

36 DEL GOVERNO DEI BOSCHI

così dovrò cominciare dallo stabilire alcuni principj generali intorno ai progressi della fermentazione.

ARTICOLO II. *Alcune idee generali intorno alla fermentazione, ed alla putrefazione.*

La fermentazione è un movimento intestino delle parti d'un corpo, per cui si cambiano l'unione, la tessitura, il colore, il sapore, e l'odore del corpo che fermenta.

Alcune sostanze rimangono distrutte dalla fermentazione, ed alcune altre sono il prodotto della fermentazione: un corpo *mucido* si riscalda; va più, o meno in effervescenza; perde la sua *mucidità*, e prende un odore ed un sapore vinoso; continuando poi la fermentazione diventa agro ed acido, poscia si corrompe; e la putredine è l'ultimo termine della fermentazione.

Tutti i Vegetabili, anzi quasi tutte le parti loro (a) sono suscettibili di fermentazione, alcuni per altro sono più suscettibili degli altri. Siccome gli acidi concentrati a un certo segno sono un ostacolo alla fermentazione; così le piante *acescenti* fermentano lentamente; le *mucose* passano ordinariamente per tutti i gradi di fermentazione *vinosa*, *acida*, e *putrida*: ed al contrario le piante *alcalescenti*, e che hanno molta disposizione a fermentare, arrivano tanto presto allo stato di putrefazione, che gli altri stati, concesso anche che si diano, non sono appena sensibili.

Tre cose sono necessarie perchè segua la fermentazione; cioè,
1. *l'umidità*: i corpi *secchi*, e tenuti in luogo asciutto non fermentano mai: dico l'umidità, perchè un corpo tuffato dentro molt'acqua, che non fermenta, vi sta lungo tempo senza soffrire alterazione veruna: il legno, la paglia non si corrompono mai, quando tenuti vengano continuamente in acqua viva.
2. *Un calor moderato*: i corpi suscettibili di fermentazione non ricevono alterazione alcuna, quando sieno esposti all'aria assai fredda; la carne in diaccio non si corrompe; ed i frutti tenerissimi sono stati lungamente conservati nelle Diacciaje; il cedro, il vino, la birra si conservano perfettamente nelle fresche Cantine, senza che passino all'acida fermentazione. Un calore vivissimo, col disseccar ch'ei fa alcuni corpi, è un ostacolo alla fermentazione; e per questo appunto i pesci *secchi* non si corrompono.

3. Vi abbisogna il contatto dell'aria per eccitare i movimenti interni, poichè nel vuoto non si dà fermentazione; e per questo appunto si tengono ben turate, e ben piene le boccie, ove mettonsi i liquori atti alla fermentazione,

4. Le

(a) Le ragie, e i balsami naturali senza mesugli non fermentano.