

sabor las carnes saladas, no puede este desmérito ser tal que no lo compense con ventaja el ínfimo precio á que puede darse en el mercado; y como por otra parte, en América y en las Antillas hay muchos millones de negros esclavos unos y libres otros, pero todos por punto general más ó menos pobres, esta carne salada constituye para esta numerosa poblacion un excelente y económico alimento.

De ahí pues el activo comercio de tasajo (que así se conoce en él la carne salada de que venimos hablando) y la importancia que él tiene en la República Argentina, que es por excelencia el país productor y exportador de este artículo, de primera necesidad.

CÁRTAMO.—Este artículo de comercio, llamado también azafran bastardo, á causa del color amarillo que suele tener, es el producto ó el extracto de las flores de una planta originaria de Oriente, en donde se cultiva en vasta escala, pero se dá también en otros países. Hay de este género dos ó tres especies de las cuales solo una, que es la de que más especialmente hablamos, tiene importancia comercial. Esta produce unas flores amarillas, como ya hemos indicado, de las cuales se extraen dos sustancias distintas, ambas tintóreas; una de ellas es muy soluble en el agua y de un amarillo muy semejante al del azafran, la otra es de un rojo vivo muy estimado y con el cual pueden obtenerse varias y bellas tintas, si bien tiene el inconveniente de descolorarse fácilmente. Ello no obstante se tiñen con este color el algodón y la seda, por cuyo motivo el producto que nos ocupa es de un consumo considerable y dá lugar á un activo comercio en el cual se conocen cuatro calidades de él. El azafran bastardo ó cártamo que mayor precio alcanza por ser el más rico en materia colorante es el llamado de España y que se produce en ella efectivamente; su colores de un rojo oscuro con filetes negros, y se expide embalado de diferentes maneras.

La segunda clase lo constituye el cártamo de la India, es de un color de rosa muy subido en el exterior y algo más claro en el interior, siendo sus filetes finos y cortos.

Esta clase suele estar mezclada casi siempre con una parte de arena y se importa embalada en sacas de tela cuyo peso suele ser de 75 á 150 kilogramos.

Sigue luego el cártamo de Egipto, que constituye la tercera clase, pero que es muy estimado y de un rojo oscuro y de filetes cortos y finos. Se importa en sacas de tela muy gruesa que pesan ordinariamente de 320 á 350 kilos.

Finalmente, hay la cuarta clase, ó cártamo de Batavia, de color oscuro y constituyendo gruesas masas formadas por la aglomeracion que de sus flores se hace sometiénola á una presión enérgica; el color de este cártamo es oscuro y generalmente contiene muchas flores negras.

Como puede fácilmente comprenderse, las flores de cártamo antes de darlas al comercio hay que prepararlas, sin lo cual se echarian bien pronto á perder, pero semejante preparacion se reduce á macerarlas, prensarlas fuertemente y secarlas; pero á pesar de este procedimiento, esta mercancía se averia muy fácilmente durante el transporte, perdiendo gran parte de sus principios colorantes y no habiéndose hasta ahora hallado ningun medio económicamente práctico para evitar tamaño inconveniente.

CARTON.—Esta materia, producto de la industria papelera, se fabrica de dos maneras bien distintas, consistiendo la una en la sucesiva superposicion de varias hojas de papel pegadas unas á otras con cola ú otra sustancia análoga, y la otra en la fabricacion previa de una pasta destinada á este objeto. Los cartones fabricados segun el primer procedimiento, son más ó menos finos blancos y consistentes, segun el objeto á que se destinan; así es que para los cartones llamados generalmente cartulinas, los cuales se usan para dibujos, litografías, planos, tarjetas de visita, etc., se pegan simplemente hojas de papel blancas y finas en mayor ó menor número, segun el grueso y la consistencia que quiere darse al carton, al paso que cuando se trata de cartones más bastos destinados á otros usos, se fabrican con solas dos hojas de papel blanco más ó menos basto, entre

las cuales se ponen otros papeles morenos y ordinarios que desempeñan el oficio de tripa ó relleno interior con el solo fin de dar grueso y consistencia al carton así fabricado.

