TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 5
Classification 7
PREMIER GROUPE. MATIÈRES QUATERNAIRES 17
DEUXIÈME GROUPE. MATIÈRES TERNAIRES 19
CHAPITRE I. — *Matières glycogéniques* 19
Art. I. Sucres 20
§ 1. Glycoses 20
§ 2. Saccharoses 21
§ 3. Sucre interverti 22
Art. II. Amidons 23
§ 1. Amyloses 23
§ 2. Celluloses 25
§ 3. Mannitose 25
§ 4. Gomme et gommites 26
§ 5. Mucilages 29
§ 6. Pectose 30
§ 7. Aleurone 31
CHAPITRE II. — *Matières engendrées par la Glycose* 31
Art. I. Corps gras 42
§ 1. Huiles 45
§ 2. Beurres 48
Art. II. Cires 49
Art. III. Alcools 51
Art. IV. Acides 52
Art. V. Matières extractives 59
§ 1. Glycosides proprement dits 62
A. Amers astringents 62

B. Glycosides purgatifs 68
C. Glycosides aromatiques 69
§ 2. Alcaloïdes 74
Art. VI Combinaisons aromatiques 75
§ 1. Essences 78
A. Essences et Glycosides 81
B. Essences proprement dites 82
§ 2. Térébenthines 90
§ 3. Baumes 93
§ 4. Résines sèches 94
§ 5. Résines molles 98
§ 6. Gommes-Résines 99

FIN DE LA TABLE.

10437. — Imprimerie générale de Ch. Lahure, rue de Fleurus, 9, à Paris.