

sostanze putrefatte sono di natura alcalina (a); che il sal volatile delle Pianta non si sviluppa, se non quando la fermentazione è stata profeguita fino alla putrefazione; e siccome non puossi allora ricavare altrimenti il sale essenziale, così sarebbe naturalissima cosa il supporre, che il sale alcalino volatile delle Pianta formato sia dagli avanzi del sale essenziale, ed in tal caso dirsi potrebbe, che le Pianta, che danno sì pronti segni d'alcali volatile, hanno una tal disposizione a fermentare, che si putrefanno quasi subito, ch'elleno sono pestate.

Non so che siavi altro mezzo, che quello della distillazione, per estrarre dalle Pianta il sal alcalino volatile, quando siavi bastevolmente sviluppato colla fermentazione. Se si stillano nella storta alcune piante pregnissime di sal volatile, come farebbe il Guado, un moderato calore, e minore di quello che vi voglia perchè bolla l'acqua, basterà per alzare un liquore molto carico di sale alcalino volatile. Non può immaginarsi, che un tal grado di calore sia capace a produr questo sale; potrà solamente distrigar quello che sarà tutto formato. Crescendo il fuoco, l'alcali volatile continua a passare; ma l'alcali allora è misto d'un olio leggiero: se si seguita ad accrescere il fuoco, si sublimerà l'olio empireumatico, come pure del sale alcalino concreto, che si attaccava alle pareti del Recipiente. Siccome questo sale concreto non si distriga, se non a forza d'un vivissimo fuoco, così si è creduto che si formasse nell'atto della distillazione, e che fosse un risultato d'una nuova combinazione lavorata dal fuoco; lo che spalleggerebbe l'opinione di quelli, che credono che il sal volatile prodotto sia dagli avanzi del sale essenziale: ed in tal caso dovrebbe dirsi, che l'alcali accoppiato con una sostanza crassa formar dovesse un sale saponaceo, e che questo sale sbrogliato da una porzione del suo olio comparir dovesse in forma d'un alcali volatile, che come è noto, contiene più di materia crassa di quella ne contengano gli alcali fissi: si sublima anche talvolta nella distillazione un sale ammoniacale (b). Questi prodotti non sono opposti al sentimento di quelli che credono, che il sal volatile sia ugualmente naturale nelle

(a) Il Sig. di Reamur dice, che avendo fatte seccare delle foglie di vite, vi sparfe sopra degli acidi, che non produssero veruna effervescenza; ma che avendo fatte infracidire, e poi seccare le dette foglie, vi sparfe sopra quegli acidi istessi, i quali eccitarono una forte effervescenza.

(b) Io non ho alcuna prova certa dell'esistenza del sale ammoniacale nei vegetabili: il sale concreto, che a me pareva sale ammoniacale, era in troppo poca quantità, per poter fare tutte quelle esperienze, che avrebbero potuto assicurarmi di questo.