación de algunos productos.

El negro de marfil, llamado también de Colonia ó de Cassel, aun cuando se emplea como color, entra en esta clasificación, ya esté en polvo ó granulado, así como toda clase de carbón animal puro, cualquiera que sea su empleo.

Nota 39.—Esta fracción comprende el aceite de hígado de bacalao blanco ó negro, la Emulsión Scott, y todo aceite de bacalao confeccionado bajo cualquiera fórmula y con cualquiera sustancia medicamentosa. No corresponden á esta fracción ni el vino de hígado de bacalao, ni el aceite en perlas ó cápsulas.

Nota 40.—Esta fracción comprende bajo la denominación de «Bandas de cuero para maquinaria,» las tiras de ancho uniforme propio

para la superficie de las poleas á que debe aplicarse, siempre que su longitud indique también su empleo, pues no deben considerarse como bandas los trozos de cuero aislados que no estén empalmados formando una correa de trasmisión.

Nota 41.—Esta fracción se refiere á las pieles comunes curtidas, aun cuando estén coloreadas, pulimentadas, estampadas ó charoladas. Cuando estén curtidas con su pelo, entran en esta clasificación si se trata de pieles comunes; pero si se trata de pieles raras como las de tigre y semejantes, se clasifican como pieles de pelo fino. Es indiferente que estas pieles sean de una sola pieza ó de varios trozos unidos ó montados sobre tela.

Nota 42.—Esta fracción comprende las guarniciones completas y las fraccionadas; pues las colleras, correas y demás componentes, se cotizan conforme á esta fracción, con excepción de las hebillas y argollas sueltas, aun cuando estén forradas de cuero.

Nota 43.—Comprende esta fracción las pieles curtidas, con pelo fino, propias para abrigo, como las de armiño, marta cibelina, zorra, nutria, castor y semejantes. Es indiferente que estas pieles vengan sueltas, en tiras, cosidas ó constituyendo alguna manufactura, como manguitos, boas ó abrigos.

Se clasifican también en esta fracción las pieles de aves, de rata, gato, conejo, lobo, tigre, león, oso, bisonte, zebra, etc., siempre que estén curtidas con su pluma ó pelo, aun cuando estén forradas ó constituyendo alguna manufactura.

Nota 44.—Se refiere al coral que ha sido recortado y pulimentado, ya sea que esté tallado, en cuentas ó sólo en pedacería, perforado para formar ó formando sartas.

Nota 45.—Se refiere al algodón que sólo ha sufrido la acción de las máquinas despepitadoras, y que, careciendo por lo tanto de semilla, sólo consta de la fibra entremezclada en desorden.

Nota 46.—Comprende los desperdicios de algodón que quedan en las cardas después de la operación del cardado, los desechos de hilaza, los pequeños ovillos residuo de los telares, y todo desecho que puede tener aplicación para limpiar el aceite en la maquinaria ó para engrasar chumaceras.

Nota 47.—Se refiere al algodón que habiendo sufrido la acción de la carda, tiene todas sus fibras en el mismo sentido y forma, por consiguiente, capas ó láminas de la materia textil finamente peinada.

En esta fracción se agrupan el algodón cardado que la medicina emplea bajo la denominación de algodón absorbente, siempre que no esté impregnado de sustancias medicinales, y el algodón cardado y engomado ó sobre papel de China, denominado generalmente «ouate» y que se emplea para acolchar.

Nota 48.—Especifica esta fracción el anís verde, pequeño grano alargado como de tres milímetros de largo, de color verde y sabor dulce, que no debe confundirse con el anís de China, estrellado ó Badiana. Este último está formado por seis ó más celdillas ovaladas, de color rojizo moreno, reunidas por una extremidad en forma de estrella. Cada celdilla contiene una semilla muy lustrosa, de fuerte olor de anís y que se emplea en la preparación de algunos licores.

Nota 49.—Comprende esta fracción bajo la denominación de «Frutas secas,» todas aquellas que en su estado natural no contienen jugo acuoso, tales como las nueces, avellanas, etc., y las que han sido desecadas en la estufa, al sol ó por cualquiera otro procedimiento, como las pasas, higos, dátiles, castañas pilongas, etc.

