

Le chlore la décompose en azote et acide carbonique (V. *Un. ph.* 1879).

On peut l'obtenir en traitant l'urine concentrée au dixième par l'acide azotique et décomposant le *nitrate d'urée* produit par le carbonate de plomb.

Liebig a fait connaître le procédé suivant pour obtenir l'urée artificiellement.

Ferrocyanure de potassium. 28 Peroxyde de mang. 24

On réduit le ferrocyanure bien sec en poudre fine ainsi que l'oxyde et on mêle intimement; on chauffe sur une plaque de tôle à la chaleur rouge faible. La matière s'enflamme et s'éteint peu à peu. On l'agit pendant son refroidissement; on la dissout dans l'eau froide et on y ajoute 20 p. 1/2 de sulfate d'ammoniaque. Il se fait un précipité de sulfate de potasse que l'on sépare. On évapore au B.-M. et l'on sépare de nouveau le sulfate de potasse qui s'est déposé. Enfin on évapore à siccité et l'on traite par l'alcool à 90 c. bouillant. L'urée cristallise par refroidissement. Le ferrocyanure fournit le 1/3 de son poids d'urée.

L'urée a été produite directement par l'ac. carbonique et l'ammoniaque (*Basarow*).

M. Woehler, auquel revient l'honneur d'avoir, le premier, préparé artificiellement l'urée, par union de l'acide cyanique et de l'ammoniaque, la considère comme un *Cyanate d'ammoniaque*. Cette expérience remarquable fut le premier exemple de la production artificielle d'une substance organique.

L'urée existe dans l'urine de tous les quadrupèdes; elle existe dans le sang, et paraît être séparée plutôt que formée par les reins; sa présence a été constatée dans beaucoup d'autres liquides animaux; par exemple, dans le chyle et dans la lymphe du taureau, du chien, de la vache, du bœuf, du mouton, du cheval (A. Wurtz); dans l'eau de l'amnios (Wähler); dans l'humeur vitrée de l'œil (*Mil-lon*); dans le liquide des ventricules cérébraux (*Schlossberger*); dans la salive (*Pettenkofer*); dans les kystes séreux du rein (*Gallois*); dans l'organe électrique de la torpille (*Schultze*), dans le lait des herbivores (*J. Lefort*), etc. Elle est accompagnée, dans l'urine de l'homme et dans celle des carnassiers, de différents principes et particulièrement d'un acide insoluble qui fait souvent partie des calculs vésicaux: c'est l'acide urique (*Ac. lithique*, de Schœele), qui se dépose, sous forme de poudre rougeâtre ou jaunâtre, des urines chargées. On a remarqué que cet acide existe en forte proportion dans l'urine solide des oiseaux et des reptiles, et non dans l'urine des quadrupèdes herbivores où il est remplacé par l'acide hippurique. L'urée se forme encore dans l'oxygénation, la distillation sèche de l'acide urique (*Liebig et Wähler*);

dans l'oxydation des matières albuminoïdes (*Béchamp*).

L'urée jouit, d'après Ségalas, de propriétés diurétiques; mais elle a été fort peu employée jusqu'à présent. Elle possède une action toxique et son empoisonnement constitue l'*urémie* (*O'Rorke, Urine et dépôts urinaires*).

#### URÉTHANE (*Carbamate d'éthyle*).

Corps blanc, cristallise en lames transparentes, inodores, solubles dans l'eau, l'alcool et l'éther.

S'obtient en chauffant un excès d'alcool en présence de l'urée.

Préconisé comme hypnotique à la dose de 3 à 4 gr. en une seule fois.

### V

#### VALÉRIANATES ou VALÉRATES.

Baldriansaures salz, AL.; Valerianat, Valeriansyradt salt, SU.

Sels résultant de la combinaison de l'acide valérianique avec les bases.

Les valérianates suivants ont été introduits dans la matière médicale. Pour tous, l'acide joue un rôle important dans leur action.

##### Valérianate d'ammoniaque.

On l'obtient à l'état liquide concentré en saturant de l'acide valérianique par du carbonate d'ammoniaque, et à l'état solide (blanc et cristallisé en prismes) en faisant arriver du gaz ammoniac sec dans de l'acide valérianique sirupeux (monohydraté) (*Laboureur et Fontaine*); c'est le procédé adopté par le Codex; ou en plaçant sous une cloche un mélange de chaux caustique et de sel ammoniac réduit en poudre grossière, au-dessus duquel on dispose une soucoupe renfermant de l'acide valérianique pur; au bout de quelques jours tout l'acide est transformé en cristaux blancs de valérianate d'ammoniaque que l'on introduit rapidement dans un flacon sec et bien bouché (*E. Robiquet*).

Il est très-déliquescent, volatil et décomposable par la chaleur. Il est soluble dans l'eau, l'alcool et l'éther. Sa saveur est douce et légèrement sucrée; son odeur rappelle à la fois celles de l'acide valérianique et de l'ammoniaque. Antinévralgique. Dose: 5 à 50 centig. en pilules ou en solution.

Le Valérianate d'ammoniaque liquide, de *Pierlot*, se compose de: Eau distillée 95, acide valérianique 3, sous-carbonate d'ammoniaque, Q. S. pour saturer, extrait alcoolique de valériane 2. Dose: 2 ou 3 cuillerées à café dans un peu d'eau sucrée; 6 à 30 gouttes dans une

potion de 120 gr., contre les névralgies, les spasmes, l'hystérie, l'épilepsie.

M. Danneccy prépare, sous le nom de *valérianate extractif d'ammoniacal*, l'extrait de valériane obtenu au moyen de l'alcool ammoniacal; on introduit dans un appareil à déplacement 100 de racine de valériane pulvérisée grossièrement, on verse dessus un mélange de 80 d'alcool à 60° et de 20 d'ammoniacal liquide à 22°; on déplace ensuite ce premier liquide par Q. S. d'alcool à 60° pour avoir un poids de teinture ammoniacale égal à celui de la valériane employée, on évapore au-dessous de 70° et en agitant continuellement jusqu'en consistance d'extrait mou, qui est ensuite mis en capsules gélatin., contenant chacune 0,5.

#### Valérianate d'atropine.

On dissout 38 p. d'atropine pure et sèche dans 140 p. d'alcool à 85 c., et on mêle cette solution à une autre de 12 p. d'acide valérianique pur dans 10 p. d'alcool à 85 c.; on laisse cristalliser par évaporation spontanée à la température de 30 à 40°. Le procédé du Codex consiste à dissoudre l'atropine dans l'éther, à la saturer exactement par de l'acide valérianique et à abandonner la liqueur à l'évaporation spontanée dans un vase incomplètement bouché.

Lamelles cristallines, incolores, qui se soude de manière à former des masses légères. Ce sel est très-soluble dans l'eau, moins soluble dans l'alcool, presque insoluble dans l'éther. Il fond à 32°. 100 p. contiennent 70,66 d'atropine et 4,40 d'eau. Très-toxique.

