

Cours privé de chimie (séance 30) de Chevreul

Auteur(s) : Chastenay, Victorine de

Les folios

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

4 Fichier(s)

Les mots clés

[Chimie](#)

Les relations du document

Collection ** Hors collections **

Ce document est une suite de :

[Cours privé de chimie \(séance 29\) de Chevreul](#)

Collection ** Hors collections **

[Cours privé de chimie \(séance 31\) 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 30) de Chevreul,
1814-09-30

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

Consulté le 29/12/2025 sur la plate-forme EMAN :

<https://eman-archives.org/Chastenay/items/show/7389>

Présentation

Date1814-09-30

Information générales

LangueFrançais

SourceFRADCO_ESUP378_25

Collation4 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

Le sucre est inflammable, ce grand
le nom de caramel, dans nos usages, quand
il a subi la fusion; et d'inflammation
est le Donatien ^{de} 28 parties de charbon
dans 100 parties de sucre, il en contient 72.
Donatien 100. La gomme n'en contient que

17. - il contient aussi plus d'hydrogène
il ne donne point d'acide saccharique
différent de la gomme, il se dissout
dans l'alcool. - Le sucre, ce lui de foin
king - de sucre d'alcool très la liqueur.

Le sucre de raisin. N'est que trois
fois moins ^{parque} que celui de canne,
il forme souvent des cristaux
mais il est si commun, que dans les usages
de sucre on a l'habitude d'y joindre, on a
l'habitude de le faire. - a l'usage de la
jardinière a plus de force, ce qui prouve
certain, qu'il est plus, dans le sucre de
canne, ^{crystal} le sucre d'origine est plus pur.

Le sucre de raisin, produit dans
la bouche, par la fermentation de Trichum
D'Agassiz, on ne peut en rien pour la
candeur.

Les Champignons, comme on ne peut
leur faire, ce qui ne peut pas qu'ils ne
qu'ils ne demandent, en attendant la culture
tous les végétaux, contiennent un
sucre liquide, épuré de cristaux.

Il y a le concour, de la liqueur
et l'ingrédient, dans toute la liqueur
grain obtenu dans les végétaux de
sucre a l'usage de la cuisine. - Tous les végétaux
en contiennent a l'état liquide, mais en
différentes proportions.

Le sucre est épuré, on le fait

