

maggior porzione d' acqua si presenta sotto la forma liquida chiamata impropriamente spirito di sale. Questo spirito, se sia diluto, mostra le proprietà generali degli acidi. Eſſo però ſi diſtingue da un odor, che aſſomiglia un poco a quello dello zafferano, e dalla ſua volatilità, per cui ſpande vapori bianchi. Queſt'acido unito al vino coſtituiva altre volte il famoſo ſecreto del Prior di Cabrieres.

(190) L'acido ſulſurico non eſſendo volatile, la porzione della ſua parte attiva non è coſì ſoggetta ad alterarſi come nell'acido muriatico, dove una porzione di eſſa va eſalando ſotto forma di vapori.

(191) Lo ſpirito di ſale dolceſicato ſi prepara coll'acido muriatico, e collo ſpirito di vino, con un proceſſo ſimile a quello dello ſpirito di nitro dolceſicato. V. n. 188.

(192) Ved. Tom. III. n. 17.

(193) Gli acidi vegetabili, ſecondo le ſcoperte di Lavoifier, ſono per la maggior parte coſpoſti di idrogenio, carbonio, ed oſſigenio. Quanta parte poi il carbonio abbia nell'animale economia, ſi comprenderà dalle n. 9, 15 del Tom. III.

(194) In qual maniera gli acidi combinandoſi con un de' principj della bile poſſano divenir laſſativi, s'è ſpiegato nel tom. III. n. 48, 184. I tormini però derivanti dall'uſo d'alcuni purganti acidi ſi ponno ſpiegare collo ſpaſmo prodotto dall'acido carbonico, che in tal caſo ſi ſviluppa, ſenza ricorrere alla predetta combinazione.

(195) Ved. Tom. III. n. 129.

(196) Queſt'acido è per l'ordinario l'eſſetto d'una decompoſizione, e novella compoſizione, che ſuccedono nel vegetabile nel progreſſo dell'analisi ſecca: tali ſono gli acidi 1°. *piro-tartareſo*, che s'ottiene dalla diſtillazione del tartaro; 2°. *piro-muccoſo*, che s'ottiene nella diſtillazione de'

de' vegetabili zuccherati ; 3°. *piro-legnoso* , che s'ottiene nella distillazione della maggior parte de' legni.

(197) Varie sono le maniere di preparare la *pece liquida* o *catrame* ; tutte però si riducono nell'abbruciare senza fiamma , od almeno senza una fiamma molto grande, alcuni pezzi di vecchi e resinosi pini , onde ne scola la resina alterata un poco dall' azione del fuoco . In tal processo infatti la resina viene in parte decomposta, ond' è, che l'idrogenio, ed il carbonio, che ne formavano due principj , svolgendosi e combinandosi separatamente coll' ossigenio , che nell' abbruciarli di quel legno incontrano , producono acqua, ed acido carbonico . Di questo acido carbonico una porzione resta sciolta in quell' acqua, e col suo mezzo vi resta sciolta, e diffusa anche una porzione oleosa, e resinosa non ben decomposta; e risulta quindi l' acqua acida accennata in questo luogo da Cullen; la qual però è di natura ben differente da quella , che si ottiene nella distillazione delle altre sostanze legnose o vegetabili , sebbene non si possa dimostrare , che i principj non ne siano i medesimi, ma in differente proporzione . L'altra parte dell' acido carbonico fissandosi nel resto non ben decomposto di quella resina, la rende più densa e nera; e costituisce ciò che si chiama volgarmente *pece liquida* o *catrame* .

(198) L'acqua acidula, che abbiamo detto ottenersi nella preparazione del catrame , non è , come abbiamo osservato, un puro acido, ma vi si trovano delle parti resinose ed oleose (V. n. 197). Quest'acqua lungi dall' esser rinfrescante, è piuttosto stimolante, e riscaldante.

