

CARMELINA.—Se llama carmelina la lana de vicuña de segunda clase.

CARMIN.—El verdadero carmin es de procedencia animal, pues consiste en el principio colorante que se extrae de la cochinilla mediante la coccion de este insecto. El carmin es un producto de color de rosa oscuro y muy vivo que consiste en una materia pulverulenta sin sabor ni olor en estado normal, pero que despide un hedor muy parecido al del cuerno quemado cuando se le pone en contacto con el fuego.

El carmin fino lo prepara la industria con clara de huevo ó albúmina ó con gelatina, siendo preferido el que se fabrica segun este último procedimiento porque se deslie perfectamente, al paso que el otro ofrece siempre ciertos granitos que no llegan á desleirse. Este producto se dá al comercio en panes ó en bocoyes ó en botes, estando envueltos en papel fino los primeros, y alcanzando de todas maneras un precio bastante subido que es causa de que se le falsifique, mezclando con el extracto de cochinilla, una cantidad más ó ménos grande de albúmina, almidon ú otras sustancias baratas. Cuando el carmin, así obtenido, se vende como producto de inferior calidad y por consiguiente con una baratura proporcionada á su escaso valor, constituye una clase aparte de carmin y no puede considerarse su venta como un fraude, pero cuando (como con harta frecuencia sucede) se le vende como carmin puro ó superior, ó bien se exige por él un precio más subido del que realmente le corresponde, entonces hay realmente un fraude que, por lo demás, puede fácilmente conocer con toda exactitud el comprador, con solo someter el carmin á la accion del amoniaco que disuelve el extracto de cochinilla y deja sin atacarlos la albúmina, el almidon, el vermellon y las demás sustancias extrañas que han servido para adulterar aquel producto.

De la fabricacion del carmin resultan algunos desechos de cochinilla que sirven tambien para teñir con dicho color el papel y otros objetos que solo necesitan una coloracion basta.

El comercio de carmin, que no deja de ser importante, pertenece al grupo del comercio de drogas, y la cochinilla que se usa para su fabricacion procede en gran parte del archipiélago de Canarias.

CARNICERÍA.—Se da este nombre al comercio de carnes vivas ó muertas destinadas al alimento humano, y mas particularmente al abasto de los mercados de comestibles que hay en toda poblacion para el sustento de sus vecinos ó habitantes.

Este comercio es sumamente complejo, porque de él dependen tambien los de sebos, asta, abonos animales y otros varios y porque estando directamente relacionado con los consumidores, y siéndolo estos necesariamente está muy expuesto á causar verdaderos conflictos de orden público y á influir en gran manera en el bienestar ó en la miseria de las clases jornaleras en las grandes ciudades y poblaciones industriales.

En efecto, en el campo, esto es, en los pueblos rurales, el comercio de carnes no tiene en España gran importancia, porque sus vecinos suelen prescindir de las carnes de carnero y de buey en su sistema alimenticio y sustituirlas con carnes de cerdo, de gallina, de pato y sobre todo con bacalao; pero en las poblaciones industriales y populosas donde el consumo de las carnes de buey y de carnero es indispensable para el sustento y la conservacion de las fuerzas y de la salud minadas por una multitud de concausas que no se conocen en los pueblos rurales, la falta de tales comestibles, su carestía y hasta su elevado precio pueden dar ocasion como ya hemos indicado, á situaciones sumamente graves y hasta peligrosas para el orden público. Esta es sin duda la razon por la cual algunos Ayuntamientos previosores y llenos de buen deseo pero poco expertos ó sobrado rutinarios han procurado por varios medios contener el alza excesiva de los precios á que los cortantes expenden al por menor las carnes que constituyen su comercio, pero casi siempre se han limitado á conceder franquicia de derechos á uno ó más cortantes para vender en la plaza pública dichas carnes á un

precio algo inferior al corriente á que las expenden los demás. Semejante sistema es absolutamente ineficaz, porque, una de dos, ó el cortante que goza de este privilegio no puede vender la carne más barata que los demás sin arruinarse, en cuyo caso abandonará aquel privilegio, ó puede aprovecharse de él y ejercer su comercio obteniendo un luero más ó ménos considerable pero siempre suficiente, en cuyo caso, los demás cortantes hacen un negocio mucho mayor á expensas del consumidor y á ciencia y paciencia de la autoridad; toda vez que no pudiendo el primero bastar al consumo de la plaza, forzoso es que la mayor parte de los consumidores recurran á los demás. Esto sin contar con que esta especie de concurrencia artificial es puramente ficticia é imaginaria desde el momento en que los cortantes privilegiados ó libres de derechos se ponen de acuerdo con los demás, para expender al público carnes de inferior calidad que cuestan menos y que por consiguiente no hacen una verdadera concurrencia á las otras porque no tienen sus cualidades.

El asunto de las carnes ha sido siempre objeto de discusiones más ó ménos luminosas cuando los precios de este artículo han subido más de lo usual, pero á pesar de cuanto se ha dicho, nosotros creemos que no hay más medio de mantener aquellos precios en su justo límite sino usando y favoreciendo verdaderamente la libertad de su comercio. Y decimos esto, porque tal libertad no existe realmente en el día, por más que esté consignada en nuestras leyes y que á primera vista parezca, en efecto, practicarse. Pocas palabras bastan para que así se comprenda.