Nota 50.—Comprende esta fracción las hortalizas, legumbres, tubérculos y frutas frescas que no estén especialmente cotizadas en otra fracción de la Tarifa. Se consideran frutas frescas aquellas que por su naturaleza jugosa son susceptibles de sufrir una pronta alteración, tales como las uvas, manzanas, naranjas, piñas, peras, etc., etc., que no hayan sufrido ninguna preparación que altere sus condiciones de frescura.

Nota 51.—Se refiere á los vejetales alimenticios en conserva, no especificados, que con salsas ó sin ellas se presentan en envases de hoja de lata, vidrio ó barro, como los chícharos ó guisantes, los espárragos, las coles, los encurtidos, las salsas de mostaza ó de pimienta y demás conservas preparadas para la alimentación, no debiendo considerarse como conservas, las frutas preparadas en almíbar, en su jugo ó en aguardiente.

Nota 52.—Comprende esta fracción todas las bayas y semillas para usos medicinales, ya sean enteras ó en polvo.

Nota 53.—El corcho en bruto es la corteza del alcornoque, provista aun de la superficie áspera y dura que forma el exterior de los troncos. Cuando ha sido recortada en planchas, ya no presenta la superficie rugosa.

Se emplea para la fabricación de tapones, y algunas veces en lugar de importarse las planchas de grandes dimensiones, se importan ya cortadas en cubos de tres á cinco centímetros por lado, sin que por esto dejen de considerarse como corcho en plancha. Como esta fracción sólo especifica la materia prima para la industria, no comprende sino

las planchas más ó menos gruesas, pero no las hojas delgadas para plantillas de zapatos ú otros usos.

Nota 54.—Se refiere al filamento parásito denominado comunmente barba española, y que se emplea para el relleno de los cojines de muebles.

Nota 55.—Bajo la denominación de leña, sólo comprende esta fracción la madera común en bruto que proveniente del derribo de árboles sólo es propia para usarse como combustible; pero no la madera fina en trozos útiles para la ebanistería.

Nota 56.—Se refiere á los espórulos ligeros de color amarillo anaranjado, que se desprenden del musgo denominado Licopodium clavatum. Es más ligero que el agua, en la que sobrenada. Proyectado sobre una llama se inflama con rapidez extraordinaria.

Nota 57.—Comprende esta fracción todas las confituras, jarabes de frutas, dulces, frutas almibaradas ó confitadas, y pastas de repostería que puedan servirse como postre en la mesa; pero no las confituras que sirviendo sólo de vehículo á alguna sustancia medicinal, sean impropias para usarse como postre en la mesa.

Nota 58.—Esta fracción comprende las féculas puras y todas aquellas que preparadas con leche, azúcar, cebada ú otras sustancias nutritivas, están destinadas á la alimentación y nutrición de niños y convalecientes. Aun cuando en su composición entren algunas sustancias medicamentosas, si conservan las féculas su condición de producto alimenticio ó nutritivo, se clasificarán conforme á esta fracción, en la que se consideran la tapioca, el arrowroot y las sémulas.

Nota 59.—Esta fracción se refiere á las galletas de todas clases, aun las propias para postres. Se admiten como tales hasta las que tengan adornos de azúcar, chocolate, semillas ó frutas; pero se exceptúan las que formadas por un núcleo de pasta de harina, están completamente cubiertas por una pasta de azúcar y que son semejantes á los confites. Se clasifican conforme á esta fracción, los «Plum-pudding,» «Pain d'épices» y sus semejantes.

Nota 60.—Se refiere á las mieles de caña, de arce ó de fécula, gruesas y viscosas para la industria, como materia prima; pero no á las que perfectamente clarificadas, teñidas ó adicionadas con jugos de frutas ó sustancias aromáticas, puedan emplearse inmediatamente como jarabes.

Nota 61.—Esta fracción se refiere á las pastas de harina para sopas, denominadas Pastas Italianas, tales como fideos, tallarines, macarrones, estrellas, etc.

