

Alcolea.
 Auchuras.
Enjambres, anejo.
Encinacaida, id.

Molinillo.
 Fernancaballero.
 Fontanarejo.
 Horcajo de los Montes.
 Luciana.
 Malagon.
 Navalpino.
 Navas de Estena.
 Picon.
 Piedrabuena.
 Porzuna.
 Puebla de Don Rodrigo.
 Retuerta.

PARTIDO DE VALDEPEÑAS.

Castellar de Santiago.
 Moral de Calatrava.
 Santa Cruz de Mudela.
 Torrenueva.
 Valdepeñas.
 Visillo ó Almuradiel.
 Viso del Marques.

PARTIDO DE INFANTA.

Albaladejo.
 Alcubillas.
 Albambra.
 Almedina.
 Carrizosa.
 Cozar.
 Fuenllana.
 Montiel.
 Puebla del Principe.
 Santa Cruz de los Cañamos.
 Terrinches.
 Torre de Juan Abad.
 Villa hermosa.
 Villamaurique.
 Villanueva de la Fuente.
 Villanueva de los Infantes.

NOTA.—No se ha estampado el vecindario de cada pueblo por la discordancia que hemos hallado en los tres censos que hemos tenido presentes al presentar la division judicial de la provincia.

Modo de conservar en vinagre pepinillos, pimientos, &c.

Se eligen los pepinillos mas pequeños, se les cortan las puntas y los rabos, se limpian para quitarles la pelusa frotándolos con un pedazo de tela ordinaria nueva, en la que se pone antes un puñado de sal gorda, se lavan y se vuelven á enjugar, se les echa vinagre bueno blanco, una tercera parte mas por lo menos que lo que necesitan para cubrirlos en la vasija, se dejan asi en infusion por dos ó tres dias, se sacan del vinagre, y este se hace hervir en una vasija de barro, calentandola en baño de arena: cuando el vinagre haya menguado la tercera parte, se le vuelven á poner los pepinillos ó pimientos, y luego que dé un hervor se aparta la basija del fuego, se echa todo en una cazuela y se tapa, se revuelve la mezcla de tiempo en tiempo, y al fin de cinco ó seis dias se vuelve á dar un hervor, echándoles sal, ajo y otras cosas segun el gusto de cada uno, y se guarda todo en una vasija.

Las alcaparras, habas verdes, alcachofas, cebollas, setas, aceitunas y otras muchas legumbres se conseravn en vinagre del mismo modo. Pero se debe tener sumo cuidado de no hacer uso para ninguno de estos fines de vasijas de metal, y solamente de vidrio ó de barro.

En las de esta clase vidriadas se correrá antes de hacer uso una buena disolucion de sal comun que la llene toda; bien una igual cantidad de vinagre.