Vanté par le docteur Michéa contre l'épilepsie, la chorée, l'hystérie, la coqueluche, par milligram., en granules ou en *potion* (infusion de tilleul, 120; valérianate d'atropine, 0,004; sirop de tolu, 10); à prendre par cuillerée à café, toutes les 1/2 heures, dans la coqueluche.

En raison de sa perfide activité, ce médicament pourrait sans inconvénient disparaître de la nomenclature officielle.

#### Valérianate de bismuth (Sous-).

M. Righini, à qui on en doit la découverte, propose le mode suivant de préparation : on fait un mélange de 1250 p. d'acide azotique avec 625 p. d'eau distillée, on fait chauffer dans une capsule de verre et on y ajoute par portions successives 465 de bismuth pur divisé. Lorsque tout est dissous, on filtre et on instille dans la liqueur Q. S. de valérianate de soude dissous, pour que la décomposition soit complète. On lave le sous-valérianate blanc à l'eau distillée, légèrement acidulée par l'acide valérianique, on le fait sécher à l'étuve, et on le

conserve en flacons bouchés à l'abri de la lumière.

Dans la gastrodynie et la gastralgie chroniques, dans certaines névralgies, les palpitations.

#### Valérianate de fer.

On peut l'obtenir directement en combinant l'acide valérianique à l'hydrate de peroxyde de fer récemment précipité à la température ordinaire; mais il vaut mieux opérer par double décomposition du valérianate de chaux ou de baryte par du perchlorure de fer. On recueille et on sèche le précipité.

Le valérianate ferrique est rouge brun, d'une odeur forte caractéristique, d'une saveur légèrement sucrée, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool. On l'a donné en pilules à la dose de 10 à 50 centigr. par jour.

#### Valérianate de quinine.

C'est le premier valérianate employé. Il a été découvert par L.-L. Bonaparte.

On verse de l'acide valérianique en léger excès dans un soluté alcoolique et concentré de quinine; on étend le soluté de deux fois son volume d'eau distillée, on le met dans une étuve chauffée à 50°, et, à mesure que l'alcool s'évapore, le valérianate cristallise (*Codex*). On peut également l'obtenir par double décomposition, au moyen du chlorhydrate de quinine et du valérianate de soude. M. Ceresoli le prépare en versant et agitant du valérianate de soude en solution dans du sulfate de quinine dissous dans l'eau acidulée par l'acide sulfurique; et M. Lalieu, par double décomposition du sulfate de quinine et d'une solution alcoolique de valérianate de potasse (*V. Un. pharm.*, 1865 et 1868).

Il est blanc, cristallisé en prismes souvent volumineux et anhydres, en aiguilles prismatiques un peu nacrées; soluble dans 110 p. d'eau froide et dans 40 p. d'eau bouillante, dans 6 p. d'alcool à 80°, dans les huiles et le chloroforme; l'eau bouillante, les acides le décomposent. Il a une odeur forte et persistante d'acide valérianique. Il devient phosphorescent pendant qu'on le triture. (*Landerer.*) 100 p. de ce sel contiennent 76,06 de quinine.

On l'emploie dans les mêmes cas et aux mêmes doses que le sulfate de même base et que le valérianate de zinc.

#### Valérianate de zinc\*.

On peut se le procurer en saturant un soluté aqueux d'acide valérianique (1 d'ac. et 30 à 40 d'eau) par un léger excès d'hydrocarbonate de zinc bien lavé et encore humide (*Codex*). On favorise l'action au moyen de la chaleur, et, quand la liqueur est saturée, on la filtre encore

chaude. On recueille les cristaux formés et on évapore les eaux mères pour en obtenir de nouveaux.

On peut encore l'obtenir en décomposant le valérianate de chaux ou de baryte par le sulfate de zinc.

M. Ceresoli le prépare en versant et agitant du valérianate de soude, dans une solution de sulfate de zinc, chauffée à 36°. (V. *Un. pharm.*, 1865.)

Le valérianate de zinc est sous forme de paillettes brillantes, légères, nacrées comme l'acide borique; il est neutre, soluble dans 50 p. environ d'eau froide, et dans 40 p. d'eau chaude. Il se dissout aussi dans l'alcool et très-peu dans l'éther. Il a une odeur particulière d'acide valérianique, et une saveur astringente un peu métallique; la chaleur le fait fondre et le décompose, il brûle avec flamme. Sa dissolution aqueuse se décompose, à l'ébullition, en acide valérianique qui se volatilise et en valérianate basique qui reste dans la liqueur.

Selon M. Devay, qui l'a mis en usage en France, c'est un *antispasmodique pur* qui agit directement sur le système nerveux. Il convient dans la migraine, les névralgies faciales, le satyriasis, etc. La dose est de 1 à 4 décig. par jour en poudre, potions et surtout pilules, pendant ou après l'accès. M. Herpin l'a expérimenté dans le traitement de l'épilepsie.

## VALÉRIANES.

Baldrian, Katzenwurz, AL., DAN.; Valerian, ANG., HOL.; Herr, AR.; Valeriana, ESP., IT., POR.; Balderjan, RUS.; Wändelrot, SV.; Kiedj otou, TUR.

Plusieurs plantes de ce nom sont indiquées dans les pharmacopées; nous n'avons à nous occuper ici que des deux suivantes :

1° VALÉRIANE SAUVAGE OU SYLVESTRE \* \*, *Petite valériane, Herbe aux chats* (V. Cataire); *Valeriana elatior sylvestris, Valeriana officinalis* (Valérianées). Plante ♂ herbacée, indigène, à tige fistuleuse, à feuilles découpées et à fleurs blanches ou couleur lilas, en cimes au sommet des tiges. (Fig. 134.) La racine \* se compose de fibres déliées, brunâtres; elle acquiert, par la dessiccation, une odeur fétide d'urine de chat, très-désagréable; fraîche, son odeur est peu sensible. Elle a une saveur âcre et amère. Elle contient une *huile volatile* (0,50 à 2 p. 100), une résine, de l'*Acide valérianique*.

L'huile essentielle, telle qu'on la retire de la racine sèche, est un mélange d'*acide valérianique* (5 p. 100 environ, *Pierlot*); de valériène (environ 25 p. 100); et de 70 p. 100 de composés oxygénés qui cristallisent en partie à 0° et se résinifient facilement. Parmi ces derniers on a signalé le *Valérol* ou *Stéaroptène*

de valériane et un camphre identique avec le Bornéol.

Il y a une remarque importante à faire, c'est que la valériane peut différer beaucoup d'elle-même. Venue dans un terrain humide, bas, le long des ruisseaux, elle est bien moins active que celle qui croît sur les hauteurs, dans les bois et les terrains maigrés, qui a une odeur, une saveur, et partant des propriétés



plus développées. C'est à 2 ou 3 ans et en automne qu'il convient de la récolter.

Suivant M. Timbal-Lagrave, la fig. 134 représente le *Valeriana sambucifolia* et non le *Valeriana officinalis* (V. J. Ch. m. 1867).

La valériane est un antispasmodique puissant, employé principalement dans les affections nerveuses. On la dit aussi fébrifuge, vermifuge, sédative, antihystérique et antiépileptique. Tissot, parmi les modernes, assure que si l'épilepsie lui résiste, elle est incurable. Elle est prescrite le plus souvent en infusé. L'administration de l'extrait de valériane paraît diminuer la production de l'urée.

