

granetti tartarosi, e specialmente quando era fatta con delle uve un poco verdi; ma confesso ancora che non ho abbastanza esaminati i detti grani per poterne caratterizzare la loro natura.

Chechè ne sia, il tartaro del vino contiene molta materia crassa; egli ha un sapore acido, e si eccita una grande effervescenza quando si unisce col sale di tartaro, col sale di soda, o colle sostanze terree che l'aceto può sciogliere, come vedesi nel fare il sale vegetabile, o il sale policresto della Roccella.

A Montpellier si arriva a cavare dal tartaro la parte più grossolana del suo olio, e la parte colorante del vino coll'adoperare una terra grassa, bianca, e indissolubile dagli acidi; dal che nasce il cremore di tartaro. Se in vece di questa terra se ne adopera ogn'altra che sia dissolubile dagli acidi, come per esempio la creta, la calcina, ovvero un sale alcalino; l'acido del tartaro dissolvente, e che s'appropria queste terre, forma un sale mezzano che chiamasi *Tartaro solubile*. Se si versa su di questo sale del tartaro vitriolico, questo s'impregna della sostanza alcalina che si ha unita col tartaro, che allora cola a fondo.

Quando col mezzo della calcinazione si è spogliato il sale di tartaro dalla sua materia crassa, e d'una gran parte del suo acido, vi resta una terra, che è molto pregna di sale alcalino fisso; se in vece di bruciare, e di calcinare il tartaro nei vasi aperti si distilla nella storta, se ne cava molto olio fetidissimo, molto acido, e poi un poco di sale volatile orinoso; ma se abbruciasi all'aria aperta o il tartaro, o una pianta, o il di lei estratto, distruggonsi allora tutti i prodotti della distillazione; anche il carbone si scompone, ed altro non rimane, che una cenere, da cui cavanfi i sali liscivosi.

Può concludersi da queste Esperienze, che il tartaro del vino è un sale saponaceo, formato da molta sostanza crassa unita in parte ad un acido che si accosta alla natura dell'aceto, in parte ad un sale alcalino fisso, ed in parte ad una terra assorbente. Se si unisce l'acido dell'aceto col sale alcalino di tartaro, fassi veramente un sale mezzano saponaceo, che chiamasi *terra foliata di tartaro*; ma questo sale è molto differente dal tartaro, perchè vi manca la terra di tartaro, ed è un olio, che è più fisso nel tartaro crudo, che nell'aceto.

Versando dell'acido vetriolico sopra la terra foliata, ella si scioglie; e se ne trae alcun poco di spirito infiammabile, ed aceto radicale.

Per la maggior parte i sali essenziali se siano umettati, e tenuti in un luogo temperato, fermentano, come ho detto che fa lo zucchero; indi passano alla putrefazione, nel quale stato danno una quantità maggiore di sale volatile, e minor copia di sali fissi.