

en cuanto a escarda y siega: en el cultivo de cebada se siembra  
panico en Junio, y cogido este en fines de Octubre o primeros de  
Noviembre entra la tierra por el si ————— siguiente año en  
orden de barbecho. En los secanos la ————— practica de cul-  
to es tres o cuatro veces desde Enero ————— a Setiembre y se  
siembra desde Noviembre a Diciembre: las tierras de mejor ca-  
lidad se siembran un año de trigo, al siguiente de cebada y al tercero  
de barbecho: otras mas inferiores se siembran dos años de cebada y  
tres en barbecho: otras mas malas se les siembra una cebada cada  
tres o cuatro años; y en cuanto al centeno y avena no hay regla  
fija, pues suelen sostenerse al trigo o cebada a juicio de los la-  
bradores. El cultivo de la uva es podando y cabaleando desde Enero a  
Abril, escardando y magencando o vinando en Mayo y Junio y ven-  
dinando en Octubre y Noviembre. La uva se pisca en jarraes y se  
expresa en prensas, cuyo constructo es una mesa grande con  
dos usillos laterales, un tablon que cubre el pie, y un travesaño sobre  
dicho tablon, que introduciend por los usillos, lo goviran las tercias y  
igualmente que al pie: este se forma haciendo el mango y haciendolo  
al rededor con una pleca de ciprés. El modo procedente de la pisa  
y el pie va conduciend inmediatamente desde el jarrao a tinajas de barro  
introducidas en la tierra tres cuartas partes: a seguida se le pone  
casca o uva tinta en gran cantidad, entrecantando libra de cascay  
escobajo y en esta disposicion se le deja fermentar hasta febrero  
en que regularmente se unde la casca y aclarado, lo cual verificado se  
trasiega a otras tinajas y cubre con aceite. Durante la fermenta-  
cion se unde la casca dos veces al dia en los ocho o diez primeros  
con una sumidera de madera, los doce o quince siguientes una  
la vez al dia, y despues a mas largos intervalos hasta la clarifica-  
cion. Como la clase de uvas usadas egieren poco presión, se deposi-  
ta el uva en tinajas poniendole agua, se le deja fermentar, se pasa  
otra vez y se destila el liquido que resulta, del que se saca una  
mitad de aguardiente del que acostumbra a dar el vino. El olivo no tie-  
ne cultivo particular, el corto numero que hay de estos arboles esta  
diseminado por las tierras de riego, secano y rias, bastandole el que  
las mismas se da y arriba esta explicado. La elaboracion del aceite  
se hace en prensas ordinarias de madera compuestas de usillo y trave-  
sa con virgenes, cuyo nombre se da a dos barras laterales de hierro  
que sujetan la trave a la lesta: tambien se hace con virgas pesa-  
das que son una modificacion de la prensa arabiga. Las especies  
de uva son la conocida en el pais con el nombre de jaen, la royal,  
la royal, la moratell valenciana y la casca con que se da color al  
vino, que todo el tinto muy sutil. La oliva es manzanilla y al-  
guna poca verdal para comer.

2.º El arado de este pais es de un solo timon, y tiran de el un par de animales,  
la reja pesa de diez a doce libras y profundiza como una cuarta: las  
cabras se hacen con aradas del peso de seis libras: los trillos son de

