

Zeit mit flüchtigen Oelen in Berührung, so werden jene zuweilen zersezt. So fällt aus einer Goldauflösung, die mit einem flüchtigen Oele geschüttelt wird, und lange Zeit mit demselben in Berührung bleibt, das Gold metallisch nieder; nach einer Bemerkung von *Vauquelin* erhält das Oel zugleich die Eigenschaft, sich krystallinisch abzuscheiden.

§. 273.

Mit mehreren im Vorhergehenden betrachteten vegetabilischen Substanzen verbindet sich das flüchtige Oel mehr oder weniger leicht. Die Schleime, der Zucker, das Saßmehl sogar, letzteres mit Hülfe einer schwachen Wärme, vereinigen sich mit ihm und behalten seine Auflöslichkeit im Wasser. Die *Oelzucker* (*Oleosacchara*) sind dergleichen Verbindungen eines flüchtigen Oels mit Zucker. Auch mit den fixen Oelen lassen sich die feuerbeständigen durch Schütteln verbinden; mit dem Wachs und den Pflanzenbuttern hingegen mit Hülfe einer gelinden Wärme. Die Natur bietet diese Verbindung einer butterähnlichen Substanz mit einem flüchtigen Oele in der Muskatbutter u. s. w. dar.

§. 274.

Da die flüchtigen Oele so zahlreich sind, so will ich die verschiedenen Arten hier keinesweges einzeln durchgehen, sondern mich vielmehr bemühen, dieselben nach gewissen übereinstimmenden Eigenschaften unter Klassen zu bringen. Am natürlichsten scheinen sie mir sich in folgende sechs Klassen eintheilen zu lassen.