

como por lo general se le conoce en el comercio, es la semilla ó el fruto de una planta ánua, semilla sumamente pequeña y de un sabor dulcisco al principio y luego picante y hasta algo ágría. Por destilacion se extrae de él un aceite muy odorífero con el cual se perfuman luego jarabes, licores y otros líquidos y sólidos que son objeto de comercio á su vez. En este, se conocen siete clases principales de anís, llamadas por el nombre del punto de su produccion, y son: el anís de Malta, el de España, el de Italia, el de Sicilia, el de Rusia, el de Tarn y el de Tours, si bien estos dos últimos solo se consumen en Francia y no se producen en cantidad bastante para dicho consumo.

ANISADO.—Es un licor de mesa que se fabrica casi en todas partes, pero que es más estimado en el comercio cuando procede de Holanda, de la Martinica ó de Burdeos. Sin embargo, y de algun tiempo á esta parte, la fabricacion de anisados ha progresado en España hasta el punto de exportarlos en cantidades bastante considerables.

AÑIL.—(Véase *Indigo*.)

ANTIMONIO.—Un metal brillante de un blanco levemente azulado, fácil de reducir á polvo é inalterable al aire libre. Los compuestos de antimonio son generalmente venenosos y usados por lo mismo en medicina.

El antimonio del comercio afecta el aspecto de panes cuya superficie muestra un principio de cristalización.

Conviene no confundirlo con el bismuto que tambien se vende en panes y con el cual es muy parecido.

ANTIMONIATO DE POTASA.—Es el producto de la combinacion del salitre y el antimonio, el cual se usa bastante en la pintura, y forma, por consiguiente, una rama del comercio. Tambien figura en la farmacopea moderna.

AROMAS.—Son sustancias dotadas de olor más ó menos suave y penetrante. Los objetos de donde se extraen por procedimientos varios, dando lugar con ello á la industria de la perfumería, corresponden principalmente al reino vegetal, si bien

algunos, como el almizcle, proceden del animal.

Las aromas ó perfumes son objeto de un gran comercio en los países cálidos y se usan tambien en medicina.

ARROZ.—Es el producto ó el fruto de una planta anua que se cree originaria de la India y de la China y cuyas propiedades nutritivas y fácil ó indefinida conservacion lo hace muy á propósito para los largos viajes. Sus granos están envueltos uno á uno en una vaina ó película sumamente adherida á él pero muy ténue y ligera. La recoleccion del arroz suele hacerse en Setiembre, á los cinco meses próximamente de sembrado y cuando la vaina que lo envuelve y el tallo ó paja que lo sostiene han adquirido un color amarillo oscuro, lo que prueba que su madurez es bastante.

Una vez recolectado, para lo cual se le riega por la mitad del tallo próximamente, se separa el grano de la paja por cualquiera de los procedimientos más sencillos que se usan para hacer esta operacion con el trigo, luego se le ventea, y despues se le pone á secar al sol removiéndolo con frecuencia hasta que los granos han adquirido una completa dureza. Entonces se procede á librarlo de su envoltura por varios medios y en España por el de molinos análogos á los de harina, y se entrega así al comercio quien á su vez lo clasifica separando los granos pequeños, quebrados ú oscuros de los demás.

En el comercio se conocen más principalmente las siguientes clases de arroz. Arroz de la Carolina, de Savannah, del Piemonte, de la India, el cual ofrece la particularidad de que su grano casi nunca es entero, de la China, y del Japon, siendo este último el de mejor calidad.

Debemos hacer constar para terminar este artículo, que el arroz que se produce en el reino de Valencia, además de ser más sabroso y nutritivo que el procedente de los países no europeos, es quizá el más estimado en Europa. Desgraciadamente su produccion no alcanza el consumo de España.