(199) Berckley Vescovo Inglese riflettendo al costume invalso nelle colonie Inglese dell' America, di prendere a titolo di preservativo contro il

vajuolo l'infusione fatta a freddo di catrame, detta volgarmente *acqua di catrame*, ne cercò di promuovere l'uso anche nel suo paese. Quindi egli ha pubblicato un Trattato, dove insegna la maniera di fare una tale preparazione, e ne decanta l'efficacia in vario genere di malattie. Egli, nella terza edizione di quell'opera, vuole, che si versi sopra una pinta di catrame quattro pinte d'acqua fredda, e si mescolino insieme ben bene con un legno per lo spazio di cinque o sei minuti l'acqua col catrame; poscia si lasci riposare il tutto per quarantotto ore in un vaso ben chiuso. Si decanta poi il liquore, che galleggia sopra la materia in questo tempo precipitata, avendolo prima schiumato con diligenza senza scuotere il vaso. Si avrà quindi un liquore chiaro, di cui il colore s'accosta a quello del cedro, l'odore è quello del catrame, il sapore acidetto ed un po' acre, e rammenta in parte quello del catrame stesso. Berckley vanta questo liquore non solo contro il vajuolo, ma eziandio in molte malattie putride, ed infiammatorie, nella tifi, nell'asma, nella debolezza di ventricolo, nell'ipocondriasi, negli ulceri interni, in varie affezioni cutanee, nella gangrena, nella gotta, nell'idropisia, nello scorbutto, ec. Io però ho veduto quest'acqua riscaldare il sistema, e perciò non la consiglierei nei casi infiammatorj. Essa all'incontro è realmente antisettica, e perciò può essere giovevole nello scorbutto, nella gangrena, ed in varie altre circostanze, dove s'abbia corruzione putrida. Quando poi vi sia una turgescenza nelle prime vie, ovvero una putredine gastrica, il danno, che risulterà da quest'acqua, sarà, secondo io penso, maggiore del vantaggio. Io ho veduta più volte quest'acqua riuscire nella scabbia umida, che avea resistito a molti de' più efficaci rimedj. Riguardo alla dose, agli adulti se ne può far prendere da principio mezza libbra ogni

ogni mattina a digiuno, la qual dose s'andrà aumentando, finchè si arrivi ad una libbra od una libbra e mezza. Ved. Tom. IV. n. 326.

(200) Siccome quest'acqua è stimolante, così può riuscire in casi di dispepsia; e specialmente poi se a questo male influisca un'acrimonia scabbiosa, contro la quale si è detto (V. n. 199.) esser valevole l'acqua di catrame.

(201) L'acqua di catrame contiene dei principi della trementina, e perciò non è meraviglia, se favorisce l'escrezione dell'urina.

(202) Ved. n. 199.

(203) Le virtù dell'acqua di catrame io credo che dipendano più dalla parte resinosa e balsamica, la quale vien sciolta e dispersa nell'acqua per mezzo dell'acido carbonico, che abbiamo detto fissarsi nel catrame (Ved. n. 197), di quello che dalla parte puramente acida.

(204) Quanto maggiore è la parte oleosa, tanto più stimolante sarà l'acqua, ed in conseguenza potrà in alcuni casi riuscire più nociva. Riguardo poi all'opinione, che la virtù di quest'acqua esista nella parte acida, ecco come s'esprime il Lewis: „ Alcuni hanno immaginato, che l'acido „ sia il principio, che somministra la virtù all' „ acqua di catrame, e quindi hanno procurato „ d'introdurre, in vece dell'infusione, uno spirito acido estratto dal catrame per mezzo della „ distillazione. Ma gli effetti di quest'acido ugualmente che degli altri, sono opposti a „ quelli osservati provenire dall'acqua di catrame. Nè l'acido di catrame differisce da quello, che si svolge per mezzo del fuoco da ogni „ specie di legno fresco „. Io accorderò volentieri al Cullen, che l'acido *pyro-legnoso* possa esser efficace in varie circostanze, ma però i suoi effetti non saranno quelli dell'acqua di catrame.

(205) L'acido dell'aceto è, secondo i Lavori,