

Ha plantada de pimientos suele producir mil y quinientos
 reales al cosechero. Este fruto despues de recolectado, es con-
 ducido al sequero y preparado en los hornos se lleva á los ma-
 linos harineros para su reduccion á polvo: hasta este punto no
 recibe adulteracion alguna, si bien todas las anteriores ma-
 nipulaciones se ejecutan groseramente sin separar las clases
 de diferentes cogidas de los pimientos y mezclando la ultima,
 que es siempre muy inferior con las anteriores. Preparada
 asi esta cosecha se procura darla salida á los precios que cir-
 culan en los mercados, y segun la calidad de este genero; dos
 clases son las que trafican con este articulo los traqueros que
 lo compran para llevarlo á los mercados de las provincias limi-
 trofes y los negociantes que comprando al detall las partidas
 que se llevan al mercado, hacen un grande acopio de este pro-
 ducto: unos y otros en reducida escala los primeros y en grande
 los segundos, son los que adulteran dicha produccion para mejo-
 rar su calidad y su peso: para esta operacion mezclan una canti-
 dad determinada de harina de maiz y la envuelven con el pi-
 miento ya molido, añadiendo cierta porcion de aceite que cuen-
 pad: en el pimiento le comunica un color fubido, dandole una
 apariencia del que tiene el de primera calidad y aumentando
 su peso á proporcion de la cantidad de harina que se le mezcla.
 semejante adulteracion no es facil conocerla á primera vista

