

da un color verde sobre la superficie del mármol. La sangre de drago, frotándola sobre el mármol caliente, lo tiñe de rojo. La gutagamba, frotándola del mismo modo, le da un hermoso color de limón: para que penetren más estos licores, es menester pulir antes el mármol con la piedra pómez. Las tinturas de maderas en espíritu de vino, dan color al mármol. La tintura de cochinilla lo penetra cerca de una línea, y le da un color rojo purpúreo. Los colores mezclados con cera dan también color al mármol.

Para que hagan buen efecto los colores, es preciso que los pedazos de mármol sobre que se quieran hacer estas experiencias, estén bien pulidos, sin mancha alguna, y sin vetas; mientras más duro sea el mármol toma mejor el calor necesario para esta operación; por esta razón el alabastro y mármol blanco tiernos, no son propios para el objeto que se propone. El calor necesario siempre para abrir los poros del mármol y ponerlo en estado de recibir los colores: con todo, jamás se debe calentar á punto de enrojecerlo, porque entonces el fuego altera al mármol, quema los colores, y les hace perder su hermosura. Un grado de calor muy débil es tan pernicioso como el muy fuerte; porque en este caso, aunque el mármol tome el color, éste no se fija en él bien, y no le penetra bastante. Hay ciertos colores que pegan en frío; pero éstos jamás se fijan mu-

cho, sino cuando se emplea un grado conveniente de calor. Este justo grado de calor, es el que sin enrojecer al mármol, basta para hervir el licor que se pone sobre su superficie. Los disolventes para incorporar los colores, deben variarse según la naturaleza del color de que se sirven. Una lejía hecha con orines de caballo, mezclada con cuatro partes de cal viva y una de potasa, es excelente para ciertos colores. La ordinaria de cenizas de madera es buena para otros, y para unos el espíritu de vino es lo mejor. En fin, para otros se necesitan líquidos aceitosos ó vino blanco ordinario.

894

#### Modo de dar colores al mármol blanco.

Las disoluciones metálicas hacen un efecto maravilloso sobre el mármol. La disolución de plata con el agua fuerte lo penetra más de una pulgada: al principio le da un color rojizo ó purpúreo y luego pardo, el que después no varía pero quita el pulido al mármol, corroyendo un poco su superficie.

La de oro en el agua regia lo penetra menos y le da un color de violeta: la una y la otra hacen un efecto muy pronto si se ponen al sol y se embeben en el mármol en todos sentidos, por lo cual los dibujos hechos con



estas disoluciones se extienden mucho y se confunden.

La disolución de cobre da un color verde hermoso al mármol, penetra muy poco y no se disipa en el agua hirviendo; al contrario, se ennegrece en ella; pero limpiando la superficie con piedra pómez, queda el mármol con un color verde bastante hermoso.

El moho del hierro da un color amarillo que penetra bastante. Las materias aceitosas no pueden servir para teñir el mármol, porque muchas lo manchan y lo oscurecen de modo que ya no pueden tomar un buen pulimento.

El espíritu de vino tiene todas las cualidades necesarias para teñirlo bien: extrae fácilmente la tintura de muchas materias, penetra bastante en el mármol caliente y se evapora enteramente antes que el mármol se acabe de enfriar.

La sangre de drago y la gutagamba, aplicadas sobre el mármol caliente, lo apagan y lo penetran cerca de una línea. La gutagamba le comunica un color hermoso de limón y requiere que el mármol esté más caliente que para los otros colores. La sangre de drago le da un color rojo diversamente subido, según el mármol esté más ó menos caliente.

Para emplear estos colores sobre el mármol ya pulido, es preciso quitar las gotas de encima de su superficie, limpiándolo con un poco de espíritu de vino. Si se quiere que el

color penetre más, es necesario despulir el mármol con piedra pómez, y después de aplicado el color, volverlo á pulir del modo ordinario. Esta circunstancia, que se debe observar en toda clase de colores, sirve para hacerlos penetrar más y con igualdad. Estas dos materias tienen la particularidad que se pueden emplear solas y sin disolvente; también se pueden disolver en espíritu de vino y aplicarlas con un pincel: este modo es muchas veces preferible al otro, cuando se quiere hacer un dibujo regular, lo que es fácil con uno ú otro de estos colores, pues no se extienden casi nada, y se fijan inmediatamente en donde se ponen.

