

cipios de invierno las primeras marchas, á partir de cuyo momento empieza la cosecha. La cera de árbol ó *la-tchou*, como la llaman los chinos, tiene el aspecto de la cera vírgen y sirve para los mismos usos que ésta, asegurándose que es preferible á ella para la fabricacion de bujías. Los puertos de Canton y Sang-haï, son aquellos en que este artículo se encuentra á precios más económicos, pero se importa á Europa en escasa cantidad, porque nuestras ceras nos bastan para el consumo, y porque la importacion por otra parte no deja de resultar tanto ó más cara que aquellas.

Las aplicaciones de la cera son numerosas y bien conocidas para que debamos ocuparnos de ellas. El alumbrado doméstico, el de las iglesias, capillas y demás lugares sagrados, la fabricacion de ciertas pomadas de perfumería tales como el *col-cream*, la aplicacion de la cera á sacar moldes de todas clases y mascarillas, para retratos, su aplicacion á la industria de los azabaches, etc., etc., producen de dicho artículo un gran consumo y hacen que sus precios se sostengan casi siempre con firmeza, lo cual á su vez es causa de falsificaciones tan frecuentes y numerosas que casi puede asegurarse que no circula en el comercio ni una sola libra de cera que no esté más ó ménos adulterada especialmente la amarilla.

Las sustancias que más frecuentemente suelen servir para su adulteracion, son grasas, leñosas y resinosas, almidon, flor de azufre, ocre, polvo de hueso calcinado, tierra, etc., y más particularmente sebo.

CERDO.—Este animal, cuya carne desempeña un papel tan importante en el alimento humano y en particular en los países frios ó templados, carne de sabor exquisito y que se presta extraordinariamente á la preparacion de una variedad tan grande de encurtidos, es de una notable voracidad, condicion que lo hace propio para toda clase de alimento y facilita por consiguiente su cria y su procreacion. El cerdo por excelencia, esto es, el doméstico, lo mismo come los desechos de animales muertos que los insectos y los res-

tos de toda clase de vegetales, y de estos, se alimenta lo mismo de sus frutos, que de sus tallos y de sus raices, siendo en realidad omnívoro y teniendo un estómago bastante enérgico para que no dé cuidado alguno respecto á su alimentacion. Así es que esta varia segun la comarca en que cria este animal, pues mientras en los parajes ó países pobres y montañosos donde suelen abundar las encinas y los castaños, le sirven de alimento principal las bellotas y castañas, además de los restos y desechos de la comida del hombre, en las comarcas más fértiles y productivas, come hojas, raices y tallos ya medio corrompidos y fermentados, higos de mala calidad ó averiados, calabazas, los desechos de toda clase de frutos y los insectos que él mismo se procura urgando el cieno en que se crian con su hocico; el salvado, las patatas, la cebada y en una palabra toda clase de grano ó tubérculo que resulta inútil para otros usos pueden constituir y constituyen en efecto un excelente alimento para el cerdo, y esto constituye su principal ventaja y la asiduidad con que se le cria en el campo, formando parte de la riqueza y de la produccion agrícolas, porque en rigor nada ó casi nada cuesta su alimento. Se comprende, pues, que en todas aquellas pequeñas poblaciones ó aldeas cuyas vias de comunicacion son escasas y cuya pobreza hace imposible el uso de las carnes de buey y de carnero en el alimento ó sistema ordinario de vida del hombre, el cerdo sea casi exclusivamente la única carne que se consume; en este caso, el cerdo no es apenas un artículo de comercio, pues cada familia cria este animal en número bastante á satisfacer las necesidades de su manutencion; pero en otras partes y hasta en aquellas comarcas que hallándose en la situacion de las anteriores, hay sin embargo un grado de cultura intelectual ó un instinto industrial ó mercantil bastante para ello, la cria de cerdos se convierte en una industria y una expeculacion particulares, que suelen dar muy buenos resultados siempre que se tengan en cuenta dos circunstancias: 1.ª la baratura ó por mejor decir, el nin-

