

protejian han sido cazados ó muertos en verano, al paso que las que proceden de la caza de invierno con las que se emplean y circulan en el comercio de peletería.

Los principales puntos de producción de estas pieles y por consiguiente aquellos desde los cuales tiene lugar su importación son el Norte de Europa de Asia y de América, y muy particularmente, el Canadá, el Labrador, Terra Nova y los Estados Unidos.

CASTOREO.—Es una sustancia animal que procede de una secreción especial del castor, encerrado en unas glándulas que se hallan situadas entre la parte posterior de los muslos y el arranque de la cola de este animal. Este producto, que forma parte del comercio de drogas y alcanza en él un valor bastante subido, se reconoce por su color negruzco en la parte exterior por su aspecto resinoso cuando es seco y untuoso cuando es recién retirado del animal por su sabor acre y amargo y finalmente por su olor ingrato que se debilita no obstante con el tiempo.

Este artículo lo consumen los farmacéuticos en bastante cantidad, por entrar en una porción de preparaciones que tienen todas por objeto la curación de diferentes enfermedades histéricas ó nerviosas, y se importa de Rusia, de Danzig, del Canadá y de Nueva Inglaterra, constituyendo el castoreo de cada una de estas procedencias una clase ó calidad comercial. De estas clases es la más estimada la de Rusia ó Siberia, que se importa en cajas bien cerradas para evitar su avería, pero la que más circula en el comercio es la de Canadá, que llega á Europa en pequeños barriles de 25 kilogramos de peso.

CATECU.—Este producto llamado igualmente tierra de Japon, porque antiguamente casi todo procedía de este apartado país, es una sustancia que se extrae por decocción de muchos vegetales, y particularmente de los correspondientes á las leguminosas y á la familia de las palmeras. Para obtenerlo se somete la parte de la planta de la cual quiere extraerse, á la ebullición en agua hasta que ésta se ha reducido á sus dos terceras partes, y la

materia espesa y pastosa que queda después de practicada esta operación, se deja enfriar y se expone al sol para que se seque, conseguido lo cual se obtiene un producto sólido, moreno que se descompone así que se le expone á la acción de un calor algo vivo, y cuyo sabor es acre y áspero aunque con un cierto dejo azucarado.

Hay en el comercio de drogas diferentes calidades y clases de catecú, las cuales se distinguen principalmente por su procedencia, llamándose respectivamente catecú de Bombay, de Bengala, de Pegu y de Siam.

Este artículo se expende en masas más ó menos voluminosas, y se consume en medicina, como tónico y astringente, en forma de píldoras y pastillas, pero mucho más aun en tintorería y en la industria de curtidos.

El catecú, al igual de todas las drogas de algún valor, suele desgraciadamente sofisticarse con la mezcla de arena, arcilla, fécula, alun y otras sustancias análogas; pero semejantes sofisticaciones pueden casi siempre descubrirse á poca costa y por procedimientos sencillos. Así, por ejemplo, cuando la adulteración consiste en la mezcla de arena, adulteración que suele ser la más frecuente, basta quemar una cantidad de este artículo y tratar las cenizas por el agua; si con esta operación se obtiene un residuo insoluble, este residuo es la parte de mezcla de arena que el catecú contiene. Si éste se adultera con una sustancia astringente, suele ser de un moreno oscuro y casi negro, y tratándolo con el protocloruro de hierro da un precipitado negro ó violeta, al paso que el catecú verdadero lo da verde. Finalmente, cuando la falsificación consiste en la mezcla de alguna fécula, puede ensayarse con la tintura de yodo, y si la solución de aquel producto así tratado da un color azul, es prueba de estar sofisticado.

CAVIAR.—Es un manjar preparado con huevos de sargo, pescado que abunda en las aguas del Mediterráneo, los cuales se salan y prensan luego entre dos planchas, mediante cuya operación toman la forma redonda y aplastada de una galleta,

que luego se hace secar al sol y se embarra, bien en vasijas de barro, ó bien en otro envase análogo.