El arroz no solo sirve para alimentacion del hombre sino que tambien á varias in-

dustrias, tales como la fabricacion de almidon y la de pulverizacion del mismo, para dedicar su polvo á la perfumería y á la farmacia y á los aprestos. Además, su paja sirve en algunos puntos de alimento al ganado, si bien no es muy nutritiva, y en otras partes de abono.

Las ventajas del cultivo de esta planta están, desgraciadamente, compensadas por las emanaciones palúdicas que desprenden los arrozales, razon por la cual está en Francia prohibido.

ARSÉNICO.—El arsénico es un producto mineral que tiene circulacion en el comercio bajo muy distintas formas, de las cuales los más principales son las del estado nativo, de ácido arsenioso y de su combinacion con el azufre y el oxígeno. El arsénico se obtiene fácilmente por sublimacion, cristalizando en el sistema romboédrico y constituye una sustancia sumamente venenosa que tiene usos medicinales y se aplica tambien á determinadas industrias.

ASAFETIDA.—Es una goma-resina de un gusto amargo acre y repugnante, de propiedades medicinales muy enérgicas. Este producto se obtiene cortando la raiz de la planta que lo produce y que se cria en Persia, en Siria y otras comarcas asiáticas; de la incision practicada en la raiz, brota muy lentamente un jugo, que es el asafétida, y que sin embargo de la repugnancia que por ella sienten los paladares europeos, es considerada como cosa de-

liciosa por muchos pueblos de Oriente.

ASFALTO.—Es una sustancia negra, de fractura vítrea, que se funde á una temperatura algo mayor que la del agua hirviendo, siendo insoluble en ella como lo es casi en el alcohol, pero no en los aceites esenciales. Se produce en el Mar Muerto, en cuyas playas se recoge, como tambien, aunque en menor cantidad, en un lago que existe en la isla de la Trinidad.

Tiene alguna aplicacion en pintura y en farmacia, aunque es escaso en Europa su consumo.

ASFADELO.—Es una planta que se dá abundantemente en España, Argelia, Cerdeña, Córcega y Francia meridional. Sirve hace algunos años para la fabricacion del alcohol, cuyo producto es poco estimado, pero cuyo módico precio hace que se coloque fácilmente en el comercio; si bien los progresos hechos en esta industria en tiempos más modernos han desterrado casi esta primera materia.

AVESTRUZ.—Es la más corpulenta ó de mayor tamaño de las aves y tambien la que dá á la industria y al comercio mayor número de artículos, pues del avestruz se aprovechan, no solo su carne y sus huevos, sino su grasa, su piel, y sobre todo sus plumas, que son muy estimadas. Esta ave se cria en estado salvaje en Africa y Arabia, pero la persecucion activa de que es objeto, á causa del elevado precio á que se pagan sus diferentes partes, amenaza su total destruccion.

B

BACALAO.—Es un pez de la familia de los gados cuya abundancia proviene de la extraordinaria fecundidad de este animal, pues que de otra manera y con la activa persecucion de que es objeto bastarian muy pocos años para esterminarlo por completo.

El bacalao se cree que nace bajo los hielos del polo Norte, pero de todas maneras emprende luego en inmensas bandadas una peregrinacion durante la cual va disminuyendo sucesivamente con el contingente que va dejando en cada uno de los puntos más especialmente determinados

para su pesca, los cuales son el cabo Breton de Nueva Escocia, el Labrador, el golfo de San Laurencio, los mares ó aguas de Islandia, las costas de Noruega, Dinamarca y Gran Bretaña, y muy especialmente toda la extension del Banco de Terra-Nova. Los que mayor partido sacan de la pesca del bacalao son indudablemente los ingleses y norte-americanos, que emplean en ella centenares de embarcaciones y muchos miles de pescadores.

El bacalao, despues de pescado, se le prepara de dos maneras distintas antes de entregarlo al comercio. Consiste la primera en salarlo y secarlo con cuidado, despues de lo cual se le estiva en barriles, y el segundo en salarlo simplemente y embarrilarlo sin esperar á que se seque.

