
TABLE GÉNÉRALE
DES CINQ VOLUMES.

TOME PREMIER.

AVERTISSEMENT, page v

PREMIERE PARTIE.

GÉNÉRALITÉS ET INTRODUCTION, page 1

CHAP. I. *Définition de la Chimie, ses
moyens, ses utilités, &c.* ibid.

§. I. *De l'objet, des moyens, de la fin
de la Chimie,* 3

§. II. *Des utilités de la Chimie,* 9

CHAP. II. *De l'Histoire de la Chimie,* 26

CHAP. III. *Des Attractions chimiques,* 44

§. I. *De l'attraction qui a lieu entre les
molécules d'une nature semblable,
ou de l'affinité d'agrégation,* 46

§. II. *De l'attraction chimique entre les
molécules de nature différente, ou
de l'affinité de composition,* 54

CHAP. IV. *Des Principes des Corps,* 93

| | |
|--|----------|
| CHAP. V. <i>Du Feu,</i> | page 104 |
| §. I. <i>De la Lumière,</i> | 107 |
| §. II. <i>De la Chaleur,</i> | 115 |
| §. III. <i>De la Raréfaction,</i> | 128 |
| §. IV. <i>Du Phlogistique de Stahl,</i> | 135 |
| §. V. <i>Des effets de la chaleur sur les corps considérés chimiquement,</i> | 147 |
| §. VI. <i>De la chaleur considérée comme agent chimique, et des différens moyens de l'appliquer aux corps,</i> | 160 |
| CHAP. VI. <i>De l'Air atmosphérique,</i> | 177 |
| §. I. <i>Des propriétés physiques de l'Air commun,</i> | 178 |
| §. II. <i>Des propriétés chimiques de l'Air commun,</i> | 186 |
| §. III. <i>Des caractères de la mofette ou du gaz azotique, qui fait partie de l'atmosphère,</i> | 199 |
| CHAP. VII. <i>De l'Eau,</i> | 201 |
| §. I. <i>Des propriétés physiques de l'Eau,</i> | 202 |
| §. II. <i>Des propriétés chimiques de l'Eau,</i> | 217 |
| CHAP. VIII. <i>De la Terre en général,</i> | 231 |

| | |
|---|----------|
| CHAP. III. <i>De la classification des Terres et des Pierres, d'après leurs propriétés chimiques,</i> | page 294 |
| §. I. <i>De la division chimique des Terres et des Pierres, proposée par Bucquet,</i> | 295 |
| §. II. <i>De la distribution chimique des Terres et des Pierres, suivant Bergman,</i> | 345 |
| §. III. <i>Classification chimique des Terres et des Pierres, par M. Kirwan,</i> | 363 |
| CHAP. IV. <i>De l'analyse chimique des Terres et des Pierres,</i> | 377 |

S E C O N D E S E C T I O N.

| | |
|---|-------|
| SUBSTANCES SALINES, | 383 |
| CHAP. I. <i>Des substances salines en général, de leurs caractères, de leur nature et de leur classification,</i> | ibid. |
| §. I. <i>De la tendance à la combinaison, considérée comme caractère des substances salines,</i> | 385 |
| §. II. <i>De la saveur considérée comme caractère des substances salines,</i> | 386 |

| | |
|--|-----|
| §. III. <i>De la dissolubilité considérée comme caractère des matières salines ,</i> | 393 |
| §. IV. <i>De l'incombustibilité considérée comme caractère des substances salines ,</i> | 395 |
| §. V. <i>De la nature et de la composition des matières salines en général ,</i> | 398 |
| §. VI. <i>De la distribution ou de la division méthodique des matières salines minérales ,</i> | 401 |
| CHAP. II. <i>Des trois substances salino - ter- reuses ,</i> | 402 |
| <i>Baryte ,</i> | 404 |
| <i>Magnésie ,</i> | 409 |
| <i>Chaux ,</i> | 413 |
| CHAP. III. <i>Sels alkalis ,</i> | 421 |
| <i>Potasse ,</i> | 422 |
| <i>Soude ,</i> | 427 |
| <i>Ammoniac ,</i> | 430 |
| CHAP. IV. <i>Acides ,</i> | 437 |
| <i>Acide carbonique ,</i> | 438 |
| <i>Acide muriatique ,</i> | 452 |
| <i>Acide fluorique ,</i> | 462 |
| <i>Acide nitrique ,</i> | 467 |
| <i>Acide sulfurique ,</i> | 487 |
| <i>Acide boracique ,</i> | 500 |