Les feuilles contusées sont, dit-on, un excellent moyen pour réduire les varices.

*Form. pharm. et doses.* Poudre \*, 0,5 à 10,0; extrait \*, 0,25 à 5,0; hydrolat \*, 10,0 à 100,0; teinture alcoolique \*, 2,0 à 30,0; teinture éthérée, 1,0 à 5,0; sirop \* 10,0 à 50,0; infusé 10 : 1000.

La valériane fait, depuis plusieurs siècles, partie de la matière médicale européenne; il est probable qu'elle y a été introduite d'abord comme une substitution de la valériane des Grecs, le ρῶν de Dioscoride, dont nous allons parler maintenant.

Aux États-Unis, on emploie comme succédané de la valériane, sous le nom de *Valériane américaine*, la racine du *Cypripedium pubescens* (Orchidées).

2° VALÉRIANE PHU, *Grande valériane, Valériane des jardins, Nard de Crète*; *Valeriana phu*. Cette espèce est cultivée dans les jardins; sa racine est beaucoup plus développée que celle de la précédente; mais son odeur est moins forte. Elle n'est plus employée.

Nous avons vu que les nards celtique et indique sont produits par des valérianes.

## VANILLE\*.

Vanille, AL.; Vanilla, ANG.; Karoub el Amerika, AR.; Vainilla, ESP.; Banilje, HOL.; Vaniglia, IT.; Tixochitl, MEX.; Wanillia, POL.; Vanilj, SV.

C'est le fruit d'une plante grimpante et parasite du Mexique, de St-Domingue et du Pérou, acclimatée aujourd'hui dans beaucoup de pays: l'*Epidendrum vanilla*, L.; *Vanilla aromatica*, Sw. s. *sativa* (Orchidées). (fig. 135.) Ce

(Fig. 135.)



fruit, en forme de silique, long de 15 à 25 centimètres sur quelques millimètres d'épaisseur seulement, est brun-noirâtre, ridé, et renferme une pulpe brune, molle, contenant une prodigieuse quantité de semences excessivement ténues. Les indigènes ont soin de le récolter, d'avril à juin, avant sa parfaite maturité pour éviter qu'il ne s'ouvre et ne laisse écouler un suc balsamiq. qu'il contient (*Baume de vanille*). Ils l'enduisent ensuite d'une couche d'huile d'acajou ou de ricin, afin de lui conserver sa souplesse; ils en forment de petites bottes, de 50 ou de 100 capsules, qui nous arrivent enfermées dans des boîtes métalliques. Le fruit vert n'a pas d'odeur, il acquiert celle-ci en séchant par une sorte de fermentation.

La bonne vanille est celle qui se recouvre naturellement de petites aiguilles très-fines d'une substance cristalline, possédant des propriétés semblables à celles de l'acide benzoïque, et connue sous le nom de *givre* (*vanille givrée*), fusible de 76 à 78°c (A. Vée), que M. Goble y a isolée et appelée *vanilline* (Ac. *vanillique* de M. Stokkeby), et qui est aussi le principe odorant de la vanille. L'étude de ce givre a été re-

prise par M. Carles, qui le trouve fusible entre 80 et 81°c; il paraît se comporter comme un acide (ac. *Vanillique*) (V. Un. ph. 1870, 72-74).

En réalité la *vanilline* ou *aldéhyde vanillique* est l'aldéhyde *méthylprotocathélique*.

MM. Tiemann et Haarmann ont produit artificiellement le givre de vanille en oxydant par l'acide chromique ou par le permanganate de potasse le produit de dédoublement de la coniférine, sous l'influence des acides dilués ou de l'émulsine en glucose et en alcool coniférylique; la *coniférine* étant le glucoside cristallisable découvert, en 1861, par M. Hartig dans le cambium du *Larix Europaea* (de là son premier nom de *Laricine*) et qui a été trouvé depuis dans le cambium de la plupart des conifères.

Dans ces dernières années la vanilline est devenue un produit industriel entre les mains de M. de Lairé.

La vanilline artificielle se retire également de l'*Avénine*, glucoside cristallisé en aiguilles blanches, extrait par Serullas de l'avoine et qui est notablement différent de la coniférine. (Un. ph. 1879). L'oxydation de l'éthyleugénol (Wassermann) ou de l'acétylégénol (Reimer et Tiemann) fournit également de la vanilline.

La meilleure vanille, comme finesse de parfum, est celle du Mexique, où on désigne les différentes sortes sous les noms de *Mansa* ou *grande fina*, de *mestiza*, de *Cimarrona*, de *pompona* et de *taró*; cette dernière est sans valeur, la première est très recherchée, les capsules tachées ou fendues sont mises à part et vendues sous le nom de *locate*. La dessic. de la vanille s'y opère par l'exp. au soleil, ou, pendant les pluies, par l'exp. pendant 36 h. dans un four chauffé à 60 ou 75°c, après l'avoir enveloppée dans une couverture entourée de feuilles de bananier et le tout dans une natte fortement liée et mouillée (V. Un. Ph. 1868).

Dans le commerce, on nomme *Vanillon* (*Vanilla pompona* ou *rosa* des Espagnols), une vanille commune plus grosse que la précédente, et qui paraît avoir été privée de son suc balsamique. Elle vient de l'Amérique méridionale.

La culture de la vanille a été introduite, à Tahiti et dans l'île de la Réunion où elle est prospère.

On conserve bien la vanille en la tenant enfermée dans des boîtes en fer-blanc, entre des couches de sucre pulvérisé (*Stanislas-Martin*).

La vanille est un excitant. En raison de son odeur très-suave, elle sert à aromatiser les chocolats, les crèmes, des liqueurs, etc. A cet effet, on peut employer la *teinture* faite avec: vanille 10, alcool à 30° c. 40; on laisse macérer 15 jours, on exprime et on filtre. Pour en

obtenir la poudre on la pile avec du sucre.

Le mot *vanille* vient de *vainilla*, diminutif de *vaina*, en espagnol, gaine, gousse.

#### VÉRATRINE\*.

Veratria, ANG.; Veratrin, su.

Cet alcaloïde a été découvert en 1819, par Pelletier et Caventou, dans la racine de l'ellébore blanc et le bulbe de colchique, et, en 1818, par Meissner, dans la cévadille, toutes plantes de la familles des colchicacées. Elle y est combinée à l'acide gallique.

C'est de la cévadille qu'on l'extrait ordinairement. Le procédé consiste à traiter ces semences concassées par de l'alcool à 80° c. additionné d'une petite quantité d'acide sulfurique jusqu'à épuisement; d'ajouter de la chaux éteinte aux liqueurs alcooliques, de distiller, de redissoudre le produit dans l'eau distillée, d'ajouter au résidu de l'eau distillée et un peu d'acide sulfurique jusqu'à réaction acide, de décolorer la solution par le charbon, de filtrer et d'ajouter à la liqueur de l'ammoniaque jusqu'à réaction alcaline; la vératrine est précipitée. On la dessèche au B.-M.; on traite par l'alcool; on filtre; on fait dessécher de nouveau; on redissout encore le résidu par de l'eau aiguisée d'acide sulfurique; on fait digérer avec du charbon animal, on précipite par l'ammoniaque, on recueille le précipité, on le redissout dans l'éther et on abandonne la liqueur à l'évaporation. (Codex.) 500,0 de cévadille fournissent au plus 4,0 de vératrine. M. Murray Thompson substitue l'eau acidulée à l'alcool, pour le traitement de la cévadille et précipite par l'ammoniaque; la vératrine est purifiée par l'alcool.