La calidad del bacalao, esto es, su blancura y su buen estado de conservacion, dependen principalmente del punto en que se pesca, del mayor ó menor cuidado que se pone en su salazon, y finalmente, de la circunstancia de estar completamente seco en el acto de estivarlo, pues de conservar entonces alguna humedad, por poca que sea, no tarda en escalfarse perdiendo entonces su carne la consistencia que tanto se estima en el comercio y adquiriendo un sabor poco grato al paladar. Se comprende, pues, que lo primero, que hay que tener en cuenta al tratarse de la pesca del bacalao es la necesidad de poseer un lugar en una costa próxima al sitio en que aquella se lleva á cabo para poderla, luego de salada, exponer á la accion del aire y del sol para que se seque de una manera conveniente. Y no basta para este objeto la playa, es decir, un tendadero que esté siempre al aire libre, sino que se necesita un verdadero establecimiento, esto es, una construccion más ó menos vasta donde pueda, en caso necesario ponerse el bacalao al abrigo de las lluvias y de las tempestades que suelen echarlo á perder y que no son raras allí donde abunda esta clase de pesca. Estas circunstancias son del mayor interés, pues que de concurrir ó no, en la preparacion del bacalao, depende su buena ó mala calidad, y por consiguiente su mayor ó menor estima en el

comercio. Ello, sin embargo, no quiere decir que el bacalao no pueda prepararse y utilizarse sin secarlo convenientemente, pues ya hemos visto que se le prepara sin más que salarlo, procedimiento que suele practicarse en los mismos buques pesqueros, pero que solo se sigue cuando sus tripulantes carecen de los medios necesarios para secarlo, pues, repetimos, el bacalao así preparado no alcanza la estima que el otro, ni alcanza una conservacion tan larga como el otro.

Si se tiene en cuenta esta facilidad de conservacion, y se consideran además las cualidades nutritivas del bacalao y su relativa baratura, se comprenderá fácilmente que no solo constituya en muchos puntos de América la base del alimento de los negros, esclavos ó no, sino tambien la de la clase pobre de una gran parte de los Estados americanos y europeos, como asimismo el activo y considerable comercio á que da lugar la circulacion y el transporte de este artículo.

Desgraciadamente España, una de las naciones que mayor consumo hacen de este artículo, está casi imposibilitada de dedicarse á su pesca y preparacion, pues entre las varias islas y costas en que abunda el bacalao, no posee ni un solo pedazo de tierra. Verdad es que salen de nuestro archipiélago de Canarias algunas embarcaciones que se dedican á esta pesca en el Océano no lejos de la costa africana, pero como no pueden tener en ella un establecimiento apropiado para la salazon, el bacalao ha de prepararse á bordo y adolece de los defectos que antes hemos señalado. Si los territorios que debe ceder á España el imperio de Marruecos fuesen los que en estos últimos tiempos se han indicado, si España al fin llegase á tomar de ellos verdadera posesion y procurara además mandar á sus costas algun buque de guerra encargado de proteger á los pescadores que en ellas establecieran sus estaciones de pesca, entonces el comercio español y su marina podrian competir con los ingleses y norte-americanos en la produccion y preparacion de un artículo que ahora se importa del extranjero por valor de mu-

chos millones, al paso que entonces, por el contrario, seria España nacion exportadora; pues segun aseguran los inteligentes, en una gran extension de los mares que bañan la costa africana situada al sud-este del imperio marroquí, el bacalao es más abundante aun y quizá de mejor calidad que el que se pesca en el Banco de Terranova.

El bacalao no solo es útil por su carne, sino que da además varios productos que son igualmente objeto de activo y valioso comercio: tales son el aceite de hígado de bacalao tan universalmente aplicado en los tiempos modernos, como sustancia depurativa y reconstituyente, las tripas de bacalao, que constituyen un plato bastante apreciado; las huevas de bacalao que sirven para cebo en su pesca, finalmente, las vejigas natatorias que dan á la industria una pez de muy buena calidad.

