

Cours privé de chimie (séance 29) de Chevreul

Auteur(s) : Chastenay, Victorine de

Les folios

En passant la souris sur une vignette, le titre de l'image apparaît.

8 Fichier(s)

Les mots clés

[Chimie](#)

Les relations du document

Collection ** Hors collections **

Ce document est une suite de :

[Cours privé de chimie \(séance 28\) de Chevreul](#)

Collection ** Hors collections **

[Cours privé de chimie \(séance 30\) de Chevreul](#) est une suite de ce document

[Afficher la visualisation des relations de la notice.](#)

Citer cette page

Chastenay, Victorine de, Cours privé de chimie (séance 29) de Chevreul,
1814-09-24

Projet Chastenay ; projet EMAN, Thalim (CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle)

Consulté le 28/12/2025 sur la plate-forme EMAN :

<https://eman-archives.org/Chastenay/items/show/7388>

Présentation

Date1814-09-24

Information générales

LangueFrançais

SourceFRADCO_ESUP378_25

Collation8 p.

Description & Analyse

Contributeur(s)Lémonon Waxin, Isabelle (responsable scientifique)

Notice créée par [Isabelle Lemonon](#) Notice créée le 01/06/2025 Dernière modification le 01/11/2025



nous allons étudier les acides végétaux,
compris dans la 3^e série que nous
avons établie d'abord. —

1.° Les débris antiques de granité, on
existaient dans toutes les places. —

liction de la Chaudière à Vapeur.
 il s'opère cette ^{par la fermentation} par la fermentation
 des sucres. — le vin, le bière
 deviennent vinaigre. — l'acide carbonique
 acide carbonique. Tous les acides
 acides qui guissent se trouvent
 tous formés. — l'origine de l'air, en
 favorise la formation. — les matières
 fermentaires soumises à la distillation
 donnent un vinaigre distillé très
 faible, parce qu'il ne trouve beaucoup
 rien. — on ne réussit à le concentrer
 qu'en se l'effus d'une combinaison
 qui lui enlève une partie de cette
 eau. —

l'acide acétique, et le propylène
gazeux. Du carbone et du linoléum
peuvent en provenir.
Le vinaigre, et du vin. Mais
l'alcool, plus l'acide acétique.

la résine que l'on distille, forme
de l'essence rectifiée, ce l'autre principes
volatils, entre autres, une huile
odorante. —

l'écrit rectifié par le Comte
à plusieurs bates. —

combiné à l'acide de chaux, il
 est blanc. - ce acide soumis à la
 distillation dans une cornue, donne
 d'abord, un acide acétique fort. - puis
 à la fin de la réaction, le résidu donne
 le décomposé en parties, et l'on a dans
 les résultats de l'acide acétique, de
 l'acide ^{distillé} ~~distillé~~ ^{de chaux} ~~de chaux~~, de l'eau, de
 l'acide carbonique et un esprit
 pyro-acétique ^{qui se trouve dans l'hydrogène} produit par l'action
 du feu, sur le vinaigre. - mais
 quel le rôle, que cette action? -
 l'acide de traryte, dégage un
 acide acétique, mais beaucoup
 d'acide d'esprit pyro-acétique. -
 l'acide sulfurique se joint à
 ces différents résultats, et produit avec
 eux, de nouveaux effets, et de
 nouveaux effets. -
 l'acide acétique, a beaucoup
 d'affinité pour l'eau, et il est nécessaire
 de le concentrer dans une balle. -
 la pesanteur spécifique, est plus
 grande que celle de l'eau - il a
 l'odeur de l'acide sulfurique - il
 se congèle à deux ou trois degrés
 au-dessus du zéro. - on ne peut obtenir
 l'acide de l'eau. - soumis à une
 température élevée, il donne un
 vapor inflammable. - il est à l'usage
 que, de tous les acides végétaux, il est

Celui qui conserve le moins d'origine
en excès; on s'y trouve sans un
rapport ^{avec l'acidité} ~~avec l'acidité~~ quel que semblable
à celui qui constitue l'eau. L'origine
ne seroit-elle pas la principale de son
acidité? -

Acides nitrique & décomposés. -
Les acides ~~ont~~ sont plus ou
moins susceptibles de décomposition
chaque, selon l'affinité des bases
pour l'origine. - on trouve une
échelle graduée de la température,
merveille pour chacune. - L'acide
nitrique seroit ^{entière} en pureté de l'échelle
d'acides acétiques l'un d'origine prompt
l'autre de l'autre seroit en l'origine
intermédiaire, - ce qui la raison appelle. -

Dans les métaux de la 1^{re} & de
la 2^e classe, telles que nous les avons
parcourus, c'est le plus souvent aux
carbonates, que l'acide acétique s'unir
pour former les acétates terreux ou
alkalins. - il n'en est pas ainsi en
exception, l'un par, l'acétate
d'alumine, l'autre par, l'acétate
de plomb. -

plusieurs sels combinés, de
cristallisation grise, carbonée, seules
gelatinisées. -

plusieurs sels combinés, de
sels de plusieurs sels, entre
autres celui de Potasse avec l'acide

en la forme de l'acide acétique tel, qu'il
se trouve en nature, ou qu'il a été obtenu
par la distillation.