Esta preparación es objeto de una industria bastante notable en muchos puertos del Mediterráneo, tales como los de Egipto, de Italia, de Francia, y en general en todas las escalas de Levante, que lo dan al comercio en abundancia. El principal consumo de este artículo parece residir en la parte meridional de Francia.

CAVIARIO.—Es una especie de caviar muy análogo, en su preparación y en su destino, al caviar que hemos descrito en el artículo anterior. Las diferencias que los separan consisten principalmente en que el caviario se compone de huevos de esturión; que su preparación se hace unas veces poniéndolos en infusión con vinagre, y otras en salmuera, escurriéndolos luego y secándolos para estivarlos en un envase cualquiera; y finalmente, que así como el caviar se consume especialmente en el Mediodía de Francia, el caviario constituye un plato esencialmente oriental, del cual consumen los rusos inmensas cantidades.

Este artículo es, pues, objeto de un activo y muy importante comercio en los países orientales, y más particularmente en la provincia rusa de Astrakhan. El mercado productor de este comestible lo es especialmente Tanganrog, desde cuyo puerto, y por el Caspio ó por el Volga y sus afluentes, se expide á las demás poblaciones rusas y hasta al Asia.

CAYA.—Es la raíz de una planta que se da en la India, y que es objeto de un gran comercio en la costa de Coromandel, donde se la cultiva asiduamente. Esta raíz, reducida á polvo, ofrece un color gris, que disuelto en agua fría la tiñe ligeramente de amarillo, y mezclándola luego un álcali se obtiene un color rojo muy útil y estimado en tintorería.

Sin embargo, este producto, aunque objeto de un notable comercio en la India y los países á ella vecinos, no lo es en Europa, porque el tinte que da se obtiene en ella más barato y de una calidad que en nada le cede, por medio de la rubia, que,

aclimatada ya en nuestro suelo, puede considerarse como una planta indígena de Europa.

CAZA (Artículos de).—Con este nombre se comprende el comercio de una multitud de objetos cuyo consumo es bastante considerable en algunas provincias de España, y más aun en las ciudades populosas, donde, por lo mismo que la caza es sumamente escasa en sus alrededores, parece que esta misma carestía, ó tal vez el cansancio que las ocupaciones sedentarias producen en sus vecinos, es la causa de su mayor afición á este entretenimiento, indudablemente higiénico siempre que de él no se abuse.

Estos objetos ó artículos consisten en escopetas, cartuchos metálicos, cartuchos de cartón, pólvoras, perdigones ó postas, collares para perros, caserinas, cartucheras, bolsas, cananas, polainas, frascos, pistones, culebras, etc., etc., y su fabricación y comercio son de mucha importancia.

Las escopetas suelen proceder, en su mayor parte, de Eibar, cuya fama era casi europea antiguamente, y que, si bien algo oscurecida desde la aparición y el uso de las armas de fuego que se cargan por la culata ó recámara, la conserva bastante aun para luchar con la industria similar extranjera, y particularmente con la belga y la francesa, que son las que mayor cantidad de este artículo importan á España.

En cuanto á las pólvoras, hoy lo mismo que antiguamente, Inglaterra tiene el monopolio de las finas ó de primera calidad, por su fuerza y por el poco residuo que dejan al inflamarse, circunstancias que tanto buscan los cazadores en este artículo, porque con ellas el tiro tiene más alcance, y el cañón de la escopeta se conserva en mejor estado por lo mismo que se ensucia menos.

También los cartuchos metálicos ó no, de percusión central ó Lefauchaux, que tanto se consumen actualmente, son objeto de una industria y de un comercio importantes, pero su envoltura y sus cápsulas, aun cuando se fabriquen en España,

es en muy pequeña escala y nos vienen casi todos de Francia y de Bélgica los de clase inferior, y de Inglaterra los de la superior.