Suivant Couerbe, la vératrine obtenue ainsi serait un produit complexe, formé de *sabadilline*, de *sabadillin*, de *veratrin* et d'une matière noire, poisseuse. Cette opinion a été confirmée par M. Bullock, de Philadelphie; d'après lui, la vératrine renfermerait deux alcaloïdes associés avec une résine. Néanmoins, on doit considérer le produit obtenu par le procédé ci-dessus, comme la vératrine médicinale. La vératrine est blanche, cristall., pulvérul., inodore, d'une acreté excessive, et irritant fortement la membrane pituitaire. Elle détermine de violents éternuements, accompagnés de maux de tête et d'un malaise général. On doit prendre beaucoup de précautions en la maniant, en y ajoutant q. q. gouttes d'alcool au besoin. Elle fond à 115°. Elle est insol. dans l'eau, très-sol. dans l'alcool et l'éther. Sa solution à froid dans l'acide chlorhydrique concentré est incolore, mais, par une ébullition prolongée, elle devient d'un rouge intense, assez stable, semblable à celui du permanganate de potasse. (Trapp.)

La vératrine a surtout été employée contre les affections rhumatismales et gouteuses (Turnbull, Magendie), les névralgies. Klinger la dit efficace contre les engorgements chroniques des articulations. Le docteur Aran, considérant les dépressions qu'elle exerce sur le système circulatoire, l'administrerait partout où il est utile de ralentir le pouls. Le docteur Vannaire la prescrit en pommade (contenant 1/100 de son poids de vératrine) contre les douleurs qui accompagnent la menstruation. Presque aussi vénéneuse que la strychnine, on l'emploie à doses très-réfractées: 5 milligrammes qu'on arrive à répéter 2 ou 3 fois par jour, sous forme de potion, de teinture et mieux de pilules. A l'extérieur, on l'emploie sous forme de liniment, de pommade, etc. Ses effets sont tellement énergiques que la médecine renonce souvent à leur bénéfice.

#### VERGE D'OR.

Herbe des juifs; *Virga aurea*, *Solidago virga aurea*. (Synanthérées.)

Goldrute, AL.; Golden rod, ANG.; Verga de oro, ESP.; Wondkruid, HOL.; Erba giudaica, IT.; Guldris, su.

Plante 2 cultivée dans les jardins: fleurs jaunes, nombreuses, en corymbes. Diurétique inusité.

#### VÉRONIQUES.

1° VÉRONIQUE OFFICINALE, *V. mâle*, *Thé d'Europe*, *Herbe aux ladres*, *Veronica officinalis* (Ehrenpreis, Vergissmännchen, AL.; Speedwell, ANG.; Erepris, DAN.; Veronica, ESP., IT., POR.; Eevenprys, HOL.; Przetacznik, POL.; Erenpris, su.) (Personnées) ✕\*. Plante herbacée qui croît abondamment dans les bois, sur les coteaux. Feuilles opposées, ovales, fleurs violettes, en épis axillaires.

La véronique est un peu amère et aromatique; ses feuilles ✕, en infusion théiforme, sont légèrement excitantes. On les employait jadis dans les catarrhes pulmonaires, dans l'ictère, la gravelle, etc.

2° VÉRONIQUE BECCABUNGA, *Cressonnée*; *Veronica beccabunga* (Bachbungen, Wasserbungen, AL.; Brooklime, ANG.; Lemmke, Beckbung, DAN.; Beccabunga, ESP., IT., POR.; Bækebom, HOL.; Polæznik, POL.; Bæckabunga, su.). Elle croît dans les prairies humides, sur les bords des ruisseaux et des étangs. Elle est reconnaissable à sa tige couchée, à ses feuilles opposées et à ses fleurs bleues assez ressemblantes à celles des myosotis.

Le beccabunga est amer, âcre et légèrement excitant. Il passe aussi pour antiscorbutique et diurétique. Inusité.

#### VERVEINES.

Deux espèces de verveine sont usitées en médecine.

1° VERVEINE COMMUNE, *Herbe à tous les maux*; *Verbena officinalis* (Eisenhart, Eisenkraut, AL.; Vervein, Vercain, Holy herb, ANG.; Mapien-tsoo, CH.; Jernurt, DAN.; *Verbena*, ESP., IT., POR.; Yzerhart, HOL.; Zeleznik, POL.; Schelesnik, RUS.; Jernært, SU.) (Verbénacées) ☼\*. Tige ○ ou ♂, carrée, feuilles opposées, fleurs d'un blanc rosé. Elle croît dans les lieux stériles.

Elle est inusitée aujourd'hui, si ce n'est chez les gens de la campagne, qui font bouillir les feuilles avec du vinaigre et les appliquent ensuite sur le point douloureux dans la pleurésie. Les anciens lui accordaient mille propriétés : c'était leur *ἰεροκράνιον*, c'est-à-dire *Herbe sacrée*. (La sauge porte aussi ce nom.)

Des auteurs l'appellent *Guérit-tout*. Ce dernier nom s'applique plutôt au *Collinsonia canadensis*, jolie plante de l'Amérique septentrionale (Labiées), où elle jouit d'une grande réputation et qu'aux Etats-Unis, où on l'emploie dans l'art vétérinaire, on appelle *Baume de cheval* (*Horse-balm*). Il ne faut pas non plus confondre la verveine avec l'*Herbe divine* qui est le *Siegesbeckia orientalis* (Synanthérées), plante herbacée de l'île Bourbon, que les créoles nomment aussi *Guérit-vite*, *Collecolle*, *Herbe de lacque*, et qu'on y emploie comme sialagogue, vulnéraire, etc. Le suc laisse sur les plaies un enduit ressemblant à du collodion ; de là son nom de *Collecolle*.

2° VERVEINE ODOURANTE, *Aloysia* ou *Lippia citriodora*, *Verbena triphylla* (*Xochi copalli*, AM.; *Yerba luisa*, ESP.; *Erba cedrata*, *Cedronella*, IT.). Arbrisseau originaire d'Amérique que l'on cultive dans les jardins et dont les feuilles, assez semblables à celles de la menthe, exhalent, lorsqu'on les froisse, une odeur citronnée très-agréable. Leur infusé (pp. 5 : 1000) est excitant, stomachique et antispasmodique.

Le *Verbena jamaicensis*, L., sous-arbrisseau de l'Amérique méridionale, est regardé au Brésil comme stimulant, vulnéraire, fébrifuge.

L'ess. factice de Verveine ou Citronnelle de l'Inde est retirée d'une graminée : l'*Andropogon citratus*.

