

DIARIO MERCANTIL DE CADIZ,

DEL LUNES 14 DE MAYO DE 1827.

SAN BONIFACIO, MARTIR.

El Jubileo de las 40 horas está en la iglesia de Candelaria.

Afecciones astronómicas de hoy.

Sale el sol á las 4 h. y 57', y se oculta á las 7 h. y 3'

Afecciones meteorológicas de antes de ayer.

<i>Epocas del dia.</i>	<i>Barómetro.</i>	<i>Termóm.</i>	<i>Vientos.</i>	<i>Atmósfera.</i>
A las 9 la mañana.	30, 0, 15.	65 2.	NO.	Nublado.
A las 12 del dia....	30, 0, 60.	68 8.	ONO	Idem.
A las 6 de la tarde.	29, 9, 50.	67 4.	Id.	Claro.

Maréas en esta bahía.

1.^a Altamar á las 4 h. 12' mad. 2.^a Altamar á las 4 h. 37' tard.
1.^a Bajamar á las 10 h. 26' mañ. 2.^a Bajamar á las 10 h. 48' noh.

CARACOLES.

El mas bajo término de comparación en el reino animal suele ser el caracol. Asi es en muchos idiomas, pero en el castellano ha llegado su desprecio á ser un modismo proverbial. No vale *un caracol* decimos para espresar que una cosa es despreciable, de ningun valor y mérito, y en el mismo sentido entra en varios refranes particulares, como aquel de *estudiante de cocina, brasero y sol no vale un caracol*. Tal vez envuelva este sentir tan comun una injusticia, ni sería la primera ni la mayor que los hombres han tenido respecto de las cosas útiles. No hace muchos años que escribiendo un sabio á otro (Cabarrus á Jovellanos) decia, que si hubiera en el mundo una cosa mas util que la agricultura sería tratada con mas desprecio, que

esta profesion sin la cual no pueden existir las naciones.

Es un agravio el que se hace al caracol si se atiende á la figura importante que representa en el comercio la medicina, las artes, la cocina y aun en el tocador de las señoras. Mr. Martens asegura que la esportacion anual de caracoles (*helix pomatia*) que se hacia de Ulma por el Danubio con el objeto de ser usados como alimento en los conventos de Austria durante la Cuaresma, subia á cerca de diez millones de estos animales, que cebaban en los jardines de la comarca. No es dicha especie, continua Martens, la única que sirve para comer, puesto que antes de la revolucion francesa se esportaban en barriles grandes cantidades del *helix aspersa* desde las costas de Aunis y Saintonge con destino á las Antillas. Ahora está muy disminuido este comercio, aunque todavia se hacen algunas remesas á las Antillas y al Senegal. El consumo de caracoles es todavia muy considerable en los departamentos del Charenta inferior y de la Gironda. Solo el de la isla de Rhe se calcula en 25.000 francos. El comercio de estos animales es considerable en Marsella, donde se comen ocho especies, siendo digno de observarse que la mas estimada de los antiguos romanos es en el dia la mas despreciable. Las especies que se pueden comer son la *helix rhodostoma*, la *helix aspersa* y la *helix vermiculata*. En España, Italia y Turquía es comun el uso de los caracoles como alimento.

Hasta aqui Mr. Martens, quien no se equivoca en calificar de comun el uso de los caracoles en España. Especialmente en las provincias meridionales se comen con extraordinario apetito, al que no contribuye poco, la imparcialidad exige que lo confesemos, el picante con que acostumbran guisarlos, pues suele ser verdadero el refran que dice *que mas vale la salsa que los caracoles*. Es cuantiosísimo el consumo que se hace en Murcia, Lorca, Cartagena y demas pueblos de aquel contorno, no menos aficionados á una caracolada que los valencianos, catalanes, aragoneses &c. Millones y millones de caracoles se venden en el mercado de Murcia, siendo muy difícil calcular su número. Los mejores que alli se presentan son los que se traen de los montes de Jumilla, donde se crian gruesos y en tanta abundancia que un hombre puede cojer en solo un dia una carga. Son tambien muy hermosos y de buen gusto los que se llevan de la sierra de Carrascoy, montaña elevadísima que separa de los tostados campos de Cartagena y Murcia la anchurosa y bien aprovechada vega que se estiende desde Guardamar hasta el otro lado de Lorca. En Murcia suele venderse la docena de caracoles desde uno a dos cuartos, si son de las clases estimadas, y siendo de los *chupalanderos*, que son

muy pequeños, à ocho cuartos el medio celemin.

Lorca se surte de todo el campo que la circuye, especialmente del sitio llamado el Paletón, feracísimo de cardos tan poblados de caracoles que de uno solo se puede llenar á veces un capazo ó espuerta. Sobre los caracoles de Lorca publicó el malogrado D. Esteban Boutelou un artículo bastante curioso en el número 453 del Semanario de agricultura y artes del 5 de Setiembre de 1805.