 T O M E S E C O N D .

| | | |
|-------------|---|--------|
| CHAP. V. | <i>Sels secondaires ou neutres,</i> | pag. 1 |
| | <i>Sels neutres parfaits ou à base d'alkali fixe,</i> | 6 |
| CHAP. VI. | <i>Sels neutres imparfaits, à base d'ammoniac, ou sels ammonia- caux,</i> | 92 |
| CHAP. VII. | <i>Sels neutres calcaires,</i> | 117 |
| CHAP. VIII. | <i>Sels neutres à base de magnésie, ou sels magnésiens,</i> | 178 |
| CHAP. IX. | <i>Sels neutres argileux ou alumi- neux,</i> | 208 |
| CHAP. X | <i>Sels neutres barytiques, ou à base de barytes,</i> | 231 |
| CHAP. XI. | <i>Récapitulation sur tous les sels minéraux comparés entre eux,</i> | 246 |
| CHAP. XII. | <i>Examen de quelques propriétés générales des sels, particulié- ment de leur cristallisation, de leur fusibilité, de l'efflorescence ou la déliquescence, de leur dis- solubilité, &c.</i> | 260 |
| CHAP. XIII. | <i>Des attractions électives qui ont lieu entre les diverses matières salines,</i> | 284 |

TROIISIÈME SECTION.

DE LA MINÉRALOGIE.

| | |
|--|-------|
| <i>CORPS COMBUSTIBLES,</i> | 301 |
| CHAP. I. <i>Des corps combustibles en général,</i> | ibid. |
| CHAP. II. <i>Diamant,</i> | 309 |
| CHAP. III. <i>Gaz hydrogène,</i> | 322 |
| CHAP. IV. <i>Soufre,</i> | 333 |
| CHAP. V. <i>Substances métalliques en général,</i> | 375 |
| §. I. <i>Des propriétés physiques des substances métalliques,</i> | 376 |
| §. II. <i>Histoire naturelle des substances métalliques,</i> | 382 |
| §. III. <i>De l'art d'essayer les mines, ou de la docimasia,</i> | 387 |
| §. IV. <i>De l'art d'extraire & de purifier en grand les métaux, ou de la métallurgie,</i> | 391 |
| §. V. <i>Des propriétés chimiques des substances métalliques,</i> | 395 |
| §. VI. <i>Distinction méthodique des substances métalliques,</i> | 413 |
| CHAP. VI. <i>De l'arsenic et de l'acide arsenique,</i> | 415 |
| CHAP. VII. <i>Du molybdène & de l'acide molybdique,</i> | 433 |

| | |
|--|----------|
| CHAP. VIII. <i>Du tungstène et de l'acide tungstique ,</i> | pag. 441 |
| CHAP. IX. <i>Du cobalt ,</i> | 451 |
| CHAP. X. <i>Du bismuth ,</i> | 462 |
| CHAP. XI. <i>Du nickel ,</i> | 473 |
| CHAP. XII. <i>Du manganèse ,</i> | 484 |

T O M E T R O I S I È M E .

| | |
|---|-----|
| CHAP. XIII. <i>De l'antimoine ,</i> | 1 |
| CHAP. XIV. <i>Du zinc ,</i> | 39 |
| CHAP. XV. <i>Du mercure ,</i> | 70 |
| CHAP. XVI. <i>De l'étain ,</i> | 137 |
| CHAP. XVII. <i>Du plomb ,</i> | 173 |
| CHAP. XVIII. <i>Du fer ,</i> | 204 |
| CHAP. XIX. <i>Du cuivre ,</i> | 312 |
| CHAP. XX. <i>De l'argent ,</i> | 347 |
| CHAP. XXI. <i>De l'or ,</i> | 380 |
| CHAP. XXII. <i>De la platine ,</i> | 411 |
| CHAP. XXIII. <i>Des bitumes en général ,</i> | 439 |
| CHAP. XXIV. <i>Du succin et de l'acide succinique ,</i> | 445 |
| CHAP. XXV. <i>De l'asphalte ,</i> | 457 |
| CHAP. XXVI. <i>Du jayet ,</i> | 460 |
| CHAP. XXVII. <i>Du charbon de terre ,</i> | 462 |
| CHAP. XXVIII. <i>Du pétrole ,</i> | 469 |

TOME QUATRIÈME.

