

ta era durissima; l'ho pesata, ed il suo peso superava considerabilmente il peso della calcina appena uscita dalla fornace, e quello del cemento secco: dunque la malta aveva in se dell'acqua, che non potè toglierle il calor d'una stufa bene scaldata; ha bisognato calcinarla in un crogiuolo ad un vivissimo fuoco di fucina per ricondurla al primiero peso della calcina, e del cemento; ma la malta allora più non aveva consistenza veruna, e facilmente spezzavasi tra le dita. Questa Esperienza prova benissimo, per quanto a me pare, che l'abbondanza dell'acqua, che si adopera per fare la malta, la rende debolissima; e che ridotta a poca quantità contribuisca alla sua durezza, quando apparentemente si secca: quanto dico della malta, può applicarsi al legno; ed avrò più volte l'occasione di dimostrarlo.

ARTICOLO V. *Che i Vegetabili contengono degli acidi.*

Quasi tutti i frutti verdi hanno un sapore agro: alcuni lo conservano sempre, ma la maggior parte lo perdono; e tra questi alcuni diventano dolci e inzuccherati, ed altri acquistano dell'acidità; tra questi vi sono i Ribes, i Crespini, i frutti di Corniolo, i Cedri ec.

I frutti delle vigne ci presentano dei fenomeni anche più singolari: appena appassito è il fiore, i piccoli granelli sono agri; quando l'agresto è grosso, diventa acido; e l'uva matura è dolce e inzuccherata; il di lei sugo appena spremuto è dolcissimo; col distillarlo se ne cava molta flemma; indi un sugo fisso, o pure una specie d'estratto, che pare uno sciroppo simile allo zucchero, in cui si distingue qualche cosa, che per la sua acidità pare che partecipi del tartaro, che più sensibilmente si manifesta dopo le fermentazioni: il vino dolce fermenta, e diviene vinoso: in tale stato, per via della distillazione, somministra dello spirito ardente, e si forma anche un sale che s'attacca all'interno dei vasi, che contengono il vino; il quale chiamasi sal di tartaro. Durando la fermentazione ritorna l'acidità, e sensibilmente apparisce nell'aceto; anche questo acido diventa potentissimo concentrandolo col diaccio, o per via di distillazione, come quando si fa l'aceto radicale; poichè distillandosi l'aceto, primieramente se ne estrae del flemma, poscia un acido che sempre fa più forte; resta nella cucurbita del tartaro atto a scomporsi. Una singolar cosa si è, che quando il vino s'inagrisce, egli scioglie una porzione di tartaro, ch'erasi formato nell'interno delle botti. Quanto dico del vino, può in parte applicarsi anche agli altri liquori fermentati, come il sidro, la birra, il giulebbo, o sia lo sciroppo che si cava dalle canne di zucchero ec.

L'aci