Nota 62.—Se refiere á los aceites de origen vegetal, no volátiles, obtenidos generalmente por expresión, ya sea de granos, frutos ó de otras partes de las plantas. A la temperatura normal son líquidos; pero algunos en las mismas condiciones son sólidos ó untuosos, como el de cacao, el de nuez moscada y otros, denominándose entonces aceites concretos. Una gota de aceite fijo puesta sobre un papel, produce una mancha grasosa que no desaparece por evaporación espontánea. Los aceites fijos saponifican con los álcalis, los esenciales ó volátiles no.

Nota 63.—Comprende esta fracción las gomas, resinas y bálsamos obtenidos por incisión, exudación ó cualquier otro medio, de las plantas gomo-resinosas, siempre que tales productos no estén expresamente cotizados en otra fracción de la Tarifa.

Nota 64.—El opio es un jugo gomo-resinoso extraido por incisión, de la adormidera, fruto de una papaverácea. Es de consistencia pastosa, color moreno oscuro, olor fuerte y sabor amargo y acre.

Se presenta al comercio en panes irregulares envueltos en hojas de adormidera. Es soluble en el agua y en el alcohol. El extracto de opio es de consistencia blanda, color oscuro, olor fuerte y sabor amargo y acre.

Nota 65.—Los aceites esenciales constituyen la materia odorífera contenida en los utrículos de algunos vegetales. Son muy volátiles, por lo que su olor se esparce fácilmente; inflamables, de sabor acre, son solubles en el alcohol, el éter y los aceites fijos, é insolubles en el agua, á la que pueden, sin embargo, aromatizar por contacto. Disuelven el fósforo, el yodo, el azufre y las grasas. No se saponifican por los álcalis. Algunos aceites esenciales son concretos como el Alcanfor, el Menthol, y otros; verdaderas estearoptenas los unos, principios ácidos otros, como el Thimol.

Nota 66.—El aguarrás es la esencia de trementina obtenida por destilación de la del pino resinoso. Disuelve el fósforo, el yodo, el caucho, las resinas y las grasas. Es volátil é inflamable.

Las trementinas son resinosas, fluidas, de olor fuerte, sabor acre y color más ó menos amarillento. En el comercio se dividen en varias clases, denominadas: Trementina de Burdeos, del Canadá, de Chio, de la Meca, de Venecia, de Trieste y de Strasburgo. La Tarifa cotiza todas por igual, comprendiendo también en esta fracción la Terebentena, la Terpina y el Terpinol.

Nota 67.—Se refiere esta fracción al alquitrán proveniente de la destilación ó combustión de algunas maderas resinosas. Es negro en masas, pero rojizo extendido en capas delgadas; de sabor acre y amargo,

olor fuerte análogo al de resina quemada. Es soluble en el alcohol, el éter y los aceites, y comunica su sabor al agua, tiñéndola ligeramente de amarillo. En esta fracción se comprenden todos los alquitranes vegetales, el aceite de cade y las creosotas. Las soluciones y demás compuestos farmacéuticos de estas sustancias, tales como el Alquitrán de Guyot, no se clasifican conforme á esta fracción, sino como «Productos farmacéuticos no especificados.»

Nota 68.—El ámbar en bruto á que esta fracción se refiere, es la resina fósil llamada Karabé ó Sucino, tal como ha sido extraida del seno de la tiera. Es de color amarillo, opaca ó trasparente, dura y quebradiza. Arde despidiendo un olor aromático. Es casi insoluble en alcohol, éter, aceites fijos y volátiles, ácidos acético y nítrico, álcalis diluidos, sulfuro de carbono y bencina. Se distingue de las resinas con que se le imita ó falsifica, en el olor resinoso de estas al arder, en que las resinas se disuelven en los aceites esenciales, y en que una partícula de ámbar en ignición dejada caer sobre una mesa, rebota crepitando ligeramente y consumiéndose, mientras que una gota de resina ó goma copal en las mismas condiciones, se extiende al caer y acaba de arder consumiéndose sin ruido ni movimiento.