BACILA.—(Véase *Hinojo marino*).

BADANAS.—Son las pieles de carnero convenientemente curtidas. (Véanse *Cueiros y Pieles*.)

BADIANA.—Es un producto vegetal, muy parecido al anís por sus cualidades aromáticas y que por esta razon y la de criarse y usarse en China con gran abundancia, se le llama tambien anís de China. La planta que lo produce es un arbusto de hojas brillantes, las cuales, lo propio que sus flores amarillas despiden un olor grato y suave.

BAFETAS.—Se llaman á una tela basta de algodón que se fabrica en las Indias orientales. Esta fabricacion se importó luego á Europa, y desde entonces, los indios no han podido sostener en ella la competencia de las bafetas europeas, porque si bien en las Indias la mano de obra es sumamente barata, en cambio el auxilio de las máquinas, en las europeas, hace que su produccion sea aun más económica.

BAGAZO.—Se dá este nombre á la caña de azúcar despues de prensada ó extraido el jugo, como tambien á los restos del indigo despues de su fermentacion.

BAJOS DE ACEITE.—Al fabricarse el aceite de oliva y otros granos, así como

tambien al extraerse de sus envases y depósitos despues de algun tiempo de permanecer en ellos, bien sea para que se clarifiquen ó ya para otro objeto cualquiera, se obtienen ciertos residuos sucios empapados en aquella materia, residuos que segun su mayor ó menor grado de suciedad son líquidos pero excesivamente turbios, unas veces, otras forman como una especie de fango, y otras, finalmente, se presentan en masas más ó menos sólidas á una temperatura normal. Estos residuos se llaman *bajos* en el comercio de aceites, y sirven principalmente para fabricar jabones ordinarios, y á veces tambien, esto es, cuando son bastante líquidos, para engrasar ciertas máquinas.

BALASOR.—Toma este nombre un tejido fabricado con las fibras de la corteza de ciertos árboles de la India. El balasor solo se teje en aquellas comarcas, sus piezas tienen unos 4 palmos y medio de ancho por 90 metros de largo, y su comercio y consumo está casi circunscrito al punto de su produccion y á Inglaterra.

BALAUSTRAS.—Es la flor del granado estéril, tiene un color de rosa, un sabor acre y amargo y se emplea á veces como producto medicinal. La balaustra se produce casi toda en España y en Italia, donde se la hace secar y se entrega luego al comercio, vendiéndose al peso neto, esto es, sin la envoltura ó embalaje.

BÁLSAMOS.—En el comercio se llama bálsamo á toda sustancia resinosa que contenga una parte de ácido benzóico ó cinámico, pues que estos últimos son los que bajo la influencia del calor exhalan el aroma que los caracteriza. Los bálsamos son productos vegetales que se extraen por medio de incisiones practicadas en el tronco de los árboles que los producen y recogiendo luego por diferentes procedimientos el jugo que rezuma por ellas, y que unas veces toma secándose el estado sólido, otras el de una parte espesa y otras finalmente un estado líquido, aunque sumamente espeso. Son insolubles en el agua, pero se disuelven como las resinas en el alcohol, en el éter, en los ácidos clorhídrico, acético y sulfúrico y en los

aceites; arden con una llama fuliginosa y se inflaman fácilmente.

Los bálsamos más usuales al comercio por sus diferentes aplicaciones son los que veremos en los artículos subsiguientes.

BÁLSAMO DE AMÉRICA.—Lo produce un árbol de América llamado por los botánicos *myroxylum toluiferum*. Es muy parecido al del Perú en cuanto á sus cualidades y composición, pero ofrece el aspecto de la pez en cuanto á la consistencia de su masa; tiene un gusto picante, un olor grato y un color amarillento.

