

[Nota redazionale]*

La creosota da χρέας (creas) carne, o da σωζω (sôzô) conservare, è una sostanza scoperta da Reichenbach dapprima nell'acido acetico pirolegnoso, e di poi nel catrame ed in altri prodotti pirogenici, e che per conseguenza fa parte costituente del fumo e della fuliggine. Prese il nome dalla proprietà di conservare le carni, come si osserva in quelle affumicate. Tale qualità dipenderebbe dall'impedire la creosota lo sviluppo dei germi viventi, costituendo i contagi, ed il lievito o fermento che eccita quella metamorfosi, alla quale vanno soggetti i corpi organizzati ed i prodotti dell'organizzazione, tanto sotto l'impero delle forze vitali, quanto al cessare di queste? Nella prima circostanza si trovano gli esseri viventi soggetti ai contagi; nella seconda, tutti i prodotti d'origine organica nello stato di fermentazione. Ciò posto, la creosota si opporrebbe allo sviluppo della *botrycis bassiana*: germe del contagio dei filogelli, conosciuto col nome di *calcino*. Ciò che torna nel nostro proposito, si è che sopra le carni affumicate non si vedono germinare le mucedinee, se non quando hanno perduto l'odore di fumo, e siano state lavate, o bagnate d'acqua.

* Pubblicato ne «Il Politecnico», vol. 2, fasc. 7, 1839, pp. 87-88.