Los cartones de pasta se fabrican exactamente lo mismo que el papel, con la sola diferencia de que como primera materia se utilizan los papeles inútiles ó desechos de la misma fábrica, los restos de otros cartones rotos, los trapos más ordinarios y hasta los desechos de esparto, de cáñamo y otras materias análogas ya completamente inútiles. La mezcla de estos varios elementos produce naturalmente una pasta muy morena ó gris, y de ahí que los cartones que con ella se fabrican tengan casi todos este color, y se usan solo para embalar, así como en algunas industrias, tales como las de tejidos, de encuadernacion y otras. Estos cartones con todo suelen también consumirse en las de sombrerería y confeccion de cajas de carton más ó menos finas, pero en este caso se les cubre anteriormente con dos hojas de papel blanco ó de color pegados con cola y prensadas debidamente, con lo cual se consigue dar al consumo cartones de un grueso y consistencia mayores aun que los ordinarios y casi tan baratos como estos, pero que son mucho más preferibles por no tener su aspecto sucio y mezquino.

Las clases de carton que se fabrican de algunos años á esta parte son muchas y muy variadas, conociéndose en el comercio con distintos nombres, tales como los de papel ó carton Bristol, carton piedra, carton embreado, etc. Este último, es un carton grueso muy consistente que despues de fabricado recibe una capa de betun compuesto en su mayor parte del alquitran de hulla y con el cual se le dá un baño en caliente echándole luego arena y sometiénolo á la presión de un cilindro; este carton sirve en muchas comarcas y especialmente en los climas cálidos para sustituir con él la cubierta de los edificios ligeros, esto es, de aquellos en que la resistencia de las maderas ó de los muros no consiente cubiertas pesadas; es además más barato que la pizarra y que el zinc, y

los sustituye para este objeto con ventaja.

El carton piedra es de gran consumo en las industrias y en el arte, sustituyendo á la piedra como su nombre lo indica, y utilizándose en la fabricacion de una multitud innumerable de objetos de arte y de adorno, constituyendo además una materia excelente para varias obras de escultura.

Los precios que alcanzan los cartones son, como puede por lo dicho comprenderse, sumamente variados, segun su clase y preparacion, pero su comercio es de todas maneras importantísimo.

España produce buenos cartones de la misma manera que fabrica buenos papeles, pero desgraciadamente se halla esta industria bastante limitada por la baratura con que importan este artículo los alemanes, los belgas y los italianos, que son sin disputa los que actualmente lo fabrican de una manera más perfecta y económica.

CASCALOTE.—Es la corteza del arbusto llamado *bacaa*, que se cria especialmente en el archipiélago filipino. Esta corteza es principalmente curtiente y se emplea en Manila y otros puntos del citado archipiélago para curtir los cueros de búfalo, operacion que mediante esta materia dura unos 28 dias á lo más. Pero además de curtiente es también tintórea, y con ella se tiñe en Filipinas el algodón que toma un color azul oscuro, y también el de violeta siempre que dicha corteza se mezcle con el índigo. Esta clase de tinte se practica más particularmente en la isla de Luzon.

El cascalote se cria con más abundancia á lo largo de las costas de todas las islas Filipinas y es un producto que alimenta notablemente su comercio.

CÁSCARA DE LEVANTE.—Suele llamarse así en el comercio al fruto de un arbusto que crece en los climas cálidos del Asia y muy particularmente en la India y en el Asia Menor. Este fruto consiste en una drupa rugosa bajo la cual hay un hueso de constitucion leñosa y bivalvo que encierra á su vez una almendra blanca y sumamente amarga, también es amarga y acre aunque de un color negruzco la drupa que forma el pericarpio de este fru-

to. La cáscara de Levante contiene un principio muy venenoso y parecido á la estrignina, con el cual, segun se dice, puede narcotizarse los peces de un estanque ó arroyuelo que una vez en tal estado pueden pescarse hasta con la mano.

