

ver über, das in Wasser unauflöslich, in Alkalien hingegen auflöslich ist, ohne jedoch in ihnen nach Art des Fettes schmelzbar zu seyn. Bey andern bildet und entwickelt sie, fast immer in Verbindung von Ammonium, auch Blausäure. Die meisten der in diesem Paragraph genannten Veränderungen bewirkt die Salpetersäure nur selten, und nur bey dem Leime, dem Holze, den korkartigen Rinden, den Champignons u. s. w., überhaupt nur bey solchen vegetabilischen Substanzen, die sich in ihrer Grundmischung den thierischen Stoffen nähern.

### Siebenter Abschnitt.

Von den chemischen Erscheinungen, welche die mit Salzen behandelten vegetabilischen Stoffe liefern.

#### §. 43.

Nur dann, wenn die schwefelsauren Salze lange Zeit mit den vegetabilischen Substanzen in Berührung sind, oder wenn man diese Einwirkung durch eine merklich erhöhte Temperatur unterstützt, erfolgt eine Veränderung derselben. Ungeachtet Wasser, welches mit erdigten oder alkalischen schwefelsauren Salzen gesättigt ist, die freywillige Veränderung der vegetabilischen Substanzen verhindert, so hat dieses doch eine gewisse Grenze. Ueber diese hinaus, bewirken die sich zersetzenden Vegetabilien durch ihren frey werdenden Wasserstoff und Kohlenstoff eine Zersetzung der schwefelsauren Salze, und isoliren allmählig den Schwefel.