gun valor de los desechos que hayan de constituir su alimento habitual, y 2.ª las necesidades del mercado más próximo y el medio fácil y barato de transportarlos á él, cuando se hallan en estado de entregarlos al matadero. De estas solas condiciones depende el precio á que pueden darse al comercio los cerdos, y de ellas, por consiguiente, la mayor ó menor ventaja de dedicarse á su cria. Pero nosotros creemos que de todos modos, por apartada que del movimiento comercial se halle una poblacion ó una comarca cualquiera, y por bajos que en el mercado más próximo estén los precios de este artículo, ó mejor, de los artículos que en él tienen su origen ó su base, la cria de cerdos ha de resultar siempre de gran provecho cuando se tiene á mano su barata alimentacion.

En efecto: considerada esta cria como industria especial ó como un complemento de la agrícola, si los medios de criar y cebar los cerdos son baratos, y aun suponiendo que no puede entregarse al consumo su carne fresca, siempre hay el recurso de preparar con ella una infinidad de encurtidos, de salar el gordo y de fabricar con sus partes grasas la manteca, y mediante esto, de obtener pingües beneficios.

Desgraciadamente en las comarcas pobres de España, donde tan fácil sería hallar en esta industria un medio de destruir su pobreza, no suelen distinguirse por su espíritu industrial y mercantil los naturales que las pueblan, y de ahí que mientras anualmente se pierden y pudren sin empleo alguno muchos miles de toneladas de desechos alimenticios que bastarian al alimento de centenares de piaras, nos vemos en la necesidad de recurrir á otras naciones, y muy particularmente á Francia, para abastecer con carnes frescas ó saladas los mercados públicos de nuestras ciudades y poblaciones de algun vecindario, y con encurtidos de todas clases los comercios españoles de este artículo hermano gemelo del de conservas. No es esto decir que en nuestra patria no existan centros de produccion muy importantes en este ramo, pues sin ir más lejos la

isla de Mallorca y la provincia de Extremadura, han alcanzado una fama casi europea por algunos de estos encurtidos, tales como los llamados chorizos extremeños, y las *sobrasadas*, especie de chorizo extremeño, de la isla que hemos citado, lo cual hace naturalmente que en estas provincias, la cria de cerdos sea numerosa y alcance la importancia de una verdadera industria y de un comercio considerable, pero ello no obstante, semejante hecho es por desgracia una excepcion cuando con un poco de inteligencia y de actividad podría convertirse en regla general.

Como ya hemos indicado, en el comercio se conocen muchas clases de cerdos, lo cual es consecuencia de la raza á que pertenecen y tambien del régimen alimenticio á que están sometidos, y del sistema para cebarlos empleado. Sin embargo, de estas clases ó hablando con más propiedad, de estas razas hay dos que son las principales y casi podríamos decir que únicas, pues las demás no son sino mezclas ó cruzamientos de una y otra más ó ménos puros, estas razas son la indígena de Europa, que es la única que antes se conocia; y la que hace ya mucho tiempo se aclimató en ella, siendo originaria de la China. La primera de estas dos razas, es la que produce cerdos altos y largos, de cabeza grande y hocico prolongado, de cerdas ásperas, gruesas y relativamente espesas, de piel gruesa, de flancos ó costados comprimidos, de carne sabrosa y de poca grasa; al paso que la raza China se compone por el contrario de individuos pequeños, de cuerpo redondo y lleno, de piel delgada, de hocico relativamente corto, lo mismo que sus patas, orejas pequeñas, cerdas finas y muy claras y sobre todo, muy cargado de grasa.