De todas maneras es indudable que la cáscara de Levante constituye, al mismo tiempo que un veneno, un enérgico emético que se usa á veces en medicina, lo cual es causa del comercio de que es objeto este producto que viene de los puertos de Levante embalado en sacas de tela de la India, las cuales suelen tener un peso de 50 kilómetros.

CASCARILLA.—La cascarilla del comercio es la corteza de un arbusto que se dá en las comarcas meridionales de América y más particularmente en la Florida en el Perú y en Haiti. Circula en el comercio en forma de canutos ó fragmentos retorcidos arrollados sobre sí mismos, cuyo grueso varia entre 4 y 8 milímetros, y cuya textura es compacta, así como resinosa y radiada su fractura. La cascarilla, aunque cubierta casi siempre de una epidermis blanca y rugosa y cubierta á veces de liquen, es en realidad de un color moreno oscuro, de sabor caliente y amargo y de un olor que despide una aroma especial por lo que no es fácil confundirla con otros productos análogos.

Sus propiedades, ó sean los efectos producidos por los principios que contiene son muy parecidas á las de la quina, y se usa en medicina con el mismo efecto. Sin embargo, la cascarilla se emplea tambien en perfumería.

Hay dos clases de este artículo en el comercio, una de las cuales es de un color gris cuando se reduce á polvo, al paso que la otra aparece, practicando la misma operación, con un color de rosa. Ambas contienen una resina especial y una esencia que se extrae por destilación y es la que se emplea para los usos que hemos referido.

La cascarilla se importa en cajas unas veces, y otras en barriles y en surones, siendo su comercio bastante limitado.

CASCO.—En el comercio de pesca sala-

da, este nombre designa una especie de barril tosco de madera en el cual se embalan las sardinas y arenques. Los cascos son de diferentes tamaños pero ordinariamente contienen 500 arenques ó sardinas los unos, y los otros 1,000. En el comercio, el casco suele servir de base ó unidad de medida para las compras y ventas de esta clase de pesca salada.

CASIA PURGANTE.—Este árbol, del cual existen muchas variedades que no producen ninguna materia comercial, se cria en todas las comarcas intertropicales, tales como la India, la Conchinchina, el Egipto, la Etiopía, etc., pero donde está más generalmente extendido y cultivado es en las Antillas. El árbol que nos ocupa es grande y frondoso sus flores son de un color amarillo, su madera es dura compacta y casi negra en el interior del tronco cuando tiene ya alguna edad, al paso que las capas exteriores ó sean las últimas son pues, al contrario, de un color amarillo muy claro y casi blanco, finalmente el fruto que produce está encerrado entre las dos valvas de una vaina leñosa y negra de 50 á 60 centímetros que tiene en su interior diferentes compartimientos ó celdas.

Este fruto consiste en un grano redondo y aplastado de superficie lisa y pulimentada y de un color rojo muy vivo, el cual se encuentra metido en una especie de pulpa negruzca, que es la que constituye la materia mercantil de este fruto, y se compone de gluten, goma, azúcar, gelatina vegetal, agua, parénquima, y sobre todo de una sustancia ó extracto que es la que lo hace aplicable y útil en medicina.

La pulpa de que nos ocupamos, antes de entregarse al comercio, se prepara bien sea tamizándola, bien hirviéndola en agua, bien extrayendo de ella el principio ó sustancia de que hemos hablado y envasándolo en botes, que es de la manera que más generalmente circula en el comercio por la mayor facilidad y baratura del transporte.

La casia purgante, lo es en efecto, aunque suave, á la dosis de 60 á 125 gramos de su pulpa debidamente preparada; pero se la administra tambien mezclada con

otras sustancias y para la curación de distintas enfermedades, principalmente, de las que tienen un carácter inflamatorio.