#### VÉSICATOIRES ou EXUTOIRES.

Blasenpflaster, AL.; Blister, ANG.; Vejigatorios, ESP.; Vescicatorio, IT.

Plaie superficielle de la peau formée par l'application d'un vésicant. Ce nom s'est également étendu à l'emplâtre qui sert à produire la plaie.

On peut appliquer des vésicatoires sur toutes les parties du corps ; mais c'est surtout au bras, sur l'abdomen, aux cuisses, aux mollets, à la nuque, derrière les oreilles, qu'on les établit ordinairement.

L'urgence d'un vésicatoire étant reconnue,

sa forme et sa grandeur arrêtées, le lieu de son application déterminé, on applique le vésicant sur la peau, on place par-dessus une compresse, et on assujettit le tout à l'aide d'une bande. Quelquefois on se contente de bandelettes de diachylon qui se croisent sur le vésicatoire même qu'elles dépassent pour se coller sur la peau.

Le vésicatoire est *volant* ou *permanent*. Dans le premier cas, on lève l'appareil au bout de 8 ou 12 heures d'application, on perce l'ampoule, s'il y en a une de formée sans enlever la peau, et l'on pansé avec du papier brouillard enduit de cérat. Dans le second cas, on n'enlève l'appareil qu'au bout de 12, 15 et même 20 heures. On perce la vésicule pour permettre à la sérosité de s'écouler ; on enlève avec les doigts ou avec des ciseaux l'épiderme soulevé, et on pansé la plaie, le premier et le second jour, avec du papier ou une feuille de poirée enduite de cérat. Les jours suivants, on se sert de pommade épispastique, ou mieux encore de papier ou de taffetas à vésicatoires, que l'on coupe en morceaux de grandeur convenable. Le n° 2 de ces préparations est celui qu'on emploie dans le plus grand nombre de cas. Le n° 1 convient pour les enfants, et le n° 3 quand le vésicatoire a besoin d'être excité.

Autant que possible le pansement ne doit se faire que toutes les 24 heures et promptement. On ne lavera pas la surface de la plaie ; on se contentera de l'éponger légèrement.

Quelquefois il se forme à la surface des vésicatoires une membrane blanche, couenneuse, qui intercepte la suppuration ; dans ce cas, on applique le soir un cataplasme par-dessus le pansement, et le lendemain cette membrane peut être enlevée par un simple frottement. La plaie est-elle très-rouge, très-enflammée, très-douloureuse ? on recouvre encore le vésicatoire de cataplasmes émollients. L'humeur âcre qui exsude du vésicatoire corrode quelquefois la peau environnante, et la plaie s'agrandit ; dans ce cas, on graisse tout le tour avec du cérat. Quand l'humeur est fétide, on emploie des compresses au charbon ou chlorurées qui, en l'absorbant, détruisent l'odeur. Les bourgeons charnus, les carnosités qui surviennent quelquefois à la surface ou autour des vésicatoires, longtemps entretenus, sont détruits comme ceux des cautères par l'alun calciné qu'on applique dessus.

En se servant de serre-bras à plaque, au lieu de bande, on facilite singulièrement le pansement. (Voy. *Cautères*.)

Lorsqu'on veut supprimer un vésicatoire, il est bien de le faire lentement : à cet effet on se sert de pommades ou de taffetas de moins en moins forts, ou bien encore on diminue chaque jour un peu sur le diamètre. Il est

aussi nécessaire de produire une légère irritation sur le canal intestinal par l'emploi d'un purgatif répété de temps en temps.

Les vésicatoires sont des agents précieux de révulsion, dont on fait un fréquent usage. Dans certains cas, ils doivent être larges et répétés.

Le moyen de vésication le plus employé est l'emplâtre vésicatoire anglais étendu sur du sparadrap. Cependant les taffetas vésicants sont bien commodes. Chez certaines personnes l'application d'une préparation cantharidée est une cause d'irritation très-grande à la vessie (*Cantharidisme*); dans ce cas, le médecin prescrit de saupoudrer le vésicatoire de camphre. Mais le camphre en poudre s'étend mal sur la surface d'un vésicatoire; on obtient un meilleur résultat en se servant d'un *soluté concentré de camphre dans l'éther*, ou mieux, d'après Deschamps, d'Avallon, d'un *chloroformé de camphre* (solution de 40 de camphre dans 20 de chloroforme); l'éther ou le chloroforme se volatilise, et laisse à la surface du vésicatoire une couche de camphre. D'autres praticiens regardant comme illusoire l'efficacité du camphre, ont proposé l'addition du carb. de soude; mais la cantharidine ne produit la vésication qu'autant que la sécrétion de la peau est suffisante (*O'Rorke*) et un vésicatoire *atcaliné* perd son activité.

Les *Compresses au charbon et chlorurées* se préparent, en délayant du charbon animal en poudre dans un soluté de gomme, et trempant dans ce mélange des morceaux d'étoffe que l'on fait sécher ensuite. Pour les secondes, on délaye du chlorure de chaux dans l'eau, et on trempe dedans des morceaux d'étoffe ou de papier de soie que l'on fait également sécher. Quant aux *compresses en papier simple*, dont on se sert beaucoup aujourd'hui en guise de linge pour le pansement des vésicatoires ou cautères, ce sont des feuilles de papier de soie, sans colle, très-spongieuses et choisies exprès, pliées en quatre, et disposées par paquets de cent.

Le *Vésicatoire de Trousseau* est une rondelle de papier joseph de grandeur voulue, qu'on imbibe d'extrait éthéré de cantharides en consistance huileuse; on applique cette rondelle sur une autre de sparadrap dont les bords dépassent un peu. Sept à dix heures après l'application, l'épiderme est soulevé.

Le *Vésicatoire Bretonneau* consiste en une pâte molle faite avec cantharides en poudre Q. V. et huile d'olives Q. S., que l'on étend sur du sparadrap, et que l'on recouvre avec un morceau de papier brouillard. Ce vésicatoire agit très-bien, surtout additionné de quelques gouttes d'acide acétique.

La pâte connue sous le nom de *Vésicatoire magistral* est faite avec : cantharides pulvérisées,

45 p.; farine 15 p.; et vinaigre, quantité suffisante pour faire une pâte molle.

Le *Vésicatoire de Wauters* se compose de :

Poivre noir... 12 Oliban..... 10 Alcool..... 220  
Sel marin.... 12 Savon blanc. 190

On fait bouillir pendant quelques minutes. Nous doutons de son efficacité.

Le *Vésicatoire de Lecomte* se prépare avec :

Cire jaune..... 375 Cantharides..... 190  
Térébenthine..... 190 Euphorbe..... 23

Le *Vésicatoire de Méjean* revient à l'emplâtre perpétuel de Janin. Il en est de même de celui de Poma. (*Giord.*)

Sous le nom de *Mouches de Milan* (*Epispatico dolce*, *ir.*), on se sert beaucoup, en Italie et dans le midi de la France, de la composition emplastique suivante :

Résine élém..... 125 Camphre..... 30  
Styrax liquide..... 125 Cantharides en poudre  
Cire jaune..... 150 fine..... 250

On fait fondre ensemble la résine et la cire, et on ajoute le styrax, puis les cantharides, et on maintient le tout sur un feu très-doux pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, on retire du feu, et on agite la masse emplastique avec une spatule jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie; enfin on incorpore le camphre. Cet emplâtre est d'une bonne consistance et produit promptement et sûrement la vésication. La dimension des écussons varie depuis 0<sup>m</sup>,025 jusqu'à 0<sup>m</sup>,040. C'est le plus souvent sur du taffetas ciré noir ou vert qu'on prépare les mouches de Milan (*Louradour*).

