

gusto que todo el mundo tiene en comer en todo tiempo las legumbres y los frutos que sólo se dan en una estación determinada, son circunstancias que han hecho se desarrollara rápidamente la industria de la preparación de conservas y que generalizándose más y más su consumo creciera á proporcion la importancia de su comercio.

En España éste es también muy lucrativo, pues las causas que aumentan su consumo son las mismas que lo originan en los países extranjeros, pero su industria en lo referente á las conservas de carnes, se limitan á la preparación de algunos jamones y de cierta clase de embutidos, tales como las longanizas de Vich, las sobrasadas de Mallorca, los chorizos de Extremadura y algunos otros. En cambio la preparación de anchoas, sardinas, pimientos, aceitunas, tomates, y otros artículos análogos de hortaliza ha tomado carta de naturaleza en España y los exporta en gran cantidad, particularmente las latas de pimientos riojanos que tienen una fama universal justamente cimentada.

En cuanto á la importación de las conservas de carnes, pescados y legumbres cuya producción española no basta actualmente á su consumo, suele acudir para ella á Nantes, Paris, Burdeos, Mans, las ciudades Anseáticas, Londres y algunos otros puertos de Inglaterra. Los precios de estas conservas no son en su mayor parte muy superiores á los que alcanzan los artículos conservados en fresco ó en su estado natural, y suelen exportarse en latas embaladas á su vez en cajas de madera, ó en sacas de gruesa tela.

**CORAL.**—Este producto tan conocido de todos y que á primera vista parece pertenecer al reino mineral ó al vegetal fósil, es el resultado del endurecimiento interior de un polípero. El coral presenta el aspecto de un arbusto cuyo tronco tiene un grueso de 25 milímetros cuando más y está formado por capas concéntricas de una sustancia calcárea muy dura, de fácil pulimento, encarnada en su interior y cubierta por una especie de corteza gris ó cenicienta que se quita fácilmente á este producto antes de darlo al comercio.

El coral como verdadera producción marítima que es, y que á veces forma bancos muy temibles para los navegantes, es objeto de una pesca bastante activa que actualmente hacen en su mayor parte los buques italianos de los cuales sólo Liorna contiene más de 400. A ella se dedican también los franceses, los malteses, los españoles y los súbditos de algunas otras naciones del litoral Mediterráneo, aunque en menor escala, pues los sitios en que hasta ahora se ha encontrado el coral en mayor abundancia, son las costas de Córcega, Cerdeña, islas Baleares, y también á no muy larga distancia de las de Marsella, Túnez y de Calle.

El coral suele tener coloraciones rojizas, rosadas, ó encarnadas más ó ménos vivas ó claras, y de ahí las diferentes clases de este producto conocidas en el comercio, y su diferente estima, que es tanto mayor cuanto más vivo es el color que tiene, de manera que el coral blanco, pues aunque poco, lo hay, ni siquiera llega á ser artículo de comercio.

En la actualidad, la plaza que casi puede decirse que ejerce el monopolio de la industria y del comercio de coral es la de Liorna, que emplea en ella una multitud de mujeres y exporta sus productos á toda Europa, pero más particularmente aun á Rusia, Alemania y la India, que son los países en que se hace mayor consumo de este artículo que, por otra parte, aun cuando caro cuando llega á mano del consumidor por las muchas porque antes ha debido pasar, no suele exceder en el mercado de producción de 250 á 300 ducados el quintal toscano.

**CORCHO.**—Es la corteza de una variedad de encina que se cria en Italia, Argelia, el Mediodía de Francia y el Norte de Africa, pero muy particularmente en España y Portugal, donde las encinas que lo producen toman el nombre de alcornoques. Estos no empiezan á dar corcho, esa sustancia particular de todos conocida por su extraordinaria ligereza y absoluta impermeabilidad, sin embargo, de los grandes poros que contiene, hasta que alcanzan doce ó catorce años, á cuya edad lo

dan tan desigual y poroso que sólo se utiliza para boyas, así como para la fabricación del llamado negro de España y la de otros objetos bastos y ordinarios. Los tapones de corcho, artículo en el cual se emplea principalmente el corcho, necesitan que éste sea compacto é igual, cualidades que dicho producto no alcanza hasta que el alcornoque cuenta por lo menos 25 años.

