

Theile schmilzt und fortreißt ohne sie aufzulösen, da es andre dem festen Gewebe entziehet, und sie nur einige Zeit schwebend erhält, da es die Pflanzenstoffe bis auf einen gewissen Punkt verändert, indem es das Gleichgewicht der Bestandtheile stöhr: so entstehen bey dieser Zerlegungsart Nachtheile, von denen die vorgehenden frey sind.

Die Analyse der Vegetabilien durch Säuren und Alkalien kann man nicht, wie man sonst wähnte, den einfachen Zerlegungsarten bezählen. Sind die Säuren und Alkalien nicht so mit Wasser verdünnt, daß ihre eigenthümliche Wirkung dadurch aufgehoben wird, so werden die Bestandtheile der Pflanzen durch sie ausnehmend verändert. In ihrem concentrirten Zustande heben sie das Gleichgewicht unter den Bestandtheilen der Pflanzen auf, und verändern sie gänzlich. Wollte man in der Folge diese so veränderte Produkte für die wahren Bestandtheile der Pflanzen halten, so würde man sich eben so irren, wie die ältern Chemisten bey der Zerlegung der Pflanzen durch Feuer. Jetzt, da man durch die Aufschlüsse, welche die pneumatische Chemie verschafft hat, in Stand ist gesetzt worden, die wahre Ursache dieser Veränderungen aufzufinden, geben sie ein sehr wirksames Mittel ab, genau die Zusammensetzung der vegetabilischen Stoffe zu erforschen.

Schon früh, fast zu Anfange des achtzehnten Jahrhunderts, überzeugte man sich, daß die Oele, der Alkohol und Aether einige Pflanzenstoffe auflöseten, ohne andre anzugreifen. Man bedient sich ihrer entz