

DICCIONARIO DE MERCANCIAS

A

ABACA.—Es una especie de cáñamo que se cria en Manila y que con frecuencia se confunde con el yute. La ligereza de este producto textil, cuyo color es blanco ó moreno pálido, es un 12 ó 30 % mayor que la del cáñamo europeo. El abaca sirve como primera materia en la industria para tejidos con mezcla de algodón, para la fabricación de papel y más especialmente para la de cables y velas en las Indias Orientales, en la Costa de Oro y en Ceylan.

ABANGA.—Fruto de una palmera de la isla de Santo Tomás, llamada *adi* y cuyo jugo fermentado sirve de bebida espirituosa á los negros.

ABEJA.—Insecto productor de la cera y la miel.

ABONO.—Toda materia útil para fertilizar la tierra. Hay muchas variedades de abono que son objeto de un comercio activo, y entre ellas ocupa uno de los más importantes lugares el guano.

ABONOS.—Se dá éste nombre á toda materia orgánica ó inorgánica destinada á fertilizar el suelo. Los abonos inorgánicos ó minerales solo sirven para dar á determinados terrenos ciertos principios ó elementos minerales de que carecen ó escasean y que son, sin embargo, indispensables á las plantaciones que en ellos existen. Desgraciadamente en España no es muy frecuente el uso de esta clase de abonos, y por ello nos ceñiremos á hablar de los orgánicos.

Estos pueden ser animales ó vegetales, naturales ó artificiales.

Los abonos orgánicos son principalmente, el estiércol, las letrinas, las carroñas ó restos de animales muertos, las espinas y demás detritus de los peces; las raspaduras de asta, las plumas, los tendones y raspaduras de las pieles, la palomina, los excrementos de los peces y de los gusanos de seda, el guano, y en general, toda materia que, siendo bastante barata para que pueda la agricultura usarla, contenga cierta cantidad de ázoe que es el primero de los elementos que se necesitan para el abono de las tierras.

El estiércol de toda clase de ganado es sin disputa uno de los mejores abonos, pero su relativa escasez hace que generalmente se consuma en el mismo punto en que se produce, razon por la cual es muy escaso el comercio que de él se hace.

No sucede así con las letrinas, que constituyen tambien uno de los abonos que mejores resultados producen, y cuya adquisicion es fácil en las cercanías de las grandes ciudades y poblaciones populosas. Sin embargo, las emanaciones amoniacales que de las letrinas se desprenden y su estado semisólido ó semilíquido, hacen difícil su transporte á grandes distancias, pues si bien se han ensayado varios métodos para solidificarlas sin que perdieran sus propiedades fertilizadoras, lo cierto es que no han dado resultado satisfactorio.

La carne y los huesos de los animales muertos son otro abono que se emplea con éxito, pues contiene por regla general un 14'25 por 100 de ázoe despues de seco. Se

comprende fácilmente que para utilizar este abono y hacer de él un objeto de comercio, es necesario que se prepare de una manera conveniente, á fin de que las emanaciones que desprende su descomposicion no puedan perjudicar la salud pública, y de ahí que su preparacion haya dado lugar al nacimiento de una verdadera industria dedicada á desecar por varios medios la carne y la sangre de los animales.

Si se considera que en la América del Sud se matan anualmente y por término medio 5 millones de bueyes con el solo objeto de aprovechar su piel, quedando los restos de estos animales abandonados, y que en Terra-Nova se tiran al mar anualmente 9 millones de kilogramos de pescado, se comprenderá cuán importante y útil ha de ser el comercio de esta clase de abono el día en que pueda hallarse la manera de conservarlo de un modo suficiente para poderlo exportar en grandes cantidades.

Pero hasta el presente, el mejor de los abonos conocidos, tanto por su riqueza en ázoe, como por sus cualidades cuasi inalterables é inodoras ó por lo ménos inofensivas y su mucha ligereza, que facilita su transporte, es el guano. Este abono viene á ser una especie de palomina, pero mucho mejor que ella, porque no solo la constituye la materia fecal depositada por multitud de aves y durante muchos siglos en una infinidad de islas y de islotes, sino tambien los abundantes restos de estas aves mismas, descompuestos, pulverizados y mezclados con aquella por la accion de la atmósfera.

Estas ventajas saltan á la vista de tal manera, que apenas el guano hizo su aparicion en Europa cuando adquirió desde luego el primer lugar en el orden de preferencia de los abonos, y grandes cargamentos de él llegan y se consumen en Europa anualmente.

El Perú, que es uno de los grandes depósitos de esta materia, exporta la mayor parte de ella á los Estados-Unidos, Inglaterra, Francia y España, en cuya última nacion se consumen actualmente unas

60,000 toneladas, razon por la cual es muy activo y considerable el comercio de este artículo.