Los collares, caserinas, cartucheras, pistones (para las pocas escopetas que quedan del sistema antiguo), frascos, cinturones, culebras, cananas, etc., corresponden á la industria especial dedicada á la fabricacion de objetos de cuero, porque casi todos aquellos se construyen de esta materia; pero su comercio en las grandes ciudades está incorporado al de armas y municiones de caza, al cual corresponden tambien los silbatos de madera ó de metal, las señuelas para la caza de alondras, los reclamos para perdiz y otras aves, etcétera, etc.

Las postas ó perdigones se venden ahora lo mismo que antes al peso y por libras como la pólvora y sus diferentes números, por los cuales se diferencia su tamaño que va desde la mostacilla, que son los más pequeños, y se llaman así por tener efectivamente y con corta diferencia el grueso de un grano de mostaza, hasta el número doce que comprende los más gruesos y tienen casi el tamaño de un cañamon.

Los pistones, son casi todos de procedencia francesa, pues su fabricacion en España ha sido siempre casi nula, al paso que los perdigones, por el contrario, no solo son de fabricacion nacional, sino que se exportan algunas cantidades de esta municion aunque pequeñas.

A todos estos artículos se agregan tambien en las grandes ciudades los impermeables, los sombreros de paja y de hule, las gorras impermeables tambien y á veces hasta botas y polainas embreadas ó engomadas para la caza de aves acuáticas, constituyendo todo este conjunto de efectos un comercio bastante lucrativo, especialmente en los de lujo y que va cada día en aumento.

Fácil es comprender, con lo que dejamos expuesto, que los precios de tales mercancías son muy variables, segun su clase, y que es difícil fijarles un límite exacto; sin embargo, diremos que, en materia de armas de fuego, suelen venderse

escopetas desde 20 pesetas, que es el precio que actualmente tienen vendidas al pormenor las sencillas de piston llamadas de hierro, hasta 300, 400 y 500 pesetas que son las de los cañones sistemas Lefaucheux, Remington ú otros análogos, fabricadas con alambre, atanjadas y embutidas. Las pólvoras varían desde una peseta la libra, de la ordinaria y de fabricacion nacional, hasta 2'50 y 3'00 pesetas libra de pólvora fina inglesa de gran fuerza. Las postas ó perdigones se venden invariablemente, cualquiera que sea su tamaño, á unos 60 céntimos de peseta el kilogramo, y las cacerinas, cartucheras, cananas y demás efectos análogos, alcanzan precios comprendidos entre 3 y 50 pesetas, segun la materia de que se componen y la mayor ó menor riqueza de su fabricacion y de sus labrados.

Añadiremos antes de terminar, que en las poblaciones cuyo vecindario no es muy considerable, y hasta pudiéramos decir que en la mayor parte de las que lo tienen, excepcion hecha de Madrid y algunas capitales de provincia, tales como Barcelona, Valencia, Sevilla y otras de igual categoría, los efectos de que acabamos de hablar, como comprendidos entre los artículos de caza y formando parte de un solo comercio, corresponden á otras tantas variedades del mismo.

CEBADA.—(Véase el artículo *Cereales*.)

CEBADA RETONADA.—Se da este nombre á la cebada despues de preparada convenientemente para la fabricacion de cerveza. Esta preparacion se hace mojando la cebada que, una vez en este estado, se hincha y empieza á germinar. Entonces se contienen los progresos de esta germinacion secándola al calor de un hornillo ó de una estufa llamada tostadora. Como es natural, el mayor ó menor grado de la temperatura á que se somete la cebada, da por resultado el que esta quede simplemente seca si aquella es poco elevada ó que llegue á tostarse cuando lo es mucho; y de ahí las tres clases de cebada retonada que se conocen en el comercio y en la cervecería, esto es, la amarilla ó clara que, sometida á un calor escaso y lento, es poco

subida de color y sirve para la fabricacion de cervezas claras, esto es, de las que tienen un color ligeramente ambarino; la tostada ó ambarina que sin ser oscura tiene más color que la otra y sirve para la fabricacion de cervezas cuyo tipo es el de la Baviera y Strasburgo, y la morena, que es la más tostada de todas y se usa para fabricar las cervezas que podríamos llamar tintas y que son las que tienen mayor cuerpo ó fuerza. Tales son algunas cervezas alemanas y principalmente la inglesa llamada *porter*.