Voici une formule indiquée par M. Ménier :

Poix de Bourgogne.. 4500 Cire jaune..... 700  
Résine élém..... 300 Poudre de canthar.. 1400  
Galipot..... 400 — de camphre. 1600  
Styrax liquide..... 700 Essence de lavande.. 6

F. S. A. une masse emplastique.

M. Mouchon, pharmacien à Lyon, où l'on fait un grand usage de mouches de Milan, a fait connaître la formule suivante :

Poix-résine..... 250 Térébenthine..... 60  
Cire jaune..... 250 Essence de lavande... 4  
Axonge..... 250 — de thym..... 4  
Cantharides pulvér... 250 F. S. A.

Le *Codex* supprime l'axonge de cette formule et au lieu de térébenthine 60, essence de lavande et de thym  $\bar{a}\bar{a}$  4, il met : térébenthine 50, essence  $\bar{a}\bar{a}$  5.

Dans la première formule, les cantharides sont pour un peu plus d'un tiers dans la masse; dans les deux autres, elles y sont sensiblement pour un quart.

Faites liquéfier à une douce chaleur les trois premières substances, mettez les cantharides et faites digérer pendant deux heures, ajoutez la térébenthine, et quand elle sera fondue, retirez le vase du feu, en remuant continuellement jusqu'à ce que la masse prenne

de la consistance; aromatisez avec les essences avant son entier refroidissement.

Pessina, de Milan, a donné la formule suivante :

Colophane choisie. 9 Cantharides, Euphorbe pulv.,  
Térébenth. claire. 9 Styrax liquide, 33..... 1

Faites fondre les deux premières substances, ajoutez les autres et mêlez.

Les mouches de Milan sont principalement employées comme dérivatif contre les fluxions, les douleurs de tête, les maux d'yeux, les rhumatismes; on place sur l'endroit désigné une ou plusieurs mouches que l'on recouvre d'une compresse. On n'enlève les mouches que lorsqu'elles cessent de produire une sécrétion de sérosité, et qu'elles se détachent d'elles-mêmes; on les renouvelle au besoin.

Le *Vésicatoire extemporané ammoniacal du docteur Darck*, ou *Vésicatoire au verre de montre*, se dispose de la manière suivante : Dans un verre de montre plat, versez 8 à 10 gouttes d'ammoniaque très-concentrée; recouvrez le liquide d'une pièce de linge d'un diamètre un peu moindre que n'est celui du verre, et appliquez lestement l'appareil sur la peau. L'effet est produit lorsqu'on remarque une zone rosée autour du verre. Alors on lave la place et on enlève la peau, 30 secondes suffisent quelquefois pour la vésication. Le pansement reste subordonné au but que l'on se propose. (*Bullet. de therap.*) Pour appliquer un vésicatoire ammoniacal, Deschamps, d'Avallon, découpe dans un carré de sparadrap une ouverture du diamètre du vésicatoire; il applique le sparadrap sur la peau et remplit le vide avec un mélange d'argile pulvérisée Q. V. et d'ammoniaque liquide à 25° Q. S.; le tout est recouvert avec un autre carré de sparadrap. Remplace la *pommade de Gondret*.

*Vésicatoire à la pièce de monnaie.* Quelques gouttes d'ammoniaque concentrée, une pièce de monnaie, deux rondelles de vieux linge superposées, constituent l'appareil. Placez la pièce de monnaie sur le plateau d'une assiette; posez les deux rondelles sur l'aire de la pièce qui doit dépasser légèrement leur diamètre; versez de l'ammoniaque sur les rondelles pour les imbiber, et appliquez sur-le-champ le disque par sa surface de linge sur la partie à dénuder, en pressant modérément avec les doigts sur la pièce de monnaie. Au bout de 10 minutes, la rougeur de la peau à la circonférence du disque indique que la vésication est terminée. On fait tomber l'épiderme en frottant avec un linge rude.

Mettant à profit les recherches de MM. Masing et Dragendorff sur les *cantharidates alcalins*, MM. Delpech et Guichard ont proposé un nouveau vésicatoire produisant la vésication

en 6 heures environ, et dont la formule est : gélatine 2, eau 10, alcool 10, cantharidate de potasse 0,20, glycérine Q. S. Le liquide est étendu uniformément avec un pinceau sur de la gutta-percha en feuilles minces, de manière à ce que chaque décimètre carré contienne 0,01 de cantharidate alcalin. Avant son application, le vésicatoire est légèrement humecté avec de l'eau (*V. Un. Ph.* 1870). Dans le même but, le Dr Squibb emploie une solution alcaline de cantharidine (*V. J. ph.* 1873). M. Limousin a proposé, sous le nom de *vésicatoire en feuille*, un produit constitué par une couche d'emplâtre vésicant ordinaire, emprisonnée entre deux feuilles de papier mince, résistant et non collé. Sur l'un des côtés elle est camphrée sous le papier. Pour s'en servir on trace sur la feuille de papier la dimension à donner au vésicatoire, on la découpe et on enlève, du côté non camphré, la feuille de papier après l'avoir légèrement mouillée. On porte alors sur le sparadrap le côté ainsi préparé et avec une légère pression on le fait adhérer.

Aux mots *Emplâtres*, *Pommades* et *Sparadraps*, nous avons donné les formules de plusieurs préparations vésicantes.

#### VÉTIVER OU VÉTYVER.

*Chiendent des Indes, Kus-kus.*

Indischer Narden, Indischer Spickanard, AL.; Barbone, IT.

C'est la racine fibreuse de l'*Andropogon muricatus* (Graminées). Elle a une odeur forte et tenace.

C'est un excitant; mais il est beaucoup moins employé en médecine, que dans l'économie domestique pour préserver les hardes de la vermine.

#### VIBURNUM PRUNIFOLIUM. (Caprifoliacées.)

L'écorce de cet arbre, employée dans la thérapeutique des Etats-Unis, est recouverte d'un suber grisâtre, verruqueux, peu adhérent aux couches sous-jacentes qui ont une couleur de rouille. La surface interne est blanche, comme satinée. La saveur est légèrement amère et astringente.

Préconisée contre la dysménorrhée sous forme d'extrait fluide (*fluid extract*) à la dose d'une cuillerée à café toutes les 4 heures.

#### VIGNE.

*Vitis vinifera.* (Vinifères.)

Weinrebe, Weinranke, AL.; Vign, ANG.; Vid, ESP.; Vigna, vite, IT.; Vinranka, SU.