Vienen luego los abonos ó guanos artificiales, que son una imitacion del guano natural y cuya composicion suele contener cantidades bastante crecidas de materias azoadas. Estos abonos se fabrican generalmente con los restos de los animales muertos, pero tambien los hay compuestos de los desechos vegetales, tales como los residuos de la fabricacion de almidon, de dextrina, etc., conteniendo generalmente, esta última clase de abono, una proporcion de 8'40 por 100 de ázoe y 13'24 por 100 de fosfato de cal.

Los abonos vegetales consisten principalmente en toda clase de ramas y hojas desprendidas ó podadas de los árboles y de las plantas; así como en las cañas y tallos de maíz, de habas y otros vegetales análogos. Estos restos, antes de emplearlos como abono, se queman unas veces y otras se deja que se descompongan á la accion del sol y de la humedad. El comercio de esta clase de abono es nulo, pues solo lo emplean los labradores cuando lo obtienen directamente de las mismas haciendas que cultivan.

En segundo lugar figura el abono procedente de los detritus de toda clase de vegetales; es el que se llama mantillo, y que se compone del humus ó vegetales descompuestos totalmente, y tierra vegetal. Este abono figura tambien por una buena parte en el comercio, pues es el que se prefiere para fertilizar las tierras dedicadas á la floricultura y á una gran parte de la horticultura.

Finalmente, pertenecen á la clase de los abonos vegetales los residuos de cebada procedentes de la fabricacion de cerveza y los residuos de orujo y huesos de aceituna despues de extraido el alcohol del uno y el aceite de los otros.

ACEITES.—Son sustancias de origen vegetal ó animal más ligeras que el agua é insolubles en ella, generalmente en estado líquido á la temperatura de muy pocos grados sobre cero. Hay dos clases de aceites, los aceites fijos y los volátiles ó

esencias. Los aceites fijos solo hierven á una temperatura elevada, son untuosos y proceden todos ellos de los granos y semillas de las plantas; pues si bien hay aceites animales procedentes del pescado, estos en rigor, aun cuando con este nombre sean conocidos en el comercio, no son sino grasas que se funden á una pequeña temperatura.

Los aceites vegetales suelen sufrir una alteracion producida por la accion del aire y que se conoce con el nombre de ranciadura. Es, en el comercio de aceites comestibles, uno de los defectos que más hacen bajar el precio de aquellos artículos.

Los aceites, segun su clase y procedencia, sirven para la alimentacion, para el alumbrado ó para la industria. Entre ellos, el más estimado y que es objeto de un comercio más activo en España, es el llamado aceite de olivas, y los olivares que lo producen se cultivan en la mayor parte de las comarcas de España, si bien los puntos más indicados de produccion son Cataluña, Aragon, Valencia, Alicante y Sevilla, y los de Tortosa se dedican generalmente á la fabricacion de jabon, tanto porque no son los más finos para el consumo como porque son naturalmente más grasos que los destinados á la alimentacion.

Los aceites comestibles se producen más especialmente en Italia y en varios puntos de España donde los hay de superior calidad en algunas comarcas de las provincias de Tarragona y Barcelona, y los demás aceites de oliva destinados, bien sea á la fabricacion del jabon, bien el alumbrado ó bien á otros usos industriales y domésticos se producen también en Italia, España, Turquía, África é islas Jónicas. Cierta es que también se da en Francia, en Portugal, en Grecia y otras naciones, pero en cantidad tan pequeña que no basta ni con mucho á su propio consumo.

De todas las naciones citadas, los aceites claros ó clarificados de España, son para la industria y el alumbrado los más estimados y los que alcanzan, por consiguiente, más elevados precios. Estos aceites son

los que, no siendo aprovechables para la alimentacion ó por haberse enranciado ó por otras causas, se dejan por algunos meses en sus recipientes, donde se clarifican por sí mismos abandonando lentamente en el fondo las sustancias extrañas procedentes de la trituracion de la aceituna. Sin embargo, en las grandes ciudades suele mezclarse una parte de este aceite en el comestible, lo cual constituye una sofisticacion, es verdad, pero harto general é inocente comparada con otras para que se la pueda condenar con sobrada dureza.

Hay también los aceites de fábrica que, procediendo también de la aceituna, son los sucios ó completamente rancios, ó los residuos que aquellos de que anteriormente hemos hablado depositan en el fondo de sus recipientes. Estos aceites se aplican á la fabricacion del jabon de clase inferior y á otros usos puramente industriales.

Vienen luego los aceites semiclaros ó *sottochiari* italianos, igualmente destinados á la fabricacion; los de orujo ó bagazo, que se fabrican en España en pocas comarcas, porque para ello se necesita una gran cantidad de agua corriente, y los refinados, proceden en su mayor parte de Italia.

