

Température.	Pesant. spécifiques.	Volumes.
0	1,0	1,0
1	1,0000466	0,9999536
2	1,0000799	0,9999202
3	1,0001004	0,9998996
4	1,00010817	0,9998918
4,1	1,00010824	0,99989177
5	1,0001032	0,9998968
6	1,0000856	0,9999144
7	1,0000355	0,9999445
8	1,0000129	0,9999872
9	0,9999579	1,0000421
10	0,9998906	1,0001094
11	0,9998112	1,0001688
12	0,9997196	1,0002864
13	0,9996160	1,0003841
14	0,9995005	1,0004997
15	0,9993732	1,0006273
16	0,9992340	1,0007666
17	0,9990832	1,0009176
18	0,9989207	1,0010805
19	0,9987468	1,0012548
20	0,9985615	1,0014406
21	0,9983638	1,0016379
22	0,9981569	1,0018463
23	0,9979379	7,0020664
24	0,9977077	1,0022976
25	0,9974666	1,0025398
26	0,9972146	1,0027932
27	0,9969518	1,0030575
28	0,9966783	1,0033328
29	0,9963941	1,0036189
30	0,9960993	1,0039169

On voit, par ce tableau, que le *maximum* de densité a lieu à la température de 4°,1 centig.

12. *Rectification à froid de l'ALCOOL*; par M. Pajot-Descharmès. (An. de ch., t. 29, p. 328.)

On verse dans un vase à fond plat une quantité donnée de l'alcool que l'on veut rectifier. Dans un autre vase, à large surface, et posé sur un ou plusieurs pieds au milieu de celui qui contient l'alcool, on met une quantité donnée de muriate calcaire ou de muriate de manganèse secs et réduits en poudre grossière; puis on ferme hermétiquement le vase qui renferme l'alcool, en collant des bandes de papier sur les bords du couvercle, et on l'abandonne à lui-même pendant quatre ou cinq jours. Au bout de ce temps, on débouche le vase; on enlève le sel qui est tombé en déliquescence, pour le remplacer par du sel sec, et l'on renouvelle la même opération autant de fois que cela est nécessaire pour amener l'alcool au degré désiré. On peut le concentrer jusqu'à marquer 40 à 42 degrés de l'aréomètre de Baumé.

Il paraît que ce procédé serait susceptible d'être employé en grand.

13. *Observations sur la distillation de l'ALCOOL*; par M. Scëmmering. 1824.

Lorsqu'on distille de l'alcool faible, les parties les plus légères passent les premières. L'inverse a lieu avec l'alcool très-déphlegmé, c'est-à-dire que les parties les plus légères et les plus pures ne passent qu'à la fin de l'opération. Il résulte de là que la densité et la volatilité de l'alcool ne suivent pas une même progression, et que plus l'alcool est déphlegmé, plus il est difficile de lui enlever l'eau qu'il contient: de sorte que,

proportion gardée, l'alcool faible cède bien plus facilement sa partie aqueuse que l'alcool fort.

14. *Premier mémoire sur la distillation* DES CORPS GRAS; par M. Dupuy, élève en pharmacie. (An. de ch., t. 29, p. 319.)

Lorsqu'on distille les huiles grasses à la chaleur de leur ébullition, on obtient un produit liquide dans tout le cours de l'opération; mais quand on n'élève pas la température jusqu'au point de l'ébullition, les résultats sont différens; il se forme deux produits bien distincts, sans compter l'eau et les gaz, que je n'ai pas examinés. Le premier produit est le plus considérable, puisqu'il forme les trois quarts de l'huile employée; il est d'une consistance qui approche de celle de l'axonge, jaunâtre au commencement de l'opération, mais peu-à-peu il devient d'un très-beau blanc; il est fortement acide; il a une odeur extrêmement désagréable et pénétrante. Ce produit est composé 1°. d'acides margarique, stéarique, oléique, sébacique, butirique et phocéique; 2°. d'une matière odorante, volatile, non acide; 3°. d'une matière qui devient brune par le contact de l'oxygène; et 4°. d'une matière grasse non acide.

Quand le produit solide de la distillation cesse de se former, si l'on élève la chaleur jusqu'à l'ébullition, on obtient un liquide jaune ambré, sensiblement acide, d'une odeur analogue à celle de l'huile empyreumatique du succin; le poids de ce liquide s'élève environ au quart du poids de l'huile employée; il reste dans la cornue 0,03 à 0,04 de charbon très-cassant et difficile à incinérer.

En additionnant tous les produits, on trouve qu'ils surpassent le poids de l'huile; ce qui prouve qu'il y a absorption d'oxygène atmosphérique pendant la distillation.

15. *De la distillation* DES CORPS GRAS; par MM. A. Bussy et L. R. Lecanu. (An. de ch., t. 30, p. 5.)

La distillation des corps gras (huiles, suif, axonge) offre trois époques distinctes, caractérisées par la nature des produits qu'ils fournissent, et présente sous ce rapport une grande analogie avec la distillation du succin, si fidèlement décrite par MM. Robiquet et Colin.

A partir du moment où l'ébullition se détermine, il se forme, outre les produits gazeux, une quantité plus ou moins considérable d'acides margarique et oléique dont la présence caractérise essentiellement cette première époque de la distillation.

Plus tard l'on obtient dans le récipient une huile empyreumatique, qui, vers la fin de l'expérience, ne contient plus d'acides gras. Enfin, lorsque la matière est complètement distillée, l'on voit se sublimer, ainsi que cela se remarque également dans la distillation du succin, une matière jaune rougeâtre, dont la production annonce la fin de l'expérience; il reste 0,01 à 0,02 de charbon dans la cornue.

Les gaz, beaucoup plus abondans au commencement qu'à la fin de l'opération, se composent d'une grande quantité de gaz inflammable, mélangé d'hydrogène carbone, et d'oxyde de carbone, plus une certaine quantité de gaz acide carbonique, qui va toujours en diminuant, et