Las tinturas de maderas, de granos, de raíces, de flores, etc., en espíritu de vino y en cualquiera otro menstruo, se hacen poniéndolas en un matraz con la cantidad de disolvente que se juzgue á propósito, y haciéndolas digerir en el baño de arena hasta que el tinte esté suficientemente colorado.

Si se pone sobre el mármol caliente tintura de madera de Brasil hecha con espíritu de vino, le da un color rojo tirando á púrpura, y calentando un poco más el mármol, el color tirará á violeta.

La tintura de cochinilla hecha con espíritu de vino, penetra al mármol cerca de una línea, y le da un color mezclado de rojo y púrpura, casi igual al que se halla en el már-



mol de Africa: si se calienta un poco más, el tinte sube de color y penetra más.

La cochinilla con una lejía de cal y de orines, da al mármol un color rojizo algo subido que lo penetra una línea; con el espíritu de vino, le da un color de hoja seca que penetra tres ó cuatro líneas.

La raíz de anchusa en espíritu de vino, da un color rojo desigualmente subido, y si el mármol está muy caliente le da color pardo.

El tornasol y la madera de Campeche, dan diferentes colores. La cúrcuma y el azafrán dan un color amarillo dorado.

El verde de vejiga en espíritu de vino, da un verde pálido que penetra cerca de una línea. La mayor parte de estas materias dan al mármol los mismos colores: por este medio penetran más; pero ordinariamente los colores no quedan tan subidos, y dejan la superficie del mármol como grasienta.

La cera blanca es buena mezclada con las materias, de las cuales pueda sacar la tintura: introduce muy adentro y con igualdad el color en el mármol, y como cesa de extenderse cuando éste está frío, el color no varía; pero sólo hay un corto número de materias que puedan comunicar el color á la cera, por lo que en muchas ocasiones hay necesidad de servirse de los demás disolventes de que acabamos de hablar.

Si se hace hervir por algún tiempo cardenillo en cera derretida, y con ésta se da al

mármol caliente, le dará un color verde bastante hermoso, casi como el de esmeralda: este color se extiende con igualdad, y penetra tres ó cuatro líneas.

La raíz de anchusa da á la cera un color carmesí subido, y ésta da al mármol un color de carne bastante vivo que penetra de cuatro á cinco líneas. Se puede también hacer un color pardo subido del modo siguiente: mete un pedazo de mármol caliente en tintura de madera del Brasil hecha con espíritu de vino: cúbrelo luego de cera y vuélvelo á poner al fuego; mantenlo en él cerca de media hora, reponiéndole cera á medida que se evapore, y al fin la dejarás evaporar toda. El mármol, durante este tiempo tomará diversos colores, haciéndose pardo siempre; y en fin, tomará un color de chocolate muy igual, que penetrará tres líneas.

El mejor modo de calentar el mármol es ponerlo sobre una lámina de hierro á poco más de su mismo tamaño, sobre la cual se pondrá el grueso de dos ó tres líneas de arena. Se colocará todo sobre una hornilla de lumbre. Por los ensayos que se hagan sobre los pedacillos de mármol, se conocerá el grado de calor que conviene al color que se quiere emplear.

He aquí algunos detalles que harán la ejecución más fácil, cuando se quieran emplear muchos colores, unos después de otros,



sin que se confundan y sacar dibujos de alguna delicadeza.

Los tintes obtenidos por espíritu de vino ó de trementina, deben necesariamente emplearse sobre el mármol mientras esté caliente; pero las gomas, tales como la sangre de drago y la gutagamba, se pueden aplicar sobre el mármol frío. Para esto es menester disolverlas en espíritu de vino y hacer uso primero de la gutagamba: la disolución de esta goma es al principio clara; pero poco tiempo después se enturbia y precipita un sedimento amarillo; entonces es necesario emplearla para que quede sobre el mármol bastante cantidad y lo penetre cuando se ponga al fuego.

Habiendo cubierto con dicha disolución todos los lugares en donde se quiera poner este color, se colocará el mármol sobre una lámina de hierro y se calentará tanto como se necesite, para que el color quede suficientemente subido: después se dejará enfriar. Si quedan algunas partes donde el color no ha penetrado bastante, se puede volver á poner de él y calentarlo de nuevo como la primera vez.

