

dimientos adoptados para la preparacion que sufre siempre este grano antes de entregarse al comercio. Así es que mientras en Cuba esta preparacion se verifica de la manera que dejamos explicada, en otras comarcas se hace abriendo hoyos en la tierra, para echar en ellos el grano cubriéndolo luego con una capa de arena y dejándolo así durante tres ó cuatro dias removiéndolo de vez en cuando, despues de lo cual se saca del hoyo, se le quita la pulpa que lo envuelve y que se ha secado en parte y colocado en esteras de junco queda expuesto al sol hasta estar enteramente seco, lo cual se conoce por el sonido sonoro que los granos producen al chocar unos con otros y tambien en la facilidad con que se quiebran al apretar la mano teniendo en ella un puñado. Este sistema de preparacion es el que se emplea en Caracas y en Méjico, pero no siempre tiene buen resultado, pues con él el cacao muchas veces se enmohece, si bien este defecto desaparece al tostarlo. En otras partes, la operacion es todavía más sencilla, pero quizá menos conveniente, pues se limita á exponer el grano al sol para que se seque.

El árbol del cacao forma en el Brasil verdaderos y extensos bosques aunque no alcanza las dimensiones de la variedad que se cultiva en Cuba y Puerto Rico, pues su altura media no llega á cinco metros; su fruto es rugoso y de forma oval. El que se cultiva en la Guyana y entre los pantanos de este país es el menos estimado de todos en el comercio; al paso que el que se da en Méjico es el que generalmente se conoce con el nombre de soconuzco. Tambien se le cultiva en Chile, Nueva Granada, Guatemala, y en general en toda la costa de la América del Sud, así como igualmente en Canarias y Filipinas donde se ha logrado aclimatarle.

En el comercio, como ya hemos indicado, se conoce una gran variedad de clases de cacao pero las más importantes son el cacao real ó soconuzco, el caracas el carupano el de Maracaibo, el de Trinidad, el de Cuba, el de Para, el de Granada, el de Guayaquil, el de Bahía, el de Haití, el de

Borbon, y los de Jamáica, Guadalupe, Martinica, Santa Cruz y Santa Lucia. El soconuzco ó cacao mejicano es el de mejor calidad, contiene en abundancia la llamada manteca de cacao y se da al comercio embalado en surones de piel de búfalo de 50 kilos de peso. El caracas ó cacao de Costa Firme, es sumamente solicitado y se embarca para su exportacion en los puertos de Guayra y Porto-Cabello, por cuyo motivo se le conoce tambien con estos dos nombres que no determinan sin embargo, calidades diferentes sino en el punto de su procedencia. El cacao de Cuba, que, aun cuando inferior al caracas y al soconuzco es de muy buena calidad, se importa á España en balas, pero actualmente y para la confeccion de chocolates bastos se consume con preferencia el cacao guayaquil que es más ordinario pero más barato.

Los demás cacaos de que hemos hecho mérito pertenecen á las más ínfimas clases y son por tanto en el mercado los menos solicitados; sirven principalmente para adulterar los otros con su mezcla.

En varios países productores se utiliza el cacao para varias preparaciones alimenticias que toman distintos nombres, y hasta se consume simplemente tostado, molido y hervido como el café y mezclado con leche ó azucarado, pero el consumo principal y el que hace que su comercio tenga la mayor importancia consiste en la fabricacion de chocolate y en la extraccion del aceite conocido con el nombre de manteca de cacao, del cual este grano contiene más del 50 por 100.

