

M. Payen rendant compte d'une analyse du topinambour, dit : " Nous avons épuisé la pulpe par des lavages et des pressions répétés, le liquide mélangé avec de la levure de bière, a été soumis à la fermentation dans un lieu où la température se maintenait à 20 degrés, la fermentation terminée, nous avons dosé l'alcool en distillant une portion du liquide dans le petit alambic de Gay-Lussac, et nous avons ainsi obtenu pour 1 kilogramme de topinambours 67,92 grammes d'alcool absolu qui représente 14,07 pour 100 de glucose."

" Nous avons remarqué pendant la distillation, un phénomène qui pourrait en certains cas, faire acquérir de l'importance à cette application pendant la fermentation : il s'est développé une quantité très notable de levure fraîche, la proportion fut de 50 grammes de levure pour 1 kilogramme de topinambours au delà du poids employé pour déterminer la fermentation, cette propriété du jus en question pourrait rendre la distillation du topinambour plus économique que celles des substances sucrées dont on extrait l'alcool et dans lesquelles la levure ne se reproduit pas."

" Pour compléter les données analytiques relatives à cette plante, ajoutons que le sucre renfermé dans les tubercules du topinambour, passe en partie à l'état de sucre prismatique par la maturation, mais qu'à l'époque de la germination ou de la