La cosecha de corcho, que constituye la riqueza de varias de nuestras provincias y muy particularmente de la de Gerona, sólo se hace cada ocho ó diez años, y tiene lugar durante los meses de Julio y de Agosto; en este tiempo se hace una incisión circular en la parte superior y otra en la inferior del tronco de los árboles cuya corteza ó corcho está en su punto, luego otra incisión perpendicular ó longitudinal que corta las anteriores y se retira el corcho que, conservando como es natural la misma forma que en el árbol tenía, se le sumerge en el agua convenientemente desenrollado, colocando encima algún peso, para que la pierda y tome la de planchas cuyas dimensiones, aunque naturalmente variables suelen tener un metro cincuenta de longitud por 50 centímetros de ancho y 5 de grueso cuando más. El corcho que una vez extendido y seco circula de este modo en el comercio, se le conoce en él y en las estadísticas oficiales con el nombre de corcho en planchas.

Este producto lo exporta España en grandes cantidades, lo mismo en rama ó en bruto, esto es, en planchas y sin otra preparación ni labor que la de quitar la costra rojiza que éstas tienen en la parte exterior, que en tapones y otros efectos labrados; si bien esta última es la clase que produce un comercio exterior más activo é importante, pues hasta hace algunos años puede decirse que España tenía el monopolio de la industria taponera que de algunos años á esta parte empieza á desarrollarse en Alemania, donde, á este efecto, se consumen importantes cantidades de corcho en plancha. La mayor parte del comercio de tapones de España se hace con Inglaterra, que consume de ellos enormes cantidades.

Los precios del corcho varían según su naturaleza y calidad: de manera que al paso que el de la clase inferior suele venderse en Cataluña á 1'69, 2'0 y 2'20 pesetas la arroba, obtiene el de calidad superior hasta 7'0, 7'5, 8'0 y á veces 8'50 pesetas.

El corcho se consume para la fabricación de boyas, tapones, negro de España, sartas flotantes para nadadores, flotadores para sostener redes de pesca y también para construir los llamados *Belenes*, que no son más que pequeñas reproducciones plásticas de paisajes montañosos para cuya feliz imitación tanto se presta el color rojizo oscuro y la contextura porosa de este artículo tan importante en el comercio.

**CORDELERIA.**—Con el nombre de comercio de cordelería va comprendido el de cables, jarcias, calabrotes, cuerdas de todas clases blancas, en crudo ó embreadas, cordeles, bramantes, etc., el cual es como fácilmente se comprende, de la mayor importancia, por el gran consumo que de estos artículos se hace y por la utilidad que prestan á la mayor parte de las industrias, y aun también á la satisfacción de las necesidades domésticas y á algunas labores de señora.

La cordelería usa para la fabricación de sus productos, una multitud de materias según el destino á que los dedica y de ahí que el cáñamo, el lino, el esparto, la pita, el yute, el abacá, el algodón, el crin animal y vegetal, etc., etc. sean para la cordelería materias primeras de gran consumo, y hagan que su fabricación sea casi universal si bien tiene una importancia mucho mayor, así como su comercio en todas las plazas marítimas de alguna importancia, y más aun en aquellas en que existen astilleros ó arsenales para la construcción naval.

Los precios de los productos de esta industria son muy variados por razón de la variedad del trabajo y por consiguiente de la mano de obra en los artículos que la constituyen y también de la materia con que están elaborados. La cordelería de cáñamo y la de lino es la que alcanza precios más elevados, así como la de esparto es por regla general la más barata.

