

I sali di M. de la Garaye sono estratti molto carichi del sale essenziale delle piante ch'egli impiega per le sue operazioni; lo che prova che i sali essenziali possono essere portati fuori dell'interior delle piante, allorchè specialmente elleno son tenute nell'acqua corrente. Parliam ora de' sali urinosi.

§. 2. *Che si cavano dalle Pianta dei sali volatili urinosi, ed anche talvolta dei sali ammoniacati, ma in poca quantità.*

Se invece di depurare i sughi si pestino ben bene le piante, la loro feccia promuove fortemente la fermentazione: alcune piante passano prontissimamente pe' differenti gradi della fermentazione stessa, vinoso, acido, e infine putrido: altre imputridiscono a un tratto, e in questo caso il volatile urinoso si fa conoscere.

La coesione, o tessitura, il colore, l'odore, e il sapore de' corpi viene distrutto dalla putrefazione. Le parti degli animali sono, generalmente parlando, più disposte a impedire, che quelle de' vegetabili: tutti i vegetabili ciò non pertanto imputridiscono più o meno prontamente: le *alcalescenti*, come sono tutte quelle che hanno cipolla, e le crucifere vi tendono immediatamente senza passare pegli altri stati di fermentazione; le *acescenti* poi passano prima pell'acidità, e poi al fradiciume. Da quanto abbiam detto ne segue, che molte piante somministrano dirittamente sali volatili urinosi senza essere macerate. Il Guado verbi grazia, e le Pianta del genere delle crucifere spargono un odore di sal urinoso quasi immediatamente dopo d'essere state peste; e quindi n'avviene, che l'acqua estrattane per distillazione fermenti collo spirito di sale. La Coclearia, e le Pianta crucifere danno per alambico molto alcali volatile, e un olio che n'è carico.

Il seme di senapa stillato dà primieramente del flemma carico di alcali volatile, poi un liquore acido, poi dell'olio fetido, e finalmente del sal volatile concreto. Questi varj prodotti nascono, perchè questo seme non è un corpo omogeneo: la mandorla non è alcalina, e la sua scorza lo è. Per assicurarsi di questo, basta spargere sul seme di senapa spolverizzato dell'aceto forte; ed allora vedrassi una vivissima effervescenza, simile a quella che risulta dal mescolglio d'un acido con una sostanza alcalina; e siccome il sale alcalino del seme di senapa è volatile, lo che si prova dai prodotti della distillazione, quindi è che si è creduto, che l'alcali volatile sia il sale essenziale di molte piante, e specialmente del genere delle crucifere. Ed infatti nelle Pianta *alcalescenti* si dura gran fatica a conoscervi dell'acido, e l'acido si manifesta copioso nelle piante *acescenti*; non ostante, siccome generalissima regola si è, che le  
sostan-