El subido precio de este fruto es causa de frecuentes sofisticaciones. Cuando se vende en grano la sofisticacion solo puede consistir en el hecho de haberse extraido de él la manteca de cacao, pero cuando se le expende molido, contiene varias sustancias extrañas tales como la harina de maíz ú otras análogas. Estas sofisticaciones pueden sin embargo conocerse fácilmente cuando se trata del cacao molido, con sólo tocarlo, pues si carece de la manteca de cacao este producto es seco, pulverulento y algo áspero. Sucede con todo, que para disimular esta sofisticacion se mezcla á

este cacao ya inútil una grasa cualquiera para que aparezca con un tacto aceitoso pero si se le trata con el éter se descubre el fraude porque este disuelve completamente en frio la manteca de cacao, cosa que no sucede con las otras grasas. Por otra parte, echando en una pequeña porcion de cacao molido algunas gotas de agua yodada, si este toma un color azul vivo, es prueba de que contiene mayor ó menor cantidad de una fécula cualquiera, al paso que este azul aparece sumamente descolorido cuando el cacao es puro y sin mezcla.

CACAHUETE.—Es una semilla oleaginosa oriunda de Africa y que se cultiva con buen éxito en los países meridionales ó algo cálidos. Aclimatada en algunas provincias del Sudoeste de España, la produccion nacional de este artículo basta para el consumo interior.

Esta semilla es comestible confitada ó tostada y de ella se extrae un aceite dulce que se emplea á veces en Medicina y que es más suavizador que el de almendras.

CACHARRERIA ó LOZA COMUN.—Con este nombre van comprendidos todos los objetos ordinarios de arcilla cocida á una temperatura relativamente baja y que sirven para varios usos. Tinajas, jarros, macetas, cántaros, cazuelas, platos, ollas, etc., barnizados ó no, segun los casos, constituyen esta industria que se llama tambien de alfarería y constituye una rama de la cerámica.

La composicion de la pasta que sirve para la confeccion de este artículo consiste en arcilla ordinaria muy fina y preparada de diferente modo segun la clase de piezas que con ella haya de fabricarse; en esta preparaciona sí como en la temperatura dada al horno en que las piezas una vez vaciadas han de cocerse consiste la mejor ó peor calidad de este artículo cuyo precio además varia en el comercio segun si están luego barnizadas ó no, y tambien segun la clase y color de este barniz ó enlucido que generalmente se compone de una preparacion en la cual entran en porcion de alguna importancia el plomo y los óxidos de hierro, manganeso y otros, segun el color de esta clase de esmalte.

La gran utilidad que prestan estos diferentes artículos por la posibilidad de resistir la accion del fuego, y sobre todo, la baratura á que pueden expenderse, hacen que su comercio sea de mucha importancia, si bien no suele traspasar los límites de la comarca en que se fabrican, porque su misma baratura les impide el soportar los gastos de su transporte sobrado lejano. Por esta razon sin duda y la circunstancia de hallarse los terrenos arcillosos tan generalmente extendidos y en todas las naciones y hasta en todas las comarcas, la cacharrería ó loza ordinaria ó barro cocido como tambien se le llama, se fabrica en todas las partes del mundo.

CACHEMIRA ó CASIMIR.—Es el tejido de que se componen los hermosos chales de la India y algunos artículos análogos. Esta clase de tejido se fabrica con una lana que no es otra cosa que una especie de borra ó vellon sumamente fino con que están cubiertas algunas cabras y por encima de la cual tienen además una lana ó un pelo mucho más largo y basto. Estas cabras se crían en el Tibet y en la base de la cordillera de los montes Urales, y el plumon ó borra de las primeras es de una calidad superior al de las últimas. Esta lana es sumamente escasa, razon por la cual alcanza muy elevados precios, es de un color gris ó rojizo en su estado natural, y se entrega al comercio en balas ó sacas de tela cubiertas con estera y cuyo peso varia entre 100 y 200 kilogramos.

CACHEMIRA ó CASIMIR DE ESCOCIA.—Se llama así un tejido cuya trama es de lana al paso que es de lana con un hilo de seda retorcido la urdimbre. Este tejido se inventó cuando los merinos obtenian en el comercio elevados precios, porque si bien algo inferior á aquellos podia hasta cierto punto sustituirlos por su finura y expeditarse á más bajo precio.

Las piezas de esta tela, que hoy apenas se fabrica, tenían una longitud de 42 metros por un ancho variable, pero comprendido entre 72 centímetros y un metro treinta, y eran teñidas en negro.

