

- Sucres de canne, de betteraves et d'érable.
Fermentation (généralités).
Fermentation alcoolique—Distillation et rectification.
Fabrication du vin et de la bière.
Alcool et éther viniques.
Alcool méthylique.
Acide acétique et principaux acétates.
Acides oxalique, tartrique, citrique et tannique.
Tannage des peaux—Encre.
Alcalis organiques : morphine et chlorhydrate de morphine—Quinine et sulfate de quinine, strychnine, nicotine, caféine et théine. (Les méthodes d'extraction ne sont pas requises.)
Huiles essentielles : méthodes d'extraction et usages.
Résines—Vernis.
Corps gras fixes : composition—Bougies stéariques—Savons.
Teinture (généralités).
Albumine—Fibrine—Caséine—Gélatine—Lait.
Généralités sur les phénomènes chimiques de la végétation et de la nutrition des plantes.
-