

de fer, qui présente, après la calcination, 12 décigrammes d'oxyde rouge de fer.

J'ai fait bouillir le liquide, et j'y ai ajouté encore un peu de potasse pure, pour en séparer toute la magnésie; le précipité suffisamment lavé, desséché et calciné, consistait en 16 décigrammes de magnésie.

Il résulte de ce qui précède, que la Lherzolite est composée de :

Silice.	45,00
Alumine.	1,00
Chaux.	19,50
Magnésie.	16,00
Oxyde de fer.	12,00
Oxyde de chrome.	0,50
Oxyde de manganèse.	une trace.
Perte.	6,00
	<hr/>
	100,00

EXTRAIT D'UN MÉMOIRE

SUR

L'EXISTENCE DE L'ALCOOL DANS LE VIN;

Par M. GAY-LUSSAC.

Lu à l'Institut, le premier mars 1813.

JE me suis proposé, dans ce Mémoire, de déterminer plus exactement qu'on ne l'a fait jusqu'à présent, la véritable époque à laquelle l'alcool se forme dans le vin; si c'est pendant la distillation, comme le pensent beaucoup de chimistes, d'après les expériences de M. Fabroni (1), ou si c'est au moment de la fermentation, comme le croit M. Brande, sans en avoir donné des preuves assez satisfaisantes (2).

On se rappelle que M. Fabroni avait établi son opinion en démontrant, d'après ses expériences, que l'on ne pouvait point extraire d'alcool du vin en le saturant de sous-carbonate de potasse, tandis que l'on retrouvait en entier, par le même moyen, la plus petite quantité d'alcool que l'on ajoutait au vin.

(1) *Annales de Chimie*, tom. XXX, pag. 220.

(2) *Phil. Trans.* 1811, pag. 337.

M. Brande prouve jusqu'à l'évidence, que l'on ne peut point retirer l'alcool du vin par le procédé de M. Fabroni; mais il ne détruit son opinion qu'en faisant voir qu'on obtient constamment la même quantité d'alcool du vin en le distillant aux températures variées $93^{\circ},3$; $87^{\circ},7$ et $82^{\circ},2$. Il est cependant évident que la température $82^{\circ},2$ est encore assez élevée pour que l'alcool puisse se former pendant la distillation, d'où il suit que l'opinion de M. Fabroni n'est pas assez complètement détruite, ni celle de M. Brande assez bien établie.

Je prouve que l'on peut se servir du sous-carbonate de potasse pour démontrer la présence de l'alcool dans le vin, mais qu'il faut commencer par isoler les matières étrangères qui sont mêlées ou combinées avec lui, et qui s'opposent à sa séparation. Le procédé que je regarde comme le plus avantageux pour remplir cet objet, consiste à agiter le vin avec de la litharge bien porphyrisée; il devient bientôt limpide comme de l'eau, en cédant à la litharge sa matière colorante et extractive, et alors le sous-carbonate de potasse y démontre aisément la présence de l'alcool.

Je donne une autre preuve de l'existence de l'alcool dans le vin, aussi concluante que la précédente, en distillant du vin dans le vide, à la température de 15° , qui est, comme on sait, très-inférieure à celle qui se développe pendant la fermentation; car j'obtiens un produit décidément alcoolique.

Ces deux expériences mettent hors de doute que l'alcool se forme pendant la fermentation, comme on l'avait cru généralement avant les expériences de M. Fabroni.

Je termine ce Mémoire, qui paraîtra dans le troisième volume des *Mémoires d'Arcueil*, en faisant voir que l'on peut obtenir l'alcool absolu de Richter, en employant la chaux vive, ou mieux la baryte au lieu de muriate de chaux. (*Ext. des Ann. de Chim.*)