Este artículo corresponde al grupo de sus mercancías, que constituyen el llamado comercio de drogas, y se importa principalmente de las Antillas embalada en cajas, en sacos y en bocoyes.

CASTAÑAS DE INDIAS.—Es el fruto del castaño originario del país que le da su nombre y que hace algunos años se daba al comercio porque se utilizaba para la fabricación de almidón. Actualmente, existiendo en Europa multitud de plantas feculentas cuya adquisición resulta más barata que el artículo de que nos ocupamos, y de las cuales el almidón se extrae ó con las que se fabrica con igual facilidad, ha disminuido en gran manera el comercio de la castaña de Indias, habiendo casi totalmente desaparecido de la materia mercantil europea.

CASTAÑAS.—Es el fruto del castaño, que todos en España conocemos y que por esta razón creemos excusado describir. Este árbol crece en los países templados de Europa, Asia, América y Oceanía, sin que sea exótico sino en el Africa, donde parece no se da ninguna de sus variedades. En Europa solo se cria una de ellas, que es el castaño común y tambien el que, aunque modestos, mejores servicios presta al hombre tanto por su madera como por su feculento fruto el cual, aunque modesto, no deja de dar acción á un comercio bastante activo durante la mayor parte del invierno.

La castaña cuando tierna, esto es, cuando no se ha desprendido espontáneamente de su envoltura exterior, consistente en una especie de cápsula erizada de puas, la cual contiene por regla general de dos á cuatro granos de periferia coriácea, cuyo color oscuro que le es particular, se conoce con su mismo nombre, no se conserva mucho tiempo sin que pierda una buena parte de sus principios feculento y sacarino; pero cuando se deja madurar en el árbol hasta un punto suficiente, lo cual se conoce porque se desprende espontáneamente de él, puede una vez seca, conser-

vase por mucho tiempo, sin que pierda ninguna de sus cualidades nutritivas.

Las castañas se comen en España de todos modos, es decir, tiernas ó secas, crudas, tostadas, hervidas y hasta guisadas en sustitución de las patatas, constituyendo un alimento bastante nutritivo en las comarcas algo frías y montañosas. Reducidas á harina y convenientemente amasada esta, dan un pan que en rigor es comestible y nutritivo, pero que la poca cantidad de gluten que contienen hace poco á propósito y digestivo.

En España el comercio de este fruto, que se da en ella con bastante abundancia, empieza en Setiembre ú Octubre segun las comarcas, y dura casi todo el invierno. Se embalan generalmente en sacos toscos y muchas veces se expiden tambien á granel. La provincia que mayor cantidad de este fruto produce y aquella en que resulta de mejor calidad, es la de Leon, por cuyo motivo, las castañas de esta procedencia son en el comercio las más solicitadas, vendiéndose en él por medidas de capacidad, esto es, como los granos.

CASTOR.—Se llama simplemente castor en el comercio de pieles, á la del animal de este nombre, el cual tiene una longitud de un metro por una altura de 30 centímetros y es notable por sus costumbres que no describiremos por ser extrañas á nuestro propósito. La piel de castor tiene dos clases de pelo, una de las cuales es más ó ménos larga segun que se aleja ó se acerca á la cabeza ó á la cola del animal, y la otra constituye una especie de vello ó plumon suave, lustroso y muy fino de un color moreno oscuro ó de un negro más ó ménos pronunciado; este vello tiene una longitud de 3 centímetros.

La piel del castor, lo mismo que la de la mayor parte de los mamíferos, es más ó ménos estimada en el comercio segun la época en que se ha muerto al animal porque sus condiciones de duración, y sobre todo las de su suavidad, brillo y color varian segun la época del año; así es que las pieles de que nos venimos ocupando casi no se utilizan sino para la fabricación de sombreros cuando los animales que