De estas dos variedades, es la más estimada por su carne la primera, esto es, la europea, cuya carne magra es sumamente sabrosa y de la cual se sacan los jamones más renombrados, al paso que la segunda se recomienda á la ganadería, porque es mucho más fácil de cebar y da mayores rendimientos. La raza china es la que se

conoce vulgarmente entre nosotros con el nombre de cerdo mallorquin, porque en esta isla se dedican muy particularmente á su cria; y la pecuaria no da al comercio otros ejemplares; y la raza europea es la que conocemos con el nombre de cerdo del país ó de la tierra, porque en efecto, en la península es más general esta raza que la otra.

Se ha observado, que el cerdo del país ó de raza europea, es difícil de cebar y da una gran cantidad de hueso y poca grasa, razon por la cual su parte útil ó de valor, despues de sacrificado resulta proporcionalmente menor que la que da el cerdo mallorquin ó chino, cuyo peso en carne y grasa es proporcionalmente mucho mayor por la disposicion natural que ofrece para llegar á estar bien cebado y á poca costa; de ahí han deducido algunos observadores, que la causa en virtud de la cual de algunos años á esta parte los tratantes en esta clase de ganado, parecen desdeñar el cerdo del país y prefieren pasar al extranjero á hacer sus compras, estriba en esta diferencia que resulta entre el peso neto y el peso bruto de los dichos cerdos comparados con los de raza china, y hasta se ha llegado á proponer como á remedio, á este defecto, la sustitucion de la raza del país por la mallorquina. Nosotros, sin embargo, creemos que sería preferible la cria de una raza cruzada, que la práctica ha enseñado produce individuos que sin ofrecer el grueso esqueleto ni la dificultad de cebarse que ofrecen los cerdos del país, conservan sin embargo el fino sabor y demás cualidades gastronómicas que recomiendan su carne.

Como quiera que sea, el comercio de esta clase de ganado es de gran importancia, y las transacciones á que da lugar representan anualmente un giro de muchos millones, sin contar con las industrias y el comercio á que da origen, con sus encurtidos, sus mantecas y hasta con su piel y sus cerdas.

**CERDAS, CRINES Y PELOS.**—El comercio de esta clase de artículos, tiene una importancia notable por su aplicacion á una infinidad de industrias de las

cuales constituye la primera materia. Esta se llama cerda cuando la constituye el pelo de cerdo ó de jabalí, crin cuando está formada por el pelo largo, lustroso y áspero del caballo, y pelo cuando no siendo lana, procede de la piel de cualquiera otro animal.

Estas materias, como hemos indicado, entran en una multitud de artículos que sería enojoso enumerar, bastará consignar á nuestro objeto, que las cerdas se utilizan más especialmente en la fabricacion de cepillos, las crines al relleno de colchones y almohadas cuando son bastas, á la fabricacion de un tejido de gran resistencia que se emplea como tapicería para forrar sillas, sillones y divanes, tejido que ofrece un parecido notable con el de la seda no solo á la vista si que tambien al tacto, y finalmente, el pelo á objetos diferentes segun su naturaleza, pues mientras el de camello, de lama, de ciervo, etc., ofrecen una contextura propia para determinadas aunque no muy extensas industrias, el de cabra, de alpaca, de vicuña, etc., se destina á la de tejidos, por regla general, y las de conejo, de gato y demás especies que lo tienen corto, espeso y tupido, sirven para la fabricacion de sombreros y dan lugar á un comercio de gran importancia.

Como puede comprenderse, el pelo de los animales ha de sufrir diferentes operaciones antes de poderse aplicar á tan distintos usos, preparaciones que no describiremos por su mucha extension, pero de todas maneras, su comercio viene á ser como un complemento del de peletería que, despues de clasificar los pelos segun los diferentes usos á que pueden aplicarse, y de lavados y someramente preparados, los ofrece á los industriales que acaban de prepararlo y lo emplean en las operaciones propias de su industria.

El comercio de cerdas, crines y pelos ha tomado mucho vuelo de algunos años á esta parte, gracias á los progresos de la industria, que permite utilizarlos para un gran número de artículos antes poco menos que desconocidos, y tambien porque son muchos los países que se han dado á usar los colchones y almohadas de crin en

sustitucion de los de lana por creerse que su uso es más higiénico que el de esta última.