Cuando todo el amarillo se haya puesto, se colocará la disolución de sangre de drago lo más cargado que se pueda, también en frío; y luego se calentará el mármol hasta que el color quede tan subido como se apetezca; pues subirá siempre en proporción

del calor del mármol: y antes que éste se enfríe, se le pueden aplicar luego las tinturas de maderas ó de flores que necesiten de menos calor; y se concluirá por acabar de aplicar los colores que se emplean por medio de la cera, y que piden más precaución que los demás, porque al menor calor se extiende más que lo que se quiere; y por consecuencia son menos propios para hacer un dibujo delicado: con todo, se podrán contener en los lugares donde deben mantenerse, echándoles agua fría adonde se han puesto.

En lo demás sucede raras veces que se quieran emplear sobre el mismo pedazo de mármol todos estos diferentes colores; sobre todo, cuando se trata de un pedazo regular; por lo que en este caso se elegirán dos ó tres colores diferentes y fáciles de emplear, y de todos los demás cuando sólo se quieran hacer vetas casuales é imitar los colores que naturalmente se encuentren en el mármol.

## 895

**Modo de emplear los colores sobre el mármol frío.**

Se disuelve sangre de drago en lágrimas, en espíritu de vino, y se aplica este tinte sobre el mármol cuando esté absolutamente frío, lo que le dará un color de carne bastante vivo y hermoso. Este color empleado



así, no penetra tanto como cuando el mármol está caliente; pero importa poco, con tal que pueda pulirse perfectamente sin que se les quite el color.

Para el azul se pone á digerir tornasol en polvo en un matraz por algunas horas, con lejía compuesta de una parte de cal apagada al aire y seis de orines. El color quedará más ó menos subido, á proporción de la cantidad de tornasol y según el tiempo que se haya mantenido en digestión con el disolvente. Si se quiere que el color tire á púrpura, es menester hervirlo. Lo mismo se hace poniendo á disolver el tornasol en espíritu volátil de orines. El color muda del mismo modo según la cantidad de tornasol, el grado de fuego y el tiempo que se deja en digestión.

También se hace un color hermoso y mucho más fácil con la orchilla de Canarias; para esto solamente se deslíe en agua, y en seguida se aplica sobre el mármol frío: se hace el color más ó menos subido, dejando más ó menos tiempo sobre el mármol, y volviendo á poner el color conforme se vaya secando: en menos de veinticuatro horas se vuelve muy hermoso y penetra mucho, pero también se extiende bastante. La orchilla también se puede preparar con cal y orines, ó algunos ingredientes semejantes, y entonces el color será más violeta que azul; pero para tener un verdadero azul, es menester prepa-

larla con jugo de limón; no hay cuidado que éste ácido dañe al mármol, porque está enteramente debilitado y absorbido cuando se halla trabajado con la orchilla mucho tiempo para hacerle dar el color: para emplear este, es necesario que el mármol esté absolutamente frío, se aplica con un pincel, y como se extiende considerablemente, sólo se puede emplear para hacer vetas grandes, las que no quedarán exactamente terminadas, á menos que toquen inmediatamente las partes coloreadas con la sangre de drago ó la gutagamba, en cuyo caso se detiene el color; y también con la cera de color como se ha dicho antes, si se quieren tener vetas de colores; ó con cera blanca si se quiere que queden blancas, lo que puede ejecutarse con bastante exactitud. Este color es hermosísimo y muy sólido: tiene también la ventaja, que se puede pasar sobre la veta de rojo, de pardo y de amarillo, sin lastimarlos, y que es enteramente fácil de emplear.

El arte de teñir los mármoles, es muy importante, porque muchas veces se encuentran manchas blancas deformes en los mármoles más preciosos, y que por esta invención se puede teñir de color igual á toda la pieza, remediando de este modo un defecto muy ordinario. También por este mismo medio, se pueden imitar con la mayor perfección los mármoles más raros con el blanco,



y el que sea de un blanco sucio, manchado de amarillo, ó que tenga otro defecto.

896

**Para blanquear el alabastro y el mármol blanco.**

Has polvos muy sutiles de piedra pómez, y pónlos en infusión por doce horas en agraz: moja una esponja en esta infusión, y frota bien con ella el alabastro ó el mármol blanco: lávalo después con un lienzo blanco mojado en agua bien clara: después enjúgalo con otro seco muy limpio.

