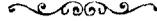


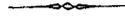
Sección tercera.



MISCELANEA CIENTÍFICA



¿QUE ES EL VINO?



(Continuación).

FALSIFICACION DE LOS VINOS

Los vinos de pasa después de los desastres que la filoxera ha causado á los viñedos, se han fabricado en grande, ya sea para consumirlos directamente ya para mezclarlos con los vinos naturales. Los fabricantes se esfuerzan en darles una composición que se aproxime en lo posible á la del vino ordinario; respecto á estos vinos, bien puede decirse que gozan de una inocuidad relativa. He aquí una de las maneras de proceder para su elaboración.

Para obtener un hectólitro de vino, se ponen en maceración cinco kilogramos de pasa en un poco de agua, cuando los granos se han resblandecido é hinchado se estrujan; se prepara un infuso de agallas con veinte gramos por dos litros de agua hirviendo; se disuelven doscientos gramos de ácido tartárico en agua caliente como también cinco kilogramos de azúcar y ciento veinte gramos de sal común en agua fría; se vierte todo esto en un tonel, se le añaden doce litros de aguardiente, después doscientos gramos de levadura de cerveza desleída en dos vasos de agua; se introducen finalmente noventa y cinco litros de agua de río