

4. Le sostanze *crasse*, e *mucide* hanno una grandissima disposizione al fermento; e viceversa tutti i sali son tanti ostacoli alla fermentazione: serva d'esempio la salatura delle carni. Gli acidi concentrati ad un certo grado, come pure le parti spiritose, trattengono la fermentazione; ed ecco la ragione, perchè non si corrompono i frutti nell'aceto; nè in acquavite; ma soprattutto il vapore di zolfo abbruciato ha più d'ogni altra cosa una simile proprietà. Egli fa sì, che il vin dolce non fermenti: ed all'incontro, le sostanze che fermentano, e s'imputridiscono, sono un veicolo, che obbliga i vicini corpi a fermentare, ed a corrompersi. Uno spruzzo di birra, o il lievito fanno fermentare la pasta, ed i liquori, che per loro stessi sono poco disposti alla fermentazione.

Le fibre legnose, che sono nei vegetabili le parti più solide, perdono questa solidità col putrefarsi; e non reggendosi più l'adesione delle parti, di cui sono composte, si cambiano allora queste fibre in una polpa facilmente friabile.

5. Dopo la fermentazione i vegetabili analizzati danno dei principj diversi da quelli, che dati avrebbero avanti la fermentazione: lo che spiegheremo in appresso.

ARTICOLO III. *Che le Piante contengono degli olj, e delle sostanze resinose e gommose.*

Le sostanze resinose si lasciano spontaneamente conoscere in molti alberi: si accumula il Terebinto nelle vesciche, che gonfiano la scorza degli Abeti; e se ne aduna anche una gran quantità tra il legno e la scorza, come pure tra gli strati legnosi del Larice: se si fanno dei tagli nel Pino, ne scorre la ragia: il Lentisco produce il Mastice; il Terebinto lo storace; la Liquidambra, l'Alloro, il Belzoino, ec. producono dei balsami più o meno fissi, e più o meno fluidi.

Anche i vegetabili ne producono alcuni che sono più tenui, e che si chiamano olj essenziali. Estrasi una copiosa quantità di questi olj dai frutti del genere degli Aranci collo stacciare le vescichette, che ferrano entro la buccia. Il fior d'arancio dà anch'egli dell'essenza oleosa; ma il di lei odore è diverso dall'odore del suo frutto. Tutte le piante aromatiche, che giunte sieno a un certo grado di maturità, contengono di questo olio sottile. Se quando sono mature si distillano senz'acqua, ed a fuoco lentissimo, ne sgorga subito un flemma leggermente pregno dell'odor della pianta; e se si lascia questo liquore esposto all'aria, perde l'odore, e il flemma solamente rimane. Cavasi l'olio essenziale col distillar le piante odorifere con molta acqua: l'olio passa nel recipiente insieme coll'acqua, e separasi in gran parte