

se cria en casi todos los países templados ó cálidos de Europa y Asia.

Existe por otra parte una variedad de cambrón distinta de la anterior y que es la que en el comercio se destina más especialmente á la fabricacion ó elaboracion de la materia tintórea de un color amarillo más hermoso que el de las demás variedades y empleado por lo mismo con preferencia en las tintorerías, pues, si bien su belleza no excluye su escasa persistencia, tiene la ventaja de producir un verde muy parecido al verde china, cuando se le mezcla con un azul cualquiera. El sabor de los frutos de esta clase de cambrón, es amargo y desagradable su olor; se le cosecha estando todavía tierno, esto es, sin haber madurado, y en el comercio se presenta generalmente mezclado con granos negros que no se han desarrollado y resultan inútiles para el tinte y con cierta porción de sustancias leñosas. En el comercio se conocen de esta variedad, dos ó tres especies ó clases, que son: el cambrón de Persia; el de España y el de Avignon; el primero de los cuales es el que podría llamarse de primera calidad, y procede de Levante y del Norte de Africa, de donde se exporta en balas de crin cubiertas de tela, cuyo peso suele ser de 150 kilos; la segunda, como su nombre lo indica, se cria en España y constituye el cambrón de segunda clase, ó sea el más estimado por su materia colorante despues del de Persia, dándose al comercio en balas y barriles de diferentes tamaños, y la tercera que se da en el Mediodía de Francia; que es de las tres la menos solicitada dando un amarillo menos oscuro que el cambrón de España, y se exporta ó dá al comercio en balas de 150 kilogramos.

Sin contar con estas variedades que son las más importantes, hay también las que se crían y proceden de Valaquia, Besarabia, Morea y Andrinópolis, siendo la primera de un color verde agrisado exteriormente, y la más redonda, gruesa y llena; en cambio es más estimada la de Besarabia que es de un color verde pálido en su exterior, por dar un amarillo más puro; y prefiriéndose la de Andrinópolis cuando se

la destina á la fabricacion ó preparacion de laca, artículo en el cual sobresalen los chinos que la llaman lo-kao, y la emplean especialmente en teñir de verde algunos tejidos de lana y seda muy estimados en el comercio por razon de la pureza de este color.

El cambrón, pues, en sus distintas variedades, es uno de los artículos del comercio de drogas que tienen mayor consumo.

CAMELLO.—No sería este un lugar á propósito para describir largamente las cualidades de este precioso animal, pues que semejante asunto sólo es propio de un tratado de Historia natural, pero fuerza nos será decir que á estas cualidades tan numerosas como preciadas, debe el comercio sus relaciones con el África y hasta con algunos de los países del Asia. En efecto, en el continente africano donde son tan vastos los desiertos, durante leguas y más leguas se halla una arena tan árida como escasa es en ellos el agua, y donde no hay vías férreas de comunicacion porque no tendrían apenas más poblaciones de las cuales vivir que las de salida y de llegada ó sean las extremas, entre las cuales esta clase de comunicacion tratan de establecerse, no sería posible que sus productos se alejaran del punto en que se dan, si la extraordinaria sobriedad, ligereza, fuerza y docilidad del camello no diera un medio de transporte que es sin disputa el único posible en tan abrasadas y secas regiones.

Se comprende, pues, la especie de culto que los africanos tienen por el camello, que tantos servicios les presta en el desierto y que no sólo sirven como bestia de carga dócil y robusta, no solo tienen agilidad y resistencia bastantes para llevar un carga de cinco ó seis quintales andando con ella sin interrupcion durante veinticuatro horas á ser necesario, no ya al paso, sino hasta al trote con el cual adelantan en velocidad al caballo; no solo en fin, es un animal inapreciable por la circunstancia de poder soportar la privacion de agua y comida durante muchos días, sino que su carne es comestible durante su juventud, su pelo da una materia textil muy estimada y su piel proporciona un cuero que debi-

damente preparado, es sumamente útil y objeto de un activo comercio; todo ello sin contar con que la leche de las hembras es muy nutritiva y abundante, conservándola mucho más que las vacas y que con ella fabrican quesos muy estimados los naturales de aquellos países.

