

contengono, l'acqua. E prima di tutto il M. suddivide l'acqua di ogni mare in superficiale, media e profonda, ma poi, ben vedendo esser scarsa la funzione dello strato medio partecipante delle qualità della superficiale e della profonda, dice che si atterrà, nell'esame delle acque marine, solo alla duplice divisione di acque superficiali e di acque profonde.

I caratteri che secondo il M. contraddistinguono le acque del mare nella loro duplice divisione sono il colore ed il gusto.

Quanto al colore egli dice che c'è un colore essenziale, costante e ce n'è un altro accidentale ed apparente; quanto al gusto, la salinità e l'amarrezza sono i caratteri fondamentali, con gradazioni dipendenti da ragioni varie, o la profondità o la mescolanza con le acque portate dai torrenti e dai fiumi superficiali o sotterranei.

Il colore va dal torbido per le acque superficiali, perchè mescolate ad acque terrestri ricche di fango e di terriccio, al chiaro-cenere delle acque profonde.

Questo è il colore fondamentale e costante, che però à *nuances* per cause diverse e tutte spiegabili, ma altri colori si aggiungono — il bleu, il M. dice dominante — derivanti o dalla riflessione e rifrazione dei raggi solari, dalle nubi, o dal fondo del mare o dal rompersi delle acque contro qualche corpo solido — scogli, spiagge sabbiose ecc.

Se il gusto salato è dato dalla qualità di sale contenuto nelle acque, meno facile è determinare da che cosa provenga ad esse l'amarrezza.

E qui il Marsili entra in una discussione che per noi è del tutto vana, che per lui però è indice di avere intuito esattamente la questione. Furon sempre salate