La vigne est un arbrisseau que tout le monde connaît; ses feuilles, comme celles de cerisier et de pêcher, contiennent un mélange de sucre de canne et de glucose (*A. Petit*). Récoltées en juin, les feuilles de vigne contiennent d'après M. C. Neubauer: acide tar-



trique, bitartrate de potasse, *quercétine*, *quercitrin*, tannin, amidon, acide malique, gomme, *inosite*, sucre incristallisable fermentescible, oxalate de chaux, ammoniac, phosphate et sulfate de chaux; les feuilles récoltées en automne contiennent beaucoup plus de quercétine et seulement des traces de quercitrin; on n'y retrouve pas l'inosite ni l'acide malique. Les feuilles de vigne rouges sont quelquefois employées dans la médecine populaire comme fortifiantes, et pour prévenir les accidents de l'âge critique chez les femmes.

Lorsqu'on taille la vigne vers la fin d'avril, il s'écoule des rameaux une sève abondante, limpide, appelée *Pleurs de la vigne*. Les médecins l'employaient jadis contre les affections cutanées. Aujourd'hui ce n'est plus qu'un remède populaire contre l'ophtalmie.

Le fruit ou *Raisin*, *Uva* des Latins (*Rosinen*, AL.; *Grape*, ANG.; *Zebeeb*, AR.; *Pou-tao-tzé*, CH.; *Rosiner*, DAN.; *Uva*, Pasa, ESP.; *Rozijnen*, HOL.; *Kishmish*, IND.; *Uva passola*, IT.; *Mewuz*, PER.; *Uvas passadas*, POR.; *Vindrufoor*, SU.; *Dividitespal avustil*, TAM.), avant sa maturité, porte le nom de *verjus* (*omphacium*); sa saveur est alors acide et astringente. Le suc de verjus a été et est encore quelquefois employé comme acidule et diurétique. On fait un sirop de verjus, employé pour combattre l'obésité.

Le raisin mûr fait partie de la bromatologie, mais il sert quelquefois en médecine comme émollient, béchique, lorsqu'il a été desséché au soleil. On connaît :

Les *gros raisins secs* ou *raisins de caisse* (*passula majores*; *Russin*, su.), que l'on distingue ensuite en *raisins de Smyrne* ou de *Damas*, lorsqu'ils sont gros comme de petites prunes, allongés, comprimés, ridés et d'un jaune brunâtre; en *raisins de France*, de *Marseille* ou de *Provence*, d'*Espagne* ou de *Malaga*, lorsqu'ils sont plus petits et plus brunâtres.

Les *raisins de Corinthe* (*uva græcula*, *passula minores*; *Korinter*, su.)\*. Ceux-ci sont noirs, gros comme des lentilles, sans pépins apparents et très-ridés. Ils deviennent facilement la proie des insectes. Ils font partie des Quatre fruits pectoraux. (V. *Bull. de l'Un. ph.* 1878.)

Les Arabes emploient, comme gargarisme dans l'angine, le décocté de raisins secs.

Pendant le blocus continental, le *Sirop de raisin*, que l'on obtient en faisant évaporer le suc de raisin, servait de matière sucrante, le sucre de canne étant à un prix très-élevé.

Le *Rob de raisin* (*sapa warum*) est le suc de raisin amené en consistance de miel.

L'*Extrait de vigne*, *Extractum pampinorum vitis*, employé dans quelques contrées comme astringent, diurétique, nervin, antispasmodique, et contre les taches de rousseur, se prépare en évaporant le suc exprimé des jeunes

bourgeons de la vigne, reprenant l'extrait par l'alcool et faisant évaporer de nouveau.

Suivant la variété des cépages et des terrains où croît la vigne, les pépins de raisin donnent 10, 12 et même jusqu'à 20 0/0 d'une *huile douce* jaune brunâtre ou verdâtre, un peu épaisse, siccativ, qui pourrait avoir des applications utiles dans la peinture et l'éclairage, la fabrication des savons, etc.

On nomme *Cendres gravelées* le carbonate de potasse résultant de la combustion des sarmets de vigne et de l'incinération des lies de vin. Les lies de vin ou les marcs de raisin calcinés en vase clos donnent un charbon d'un beau noir, employé dans la peinture ou l'impression, sous le nom de *noir de Francfort*; outre ce charbon, M. Ilgen obtient par la distillation des marcs de raisin un gaz propre à l'éclairage et au chauffage (V. *Un. Ph.* 1867).

## VIN.

Οἶνος des Grecs; *vinum* des Romains.

Wein, AL.; Wine, ANG.; Khumar, AR.; Tebou, CH.; Viin, DAN.; Scherab ung hurry, BUK.; Vingo, ESP. IT., RUS.; Wijn, HOL.; Draklka mud, IND.; Mey, PER.; Wino, POL.; Vinho, POR.; Mada, Madira, SAN.; Vin, SU.; Charab, TUR.

On peut obtenir du vin de presque tous les fruits sucrés; mais le vin dont nous devons nous occuper, celui qui porte plus particulièrement ce nom, est le résultat de la fermentation *vineuse* ou *alcoolique* du suc de raisin.

Nous ferons connaître très en abrégé la fabrication du vin ou *vinification*.

Les raisins étant mûrs et vendangés, on les foule avec les pieds dans de grandes cuves en bois ou en pierre, afin d'en faire sortir le suc nommé *moût*. Dans certains cas, avant le foulage ou écrasement, on procède à l'*égrappage* ou séparation des rafles, et à l'*épépinage* ou séparation des pépins. Au bout de quelques jours la fermentation s'établit, la masse s'échauffe, des bulles d'acide carbonique se dégagent en soulevant les débris solides du fruit et une écume épaisse; de sorte qu'il se forme peu à peu à la surface de la liqueur une croûte que l'on nomme *chapeau*. Mais bientôt l'effervescence se calme et le chapeau s'affaisse. Alors on soutire le liquide dans des tonneaux; il porte déjà le nom de vin. La fermentation routinière en *cuve ouverte* offre beaucoup d'inconvénient; le *plâtrage* est plus nuisible encore.

Dans les tonneaux le vin continue à fermenter, même pendant plusieurs mois. A mesure que le vin s'alcoolise, il laisse précipiter son tartre et se purifie complètement. Cette purification a donné lieu à un dépôt au fond des tonneaux; ce dépôt est ce qu'on appelle *lie*. C'est un mélange des sels du vin, de ferment, de matière colorante et de débris atténués du

fruit. On s'en est servi en médecine sous forme de bains.

Lorsque le vin s'est bien dépouillé de sa lie on le colle, c'est-à-dire qu'on y introduit une certaine quantité de blancs d'œufs, de colle de poisson ou de gélatine dissoute. L'albumine ou la gélatine, coagulée par l'alcool ou le tannin, entraîne avec elle dans sa précipitation toutes les matières en suspension dans le vin.

