

matica tamen, salina & resinosa balsamica omnino largiorem semper proventum suppeditant & contra. Neque dubium exinde est, quod pro diversitate ipsorum vegetabilium, modosque tractandi diversos, nimium quantum inter se variant spiritus ejusmodi vegetabiles. Æmulantur quidem omnes naturam spiritus vini & frumentorum communis, quemadmodum vero jam antea observavi, huic imprimis non parum acidi, a fermentatione decidui, cohærere, ita quoque salia volatilia formaliter acida iisdem sæpius studio adduntur, & per digestiones cohobationesque varias intime uniuntur, partim ut horum vis medicata diversis indicationibus magis accommodetur, partim quoque, ut acido acidorum noxia a partibus oleosis & balsamicis hac ratione infringatur & corrigatur; quo nomine spiritus  $\text{Oli}$ , salis &  $\text{Otri}$  dulces maxime excellunt, adeo mitigati & temperati, ut vix ullus amplius acor in iis deprehendi possit, quorum rationes inferius quoque videbimus. Pariter alia intentione & occasione iisdem quoque spiritibus oleosis optimo consilio & stratagemate uniuntur salia alcalia & urinosa, eoque promptius, quo subtiliora longe acidis deprehenduntur; Emergunt enim exinde mediæ naturæ spiritus, prorsus elegantes & efficacissimi, præcipue si salia & olea aromatica decenti proportione combinentur; Cui etiam enchirisi debentur salia volatilia oleosa liquida & sicca, ubivis hodie decantata; Sed spiritus salinos seorsim jam videbimus.

## CAP. III.

De

# *SPIRITIBUS SALINIS ALCALICIS.*

Thef. I.

**Q**uemadmodum igitur spiritus ardentes nihil aliud erant, quam olea in phlegmate puriori soluta; Ita quoque salino-

no-