CADMIO.—Es un metal ceniciento, inodoro é insípido, fácil de rayar con un cu-

chillo y que tiene un gran parecido al estaño. Sin embargo de que puede estirarse con facilidad produciendo planchas y alambres de este metal sumamente delgadas, no se emplea directamente en la industria sino para fabricar el sulfato de cadmio que es una sal formada por el óxido de cadmio combinado con el ácido sulfúrico. Esta sal se emplea en medicina únicamente, por cuyo motivo su comercio, así como el del metal, cuyo nombre es objeto del presente artículo, tiene muy escasa importancia.

CAFÉ.—Es uno de los granos que forman parte de lo que se conoce con el nombre de frutos coloniales y que con el cacao y el azúcar constituye la más importante producción agrícola de las comarcas salidas de América y de Asia.

El árbol ó planta que produce el café, este grano tan conocido en todas partes, es un arbusto que se cria en las regiones intertropicales que alcanza en ellas una altura de diez metros ó más; y tiene hojas de un verde metálico y agudas. Sus flores son amarillentas ó blancas y odoríferas, y su fruto consiste en una especie de cereza que contiene varias semillas ó granos, que son los que se conocen en el comercio con el nombre de café. El café, pues, no es el fruto del árbol que nos ocupa sino el hueso de este fruto.

El café, como bebida aromática, parece que no se introdujo en España hasta el siglo xvii, á pesar de que en Oriente se usaba ya desde mucho antes, y solo cuando empezó á obtener en nuestro continente algun consumo se procuró aclimatarlo en América, donde hallando terrenos y climas muy favorables creció desde entonces en muy buenas condiciones y fué multiplicándose sucesivamente hasta que, como hoy sucede, logró constituir una de las principales fuentes de la riqueza agrícola y comercial del Nueve Mundo.

El café para fructificar en buenas condiciones necesita vivir en un clima muy templado y en un suelo feraz y bien regado. Las temperaturas mayores de 25 grados ó menores de 10 le perjudican, así como también la sequía y una excesiva humedad. Los cafetales ó plantaciones de café,

no empiezan á dar fruto hasta los tres ó cuatro años, y mueren ó dejan por lo menos de producirlo de una manera normal así que alcanzan la edad de 30 ó 35 años, razón por la cual los plantadores van renovando sucesivamente sus cafetales.

Lo mismo que el cacao, el café florece y fructifica en todas las estaciones, por cuyo motivo su recolección dura todo el año, si bien la más importante se verifica en la primavera y en el otoño. Esta recolección suele hacerse á la mano recogiendo uno á uno los frutos, pero en ciertas comarcas se hace también sacudiendo el árbol después de extender alguna tela blanca por debajo, sobre la cual cae el fruto del árbol del café. Siendo el hueso de este fruto el grano del café conocido en el comercio, claro es que ha de ser objeto de algunas operaciones para despojarlo del pericarpio y de las partes pulposas de que el fruto se compone.

Para ello se siguen procedimientos varios. En algunos países y entre ellos se cuenta la Arabia, de la cual procede el café más estimado en el comercio aunque también el que se importa en menor cantidad, se contentan con extender el fruto sobre esteras de junco expuestas á la acción del sol, donde se secan de una manera conveniente, después de lo cual se les espadilla ó despoja de la pulpa ya seca, pasándolo por un cilindro de piedra ó de madera, se le ahecha, y una vez limpio vuelve á extenderse en las esteras para que acabe el grano de secarse. En otros puntos se les amontona simplemente en tierra y donde les dé el sol, removiéndolos diariamente para apresurar su desecación y evitar que fermenten. Hay también comarcas en que para separar el hueso de la pulpa que lo cubre se macera el fruto haciéndole sufrir durante veinticuatro horas una infusión en agua después de lo cual se procede á su desecación, y en otros finalmente se adopta un procedimiento más discreto y que da mejores resultados, el cual consiste en pasar el grano por una prensa ó molino que los despoja mecánicamente de toda envoltura inútil, dejando limpio el grano que al salir del aparato se expone al sol para que

se seque. Cuando este procedimiento se emplea, es cuando el café adquiere el color verde que todo comerciante desea hallar en él, si no procede de Arabia, porque como en este país no se emplea dicho procedimiento, claro está que aquel color revela desde luego que el café no se ha producido en él.