TROISIÈME PARTIE.

R È G N E V É G É T A L.

- CHAP. I. *De la structure des végétaux*, pag. 1
- CHAP. II. *De la physique des végétaux*, 8
- CHAP. III. *Des sucs et des extraits*, 18
- CHAP. IV. *Des sels essentiels des végétaux en général, et de ceux qui sont analogues aux sels minéraux en particulier*, 26
- CHAP. V. *Du second genre des sels essentiels ou des acides purs des végétaux*, 30
- §. I. *De l'acide citrique*, *ibid.*
- §. II. *De l'acide gallique*, 37
- §. III. *De l'acide malique*, 42
- §. IV. *De l'acide benzoïque*, 45
- CHAP. VI. *Des acides végétaux en partie saturés de potasse, et de ces mêmes acides purs*, 52
- §. I. *De l'acide tartareux ou du tartre, et de l'acide tartareux pur*, 53
- §. II. *De l'acidule oxalique ou sel d'oseille du commerce, et de l'acide oxalique pur*, 79
- CHAP. VII. *Des acides végétaux formés par l'action du feu, et par celle de l'acide nitrique*, 92
- §. I. *De l'acide pyro-tartareux*, 93

| | |
|---|---------|
| §. II. De l'acide pyro-muqueux , | pag. 96 |
| §. III. De l'acide pyro-ligneux , | 99 |
| §. IV. Des acides végétaux formés par l'acide nitrique , | 102 |
| CHAP. VIII. De la matière sucrée, des gommés et des mucilages , | 106 |
| CHAP. IX. Des huiles fixes ou retirées par l'expression , | 116 |
| CHAP. X. Des huiles volatiles , | 129 |
| CHAP. XI. Du principe camphré , | 133 |
| CHAP. XII. De l'arome ou esprit recteur , | 139 |
| CHAP. XIII. Des sucés résineux en général , et des baumes en général , | 147 |
| CHAP. XIV. Des résines , | 150 |
| CHAP. XV. Des gommés-résines , | 157 |
| CHAP. XVI. De la féculé pure , | 168 |
| CHAP. XVII. De la farine de froment et de l'amidon , | 175 |
| §. I. De la partie glutineuse du froment , | 177 |
| §. II. De l'amidon du froment , | 182 |
| §. III. De la partie extractive muqueuse de la farine , | 184 |
| CHAP. XVIII. Des matières colorantes végé- tales , et de la teinture , | 186 |
| CHAP. XIX. De l'analyse des plantes à feu nud , | 195 |
| CHAP. XX. Du charbon , | 204 |
| CHAP. XXI. Des sels fixes et des terres des végétaux , | 213 |

T A B L E.

xxxj

- CHAP. XXII. *Des fermentations en général, et de la fermentation vineuse, ou spiritueuse en particulier,* pag. 220
- CHAP. XXIII. *Du produit de la fermentation vineuse, ou de l'alcool,* 234
- CHAP. XXIV. *De la fermentation acéteuse, et des acides acéteux et acétiques,* 266
- CHAP. XXV. *De la fermentation putride des végétaux,* 288
-

QUATRIÈME PARTIE.

R È G N E A N I M A L.

