

no creduto, che il fugo, acciocchè possa passar nelle Piante, debba esser ridotto in vapore. Quando ciò fosse, il salnitro, il sal marino, il tartaro vitriolato, ec. non potrebbero passare in natura nelle Piante, perchè questi sali mezzani non si sublimano nelle distillazioni, e restano nella cucurbita, specialmente quando la distillazione si faccia a fuoco lento; ma siccome abbiamo provato nel nostro Libro della Fisica dei vegetabili, che vi sono delle tinture nei vegetabili, che molto alto si sublimano, non è altrimenti da sorprendersi, che i sali mezzani sciolti nell'acqua possano passare ben formati nei vasetti delle Piante.

Io credo bensì, che per esempio in un terreno assai concimato, in cui vedesi da ogni banda vegetare il nitro, le Piante avranno in loro più di questo sale, che in qualunque altro luogo, come pure degli altri sali mezzani che probabilmente si sollevano nelle piante insieme col fugo; ma credo che gl'istessi sali si trovino sempre in tutte le specie di piante, che sono solite a rattenerli: che gli alcali somministrino tutti più, o meno di sal marino; la Tamarici, e l'Assenzio, dei sali vitriolici; la Parietaria, la Coclearia, la Borraggine, la Lavanda, ec. del nitro. Ritourneremo sul proposito di questi sali neutri (a): voglio intanto discorrere di quei sali, che meritano veramente il nome di sali essenziali.

I sali essenziali hanno in loro molta materia crassa, giacchè si abbruciano quando si mettono sulla paletta rovente; e danno, quando si stillano nella storta, dell'olio fetido. Tra i sali essenziali alcuni sono dolci, ed altri acidissimi: tale appunto si è il sale essenziale dell'Acetosa.

Lo zucchero di Canna, o d'Acero, che ha un sapore dolcissimo, è il sale essenziale delle Canne, o dell'Acero (b) perchè estraesì dal liquore spremuto, o che cola da queste piante, dopo che è stato chiarificato, depurato, e concentrato a un certo grado. Credo che l'istesso sale estrar si possa da molti frutti di sapore zuccherato; perchè mi ricordo, che in un anno assai caldo (nel 1719) trovai dello zucchero cristallizzato dentro i granelli dell'uva moscadella da me spiccati da una Pergola esposta al Sole di mezzo giorno. Trovansi anche dei cristalli crassi, e mal formati nelle uve passè, e secche al Sole, e nella sapa fatta con uve molto mature, e vi si trovano anche dei cristalli acidi, che molto al tartaro crudo si affomigliano. Confesso non essermi riuscito di cavar fuori dello zucchero granito dal fugo

G 2 delle

(a) Io so attualmente delle sperienze per rischiarare questa questione, che in fatti lo merita.

(b) Veggasi la preparazione dello zucchero d'Acero nel nostro Trattato degli alberi, e degli arbuti alla parola, *Acero*.