Il se trouve dans l'acide acétique, et
dans la nature, et dans l'acide acétique de
l'atmosphère.

on ne connaît point dans la 3^e
classe des métaux, une acétate d'acide
pur. - C'est la seule de sa classe, sous
la forme de sels simples.

l'acétate de fer, ou de la teinture
noire.

les acétates de cuivre, et de plomb, sont
les plus remarquables, dans la 3^e section
classe des métaux. - on dispose de ceux
de cuivre, et de ceux de plomb, entre
lesquels, l'acide pur acétique, l'acide
on obtient non seulement une acétate
de cuivre, qui n'est autre chose que
le vers de gris, mais encore de l'acide
de cuivre, et de l'acide de cuivre.

l'acétate de plomb, qui est dans les
usages communs, le nom de ceruse.

2^e l'acide tartarique, est contenu
dans le raisin; il se trouve aussi
de tartarate acide.

l'influence de tous les corps les uns
sur les autres, par l'intermédiaire de l'acide
chaud, forme bien, et des ^{autres} ~~autres~~ ^{autres}
résultats les plus variés. - combiné avec
le carbonate de chaux, l'acide de
l'acide tartarique se combine avec la

Chaux. - Limbe portion extra sans les
liquides. Pour l'acide sulfurique par
à le dégrader. -

Acide tartarique. Versus pyro-
tartarique, par l'effort de la chaleur
plus ou moins dans le bain bouillonnant.

Il produit des sels nombreux, dans
les trois proportions, ce même tartarique
vitrifié, mais dans lesquels la quantité
d'acide, ou d'origine est égale. -

quelques tartarates sont insolubles.
entre autres celui de potasse. - celui
de fer, puisque la potasse seule
est éminemment soluble dans l'eau.

Le tartarate se tire des tourmalles
villons dans l'eau avec de l'azote
blanche, l'azote en action le colore.

Le tartarate de potasse, et celui de soude
composent le sel de singulier. - le
tartarate de potasse, et celui d'antimoine
composent l'émétique. -

3^e. L'acide oxalique se sublime, mais
dans ce état il contient de l'eau, et
autant d'origine que la base à
laquelle il est uni. -

Il se trouve dans les osseilles, et
dans les bois qui contiennent de
l'oxalate de chaux. -

Il se compose d'indole et d'acide
nitrique. - *Acide oxalique*

11^e l'acide oxalique se trouve dans
 le litac l'acide malique. — Ces
 apparemment se joignent conjugués, ^{ou} ^{indissolubles} dans ^{une} ^{grande} ^{quantité}
 d'eau. Ces acides vivent donc le même en
 fond; comme diffèrent que par les
 bases, ou les proportions. — les fruits
 de l'ibromilline en chimie, comme
 les idées sont métaphysiques dans
 le langage, par une logique qui
 leur est propre, et une certaine
 propriété d'agglutination; celle-ci
 par avec l'enchaînement des vérités
 mathématiques, que celui des
 conversions naturelles, et la plus de
 rapport. —

l'acide oxalique, et la plus
 originaire des acides végétaux. — il
 se combine avec la potasse, en la proportion
 la plus 3^e partie du carbonate
 de chaux, qui donne entraine des bords
^{de l'acide} ^{oxalique} ^{de} ^{chaux} ^{oxalate}
 l'acide citrique, se trouve dans les
 fruits du genre Citrus. — il se cristallise
 par, avec les matières végétales
 auxquelles il tiens, en ayant été
 végétales. — mais on le combine
 alors, au carbonate de chaux, so
 le citrate de chaux, se dissout, on le
 précipite dans l'eau chauffée. —

1. 2. 3.

acide carb. commun?

4. Lécide malique. Se trouve dans
le principe sucré. - Schœle lig
reconnu. - Lécide malique; Lécide
Citrique se trouve dans quelquefois
réunis. - le premier ne cristallise
pas plus que l'autre. Lécide intrique
le rend malique; ce bij combien
5. Lécide gallique, est produite
par la noix de galle. - Cette noix
est une excroissance qui se trouve
sur les fibres des feuilles d'un chêne,
qui croît dans le Levant, et aussi
en Provence. - Le pigment d'une
insecte en est cause, et le qu'on
me dit, les ^{tailles} ~~petites~~ compues, en fait.
De cette p. extraction des sucs de
l'arbre, ne me parait pas suffire
pour caractériser la distinction de
noix de galle du Levant, et de
celles du chêne. -

Les matières qui sont unissées
à Lécide gallique, et les ^{appelées} ~~appelées~~
astringentes, lorsqu'on les cristallise
seuls ils cristallisent seuls, et ne sont
pas astringentes quand ils le sont.

on le trouve dans le bon des
carmes, et dans la peau des poins
et ex. généralement les fruits qui le contiennent
sont astringents. -

Il entre avec l'oxide de fer, dans
la composition de l'acier -

L'acide benzoïque, se trouve dans
les baumes. Il est aromatique, et
inflammable. - M. Chevreul lui attribue
un excès d'hydrogène - et par
ceux être une source de l'acide

plusieurs acides végétaux, dont
le produit de l'acide, comme l'acide
camphorique, et l'acide subérique
c'est l'acide nitrique, qui est
l'oxalique constante. -

Si l'on fait croire au public, que
chaque des acides végétaux, a ses
des caractères distinctifs, qui est leur
et déterminent leur existence, je
ne puis croire que l'on y ajoute
autre chose, qu'en y apportant des
modifications; mais il ne s'en suit
rien de plus. -