

# Sur le dosage du fusel dans les spiritueux

Autor(en): **Billeter, O.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel**

Band (Jahr): **17 (1888-1889)**

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-88267>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# SUR LE DOSAGE DU FUSEL

## DANS LES SPIRITUEUX

PAR M. LE PROFESSEUR O. BILLETTER

---

Si l'on entend désigner par le terme de *fusel* l'ensemble des alcools dits supérieurs, et notamment l'alcool amylique accompagnant l'alcool éthylique dans les spiritueux, on le remplace avantageusement par celui d'*impuretés alcooliques*, adopté dans la législation fédérale.

Les deux procédés actuellement en usage pour le dosage des impuretés alcooliques sont : celui de Traube, basé sur la différence de capillarité qui existe entre l'alcool éthylique et les alcools supérieurs, et surtout celui de Røese, dans lequel on déduit la teneur en impuretés alcooliques de l'augmentation de volume que subissent 20<sup>cm</sup><sup>3</sup> de chloroforme, après agitation avec 100<sup>cm</sup><sup>3</sup> du liquide à examiner, amenés préalablement à 20 degrés de Tralles. Les deux méthodes sont susceptibles d'une précision suffisante, mais exigent des soins minutieux dans l'exécution.

Les expériences faites au laboratoire cantonal, par les soins de M. le Dr Strohl, ont démontré que, lorsqu'il s'agit d'eaux-de-vie réelles, telles que cognacs, eaux-de-vie de marc, de lie, etc., il ne suffit nullement de distiller préalablement la liqueur à examiner avec quelques gouttes de potasse caustique, comme

cela est prescrit ordinairement, mais qu'il est alors nécessaire de faire bouillir pendant une demi-heure à une heure au réfrigérant ascendant, avec 10 % de potasse caustique, avant de distiller, afin de saponifier l'arome éthéré et de résinifier complètement l'aldéhyde. Si on ne prend pas cette précaution, les éthers de l'arome, non décomposés, se dissolvent dans le chloroforme et contribuent ainsi à l'augmentation de volume; l'aldéhyde, incomplètement résinifiée, passe également à la distillation, communique une coloration jaune au liquide distillé et fausse les résultats au capillarimètre de Traube.

Pour obtenir une ébullition régulière dans la distillation qui suit le traitement à la potasse, il est bon d'introduire dans le ballon une étoile en platine et une ou deux boulettes en charbon, qu'on obtient en calcinant des pois jaunes dans un creuset de Hesse.

Sans discuter ici la question de savoir si c'est réellement aux impuretés alcooliques qu'il convient d'attribuer la principale influence dans les propriétés nocives des eaux-de-vie, rappelons cependant que les alcools supérieurs ne sont pas toxiques au même degré et que, par exemple, les eaux-de-vie à base de raisin, qui renferment, en fait d'alcools supérieurs, une proportion relativement considérable d'alcool butylique, ne sont pas immédiatement comparables, quant à leur richesse, en impuretés alcooliques, aux eaux-de-vie d'une autre origine.

