

Cours privé de chimie (séance 34) 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 \(séance 33\) de Chevreul](#)

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

Citer cette page

Chastenay, Victorine de, Cours privé de chimie (séance 34) de Chevreul,
1814-12-03

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

Consulté le 11/01/2026 sur la plate-forme EMAN :

<https://eman-archives.org/Chastenay/items/show/7393>

Présentation

Date1814-12-03

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



à. éléments principaux, entre dans
la composition des matières animales
d'une manière analogue, à celle d'une
seulement les principes immédiats des
végétaux. — plusieurs des principes immédiats
animaux ne contiennent point d'azote,
par exemple les graisses. mais en général
les huiles végétales, ont plus que les huiles
animales de tendance à la condensation
le sucre de lait, a la plus grande analogie
avec les gommes végétales. il forme
comme elles des acides mucronés, ou
tactolactiques, quand on le combine
avec l'acide nitrique. — les acides oxalique
actrique, phosphorique, en quelque quantité
peuvent se trouver dans les principes animaux.
il en est qui sont donc propres, comme
l'acide urique, le colin, le xanthique.

en général, les matières azotées sont
plus abondantes, dans les principes
animaux, à volume égal, l'azote y
est plus abondant.

le gluten végétal a la plus grande
rapport aux principes animaux. — par suite
il unit les deux règnes.

on distingue dans les substances
animales, celles qui sont sèches, et celles
qui sont humides. — celles qui sont sèches.

les premières sont solides, comme les
os, et la chair corlée de bœuf, et la corne de
bœuf. — ici, je me permets
de demander, si l'on ne trouve pas de
végétaux, et animaux, il ne faut pas

de frappantes analogies? — Le règne végétal
quelque fois le nombre, et quelques fois
les fonctions des cotyles sont, on pourrait
dire, ^{général} les mêmes. — On voit en deux grandes
sections. — l'une des végétaux, on
le canal MacDillier, et le central, et
Vertébral, si je l'ose dire. — l'autre
des végétaux, dans la moelle et
le plexus, et plusieurs canaux.
et le règne animal ^{trouvé} par la suite, en
animaux Vertébrés, et non Vertébrés.
Dans la première, ce sont nombreux
la section des végétaux, la ^{solidité} du centre à la circonférence. — Dans
les animaux Vertébrés, la solidité
diminue depuis les os, jusqu'à la dernière
mais dans la 2^e classe végétale, c'est la
continuité qui se remarque, et dans la
2^e classe animale, les os sont tous
espèces, on a l'intermédiaire, les os sont les
plus solides. — ils portent et quelques fois
leur ossification, en se brouillant.

tout cela aurait besoin d'être plus
étudié, mais j'aime à remarquer
des grandes lois de la nature.

les os sont une matière minérale,
c'est la chaux et le phosphate. — le phosphore
la magnésie entrent dans leur composition.
tous les ossements des Vertébrés sont de même
ou quelque différence peut-être dans les proportions
des ligaments, les fibres de la moelle sont
sèches, sans doute, mais flexibles, qui sont
partie de l'organisation animale. —

de substances liquidales circulantes,
dans les Corps animaux. —

Le sang n'est point homogène non
y distinguons des globules qui y naissent,
il est chaud, quand le tiers vit. —
separe de celui qui est animal, le sang
se décompose. — une partie de la substance
se coagule, on se contracte. Le serum
s'en sépare. Les fibrilles et les biquets s'en
séparent. Le serum est analogue
à l'albumine, ou blanc de lait —
le sang sépare de lui de l'acide carbonique.

Le lait est une substance acide,
donne du fromage et de la seule partie
aprotique. — on ne forme pas de fromage
avec ce lait, on s'en extrait. Le beurre
est une substance toute végétale, c'est
l'extrait, ce non formé. — le beurre,
est une graille peu fluide, qui renferme
un principe odorant, une matière
colorante, de l'acide acétique de

Le lait donne le beurre de lait, ou
l'acide saccholactique. — le beurre
s'entrechose, et donne le beurre
de beurre, et du fromage. —

Les grailles animales, on s'en fait
de l'huile que le beurre. —

elles renferment dans la substance,
d'une partie, et 27. parties. — l'autre
partie est fluide et se sépare de la partie
qui donne la margarine, par la pression.

La bile est une substance acide
alkaline, huileuse. — elle est une

matière jaune amère. elle peut
se combiner aux acides. Elle
la bile diffère de tous les autres.
La chair est au nombre des matières
vissières, qui constituent le corps
des animaux. elle se sépare en deux
fibres, non solubles dans l'eau et
dans l'alcool, quand on la sépare
des grâisses. Le bœuf, on plutôt
l'opération qui la produit, détermine
cette séparation. - la fibre musculaire
continue beaucoup d'usage. -
Le mouton, est une substance qui
semble dériver, des précédentes, on
enveloppe toutes. -
La corne, et les cheveux, ne
sont qu'une matière minérale. -
mais les cheveux se forment une
triple couche sous la membrane fine
celle de la chevelure. - Cette triple
est blanche dans les cheveux blancs.