La cebada retonada aumenta de volumen en la misma proporcion poco más ó menos que disminuye de peso, de manera que 100 libras de cebada ordinaria se reducen á 92 despues de retonada, al paso que 100 litros, por ejemplo, dan en volumen 103.

En España, esta preparacion, es una de las manipulaciones de la misma industria cervecera, la cual, si bien no tan generalizada como en los países del Norte y centro de Europa ha hecho, no obstante, rápidos progresos de algunos años á esta parte, en las ciudades populosas, cuando menos y muy especialmente en la de Barcelona, que exporta á las demás cantidades no pequeñas de este artículo; pero en algunas naciones, tales como Inglaterra, por ejemplo, la preparacion de la cebada de la manera que hemos descrito constituye una industria especial, y es por consiguiente un producto objeto de un activo é importante comercio. Así es que en las cercanías de Hertford, Ware, Kington-upon-Thames y otras comarcas, la preparacion de la cebada ó su retonacion alimenta una multitud de fábricas, cuyos productos abastecen de este artículo, no solo á las numerosas cervecerías de Londres, sino tambien á la mayor parte de todas las del Reino-Unido, representando este comercio muchos millones de libras esterlinas, toda vez que el impuesto con que esta industria ha sido gravada por el gobierno, producía ya, no hace muchos años, de 5 á 6 millones de esta moneda.

CEBOLLAS.—Este modesto producto de la horticultura, tiene, no obstante, una

importancia comercial muy notable por el gran consumo que de él se hace. En efecto, apenas hay plato ni guiso de ninguna clase, en el cual no figure como indispensable la cebolla para sazonarlo debidamente, y como este tubérculo tiene la ventaja de conservarse en su estado natural durante mucho tiempo sin que se eche á perder, y por otra parte, el progreso realizado en la facilidad, rapidez y baratura de las comunicaciones y del transporte, hacen mucho más fáciles las transacciones mercantiles, de ahí que la cebolla, lo mismo que la patata y que las legumbres secas sean un notable artículo de consumo, sobre todo en España, cuyo suelo lo produce en abundancia, y en la cual hay una infinidad de variedades, todas por otra parte, comestibles y útiles en grado casi igual.

De estas variedades citaremos solo las que pueden considerarse como los límites ó extremos de la escala hortícola que constituyen, y con la cebolla blanca de gran tamaño, cuyo peso alcanza á veces hasta dos y tres libras, y que es la que menor cantidad posee de ese principio especial que todo el mundo conoce por la facilidad con que se volatiliza y ataca los lacrimales, excitando la evacuacion de la secrecion que contienen, y la cebolla que sirve por excelencia para los fines culinarios, y cuyo peso generalmente no excede de 25 á 30 gramos. Esta última especie, al contrario de la anterior, suele tener un blanco rosado en el exterior y está cargada extraordinariamente del principio de que hemos hablado, y como este principio es tanto más dulce y grato una vez sometido á la ebullicion como fuerte y picante en su estado natural, de ahí, que esta especie de cebolla sea la preferida para sazonar con ella toda clase de guiso, al paso que la primera sea más solicitada para consumirla como ensalada.

De todas maneras, la produccion española de cebollas no se limita á abastecer el consumo interior, sino que exporta grandes cantidades al extranjero por la via de mar, y es una de las fuentes más seguras, aunque modesta, de la riqueza agrícola.