897

**Para grabar letras en relieve sobre piedras.**

Escribe sobre un pedernal con cera derretida, después, pon en infusión la piedra en vinagre fuerte por siete horas, y las letras parecerán en relieve.

898

**Para hacer figuras de relieve en mármol con mucha facilidad.**

Se dibuja en el mármol con lápiz las figuras que se quieran, después se las cubre con

una mano de barniz hecho con lacre ordinario disuelto en espíritu de vino: en seguida, se echa sobre el mármol una mezcla de partes iguales de ácido de sal y vinagre destilado, que comen el fondo y dejan intactas las figuras como si se hubieran grabado á mucha costa. En lugar del barniz de lacre, puede servir el de goma laca disuelta en espíritu de vino: el marfil se puede trabajar lo mismo.

899

**Para imitar el jaspe muy hermoso.**

Muele cal viva con claras de huevo y aceite de lino: forma muchas bolas con esta composición, pon en una laca pulverizada, en otra añil, en otra cardenillo y en las demás otros colores, dejando una ó dos blancas: aplasta todas estas bolas como una torta, cada una separadamente; colócalas unas sobre otras, poniendo las blancas en medio: córtalas entonces en pedazos con un cuchillo grande, pon estas cortaduras en un mortero para machacarlas: hecho esto, toma de este jaspe, que es muy bueno, con una cuchara de albañil y extiéndelo sobre la obra que quieras hacer; estando pulida se pone á secar á la sombra.

Pueden hacerse rosarios con este jaspe: después de formadas las cuentas en un mol-



de, se echan en una vasija en aceite de lino donde se secarán y endurecerán.

## 900

**Modo de hacer el estuco.**

Toma una porción de cal apagada en agua, que mezclarás con tres partes de mármol en polvo y amasarás revolviéndolo bien con aceite de lino; cuando se ha mezclado, se ve esta pasta inflarse de día en día en forma de pirámide: á proporción que el agua de cal se evapora, pondrás aceite de lino todos los días para que no se desequie demasiado. Cuando se ha usado de esta composición en alguna obra, se seca, se endurece y forma un cuerpo muy sólido y variado en colores: se pasa muchas veces la cuchara sobre la primera capa; cuando ésta comienza á secarse se le pone otra, y después la tercera: luego se espolvorea con polvo de mármol algo grueso. Cuando esta última mano principie á secarse, se espolvorea con otro polvo más fino.

## 901

**Para imitar el mármol.**

Deslíe, en cola de pergamino, yeso en polvo hasta la consistencia de pasta; en la cual

incorporarás los colores que juzgues á propósito: extiende la pasta sobre una mesa de madera con una cuchara; y después de pulida déjala secar por quince días.

Cuando esté bien seca, la pulirás con una piedra pómez algo fuerte al principio, y después con otra más suave, echándole trípoli fino por encima: después de esto, también por encima con una piedra de amolar navajas, y en fin, con un pedazo de piel de toro para darle lustre.

## 902

**VINO.—FABRICACION DEL**

La conversión del mosto de la uva en vino, es obra de la fermentación; pero hay observaciones generales y particulares, que es muy conveniente conocer bien para hacer este producto de la fermentación más ó menos perfecto. La primera observación que podemos colocar en la clase de las condiciones generales é indispensables, para que la fermentación se establezca convenientemente, y que el vino que debe resultar sea de buena calidad, es que la uva esté madura, admitiendo siempre las demás condiciones, respecto á la buena especie de la viña, al te-



reno en que se cría, y á su más ventajosa situación al Mediodía.

La naturaleza sigue un progreso en la madurez de la uva propio para favorecer la fermentación de su jugo exprimido. En una viña, en la misma cosecha, se hallan capas con uvas muy lejos de la madurez; otras maduras, otras casi maduras, y otras pasadas de puro maduras, arrugadas y en forma de verdaderas pasas. Cuando estos tres estados de uva se hallan reunidos, se establece perfecta y eficazmente la fermentación del mosto, y está uno seguro de tener un vino de buena calidad.

La porción de las uvas que aun no están maduras, es un fermento que excita el primer movimiento en toda la masa del jugo exprimido contenido en la cuba: la temperatura del fluido se eleva insensiblemente, la materia se infla, la superficie superior ofrece una infinidad de puntos que se ponen en contacto con el oxígeno del aire, y tres ó cuatro días bastan para establecer una plena fermentación. Cuando ésta tarda más en establecerse, se puede mirar como cierto que el mosto de la uva no contiene en proporciones convenientes los principios que deben producir un vino de buena calidad.