En casi todos los países, pero especialmente en España donde los pastos escasean y los ganados son por tanto insuficientes al consumo de los españoles, para abastecer de carnes los mercados de las poblaciones de algun vecindario, y aun más los de las ciudades populosas, es necesario comprar en comarcas productoras siempre lejanas, las cabezas de ganado necesarias, transportadas al punto en que han de sacrificarse y mantenerlas durante

uno, dos, cuatro ú ocho días, segun que las necesidades del consumo apresuren más ó ménos el momento de llevar las reses al matadero. Esta necesidad y las secundarias de los corrales y pastos ó forrajes situados en la misma poblacion en que las reses deben consumirse ó muy próximos á ella hacen que los cortantes, esto es, los que despues de sacrificadas parten las reses en porciones para expenderlas al consumidor, no pueden en su mayor parte comprarlas vivas á los ganaderos y menos aun en número muy crecido, y de ahí que algunos tratantes sirvan de intermediarios entre éstos y aquéllos y monopolicen verdaderamente este artículo, dando á su reventa el precio que mejor les cuadra y cuyos límites son sobrado extensos.

En las grandes ciudades, este monopolio no suelen ejercerlo los tratantes individualmente, porque carecen de los capitales para ello necesarios y porque la iniciativa y el instinto comercial están en estas poblaciones mucho más desarrollados, pero para el consumidor viene á ser igual, porque lo ejercen en cambio sociedades ó compañías compuestas generalmente de los mismos cortantes, ó mejor, de los más acomodados de estos últimos, quienes imponen la ley á los demás y al consumidor. Así sucede con frecuencia, que varios cortantes asocian sus capitales, nombran un gerente que es generalmente un perito en ganados, el cual hace ó por lo ménos dirige las compras de las reses al por mayor, determina el número de éstas que han de sacrificarse, é impone el precio á que han de pagarlas despues de muertas los cortantes asociados ó no, y estos por tanto y necesariamente están obligados á fijar al consumidor un precio que está regulado por el que á ellos les exige la compañía representada por su gerente. Semejante combinacion es sumamente provechosa y muy bien ideada respecto de los cortantes asociados, porque al mismo tiempo que éstos le sacan á su industria un producto más que regular con el aumento ó diferencia de precio entre aquel á que lo pagan á la compañía y el que cobran del consumidor, realizan un pingüe beneficio

como socios de aquélla, beneficio que suelen cobrar anualmente y que no baja por regla general del 12 al 15 % del capital que en la misma interesan; pero es una verdadera estorsion para los consumidores que con semejante sistema han de pagar la carne al doble casi de su valor real, y tambien para los cortantes que ejercen simplemente su industria sin formar parte de la sociedad ó compañía, porque han de contribuir á aumentar sus beneficios sin participar de ellos por la imposibilidad de luchar con ella, ni en sus compras á los ganaderos ni en el precio de venta en el mercado.

En nuestra opinion, el solo medio de evitar este monopolio que á tan graves consecuencias puede dar lugar, respetando empero la libre contratacion, seria el de establecer una especie de factoría en los mataderos, con un comisionado con fianza suficiente, al cual pudieran los ganaderos mandar las reses que quisieran vender y dirigir sus instrucciones acerca del precio en venta y del modo de girarlo á su favor. Si se lograba que los ganaderos tuvieran en esta especie de comisionistas una confianza bastante, cosa que creemos se lograria fijándoles de una manera clara su responsabilidad y el modo de hacerla efectiva, los cortantes no asociados hallarian medio fácil y expedito de adquirir las reses á un precio conveniente, sin tener que doblarse á las exigencias de las compañías de abastos, y hacerles por tanto en el mercado una concurrencia que aquéllas no podrian evitar sino abarantando su mercancía, lo cual redundaria en beneficio del consumidor, del ganadero, y de la libertad de contratacion.

Esto es á corta diferencia lo que hace años se verifica en los mercados de París y lo que creemos remedio fácil y seguro contra el monopolio del comercio de carnes uno de los más importantes y que más directamente interesan en el actual estado de nuestra civilizacion y de nuestras costumbres.

No terminaremos este artículo sin mencionar al menos el comercio de carnes de buey que de algun tiempo á esta parte se

viene haciendo entre la América meridional é Inglaterra. En efecto, la baratura del ganado boyal en el Mediodía de América, baratura que llega al extremo de no estimarse casi las reses sino por el valor de su piel ó de su cuero, ha inspirado repetidas veces la idea de exportarlo á Europa, pero nunca ha podido vencerse la dificultad que resulta del coste de fletes y de lo difícil de mantener los bueyes durante la travesía. Ultimamente persistiendo en esta misma idea, aunque modificándola algun tanto, una vasta sociedad con grandes capitales á este efecto reunidos, ha intentado la importacion no de las reses vivas, sino de su carne, despues de sacrificadas, y su conservacion durante la travesía por medio de rápidos vapores construidos *ad hoc*, y provistos de los aparatos necesarios para evitar la descomposicion de aquella mercancía, manteniéndola á unos dos grados bajo cero, temperatura que segun parece es lo bastante para que las carnes se conserven en buen estado durante muchos dias.