**CORDONERIA.**—El comercio de este artículo es el que se hace con toda clase de cordones, fabricados á la mano ó mecánicamente, con algodón, hilo, lana, seda, plata y oro, y sus clases, gruesos y colores son tantos, que sería engorrosa y sumamente larga su nomenclatura. Diremos tan solo, que la fabricacion de este artículo á la mano, queda reducida actualmente en España y en la mayor parte de Europa á la que practican los pasamaneros, siendo la que mayor alimento dá á su comercio, la fabricacion á máquina cuya importancia será fácil comprender cuando se sepa que hay en Europa centenares de fábricas, cada una de las cuales cuenta más de 30,000 husos que fabrican 32,000 metros de cordon cada 24 horas. Para el movimiento de estos husos, se usa el vapor ó los motores hidráulicos, bastando la fuerza de un caballo para mover 1,000 husos que dan de 160 á 180 revoluciones por minuto.

El comercio de cordones es el que se conoce más modernamente con el nombre de comercio de mercería que es el que se dedica igualmente á la compra y venta de cintas, botones, encajes, hilos y sedas para coser y bordar y demás artículos accesorios para labores de señora.

**CORINDON.**—Es el mineral más duro que se conoce, excepcion hecha del diamante, es infusible al soplete, tiene aun que en poco grado doble refraccion, es incoloro en estado puro, pero ofrece bellas tintas rojas, azules, amarillas, verdes, viola á veces, y otras por su combinacion con lassales metálicas y constituye uno de los materiales de mayor consumo en la fabricacion de objetos de adorno y de lujo que constituyen los artículos de quinquería.

El corindon se encuentra en Chamounix, en el San Gotardo, en Bohemia, en los montes Urales y en diferentes comarcas de la India, de la China y de Ceilan donde se le explota y de donde en su mayor parte procede, conociéndose de este mineral cuatro variedades distintas, llamadas en el comercio, corindon diamantino, corindon compacto, corindon hialino y corindon ferruginoso.

El corindon diamantino es traslúcido laminoso y procede del Tibet, de la India y de la China; el corindon compacto es opaco, y de un color negruzco ó gris de aspecto terroso y procede del Piamonte y más determinadamente de las cercanías de Mozzo; el hialino es transparente, de fractura vítrea y comprende diferentes variedades, de las cuales unas son incoloras y otras por el contrario presentan diferentes tintas. Esta variedad del corindon se conoce tambien con el nombre de záfiro y es la más estimada por los joyeros y lapidarios. A ella pertenecen los que toman el nombre de rubí, cuando el carmesí es el color que los distingue, de topacio cuando es amarillo, de záfiro de Oriente cuando azul, de amatista cuando violeta, de esmeralda cuando verde, etc.

Finalmente, el corindon ferruginoso es el que se conoce en el comercio con el nombre de esmeril.

La aplicacion y consumo del corindon en las industrias de joyería y quinquería, producen un comercio muy activo de este mineral, cuyos precios suelen sufrir bruscos cambios, por la mayor ó menor suma que de las correspondientes á alguna de sus variedades, se ofrecen á veces en el mercado. Así es que mientras hay ocasiones en que las esmeraldas, los topacios, los rubíes, etc. han tenido escaso valor, en otras lo han alcanzado tan subido que solo los diamantes han logrado sobrepajarlo. Su comercio requiere, pues, un conocimiento exacto del estado de los distritos mineros y de sus trabajos; y requiere gran prudencia.

**CORMAL.**—(Véase el artículo *Maderas*)

**CORNALINA.**—Es una variedad de ágata, de color encarnado más ó menos claro ú algo oscuro, aunque muy poco transparente, de grano sumamente fino y de fractura lisa que se emplea en joyería y en algunas obras del arte suntuario. Su comercio forma parte del de piedras finas ó preciosas, distinguiendo muchas variedades de cornalina que solo difieren en la mayor ó menor viveza ó intensidad de su color.