El café una vez seco y en disposición de entregarse al comercio, necesita almacenarse en sitio seco y ventilado para evitar todo principio de fermentación ú oxidación, á las cuales se halla expuesto por el aceite y otros principios que contiene.

Dada la naturaleza de este producto, las diferentes partes del mundo en que se cosecha y los diversos sistemas empleados en su preparación no puede menos de ofrecer una gran variedad de cualidades y condiciones, variedad de la cual deriva la de los precios que dicho producto obtiene en los mercados, pero como ni su procedencia ni su preparación son fáciles de conocer á simple vista, es necesario que el comerciante que no tenga una larga práctica en este artículo se valga de los corredores de él si no quiere exponerse á hacer un mal negocio. Solo una calidad de café difiere de una manera bastante notable para que aun los más legos en la materia puedan distinguirla de las demás y es la llamada café de Moka. Este grano es en efecto mucho más pequeño que los de las otras clases, parece secado por la acción del tiempo más bien que por el sol, es decir que acusa una evaporación lenta; sus granos son desiguales y con frecuencia partidos ó triturados, y en vez de un color verduzco ofrece un amarillo descolorido muy parecido al de la haba seca. El café de Moka se exporta principalmente á Inglaterra y Turquía, y los países que más lo consumen son, sin contar el de su producción, esto es, la Arabia, el Egipto, la Persia y la Turquía. Este producto circula en el comercio al por mayor, embalado en sacas y medias sacas de 144 y 70 kilos respectivamente, los cuales son por regla general de junco cubiertas de un basto tejido. Comúnmente esta clase de café alcanza sobre los demás un aumento de 15 á 25 por 100 según clase,

pues hay Moka de 1.^a, de 2.^a y de 3.^a, el cual además se subdivide en otras muchas en el mismo país de su producción.

Además de los verdaderos Mokas, hay también otros cafés asiáticos más ó menos estimados como lo son los de Malabar, Java, Pedang, Sumatra, Ceilan y otros, siendo el mejor de todos ellos el de Java, que se exporta á Holanda desde donde se dirige luego á los mercados consumidores de Alemania y Bélgica; mas para el objeto de nuestra obra creemos más á propósito ocuparnos de los cafés americanos y del que se produce en Filipinas, pues la mayor parte de nuestro comercio de cafés se hace con estos países.

Suele decirse que el café de la Martinica es la mejor de las clases después del Moka, pero esta fama la debe exclusivamente al mucho é inteligente cuidado con que se cultiva y prepara; razón por la cual, el día en que nuestros cafés de Cuba y Puerto-Rico y hasta los de Filipinas, se cultiven y recolecten con alguna mayor inteligencia, lo cual se verifica ya en la segunda de dichas islas, serán poco á poco más solicitados, pues en cuanto á la fuerza aromática, cualidad la más importante de este producto, los cafés de la Martinica dejan bastante que desear.

El café de Puerto-Rico, que es el que en España se consume más, tiene un tono verduzco, sus granos son algo desiguales; hay varias clases: la primera de las cuales se compone de granos largos y aplastados de un tono verde uniforme, por lo cual toma el nombre de café verde fino, al paso que la última se compone de granos desiguales fracturados y rojizos y constituye el Puerto-Rico ordinario. Todas ellas se expiden por el comercio en bocoyes y barriles.

El café cubano producido por el distrito ó provincia de Santiago de Cuba, es bastante parecido al Puerto-Rico, aunque no tan bien preparado y la película tiene cierto reflejo nacarado; es grueso también como el anterior, y se expide en bocoyes de 300 á 400 kilos, los cuales están en su interior ligeramente carbonizados para preservar la mercancía de los perniciosos efectos de la humedad. Este café halla buena colo-