**CEREALES.**—Con esta denominacion se comprende generalmente en el comercio todo grano ó producto de las gramíneas que es objeto de transaccion. En su consecuencia, cuanto pudiéramos decir respecto de los cereales habríamos de repetirlo al tratar de los granos, por cuya razon remitimos al artículo de este último nombre á nuestros lectores.

**CERILLAS FOSFÓRICAS.**—Este producto industrial enteramente moderno, pues data de este siglo, ha llegado á ser un artículo de comercio de la mayor importancia, el cual se exporta en cantidades que á primera vista parecen fabulosas; pero si se considera que su consumo es de todos momentos y que solo los fumadores necesitan por término medio de 20 á 25 cerillas diarias, fácil será comprender que se gasten muchos millones de gruesas de cajas por dia.

En un principio, Francia fué una de las naciones que tuvieron el monopolio de la fabricacion de este artículo, pues aun cuando otras naciones lo fabricaran tambien era en condiciones desventajosas que no podian luchar en el mercado con la concurrencia francesa, pero desde que en virtud de la paz que siguió á la guerra franco-prusiana, fueron gravados los fósforos en la nacion vecina con un impuesto transitorio bastante gravoso, á fin de que contribuyeran á la enorme indemnizacion de guerra que Francia hubo de pagar, España é Italia fueron progresando rápidamente en la fabricacion de este artículo y llegaron á colocarse en primera línea, en la cual hoy continúan, siendo España la nacion que mayor cantidad de este producto exporta en cuanto á las clases ordinarias ó inferiores, así como lo es Italia en las clases superiores ó finas.

**CERUSA.**—La cerusa, llamada más comunmente albayalde, es un carbonato de protóxido de plomo que algunas veces se encuentra en estado nativo, pero que es más generalmente un producto químico. En este último caso, que es en el comercio

el más frecuente, el albayalde puro es blanco, pulverulento, inodoro é insípido.

El albayalde del comercio puede ser de tres clases, llamadas de Holanda, de Lille y de Clichy, cuyos nombres provienen de los que se da á los diferentes sistemas de su fabricacion. El albayalde ó cerusa de Holanda es la más estimada, ó como si dijéramos, el producto de primera, y se conoce por su color blanco mate con un leve reflejo azulado, por su tacto pastoso y algo grasiento y porque se fractura ó salta fácilmente en escamas y pequeños fragmentos. Los países donde mayor cantidad se fabrica son Holanda, Bélgica y Alemania, en donde se conocen cuatro clases de este producto: 1.ª ó blanco crem; 2.ª ó blanco de Venecia; 3.ª ó blanco de Hamburgo, y 4.ª ó blanco de Holanda.

La cerusa de Lille se fabrica en Francia por los mismos procedimientos que la de Holanda, pero no alcanza las buenas cualidades de esta última, razon por la cual se considera en el comercio como de segunda.

Finalmente, la cerusa de Clichy es la que se considera como de tercera clase ó inferior, y se conoce porque no tiene un tacto tan suave y fino como las anteriores.

El albayalde se consume en gran cantidad en la pintura y á veces tambien para uso exterior en farmacia; mas como quiera que los procedimientos pictóreos sean muy variados, de ahí que tambien en el comercio se halle la cerusa preparada de diferentes maneras, segun el empleo inmediato á que se la destina. Así las hay en polvo, en panes de forma cónica, disueltas ó desleidas en aceite, etc., pero la de calidad superior conocida por los pintores con el nombre de blanco plata, suele circular invariablemente en panes cuadrados envueltos en papel y embalados en cajas cuyo peso suele ser de 100 kilos, ó en una pasta aceitosa embotellada en una especie de cilindros de plomo cuya longitud varia entre 5 y 10 centímetros.

El albayalde, como hemos dicho, es de un gran consumo, y por consiguiente constituye un inestimable artículo de comercio; sin embargo, su uso en la pintura,