Inútil creemos decir que este animal alcanza en los países tropicales del Africa y de la Arabia un valor muy subido con relacion al del dinero, y que es por tanto un artículo de comercio muy importante en ellos, siéndolo también en las transacciones con Europa en cuanto se refiere al pelo y sus tejidos, y á los cueros que proporciona.

CAMELOTE.—Es un tejido liso que en su origen era de pelo de cabra pero que posteriormente se fabricó con mezcla de seda, ó de hilo y hasta de lana y de esta última materia mezclada con la anterior. Este tejido, por la naturaleza de su labor, más bien que por la de su materia, que como queda indicado es muy variable, se emplea en prendas de vestir que son hasta cierto punto impermeables, como capuchones, sayas, y etc., y se exporta bastante á China. El camelote que antiguamente se fabricaba en vasta escala en España y sobre todo en Francia, constituye hoy un artículo de comercio que ha llegado Inglaterra á monopolizar merced á sus relaciones con la China, que es la que mayor consumo hace de este producto.

Modernamente y en cuanto al consumo nacional, el antiguo camelote ha sido reemplazado por otros tejidos análogos de lana pura ó con mezcla.

CAMISERÍA.—Es este un ramo de la industria y del comercio de lencería, que el progreso realizado en la limpieza y en el aseo ha desarrollado modernamente de una manera extraordinaria. El comercio de camisas y sus anejos que se hace entre España, que las confecciona, y las Antillas españolas, que las consumen, es de gran importancia y figura por gruesas sumas en los estados del movimiento de exportacion. De todos los puertos de España, el que casi monopoliza este comercio es el de Barcelona, tanto porque á él acuden en

mayor abundancia los lienzos fabricados, no solo en la ciudad, si que también en las muchas poblaciones manufactureras de su provincia, sino también porque en aquella hay grandes talleres de confeccion exclusivamente dedicados á la elaboracion de este producto en la cual libran su sustento miles de obreras durante todo el año.

En el artículo *lencería* nos ocuparemos más especialmente de este artículo entre los varios que comprende el grupo de los que forman dicho ramo.

CAMPECHE.—(Véase *palo campeche* y *palos tintóreos*.)

CANELA.—Este artículo tan conocido, de uso tan general y de un consumo tan considerable, no es más que la corteza de un árbol de la familia de los laureles, el cual crece en muchos países cálidos como lo son las Antillas, el Egipto, la China, el Japon, la América del Sud y más especialmente la isla de Ceilan, de donde procede la más estimada en el comercio.

El árbol del cual se saca la canela llega á alcanzar ordinariamente una altura de 8 metros y un diámetro de 48 centímetros, tiene hojas de un verde brillante que ostenta en todas las estaciones, y sus flores son amarillentas y brotan en la extremidad de sus ramas. El procedimiento que se sigue para cosechar este producto, es sumamente sencillo, pues se limita á podar las ramas que tienen de tres ó cuatro años, á las cuales luego se despoja de la película gris que cubre su corteza, se raja esta por medio de una incision de un extremo á otro de la rama cortada á cuyo corazón ó madera está poco adherida, por cuyo motivo se desprende fácilmente de ella, y se la expone luego á la accion del sol y del aire bajo cuya influencia se seca y contrae retorciéndose y rollándose sobre sí misma y formando esa especie de canutos bajo cuya forma la conocemos en el comercio y se da al consumo.

Son varias las clases de canela que se conocen entre los comerciantes de este artículo, y varias también sus calidades que alcanzan diferentes precios.

