

Zeitschrift: Archives des sciences physiques et naturelles
Herausgeber: Société de Physique et d'Histoire Naturelle de Genève
Band: 7 (1925)

Artikel: Le chiffre d'éthers des eaux-de-vie de vin (cognacs)
Autor: Balavoine, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-740713>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

pu le faire jusqu'à présent qu'à l'hydrolyse, la caséine fournit essentiellement des acides aminés.

Il va de soi que l'on peut combiner cette méthode de dosage avec la précipitation des bases hexoniques par l'acide phosphotungstique. C'est ce que nous nous proposons de faire dans nos prochaines analyses.

Parmi tous les corps connus, formés au cours de l'hydrolyse, il y en a deux dont le sort au cours de cette benzoylation est encore douteux: la proline et l'oxyproline. Ces deux substances se distinguent des autres acides aminés par la particularité que leur molécule ne renferme pas de groupe amino primaire; et seules des expériences directes permettront d'établir si leur atome d'azote secondaire est benzoylé dans nos conditions de travail. Les résultats obtenus dans le cas de la caséine ne permettent pas encore de trancher cette question car l'azote des proline et oxyproline de ce protide n'atteint pas les 7,8 % de pertes que nous avons enregistrées.

P. BALAVOINE. — *Le chiffre d'éthers des eaux-de-vie de vin (cognacs).*

Le chiffre d'éthers de cette sorte d'eaux-de-vie, soit la teneur en éthers exprimée en éther éthylacétique (gr. par litre d'alcool absolu) apparaît de plus en plus insuffisant pour leur appréciation analytique. C'est un chiffre trop variable, et, au surplus, modifiable artificiellement au point qu'en observant les limites que lui prescrivent actuellement encore les traités spéciaux, on n'obtient d'autre résultat que de risquer de condamner maints produits parfaitement authentiques et, par contre, de faire accepter comme réels des produits de fabrication artificielle mais bien conditionnés. La solution du problème est donc ailleurs que dans un dosage global quantitatif, dont l'idée première fut de trouver une relation analytique entre le parfum du cognac et la quantité d'éthers. Les recherches doivent, à notre avis, porter de préférence sur la sorte des divers éthers ou d'autres parfums non saponifiables, et sur leur fractionnement. Micko a indiqué qu'en distillant par lent

fractionnement les spiritueux, le parfum le plus spécifique passait dans la fraction finale et appauvrie en alcool; Bonifazi a trouvé que cette fraction accusait une plus forte teneur en éthers que les précédentes, la première exceptée. J'ai cherché à préciser entre quelles températures il fallait recueillir la totalité de ces substances spécifiques. Le résultat a été qu'en conduisant la distillation séparative très lentement, il faut, après que la température s'est maintenue constante vers 78° tandis que l'alcool distillait à peu près seul, isoler ce qui passe dès que le thermomètre accuse une élévation sensible d'un demi-degré. En utilisant 100 cm^3 d'eau-de-vie à 45° exact, et en recueillant ainsi 15 cm^3 , on isole la presque totalité des produits recherchés. Le chiffre d'éthers de cette fraction accuse une valeur, sinon constante, du moins beaucoup plus constante que le chiffre total, et pourrait être de préférence utilisé comme un plus sûr critérium des eaux-de-vie naturelles de vin. Il a l'inconvénient d'être relativement faible numériquement; il correspond à $\text{cm}^3 0,5\text{--}1,5 \text{ NaOH}^N/_{10}$. Il ne semble pas être proportionnel au chiffre d'éther total.

Arnold PICTET. — *Augmentation graduelle, de génération en génération, de l'étendue de la panachure sur le pelage des descendants de Cobayes panachés croisés avec des albinos.*

On sait que par sélection des individus les plus panachés on finit par obtenir, au bout d'un certain nombre de générations, des types purs, presque entièrement blancs. Les recherches dans ce domaine, principalement pratiquées chez les Souris et les Rats, ont donné lieu à deux interprétations de ce phénomène de sélection: mutation oscillante de Cuénot, et intervention de facteurs multiples (Little). Les expériences sur les Cobayes n'ont pas, jusqu'à maintenant, donné des résultats satisfaisants; nous avons repris la question chez ces animaux.

Pour faciliter l'analyse d'un nombre très élevé de données résultant de nos croisements, nous avons établi un standard d'extension de la panachure, qui est le suivant: