

cinati, o pestati, poi gagliardamente spremuti mandano molto olio infiammabile, che chiamasi olio di spremimento. Anche certi frutti tramandano un olio simile, come per esempio le olive, dopo macinate e presse nello strettojo. Vedesi galleggiare molto olio crasso sopra quella sostanza flemmatica, ch' esce dai frutti; quando le olive son troppo verdi, null' altro quasi tramandano che flemma, ed un poco d' olio tenuissimo: quando il frutto è troppo maturo, tramanda molto olio, ma di minor perfezione.

Per ottenere una più copiosa quantità d' olio dai semi, o dai frutti maturi, bagninsi le feccie con acqua bollente; perchè nell' istesso tempo che il calore rende l' olio più fluido, l' acqua facilita la separazione dell' olio, il quale veramente è meno perfetto, perchè l' acqua discioglie sempre qualche porzioncella della sostanza estrattiva.

Quando distillasi l' olio d' oliva senza aggiungervi l' acqua, si cava qualche gocciola d' olio liquido, poi un poco di flemma acido; indi cavasi il burro, e nella storta resta pochissimo carbone.

La unione dei sali alcalici, e della calcina, e degli olj forma il sapone. Può farsi una specie di sapone volatile col versare dell' olio essenziale sopra d' un alcali ben secco, ed alla lunga queste sostanze s' uniscono.

Siccome mi basta di aver provato, che le sostanze gommose, resinose, ed oleose, di cui ho parlato, esistono nei vegetabili; così credo inutile d' entrare in ulteriori dettagli intorno all' analisi chimica di queste diverse sostanze considerate particolarmente; per avere un' idea dell' alterazione di queste sostanze contenute nel legno, basta il sapere in generale: 1. Che gli olj spremuti, come anche gli olj essenziali, e le ragie, non si mescolano niente coll' acqua, o almeno in piccolissima quantità; e che non fermentano, se non si mescolano con altre sostanze: (a) 2. Che così gli uni, come gli altri sono infiammabili: 3. Che gli olj essenziali, come anche le ragie, si disciolgono nello spirito di vino: 4. Che gli olj spremuti, e le gomme non si sciolgono in quello: (b) 5. Che le gomme si disciolgono perfettamente nell' acqua: 6. Che generalmente i corpi mucidi, ed insipidi sono molto disposti a fermentare, e a imputridirsi: 7. Che quando si distillano coll' acqua le ragie e gli olj essenziali, la parte più sottile si sublima coll' acqua; ma distillando coll' acqua

(a) Gli olj essenziali, e gli olj spremuti divengon rancidi: se si conservano, divengono agriffimi; soffron dunque un' alterazione, ma che non può chiamarsi una vera fermentazione.

(b) Credo non ostante, che una goccia d' olio spremuto, che galleggia sullo spirito di vino, s' incorpori alla lunga coll' istesso spirito.