Luego que cesa el hervor de la fermentación, el licor se baja, y no ocupa ya sino el lugar que le conviene: en esta época se destapa la cuba por su base, se trasiega el vi-

no por unos zarzos de mimbres para obrar un principio de purificación, separándolo de los granos de la uva y de su orujo, con los cuales se hallaba confundido en la cuba. Se van llenando con este vino colado varios toneles. En éstos se perfecciona el vino, combinándose íntimamente todos sus principios constitutivos; se presenta una materia espumosa que sale por la abertura ó boca de cada tonel; se tiene cuidado de llenar éstos á medida que se mengüen, y al fin se les pone una hoja de parra sobre la boca, y si se ve que la hoja no se levanta, se tapan los toneles con sus tapones y se colocan en bodegas muy frescas. El reposo y la frescura perfeccionan el vino, y se purifica deponiendo insensiblemente sus heces. El alcohol que se forma se apodera de una porción del agua del vino, y obliga al tártaro que éste tenía en disolución á precipitarse en forma de cristales en el fondo ó en las paredes de los toneles. Al cabo de seis meses, se trasiega el vino para separarle de su hez y de su tártaro, y se conserva en los toneles así trasegado para darle tiempo de que acabe de perfeccionarse, durante otros seis meses á lo menos, porque el vino se mejora con mucha más seguridad, cuando está en grandes cantidades.



## 903

Los vinos aunque trasegados, forman siempre algún sedimento que los enturbia cuando se trasportan, lo cual exige que haya que esperar mucho tiempo á que se asienten para sacar el vino. En este caso se puede clarificar de muchos modos para usarlo más pronto.

Se toma una onza de cola buena de pescado que se reduce á polvos gruesos; se disuelve cociéndola en dos cuartillos de agua: cuando está bien disuelta se le deja enfriar y se vuelve una gelatina espesa: se toma un poco de esta gelatina, se bate con un palo hasta que haga espuma en una porción del vino que se va á clarificar: se echa esta cola batida en el tonel, y con otro palo más largo que se mete en el tonel mismo, se menea bien el vino para que se incorpore con la cola; y comunmente al cabo de siete ú ocho horas, ya está el vino claro.

Los mercaderes de vino usan más comunmente las claras de huevo: se baten juntas por espacio de un cuarto de hora con un molinillo de chocolate; y cuando se haya convertido en espuma se echa medio cuartillo de agua fresca y buena: se bate todo por cuatro ó cinco minutos, se sacan después cuatro ó cinco cuartillos de vino del tonel, que se echan sobre la vasija en que se hace esta operación: se toma una varita de dos ó tres

pies, al extremo de la cual se atan cinco ó seis muñequitos de lienzo, limpios, con los cuales se mueve por unos ocho ó diez minutos la confección de las claras introducidas por el tonel, el cual se acabará de llenar con vino inmediatamente. Se pone en seguida sobre el orificio sin apretarla á golpe hasta el día siguiente que se tapaná bien, y al cabo de seis ú ocho días ya se podrá sacar el vino.

Estas materias gelatinosas y viscosas, se mezclan con la hez y el poso ligero que fluctúa en el vino, y forman una masa más pesada que el vino, la cual atravesando todo el líquido va al fondo y barre hacia él todas las partes heterogéneas que ha encontrado al aposarse. Cuando el vino es muy fuerte, de manera que su gravedad específica sea más considerable que la masa formada por la hez, entonces esta masa se eleva á la superficie y sobrenada en ella, pero al subir siempre produce el mismo efecto. Un fenómeno muy singular, y que podría ser materia digna de mucha observación, es que practicando esta clarificación se necesita más ó menos tiempo para que el vino se clarifique, pero siempre una semana por lo menos, y algunas veces quince días, según que el tiempo es más ó menos favorable, es decir, que esté nublado, claro, ventoso ó sereno.



## 904

Si el otoño ha sido frío y lluvioso, la uva no estará perfectamente madura: entonces se tendrá cuidado de echar en la cuba mosto cocido al empezar á llenarla, cuando esté á medio llenar y cuando lo esté enteramente. En cuanto á la cantidad se arreglará según la calidad de la vendimia. Este mosto cocido imprime el primer grado de calor, y se añade un mucilago suave. Si se esperase á que el mosto estuviese fermentado, y sobre todo, si llegase á su complemento para convertirse en vino, este mosto cocido podría avinagarlo. Se deben desgranar las uvas al ponerlas en el lugar, estén ó no bien maduras.