Después de recogido convenientemente se entrega al comercio en cajas, en botellas de tierra cocida y en calabazas.

BÁLSAMO DE BENJUÍ Ó BENJUÍ.—Es el que se atrae del estoraque, árbol que crece en la India, en las islas de la Sonda, de Bengala, de Java y de Sumatra, en Siam, en el Brasil y en la isla de Bourbon. Su peso específico es de 1.092; su sabor es dulce y aromático al probarlo; pero deja luego en la boca un dejo amargo; su olor es suave, y quema despidiendo blancas humaredas de las cuales se desprenden cristales de ácido benzóico.

Hay cuatro clases de benjuí conocidas en el comercio, las cuales se distinguen por su grado de pureza, y son por consiguiente más ó ménos estimadas; el benjuí de primera, toma el nombre de benjuí amigdalino, que ofrece el aspecto de gotitas ó lágrimas que al contacto del aire toman un color amarillento; el de segunda suele llamarse lacrimoso, y aun cuando ménos puro que el anterior, ofrece casi el mismo aspecto é igual forma; el de tercera se presenta en masas bastante voluminosas de un color moreno oscuro, debido á la mezcla de tierra, arena y resina ordinaria que contiene, entre la cual, no obstante, aparecen algunos glóbulos ó gotitas parecidas á las de las clases anteriores; y, finalmente, el de la clase cuarta que es el más inferior de todos y que apenas contiene verdadero benjuí.

El benjuí entra en una multitud de preparados farmacéuticos y productos de perfumería, y se expende en barricas ó en

cajas, pesando ordinariamente las primeras de 2 á 300 kilogramos, y de 60 á 75 las segundas.

BÁLSAMO DE COPAIBA.—El bálsamo de copaiba es un líquido parecido al aceite por su fluidez, pero no es un bálsamo enteramente natural, pues que se compone de una resina disuelta en esencia volátil que no contiene ácido benzóico ni aromático. Tiene un sabor acre y nauseabundo, un olor desagradable, y se solidifica mezclándolo con la magnesia. Este bálsamo se extrae de la copaiba, árbol que se cria en las Antillas y en América, pero muy particularmente en el Brasil, y se entrega al comercio en barriles con aros de hierro, cuyo peso es generalmente de 100 kilos.

El bálsamo de copaiba suele ser objeto de varias adulteraciones, siendo las principales de ellas las que consisten en la mezcla de la resina que se extrae del cocimiento de la corteza y de las ramas del árbol de la copaiba, en la mezcla de la trementina, de la colofonia y del aceite de ricino; estas adulteraciones pueden, sin embargo, conocerse fácilmente, pues en su mayor parte dan al bálsamo que nos ocupa mayor consistencia, y hace que se adhiera á las paredes del vaso que las contiene, cosa que no sucede con el verdadero producto de que venimos hablando.

BÁLSAMO DE ESTORAQUE Ó ESTORAQUE.—Se extrae del árbol de este mismo nombre que se cria en Siria, en el monte Líbano, en la Arabia, en la isla de Chipre, en Grecia, en Italia y en España. Este bálsamo es un jugo resinoso y balsámico, y lo hay de dos clases: el estoraque calamita y el estoraque líquido. El primero es rojo, moreno, sólido, de aspecto resinoso, de olor parecido al de la vainilla, de sabor ligeramente amargo y de tacto parecido á la cera. Proviene de Levante en su mayor parte y se entrega al comercio en cajas de madera. El segundo, esto es, el estoraque líquido, deriva, en opinión de algunos, del ambar líquido oriental; es opaco, de un gris moreno, y de una consistencia parecida á la de la miel, siendo su sabor y olor aromáticos y frescos.

Al igual de la mayor parte de los bálsamos naturales se emplea en medicina y en perfumería.

BÁLSAMO DE HUNGRÍA.—Este bálsamo, así como los llamados del Canadá y del monte Cárpatos, son más bien trementinas, pues tienen igual composición y las mismas propiedades.