Después del aceite de olivas vienen los que se extraen de varios granos y semillas y que tienen una aplicacion exclusivamente industrial ó farmacéutica, sin embargo de que la sed de lucro ha hecho que algunos mercaderes al por menor mezclaran una porcion de alguna de sus clases en el de olivas comestible. Los aceites de semillas que más conocidos son en el comercio y de los cuales hay mayor número de transacciones, son los de colza, de amapola, de lino, de sésamo, de cacahuete, de algodón, de coco, de palma, de almendras dulces ó amargas de cacao, etc., etc.

Entre los aceites animales figuran en primer término por su abundancia y su consumo los que se extraen de los grandes cetáceos, tales como la ballena, el cachalote, el marsuino y otros análogos. Todos estos animales tienen inmediatamente debajo de la piel una espesa capa de grasa, la cual, sometida á la accion del calor

suelta una cantidad muy crecida de aceite ó sebo líquido que se sostiene en este estado ó una temperatura ordinaria. La produccion de este aceite, ó mejor su industria, pues es una de las partes de la industria pesquera, está casi monopolizada actualmente por los ingleses y norte-americanos. El aceite de ballena es de tres clases, la llamada blanca, la amarilla y la negra, sin contar una cuarta clase que es la que el comercio compra más generalmente, pero que no es sino la mezcla de aquellas tres.

Finalmente debemos hacer especial mencion del aceite de hígado de bacalao por lo mucho que su uso se ha generalizado como medicamento y por el elevado precio que por esta razon alcanza.

ABSINTIO.—Especie de yerba amarga con la cual se fabrica el licor de este nombre. El absintio (licor) es una de las bebidas más espirituosas y algunos médicos sostienen que su uso inmoderado ha producido y produce gran número de enajenaciones mentales.

ACAMELT.—Planta que produce un jugo vinoso que usan los mejicanos.

ACETATOS.—Son sales formadas por la combinacion del ácido acético ó vinagre, con alguna base. Son siempre más ó menos solubles en el agua. Se descomponen con el calor, y también con el ácido sulfúrico.

Varios son los acetatos que son objeto de un comercio activo, y entre ellos merecen especial mencion, los de potasa de sosa, de amoníaco de alumbre, de hierro, de cobre y de plomo.

ÁCIDOS.—Se llaman así generalmente, todas las sustancias dotadas de un sabor más ó menos ágrico. Hay ácidos minerales y ácidos orgánicos. Entre los primeros, son objeto de comercio, los arseniales, el nítrico, el bórico, el muriático, el carbónico, el sulfúrico y el sulfuroso; y entre los orgánicos, el acético, el benzóico el cítrico y el tártrico.

ACÓNITO.—Planta de la familia de las ranunculáceas que crece muy particularmente en los Pirineos y en los Alpes y de la cual se extrae un alcaloide que es un veneno muy activo empleado en la curacion de varias afecciones.

AGAR-AGAR.—Es una especie de liga ó gelatina muy compacta, fabricada principalmente con fucos marinos en las islas del Océano Indio, en el estrecho de Malaca, en Nueva-Holanda y Nueva Guinea, y en China.

AGATA.—Es una variedad de cuarzo, que constituye una materia muy compacta, semitransparente y dotada generalmente de colores muy vivos. Se la emplea con preferencia en la joyería y otras artes suntuarias.

AGUJAS.—Con este nombre se comprenden más especialmente á las que sirven para coser. La fabricacion de agujas es uno de los más sorprendentes ramos de la industria, y sus productos son objeto de un comercio considerable.

Las que este prefiere por su bondad son las llamadas inglesas.

AJO.—Segun el célebre Raspail, el ajo es por sus efectos el alcanfor del pobre. De todas maneras y por razon del gran papel que representa en el arte culinario, es uno de los productos agrícolas que aun cuando modesto son objeto de un comercio no despreciable.

ALABANDINA.—Piedra preciosa clasificada por los lapidarios entre el rubí y la amatista.

ALABASTRO.—Sustancia mineral parecida al mármol, aunque de menor consistencia, algo transparente y de un color blanco ó amarillento con vetas grises. Sirve para la construccion de zócalos, candelabros, placas y otros objetos de adorno que tienen en el comercio un valor bastante elevado.

ALBARICOQUE.—Una de las frutas que más susceptibles son de transformacion en la fabricacion de licores y en las industrias de confitería y pastelería. Su hueso encierra una almendra igualmente aprovechable y que es dulce en alguna de sus especies y amarga en otras.

ALBÚMINA.—Es una sustancia orgánica que constituye uno de los principios inmediatos más esenciales de los líquidos y tejidos de la economía animal. La clara del huevo es albúmina casi pura.

Esta sustancia está hoy día bastante