El escobajo es una prolongación del sarmiento, que comunica á la masa fermentante un gusto áspero y acerbo, y se embebe de una porción de vino que no puede sacarse con la prensa, de consiguiente es perjudicial á la cantidad y la calidad.

La uva debe pisarse en el mismo día, ó á lo más tarde el siguiente. El mosto según las estaciones, puede ser demasiado acuoso ó demasiado meloso: en el primer caso se puede añadir además del mosto cocido una sustancia dulce, y la miel con preferencia á todas las demás.

Esta no comunica al vino ni sabor ni gusto desagradable, lo que se advierte cuando

el vino está hecho. Si el mosto está demasiado meloso difícilmente fermentará; para darle más fluidez, se le pondrá á fermentar en una atmósfera más caliente y no en una cueva, y se añadirá una levadura capaz de excitar el primer movimiento fermentativo.

Las flores ó heces del vino producirán infaliblemente este efecto; pero si el mosto está demasiado meloso, se le dará fluidez con la adición del agua común.

## 905

El modo de hacer el vino comprende observaciones particulares, cuyos pormenores servirán mucho para fijar las ideas sobre las especies y las cualidades de este fluido, ya con respecto á la medicina, ó ya con consideración á los alimentos, si se mira como bebida alimenticia.

Los cuidados del cosechero para la confección del vino, contribuyen mucho á su buen sabor y á su calidad. La madurez de la uva no es la única condición que arregla la conducta de su elaboración: el modo con que se procede para hacer vino, es un arte cuya práctica está sujeta anualmente á diversas modificaciones. Cuando el año ha sido lluvioso y la temperatura de la última estación poco calurosa, la uva no tiene mucha agua de vegetación, y mucho menos cantidad del principio mucoso-azucarado; los racimos es-



tán llenos de granos podridos, y las uvas están por lo regular más verdes que maduras.

En este caso conviene desgranar la uva, separar todos los granos malos, pisarla y hacer evaporar el mosto en grandes calderas evaporatorias, al fuego, cerca de una tercera parte, para concentrar sus principios, restituirles el equilibrio conveniente con el agua de vegetación, y favorecer después la fermentación que debe convertirlo en vino.

Debemos hacer observar que el sabor austero del vino es debido á una cantidad considerable de ácido málico, que contiene el jugo de la uva que aun no está perfectamente madura; y cuando el vino no se ha hecho con las precauciones que se acaban de indicar, con las cuales este ácido málico desaparece casi enteramente, después de concentrados los principios del mosto por la evaporación. Se sabe que el ácido málico es el primero que se presenta en el acto de la vegetación de la vid, y que á medida que ésta se perfecciona, el ácido málico se convierte en ácido tartaroso y por consiguiente la evaporación artificial del jugo de la uva suple en parte á la elaborada por la naturaleza.

Si la uva abunda en tártaro, no solamente en su grano sino en su escobajo, esta cantidad del tártaro da al vino un sabor áspero. Se puede corregir mucho esta aspereza desgranando la uva; pero debemos advertir que

esta práctica no se emplea sino respecto de los vinos comunes de esta especie.

## 906

Los vinos espirituosos pueden prepararse de muchos modos. El más generalmente adoptado en los climas templados, en donde la uva da un jugo extractivo abundante en azúcar cuando está madura, consiste en interrumpir la vegetación, torciendo el pie del racimo y dejándolo en la misma vid para que pierda una parte de su agua de vegetación por una desecación natural obrada por los rayos del sol, ó bien después de cortados, exponiéndolos igualmente á los rayos del sol. De lo dicho se infiere que la sustracción de una parte de la humedad del mosto reconcentra su principio azucarado y rompe el equilibrio en que se encontraba con el agua esencial de la fruta.

Resulta de todo lo expuesto, que el modo de hacer el vino es verdaderamente un arte que tiene sus principios y sus reglas de práctica, y que se pueden corregir los resultados producidos por la naturaleza, cuando ésta se ha desviado del fin que se ha propuesto, por cualquier accidente y cualquiera intemperie.