Nota 69.—El añil ó índigo, producto vegetal tintóreo de una leguminosa, se presenta en panes de figura irregular, de un hermoso azul oscuro, que frotados con un cuerpo liso toman un reflejo bronceado. El añil es inodoro é insípido. El ácido sulfúrico lo disuelve formando un licor espeso de reflejo verdoso. El ácido nítrico lo decolora, lo mismo que el cloro.

Se le imita con un azul de Prusia; pero los panes de esta sustancia son de un azul más intenso y aterciopelado. El azul de Prusia es decolorado por el ácido sulfúrico y no lo es por el cloro.

Nota 70.—Se refiere esta fracción al carbón vegetal propio para emplearse como combustible y al reducido á polvo, cualquiera que sea su empleo.

Nota 71.—Esta fracción bajo la denominación de «Cera vegetal,» comprende los productos cerífícos de diversos vegetales, como la cera de China ó del Japón ó Palmitina, la Carnauba, cera de palmera ó Ceroxilina, la cera Mirica ó de Mirto, la cera de Bicuiba y la de Ocuba.

Nota 72.—La dextrina, empleada en las artes como sustituto de la goma ó el gluten, proviene de la torrefacción del almidón ó la fécula. Generalmente se presenta en polvo de color amarillento ligeramente pegante y con el brillo y olor peculiar á las féculas. Es soluble en el agua y en el alcohol muy diluido, pero insoluble en el alcohol de alta graduación. Cuando está bien preparada, el yodo no la colora en azul.

Nota 73.—La goma damar ó resina kauri, incolora cuando ha sido recientemente extraida, toma después un color amarillo, á veces bastante oscuro con partes opacas ó lechosas. Es fácilmente fusible. Al pulverizarla despide un olor aromático de trementina unas veces, de corteza de naranja otras. Es muy friable, desmenuzándose fácilmente. A veces se presenta en lágrimas voluminosas, otras en masas irregulares angulosas, de superficie opaca, gris ó negruzca.

La goma ó resina copal tiene gran semejanza con la damar. Unas veces tiene la forma de láminas, otras la de fragmentos irregulares esféricos ó aglomerados cubiertos de un polvo blanquecino. Su color es desde el amarillo claro hasta el amarillo naranja. Es insoluble en los aceites fijos, y al arder despide un fuerte olor resinoso.

La goma arábiga es blanca, de apariencia vítrea y friable. Soluble en el agua, forma un mucílago adherente. Comunmente se la mezcla y aun se la sustituye por completo, con la goma senegal, de Galam ó salabreda, que se presenta en lágrimas irregulares agrietadas, de color blanco, rubio ó rojizo. Es soluble en el agua á semejanza de la arábiga. La goma salabreda es más trasparente y comunmente afecta la forma de pequeñas cintas retorcidas. La solución de goma arábiga da un precipitado mucoso con el nitrato de protóxido de mercurio. La de goma senegal sólo se enturbia ligeramente con el mismo reactivo.

La goma laca se presenta unas veces en forma de varillas de color oscuro, llenas de impurezas; otras en pedazos pequeños é irregulares y más comunmente en escamas ó placas delgadas, pequeñas y quebradizas. Su color varía desde el rubio al rojo moreno. Es insoluble en agua, éter, sulfuro de carbono, bencina, aguarrás, ácido acético y amoniaco, soluble en el alcohol y en la sosa cáustica. Se presenta también en el comercio una goma laca blanca, en barras torcidas en espiral, de brillo sedoso y que proviene del blanqueo artificial de la laca amarilla.

La goma grasilla, sandáraca ó resina de enebro se presenta en láminas pequeñas, alargadas, de color amarillo limón, cubiertas generalmente de un polvo muy fino y claro. Su olor es débilmente resinoso. Es soluble en el alcohol, con el que forma un barniz muy brillante; soluble en el éter é insoluble en el ácido acético y la sosa cáustica.

La goma tragacanto se presenta en placas, cintas ó filamentos planos de color blanco, aspecto córneo, sin olor ni sabor. En contacto con el agua la absorbe hinchándose considerablemente hasta formar un mucílago muy espeso, que da reacción azul por el yodo.