

un grande acopio de este producto:
unos y otros en reducida escala los pri-
meros y en grande los segundos, son los
que adulteran dicha produccion por
mejorar su calidad y su peso: para
esta operacion mezclan una cantidad
determinada de harina de maiz y la
envuelven con el pimiento ya molido,
añadiendo cierta porcion de aceite que
empapado en el pimiento le comunica
un color rubido, dandole una aparien-
cia del que tiene el de primera calidad
y aumentando su peso a proporcion de
la cantidad de harina que se le mezcla
Yempeste adulteracion no es facil cono-
cerla a primera vista y solo con el
tiempo se curan el aceite y se abita