BÁLSAMO DE LA MECA Ó DE JUDEA.—Lo produce el árbol llamado por los botánicos *balsamodendron gileadense opobalsanum* y se obtiene por incision y por cocción. Cuando se le extrae es blanquiceo y turbio y tiene un sabor parecido al del limón, pero cuando ya tiene algún tiempo se pone más opaco, toma un tinte amarillento y pierde algo de su acidez. Como quiera que sea este producto sobrado escaso, adquiere elevados precios, y de ahí que sea más sofisticado que los demás bálsamos de que hemos hecho mención. Las sofisticaciones se hacen generalmente con otras resinas impregnadas de limón y se aplica en medicina y en la industria de perfumería.

BÁLSAMO DEL PERÚ.—Si bien este bálsamo, como todos los demás, se extrae por incision practicada en el tronco del *myroxylum peruvianum* de los botánicos, que crece en todas las comarcas de la América meridional, se obtiene más generalmente por medio del cocimiento de sus ramas y sus hojas. Tiene un sabor acre y es amargo, y se conocen de él tres clases en el comercio. El de primera se ofrece bajo la forma de un líquido espeso, amarillo de ámbar, y de un sabor aromático y suave. Es el que se obtiene por incision y se vende en el comercio contenido en las mismas calabazas ó envolturas de coco con que se recoge; el de segunda es de un rojo amarillo, se obtiene asimismo por incision, y es por tanto tan escaso como el anterior, diferenciándose de él no sólo en el color, sí que también en la consistencia, pues es más espeso; el de tercera clase se llama bálsamo negro y se parece por su aspecto á la melaza; tiene un sabor acre y aromático, un olor de benjuí muy pronunciado y se obtiene con el cocimiento de las ramas y de las hojas, siendo el que

más abunda en el comercio. Se expende en botes de 5 á 6 kilos.

El bálsamo del Perú es con frecuencia objeto de adulteraciones tanto más sensibles cuanto que esta sustancia tiene en medicina bastante aplicación. La adulteración suele verificarse mezclando dicho bálsamo con trementina, goma copal, alcohol, benjuí y otros artículos análogos.

BALLENAS.—Las ballenas, tan conocidas en el comercio por su uso vulgar y frecuente á que su mucha flexibilidad y resistencia da lugar, son unas láminas corneas de 3 á 4 metros de longitud por 8 ó 10 centímetros de grueso, que hacen en las mandíbulas de la ballena el oficio de dientes. Cada uno de estos animales tiene de 800 á 900 ballenas de esta dimensión, las cuales son objeto de preparación especial antes de entregarse al comercio.

En efecto, los pescadores de ballenas empiezan por cortar en pedazos y limpiar las ballenas para embalarlas en cantidades de 200 á 800 kilos que entregan á la industria, á la cual este artículo sirve de primera materia. Los fabricantes de ballenas las hacen hervir por espacio de 24 horas para reblandecerlas, después de lo cual las sierran y escogen ó clasifican según el objeto al cual pueden destinarse por su consistencia, su grueso y su longitud. Modernamente se ha conseguido blanquear las ballenas, merced á lo cual puede luego teñirse de diferentes colores y servir para muchos artículos, para los cuales antes no podían ser utilizadas.

Los precios que obtiene este artículo en el comercio son muy variables, pero suelen generalmente oscilar entre cuatro y ocho pesetas el kilo.

BARAJAS.—La fabricación de barajas constituye un ramo de la industria bastante considerable, desde que hace cinco siglos fué importado á Europa este medio de solaz. Puesto en moda muy pronto, merced á la variedad de juegos y combinaciones á que los naipes se prestan, sufrió la baraja la influencia de las naciones en las cuales se introdujo, recibiendo en muchas de ellas un sello ó carácter particular. Por eso, mientras en Francia hay