ma sieno di qualunque natura si vogliano, o essenziali, o mezzani alcalini, o volatili, o fissi, l'acqua sempre gli scioglierà; e quindi non si possono considerare come sostanze capaci di prolungare la durata dei legni. Ricapitoliamo quanto ora abbiam detto in questo primo Capitolo, esponendo a un di presso l'ordine dei prodotti dell'analisi dei Vegetabili.

## §. 4. Ricapitolazione di quanto è stato detto di sopra.

1. E' tal volta il primo a manisestarsi uno spirito volatile, orinoso, ed agrissimo; ma il più delle volte esce prima un slemma puro, che presto impregnasi d'olio essenziale, o di sale volatile orinofo; 2. questo slemma appoco appoco diventa acidulo. e più, o meno carico d' olio empireumatico; 3. l'olio empireumatico diventa più fisso; 4. quello, che molte volte precede l' olio empireumatico, pare un sal volatile concreto; 5. si cavano dalle ceneri dei sali fissi; 6. resta finalmente della terra, o un

cabo morto.

Si ha ben ragione di dubitare, che le materie, in cui vien ridotto dal fuoco un pezzo di legno, esistano veramente nel misto, quando egli è nel suo stato naturale; non sarebbe per altro una ragione per sostenere questa opinione, quella di dire, che non si può ricomporre una pianta col combinare insieme i principj separati una volta; perchè nell' eseguire le varie operazioni scappano sempre delle particelle, che non si possono trattenere: ne abbiamo dato un esempio nella fissazione del nitro coi carboni, e nella distillazione d'un pezzo di legno; quindi è, che non è possibile di giungere a ricomporre una organizzazione una volta distrutta.

Ma ciò che prova chiaramente, che si fanno delle nuove comb inazioni, si è, che si vede dalle analisi riportate nelle Memorie dell'Accademia Reale delle Scienze, che lo stramonium, il quale è una pianta velenosa, ed il Cavolo, che è una pianta, sana danno ambedue ugualmente dei principj simili in specie, ed in quantità, quantunque diversissimi sieno il loro sapore, e l'odore; e facendo alcune riflessioni su di quel poco, che detto abbiamo relativamente allo scomponimento de' vegetabili, comprenderemo effervi delle sostanze atte a scomporsi, poscia ad agire le une

fulle altre, e produrre dei nuovi rifultati.

Non ci estenderemo più oltre intorno alle chimiche scomposizioni; quanto abbiam detto è bastante, per quanto mi sembra, per porgere qualche lume a quelli che non hanno notizia alcuna dell' Arte chimica, riguardo a molti punti che nel presente Trattato discuteremo in appresso. Prepariamoci intanto a segui-