

Cours privé de chimie (séance 33) 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 \(séance 32\) de Chevreul](#)

Collection ** Hors collections **

[Cours privé de chimie \(séance 34\) 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 33) de Chevreul,
1814-11-19

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

Consulté le 10/11/2025 sur la plate-forme EMAN :

<https://eman-archives.org/Chastenay/items/show/7392>

Présentation

Date1814-11-19

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

Aug. nov. 1812.



la fermentation des matières végéta-
lières a l'impénétrabilité des principes
qui les constituent, a leur nombre
presque tous sous les gaz condensés
trois états de leur composition

[illegible]

Wohler avait à son passage, les effets
de la fermentation... La liqueur acétique
lui a paru succéder. De la fermentation
alkoolique, et il a vu que les produits
alkalins, ammoniacaux, ou putrides, etc.
succèdent de la fermentation acétique,
et deviens toujours lui succéder.

[illegible]

2. matières, tous produits par la fermentation.
 1^{re} matière: l'acide. L'alkool. et la lactose
 2^{de} matière: qui ne vaient. Chole. glucose
 Inerm.

Le premier produit saigne le Concombre
De l'eau et l'élévation de la température
à 12. ou même à 15. par l'antigène.

qu'est-ce que le sucre ?
 qu'est-ce que le sucre ?
 qu'est-ce que le sucre ?
 qu'est-ce que le sucre ?

la levure de vin, le sucre de paille,
 peut-être dans le vin, et qui ne peut
 l'obtenir que par les végétaux fermentés.

Le sucre est un composé non
 élastique, qui dans un solvant d'alcool
 déterminé, se dissout dans la
 distillation, et produit de l'acide carbonique
 et de l'acide acétique. Le sucre n'est
 soluble que dans l'eau. - c'est sans doute
 un gluten mais non élastique.

Le sucre fermenté qui a donné
 l'alcool à la distillation, ne contient
 plus aucun sucre.

- 700. grammes de sucre, pour 1000 grammes
- 60. de levure
- 41. litres de gaz acide carbonique
- 171. grammes de l'alcool
- 12. g. d'une matière grasse, ainsi qu'on le voit
- 20. d'un ferment de levure.

la levure est une substance très
 combustible.

Les premiers portions d'acide carbonique
 qui se dégagent dans la distillation, tiennent
 leur origine du sucre, et du carbone de
 la levure. - la levure détermine la formation
 l'alcool, et l'acide carbonique.

on se forme de ce que la condensation
 de l'acide carbonique n'est pas le produit
 total. - on demande ce que la levure
 fait de l'alcool.

Les moûts sucrés, ne fermentent
 point sans le concours de l'origine
 de l'atmosphère. - qu'on leur prête le
 contact de quelques portions d'alcool, la

+ les liquours éthérées de composition
 de deux manières, mais toujours
 par la combinaison des acides, et
 de l'alcool. quand les acides ont
 avec l'eau, une très g^{de} affinité
 ils entrent, à l'alcool, l'hydrogène
 et l'oxygène dans la proportion
 qui leur convient, et l'alcool tombe
 tout le digérer. - quand les
 acides ont moins d'affinité pour
 l'eau, ils se combinent simplement
 à l'alcool. - en général, l'alcool
 agit sur les acides, comme les
 alkalis, il les ^{neutralise} décompose. -

fermentation végétative, ce qui se produit
 120 fois, plus l'acide carbonique, que
 ne le trouve l'oxygène, dans la portion
 d'air introduite. -

Le phénomène explique les produits
 de la conservation des fruits -

pour fermenter la bière, on sème
 germes d'orge, avec beaucoup d'un
 peu d'eau. - l'acide carbonique se digère
 l'amidon, d'où vient l'eau, et la dextrose
 l'eau. - il est remarquable ici, qu'il n'y
 a pas d'autre en fin de l'eau. - et il
 demeure démontré, qu'il faut qu'une
 certaine portion se change en eau, pour
 nourrir le germe naissant. - ce qui
 l'amidon peut devenir l'eau, en outre
 à son origine, et à son hydrogène
 après avoir été décomposé
 apparemment à l'eau d'où l'on
 tire la racine au bœuf. on trouve
 les grains, on entasse bouillie la farine
 dans l'eau. - la liqueur fermentée. l'eau
 de dextrose, et la dextrose l'acide
 l'alcool, de quelques substances qui
 se digèrent, et le sucre. l'acide carbonique
 est à différents degrés, selon qu'il est
 plus ou moins d'eau. - il se dégage
 74. deg. de l'acide carbonique. - et 12. il est
 épuisé de l'eau. -

l'alcool est un mélange d'oxygène
 et de carbone d'hydrogène d'oxygène
 de carbone. -

Les liquours éthérés, ne sont autre que
 l'alcool combiné à quelques acides.
 l'alcool est toujours contenu dans ces

Les liquours éthérés, ne sont autre que
 l'alcool combiné à quelques acides.
 l'alcool est toujours contenu dans ces

200. 100. 50. 25. 12.5. 6.25. 3.125. 1.5625.
Alcool agit à la façon d'alcool, ou neutralisé les acides.

l'ether, ou l'acide sulfurique. - l'alcool se décompose en vapeur, à 81. deg. l'ether se décompose à 37. deg. 37. deg. l'ether agit en poids la moitié de l'alcool. à 37. deg. l'ether qui se volatilise. - l'acide sulfurique non décomposé a retenu de l'eau de l'alcool il se produit donc de l'acide sulfurique et un liquide appelé huile d'acide sulfurique. 160. parties d'alcool, en continuant 100. d'hydrogène percarboné, 60. d'eau. 127. d'ether, en continuant 100. d'hydrogène percarboné. 29. d'eau. 77. d'ether. Les parties de l'ether se décomposent en l'hydrogène et l'acide sulfurique. - les ether ne corrigent pas le papier bleu quand il est toujours la fermentation acétique n'est pas pour la température; ce l'origine de l'atmosphère ne lui est pas indifférente. la fermentation putride, après l'analyse de son caractère principal, la production d'un excès d'ammoniac. elle suppose une certaine proportion de ces simples matières en fermentation.