Las más estimadas tienen un color en-

carnado muy subido y proceden generalmente del Japon, si bien se considera la ciudad de Oberstein como el depósito de este artículo, á la cual acuden los comerciantes de él. Las demás cornalinas no tienen tanto precio y proceden indistintamente de la India, del Asia Menor y tambien de Italia y de Escocia.

**CORTEZAS.**—Se llama corteza á la envoltura exterior del tallo ó tronco y de las ramas de diferentes especies vegetales más ó menos arbóreas. Generalmente, en toda corteza de árbol ó de arbusto, residen los mismos principios que en su tronco, pero en mayor cantidad, conteniendo á veces otras de que éste carece. Las cortezas que son objeto de comercio, sirven casi todas ó para extraer de ellos ciertas resinas, ó determinados principios que se emplean en medicina, ó para obtener el tanino del cual tanto consumo se hace en la industria de curtidos, ó para fabricar con ellas tintes ó colores para el teñido de hilados y tejidos. Las cortezas pues, pueden dividirse en tintóreas, curtientes y medicinales, y su número es sobrado considerable para que podamos ocuparnos de todas ellas.

Con todo, no podemos menos de citar ligeramente las que son objeto de un comercio más general é importante, y estas son:

La corteza amarga de Madagascar, que es una especie de falsa quina, usada en medicina algunas veces; la cascarilla de que hemos hablado ya; la corteza de alizo, que hervida en agua dá un líquido, el cual mezclado con el alún produce un precipitado amarillo bastante usado en tintorería; la corteza de Culilawan, que se usa en sustitucion de la canela; cuyo olor y sabor tiene aunque en calidad inferior, y que procede de las islas Malasias y Filipinas; la corteza de nogal que se consume en gran cantidad por sus excelentes cualidades tintóreas; la corteza de cuasia amarga, cuyas cualidades medicinales son de todos conocidas, y que se importa de las Antillas y de la Guyana mas principalmente de Jamaica y Surinam; la corteza de simaruba, que procede de un árbol que crece en los mismos puntos que la esen-

cia amarga, y tiene propiedades igualmente medicinales, las cortezas curtientes de las cuales las más usadas son las de encina, de pino y de castaño; y finalmente la corteza de quina.

Todas ellas dan ocasion á un comercio que es de mucha importancia.

**COTUFA.**—Este tubérculo, aunque modesto, es de mucha utilidad por la facilidad de su cultivo y porque todas las tierras y casi todos los climas son buenos para ella. Por otra parte, lo mismo puede servir para el alimento del hombre que para el del ganado y para la fabricacion de alcohol. Estos diferentes consumos dan alguna importancia al comercio de este artículo, sin embargo de que su exportacion se limite á un radio naturalmente limitado por el coste de los transportes y la generalizacion de su cultivo.

**CREMOR TÁRTARO.**—Es una sustancia que entra en la composicion orgánica del vino, en el cual se halla en suspension y que lentamente se deposita en el fondo y paredes de las cubas, barriles y otros envases que lo contienen. Su composicion química consiste en ácido tártrico y potasa, unidos á cortas cantidades de tartrato de cal y sulfato de potasa, pero el cremor tártrico del comercio, es blanco, porque resulta de la depuracion y grabelacion de las cenizas producidas por la incineracion de aquella sustancia; la cual se conoce más vulgarmente con el nombre de heces de vino.

El cremor tártrico que más circula en el comercio es el de Italia, el de España y el de Francia, ó mejor de Burdeos, Marsella, y Montpellier.

**CREOSOTA.**—Es uno de los artículos que constituyen el comercio de drogas. La creosota es un líquido algo untuoso, que puede considerarse como una especie de aceite y que siendo incoloro en el momento de su preparacion, se vuelve moreno al poco tiempo bajo la influencia de la luz; tiene un olor como el humo y un sabor acre y ardiente. Este producto químico es un cáustico de los más poderosos, empleado en cirugía para la curacion de las llagas gangrenosas y tambien para la