Como ya hemos indicado, la clase más solicitada es la de Ceilan, si bien una



gran cantidad de la que se expende como procediendo de esta isla procede en realidad de otras comarcas. La verdadera canela de Ceilan tiene un olor sumamente fino, suave, su color es amarillo rosado y su sabor dulcisco, picante y aromático. Sus canutos ó cilindros suelen ser bastante iguales, tienen una longitud de un metro próximamente y se importan envueltos en balas de un tela india llamada *gunij*.

La canela de Ceilan puede ser de cuatro clases ó calidades distintas: cuyas dos primeras se distinguen por su mayor ó menor finura en el sabor, así como por su mayor ó menor delgadez, la tercera por su tinte mucho más oscuro que las demás, y la cuarta, porque en vez de presentarse arrollada sobre sí misma, y proceder de las ramas jóvenes, procede del mismo tronco del árbol y de las ramas viejas, por cuya razón en vez de estar arrollada se ofrece al comercio en planchas de un grueso mayor que la canela en canutos, siendo de un amarillo oscuro su cara exterior y de un amarillo más claro la interior. Las balas en que se importan estas distintas clases de canela suelen ser de 42 á 45 kilogramos unas, mientras las otras no alcanzan sino la mitad próximamente de este peso.

Hay además de la de Ceilan la canela llamada de Cayenne, que es más consistente ó densa que la de Ceilan, y tiene un color mucho más claro. Los cilindros ú hojas rolladas de esta canela suelen ser bastante desiguales en su grueso, al paso que su longitud no llega con mucho á la de la canela de Ceilan, pues sólo alcanzan de 25 á 30 centímetros.

Hay dos clases ó calidades de la canela de esta procedencia, pero ninguna de ellas alcanza el sabor y el aroma finos y suaves de la de Ceilan, aun cuando la primera se le parezca mucho por su color y textura; en cuanto á la segunda, se distingue por su color rojizo, su textura fibrosa y su gusto picante. La canela de Cayenne, se importa en manojos ó paquetes de 30 á 35 milímetros de diámetro unas veces, y otras simplemente encerradas en cajas.

Con el nombre de canela de China se

conoce en el comercio la que procede, no sólo de este imperio sino también del Japon y de Conchinchina, la cual se caracteriza por su color rojizo moreno, por su textura fibrosa y por su grueso, que varía entre medio milímetro y un milímetro. Tiene además una superficie lisa y un sabor cálido y picante y es mucho más quebradiza que las canelas de Ceilan y Cayenne.

El mercado del cual se importa esta canela es generalmente el de Canton, de donde se importa en muy variados embalajes, desde la estera de junco hasta la caja de madera.

La canela procedente de Java y de Sumatra es casi igual á la llamada de China, si bien se distingue de ella por su grueso, que suele ser de dos á tres milímetros, por su longitud que suele alcanzar á un metro y porque muchos de sus cilindros ó palillos tienen todavía una parte de la película gris que envuelve ó cubre esta corteza antes de arrancarla. Su importación se verifica en balas de estera ordinaria cuyo peso varía entre 25 á 30 kilogramos.

Las canelas de Malabar se parecen á las dos anteriores y consisten en una corteza densa, morena, larga, apenas abarquillada y cuyo olor y sabor tienen muy escasa intensidad; cuando se la cuece en agua dá un líquido espeso y pegajoso como el de la cocción del lino, y se usa casi exclusivamente por los farmacéuticos y perfumistas.

Hay también una corteza llamada canela blanca, y que en rigor lo es, pero que procede de otra variedad del árbol de la canela. Este producto, aun cuando tiene el sabor y el olor de la canela verdadera, difiere de ella en su grueso, que es de 3, 4 ó 5 milímetros, en su color amarillo, anaranjado unas veces y ceniciento otras, y en la película blanquinosa que ofrece en su superficie interior y á la cual debe el nombre que la distingue. Esta clase de canela se importa de Méjico, de las Antillas y de Jamaica en rodillos ó manojos envueltos en balas de junco, cuyo peso varía entre 50 y 60 kilogramos.