Si este sistema no halla otras dificultades, cosa que nada tendría de extraño, es fácil comprender el vuelo que dentro poco tiempo puede tomar el comercio de carnes entre Europa y América, y la revolucion que puede causar el introducir en el sistema de alimentacion en los precios de la mano de obra en muchos paises, y tambien en la produccion pecuaria.

CARNE DE MEMBRILLO.—Este modesto producto de confitería que casi no hay quien no conozca en las ciudades y poblaciones no rurales y hasta en muchas de las que lo son, constituye sin embargo un artículo de comercio que no es de desdenar, por la facilidad que para ello ofrecen su fácil y duradera conservacion, y la facilidad no menor de su envase para mandarlo á largas distancias.

Este producto se fabrica haciendo hervir el membrillo con cierta cantidad de azúcar despues de cocido previamente y reducido á una especie de pasta. Cuando la coccion y la mezcla de azúcar y membrillo están en su punto y despues de adicionarle algunas gotas de esencia de limon ó

raspaduras de este fruto que le comunican un sabor aromático y agradable, se echa en moldes á propósito de diferentes clases donde se enfria y toma consistencia hasta formar una masa sólida que puede conservarse casi indefinidamente. La carne de membrillo que en España se fabrica en abundancia por darse en ella muy barato el fruto que constituye una de las primeras materias para su elaboracion, se expende á bajo precio porque permite emplear azúcares inferiores gracias á su color oscuro; y esta baratura así como las propiedades astringentes y estomacales y el sabor grato y aromático que tienen, permiten una exportacion bastante notable.

CARNES SALADAS.—El único medio conocido hasta el presente para conservar las carnes muertas de toda clase de animales comestibles, es hasta ahora el de salarlas, esto es, el de impregnarlas de sal en grado bastante para conseguir este objeto. Ciertamente existen otros medios tales como el de mantenerlas á una temperatura que no exceda de uno ó dos grados bajo cero, pero este medio no es aplicable la mayor parte de las veces porque su coste hace imposible su empleo.

A pesar de que todas las carnes pueden salarse cualquiera que sea el animal á que pertenezcan, es lo cierto que en Europa, solo se utilizan así preparadas las de cerdo y de buey, y aun en España, únicamente se conoce y consume la primera. La razon que algunos alegan para explicar esta particularidad, consiste en que las carnes saladas desmerecen en cuanto á su sabor, ya que no pierdan alguna de sus cualidades nutritivas, pero nosotros creemos que en los paises meridionales cuando ménos, contribuye á este hecho la circunstancia de ser las carnes saladas, mucho ménos sanas á causa de los efectos irritantes que la sal produce en la economía.

Como quiera que sea, el hecho es que en España no se consume, ó por lo ménos no es objeto de comercio otra carne salada que la de cerdo, y así es cómo se venden jamones, gordo de tocino, lomo y hasta huesos, los cuales desempeñan un

gran papel en el puchero, sin el cual muchos de nuestros compatriotas no sabrian vivir y que ciertamente constituye uno de los alimentos más sanos y nutritivos por la mucha cantidad de sustancia azoada que contiene y por la facilidad de su digestion.

Cierto es que la carne de cerdo se vende tambien en abundancia preparada ó curada al humo, como tambien en forma de salchichones elaborados de manera que con el auxilio de la pimienta molida ó sin moler, basta una pequeña cantidad de sal para conservarlos, pero estas preparaciones corresponden en rigor al ramo de los encurtidos, y de ellas hablaremos al ocuparnos de este artículo.

Pero si en España por una ú otra razon no se salan otras carnes que las de cerdo (excepcion hecha de la pesca) en cambio, en los paises en que abundan extraordinariamente los rumiantes de gran talla, esto es, en las vastas comarcas de la América del Sud y más especialmente en las inmensas pampas ó llanuras cubiertas de yerba que se extienden á uno y otro lado de la gran cordillera de los Andes, la carne de buey es objeto de una salazon importantísima por las inmensas cantidades que de este artículo se preparan para exportarlo á otros paises.

Los innumerables rebaños ó manadas de bueyes que se crían en la República Argentina y que no tienen rival por su jugosa y nutritiva carne, merced á los abundantísimos y succulentos pastos que tienen á su disposicion, son recogidos por algunos especuladores en cierta época del año, llevados á los *saladeros*, esto es, á una especie de construccion ó establecimiento que hace las veces de matadero, y en donde una vez degolladas, lavadas y despojadas de su piel las reses, se las descuartiza y se las sala. El ganado de esta manera mantenido es sumamente barato, en términos que cada buey apenas si cuesta diez pesetas en el acto de entregarlo á la cuchilla del matachin, y esta es la razon que explica el porqué la carne salada de buey puede ser un artículo de importante comercio para América y no para Europa. En efecto, por mucho que pierdan de su