

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