Finalmente, hay también otro producto

que no es verdaderamente la canela, pero que se conoce en el comercio con el nombre de corteza de canela, el cual se dá en el Africa meridional y en las Antillas, es parecido á la canela por su aspecto, y tiene el sabor y el aroma especiales del clavo de especia al cual puede reemplazar, no sólo para los usos domésticos ó culinarios, sino también para los preparados farmacéuticos y de perfumería. Este producto se dá al comercio en cilindros ó palos de 60 á 55 centímetros de longitud por 15 ó 30 de diámetro y se exporta en balas de 72 á 96 kilogramos, cuya envoltura doble es de tela fina en su interior y tela más gruesa y basta en lo exterior.

El gran consumo de canela originado por las innumerables aplicaciones de que es susceptible, tanto en el arte culinario, como en confitería, pastelería, medicina, etc., etc., y su elevado precio son causa de que muchos comerciantes sofisticquen este artículo de diferentes maneras y mucho más cuando lo venden molido. En efecto, aun sin esto, es decir, sin la facilidad de las sofisticaciones cuando se trata de la canela molida, porque estas sólo suelen practicarlas los revendedores ó comerciantes al por menor, es también objeto de fraude la canela no molida, y el medio más usual que se emplea á este fin es el de mezclar con los canutos ó palillos de canela buena, otros de los cuales se ha extraído ya la esencia y carecen por tanto del sabor y aroma que les son peculiares.

Otras varias son también las sofisticaciones frecuentemente empleadas en el comercio, tales como la de mezclar con la canela de Ceilan otras de calidades inferiores, preparándolas al efecto para que no se diferencien de ella á simple vista, de manera, que se ha llegado á mezclar, hasta con la canela buena, la llamada corteza de cánela, teñida previamente, para que su color blanquecino no acusara su presencia y descubriese el fraude.

Para evitar estos engaños, no hay más medio que el que ofrecen el olfato y el paladar una vez familiarizados con esta clase de artículos, pues solo así, y examinando los canutos uno por uno, puede tenerse la

seguridad de no ser defraudado. En cuanto á las sofisticaciones que se practican con este artículo cuando se le vende molido, son tantas y tales, que bien puede asegurarse que en ninguna tienda lo espandan puro y verdadero.

Diremos, para terminar, que la canela, químicamente considerada, es un compuesto de materia leñosa y de aceite, tanino, almidón, mucílago, materia colorante y ácido cinámico, todo en cantidades más ó menos variables, según el clima en que se cria y la variedad del árbol que la produce, y que su comercio es casi tan considerable como el de azúcar y cacao, entre los cuales figura en el grupo conocido con el nombre de frutos coloniales.

CANEVAS.— Se da este nombre en la industria de tejidos y en el comercio á una tela muy clara, cuadrangular, destinada á la fabricación de tapices, y sobre la cual el dibujante marca con hilos de diferente color los colores y contornos que el obrero debe seguir al fabricarla. Este tejido suele ser de lino ó de cáñamo y procede generalmente de Francia, siu embargo de que también se le fabrica en España.

Las canevas son de tres clases, siendo generalmente de hilo la primera, ó sea, la más fina; y de cáñamo las otras dos, que son sucesivamente las más bastas, y cuyas piezas, en todas tres, acostumbran á tener un largo de 54 metros por un ancho que varía entre 30 centímetros y 1 metro 50 centímetros.

Pero si bien el canevas en un principio era tal como acabamos de describir y continúa siéndolo aun algunas veces y en determinados puntos, lo más general es que se fabrique de algodón blanqueado y con un tinte ligeramente azulado, cuyas piezas tienen 36 metros de longitud. Hay también canevas de seda, pero estos solo tienen un ancho de 6 á 8 centímetros y se destinan para la confección de ciertos artículos de pasamanería y bordado.

Por analogía se da también el nombre de canevas á algunos tejidos sumamente groseros ó bastos, de cáñamo ú otra materia barata, destinados á embalar diferentes artículos.