- CHAP. I. *De l'analyse chimique des substances animales en général,* 294
- CHAP. II. *Du sang,* 304
- CHAP. III. *Du lait,* 319
- CHAP. IV. *De la graisse,* 336
- CHAP. V. *De la bile et des calculs biliaires,* 346
- CHAP. VI. *De la salive, du suc pancréatique et du suc gastrique,* 357
- CHAP. VII. *Des humeurs ou matières animales qui n'ont point encore été examinées, telles que la sueur, le mucus nasal, le cérumen, les larmes, la chassie, la liqueur séminale et les excréments,* 362
- CHAP. VIII. *De l'urine,* 372

| | |
|--|----------|
| CHAP. IX. <i>Du phosphate ammoniacal, du phosphate de soude, et du calcul de la vessie ou acide lithique,</i> | pag. 383 |
| CHAP. X. <i>Du phosphore de Kunckel,</i> | 402 |
| CHAP. XI. <i>De l'acide phosphorique, et de l'acide phosphoreux,</i> | 417 |
| CHAP. XII. <i>Des parties molles et blanches des animaux, et de leurs muscles,</i> | 428 |
| CHAP. XIII. <i>Des os des animaux,</i> | 438 |
| CHAP. XIV. <i>Des diverses substances utiles à la médecine et aux arts, qu'on retire des quadrupèdes, des cétacées, des oiseaux et des poissons,</i> | 445 |
| §. I. <i>Du castoreum,</i> | 447 |
| §. II. <i>Du musc,</i> | 449 |
| §. III. <i>De la corne de cerf,</i> | 450 |
| §. IV. <i>Du blanc de baleine,</i> | 452 |
| §. V. <i>De l'ambre gris,</i> | 455 |
| §. VI. <i>Des œufs des oiseaux,</i> | 460 |
| §. VII. <i>De la colle de poisson,</i> | 462 |
| §. VIII. <i>De la tortue, des grenouilles et des vipères,</i> | 463 |
| §. IX. <i>Des cantharides,</i> | 465 |
| §. X. <i>Des fourmis et de l'acide formique.</i> | 466 |
| §. XI. <i>Des cloportes,</i> | 469 |
| §. XII. <i>Du miel et de la cire,</i> | 471 |
| §. XIII. <i>Des vers-à-soie, de l'acide bombique et de la soie,</i> | 474 |
| §. XIV. | |

T A B L E.

xxxiiij

| | |
|---|-------|
| §. XIV. <i>De la Résine Lacque</i> , pag. | 475 |
| §. XV. <i>Du Chermès</i> , | 476 |
| §. XVI. <i>De la Cochenille</i> , | 477 |
| §. XVII. <i>Des Pierres d'Ecrevisses</i> , | 478 |
| §. XVIII. <i>Du Corail</i> , | 480 |
| §. XIX. <i>De la vraie Coralline</i> , | ibid. |
| CHAP. XV. <i>Résultat de l'analyse des Substances animales; comparaison de ces Substances avec les matières végétales</i> , | 481 |
| CHAP. XVI. <i>De la putréfaction des Substances animales</i> , | 488 |

TOME CINQUIEME.

De la Classification méthodique & de la Physique des Animaux,

SECTION I.

Esquisse des Méthodes d'Histoire naturelle des Animaux,

4

SECTION II.

Des fonctions des Animaux, considérées depuis l'homme jusqu'au Polype,

50

SUPPLÉMENT AU RÈGNE MINÉRAL.

De la nature des Eaux minérales, & de leur analyse,

66

Tome I.

* 3

| | |
|---|-------|
| §. I. Définition & histoire des Eaux minérales, | ibid. |
| §. II. Principes contenus dans les Eaux minérales, | 70 |
| §. III. Diverses classes des Eaux minérales, | 75. |
| §. IV. Examen des Eaux minérales, d'après leurs propriétés physiques, | 84 |
| §. V. Examen des Eaux minérales par les réactifs, | 86 |
| §. VI. Examen des Eaux minérales par la distillation, | 121 |
| §. VII. Examen des Eaux minérales par l'évaporation, | 123 |
| §. VIII. Des Eaux minérales artificielles, | 133 |
| Discours sur les principes & l'ensemble de la Chimie moderne, | 135 |
| Explication du Tableau de Nomenclature, | 201 |
| Avertissement sur les deux synonymies, | 221 |
| Synonymie ancienne & nouvelle, par ordre alphabétique, | 226 |
| Dictionnaire pour la nouvelle Nomenclature chimique, | 264 |

Fin de la Table.

ÉLÉMENTS