El tiempo de su recolección lo señala el refrán que dice *cuando llueve y hace sol coje el caracol*, pues es bien sabido que *con el buen sol estiendese el caracol*, como advierte otro refrán. La estación del año en que su comida es dañosa la espresa aquel de *quien come caracoles en Abril, apareje cera y pabil*. Después de las primeras lluvias de Otoño es cuando hacen su acopio los aficionados que cuidan de satisfacer su gusto. El caracol es objeto de lujo de los gastrónomos acomodados, quienes procuran escoger los individuos mejores y de las variedades mas apetitosas, y los conservan por tiempo indefinido.

Para esto los ponen en cachuleros ó caracoleras de esparto, que sirven tambien para transportarlos, ó en una pieza à cuyas paredes ó maderos se fijan. Para que no pasen del sitio que se quiere se echa una línea de sal á la que no llega de modo alguno. Por fortuna son unos animales que hacen poco ruido y menos gasto.

No es por ahora nuestro objeto dar una noticia del modo con que han de ser preparados para que sirvan en la cocina sin causar los perjuicios que pueden acarrear, ni el entrar en la descripción de los diversos guisos que admiten. El arroz es uno de sus compañeros mas inseparables, las criadillas de tierra les son asociadas en algunos países, y los pimientos cuanto mas picantes les dicen perfectamente, y no es de admirar por lo tanto que sean llamativos de sendos trages de buen vino. El agua encima de una comida tan recia no es muy provechosa, segun el refrán *caracoles, higos y brebas agua no bebas*.

Hay poblaciones en el Mediodia de España en que se ven den por las calles los caracoles guisados, y por uno ó dos cuartos dan seis ú ocho con una ración de su caldo picante y entonzador: los adoradores de Baco no necesitan otro estímulo para prepararse à rendir sus cultos à la deidad favorecida. En capitales de primer orden hay barracas conocidas con el nombre de café de los pobres, donde acuden los mendigos à tomar una ración de caracoles condimentados con chirles ó chiles rabiosos y por remate otra y otras de vino.

En las navegaciones largas podrian ser utilísimos los cara-

4
coles proporcionando un alimento fresco que templase los ardores que se sufren entre los trópicos, y el comer alguna cosa no salada en aquellas distancias para las que no es fácil conservar animales vivos. ¿Y no habrá un especulador en nuestras provincias litorales que se atreva à emprender una remesa à las Antillas para probar si seria este un nuevo ramo de esportacion? ¿Necesitaba tan pequeño capital! ¿Tenemos tantos caracoles! Provincia hay en el norte de España con una costa dilatada, donde los labradores se ven precisados à recoger la plaga de estos animales que se producen sobre los matojos que pueblan los valladares de sus heredades, para libertar de su voracidad los plantios de habichuela: recogidos los amontonan y destruyen, sin sacar otro provecho que evitar sus daños.

Alli seria muy facil acopiar grandes porciones; y ya se sabe que esta clase de especulaciones à nadie arruinan, ya que no enriquecen de un golpe, pero difunden por el pais una gran suma de ganancias, cortas todas por cierto pero quanto mas divididas mas provechosas. = T. J. Serrano.

ALFILERES.

En 1569 se introdujeron en Inglaterra, aunque algunos pretenden que fué en 1548. Antes de esta época se usaban punzones de madera, marfil ó espino. En Francia, Argle, en el departamento del Oine, es el pueblo en que se halla la mayor fábrica de alfileres. Se dice que hay seis mil personas empleadas en ella. Se calcula que se consumen anualmente solo en Paris sesenta millones de alfileres, que computados à cinco sueldos, esto es, à real el ciento sube su valor à 150.000 fr. (600.000 rvn.)

Madrid 7 de Mayo.

Reales loterías. = En la estraccion de la Real Loteria primitiva, celebrada en la tarde de hoy, salieron sorteados los numeros siguientes:

37=90=85=32=35

AVISOS.

D. Francisco de Hacha, subteniente que fué del regimiento infantería voluntarios de la patria en la guerra de la independencia, se servirá noticiar su residencia al coronel D. Manuel Sanchez, que vive en la calle del Fideó, núm. 1, pues tiene que comunicarle negocios de mucho interés.

TEATRO PRINCIPAL. = *El fruto de un mal consejo contra el mismo que lo dá ó el prisionero de guerra* (comedia en 3 actos) *Fandango.* = *Caldereros y vecindad* (sainete). = A las 8.

CON REAL PERMISO:

En la imprenta Gaditana, calle de D. Carlos, núm. 69.