

quando è depurato. Essendo importante che questi fughj non fermentino, ed avendo le sostanze mucose molta disposizione a fermentare, perciò si digrassano colla calcina questi fughj spremuti; si chiarificano colla chiara d'uovo, e dopo averli un poco concentrati si mettono in un luogo fresco per facilitare la formazione dei cristalli, e far ritardare la fermentazione. Questi fughj così depurati e chiarificati danno alla lunga dei cristalli, che si radunano molte volte sotto una pelle, che si forma alla superficie di questi liquori.

I fughj delle Piantè più flemmatiche, come quello che cavasi dalla barbagovis, danno dei simili cristalli; ma i fughj delle piante acidule, come l'acetosa, ne danno in più copia, perchè le piante *acescenti* hanno meno disposizione a corrompersi. Ed all'incontro appena si possono a gran stento estrarre dei sali essenziali dalle sostanze vegetabili, che abbondano d'olio crasso e di fughj viscosi, come pure da quelle che sono resinose, da cui se voglia estrarrene, bisogna digrassarle bene coll'acqua di calcina, e colla chiara d'uovo; con tal diligenza il sugo delle Piantè dolci e mucose può dare dei cristalli: lo zucchero ce ne somministra l'esempio. Le Piantè *alcalescenti*, per esempio, il cavolo, il porro, la cipolla, ec. non danno punto d'olio essenziale, perchè hanno troppa disposizione a fermentare, ed a corrompersi.

Questi sali si chiamano *essenziali*, perchè essendo prodotti nell'istesso sugo delle piante, e senza verun'altra preparazione, pare, che sieno del tutto formati nei vegetabili, e per tal ragione si ha creduto che dovessero contenere quei principj che sono l'essenza della pianta; egli è per altro bene il distinguere tra i varj cristalli, che si formano nei fughj depurati delle piante, quelli che veramente sono sali essenziali delle piante, dai sali mezzani che vi si trovano mescolati; perchè vi si scorgono dei cristalli di nitro, e dei cristalli di sal marino; e quantunque questi sali realmente esistano nelle piante, non bisogna confonderli con li sali veramente essenziali: lo che dilucideremo in appresso. Io non so, che si sieno mai estratti da questi fughj depurati dei sali mezzani vitriolici, quantunque si possa dimostrare la presenza di quest'acido nei vegetabili col tartaro vitriolato, che trovasi nelle ceneri lissiviose. Sarebbe forse questo per cagione della grande attività, che ha quest'acido colle sostanze crasse, o perchè mancar possa la base alcalina? Tra poco ne parlerò.

Il Giunchero pretende, che le medesime piante non somministrino sempre del nitro, e crede che questa differenza provenga dalla natura del terreno, che ha dato loro il nutrimento. Alcuni Autori, che hanno scritto della Fisica dei vegetabili, han-

no cre-