Tel est le procédé par lequel on prépare les vins rouges ou blancs dits *secs* (alcooliques, ou astringents, ou acides, ou mixtes, avec et sans bouquet). Ceux-ci sont faits avec du raisin blanc. On peut cependant en faire avec le raisin noir, pourvu qu'on ne laisse pas le moût fermenter sur les râles et les téguments du raisin qui contiennent toute la matière colorante. Cette matière colorante ou *œnocyanine* est bleue; dans le vin elle est rougie par l'acide acétique et le tartrate acide que celui-ci renferme. L'acétate de plomb ne la précipite pas. Les vins secs, de beaucoup les plus répandus, sont des vins complets; le sucre en a presque complètement disparu, ils ont abandonné leur acide carbonique.

Les *vins de liqueur* ou *vins sucrés* se préparent dans les pays chauds, sur les côtes d'Espagne, à Malaga, à Madère, en Italie (vin de Marsala) et même dans le midi de la France (vins de Lunel, de Bagnols ou Bagnouls; ce dernier, qui est très-riche en tannin, est prescrit, au lieu de vin de Malaga, dans les hôpitaux civils de Paris, à la dose de 125 gr. par jour). Pour obtenir ces vins, on écrase le raisin et on arrête la fermentation de bonne heure. Une partie du sucre n'étant point altérée par la fermentation, le vin reste sucré. Pour augmenter encore la quantité proportionnelle du sucre dans le raisin, dans quelques contrées on a soin de tordre la grappe et de la laisser quelque temps en cet état sur le cep. Dans cette circonstance le soleil, en dardant sur le fruit, concentre la pulpe intérieure, en la privant de beaucoup d'eau; dans d'autres pays, dans le même but, on fait subir au moût un commencement d'évaporation sur le feu. Mais ce procédé est bien inférieur au premier.

Les *vins blancs mousseux* ou de *Champagne* sont obtenus en mettant dans les bouteilles, qu'on ficelle bien, le moût de raisin qui a déjà subi un commencement de fermentation. L'acide carbonique qui se forme tant que cette dernière n'est pas complète se dissout dans le vin, et s'y accumule en raison de la pression à laquelle il est soumis. Les vins des coteaux d'Al et de Sillery en Champagne, pays qui a longtemps eu le monopole de la préparation de ces vins, sont très-propres à cet usage; mais aujourd'hui on peut dire que les vins blancs de Bourgogne, de la Meuse et du Jura

sont presque aussi souvent *champagnés*. Presque toujours on introduit dans ces vins un peu de sucre candi pour augmenter leur richesse en alcool et en acide carbonique.

Les vins contiennent tous, mais dans des proportions variables, beaucoup d'eau, de l'alcool, un peu de sucre indécomposé, de mucilage, de tannin, d'acides malique et acétique, de tartrate acide de potasse, de tartrate et de malate de chaux (Fauré a trouvé du tartrate de fer dans les vins de la Gironde), de sulfate de potasse, de chlorure de calcium, une matière colorante jaune, et de plus, dans les vins rouges une matière colorante bleue, dont nous avons déjà parlé; c'est la diversité des proportions respectives de ces substances dans le vin qui en constitue les variétés commerciales presque sans nombre.

Voici la composition moyenne d'un vieux vin rouge, pour 1000 p. : 878 d'eau, 100 d'alcool, traces d'alcools butyrique, amylique et de plusieurs aldéhydes, bouquet (formé des éthers acétique, caprique, caprylique, œnanthique, d'huile essentielle, etc.), et 22 de sucre, mannite, glycérine, mucilage, gommés, matière colorante ou *œnocyanine* de M. Mulder (*œnoline* de M. Glénard), matière grasse, matière azotée ou ferment, tannin, acide carbonique, tartrate acide de potasse, tartrates, racémates, acétates, propionates, butyrates, lactates, citrates, malates, sulfates, azotates, phosphates, silicates, chlorures, bromures, iodures, fluorures, succinates, potasse, soude, chaux, magnésie, alumine, oxyde de fer, ammoniacque, M. Pasteur, en outre, reconnu dans tous les vins la présence de la gomme combinée à du phosphate de chaux (V. *Un. Ph.* 1869); M. Ludwig, celle de la *triméthylamine*; M. Lébaigue a constaté dans le vin la présence fréquente du manganèse (V. *Un. Ph.* 1870).

Ce qu'on nomme l'*Arôme* ou *Bouquet*, particulier à chaque vin, est dû à des huiles essentielles spéciales; l'odeur vineuse est due à un principe huileux ou éthéré, que Liebig et Pelouze sont parvenus à isoler et qu'ils ont nommé *Ether œnanthique*. Cette huile, dont la proportion est toujours très-faible, paraît se former pendant la fermentation et le travail subséquent. Fauré suppose qu'il provient de la pellicule du fruit parvenu à maturité parfaite. M. Berthelot a isolé le bouquet des vins en agitant à froid le vin dans un vase rempli de gaz carbonique, avec de l'éther préalablement purgé d'air par un courant d'acide carbonique; l'éther décanté et évaporé à une basse température, dans un courant de gaz carbonique, donne un extrait qui contient le goût vineux et le bouquet particulier du vin.

L'alcool est le principe qui donne aux vins leur propriété enivrante. On nomme *vins gé-*

nerveux les vins qui en contiennent plus de 11 0/0. Voici le tableau des proportions d'alcool contenues dans les principaux liquides vigneux :

Quantité d'alcool pur contenue dans 100 parties de liqueur en volumes.

Vin de Marsala.....	23,83(1)	Vin de Cahors. 10 à	11,36
— de Lissa.....	23,37	— de l'Hermit. r.	11,35
— de Madère.....	20,48	— de Côte-Rôtie.	11,30
— de Porto.....	20,00	— du Rhin.....	11,11
— de Constance bl.	18,17	— de Bord. r. 8 à	11,00
— de Xérès.....	17,63	— de Tokay.....	9,10
— de Bagnols.....	17,00	— de Mâcon.....	7,66
— de Roussillon..	16,68	— de Châblis.....	7,33
— de Collioure... 16,10		Hydromel.....	6,73
— Johannsb. 15 à	16,00	Poiré.....	6,70
— de Grenache... 16,00		Cidre ordinaire...	6,55
— de l'Hermit. bl.	15,50	Ale de Burton....	8,20
— de Malaga.....	15,00	— d'Edimbourg...	5,70
— de Sauterne... 15,00		— de Dorchester..	5,11
— de Château-Yq.	14,80	Bière moyenne... 6,32	
— de Lunel.....	13,70	— forte.....	6,25
— de Bourgogne.. 13,40		Porter de Londres..	3,88
— de Champagne. 12,77		Bière de Strasbourg	4,00
— de Grave.....	12,30	— de Lille.....	3,60
— de Frontignan. 11,76		— de Paris. 1 à	2,50
— Champ. mouss. 11,60		Pet. bière de Londres	1,20

Nous devons dire que des auteurs ont dressé des tableaux analogues où les proportions varient sur celles-ci de 1 à 2 ou 3 volumes, quelquefois en moins et très-souvent en plus.

M. Pasteur attribuant les maladies des vins au développement de végétaux microscopiques de la nature des ferments, considère comme un procédé de conservation très-pratique, pour les vins en bouteilles, de les chauffer, à l'abri du contact de l'air, pendant une heure ou deux, à une température comprise entre 55 et 60°. (V. *Un. Ph.*, 1864, 1869). Parmi les nombreux appareils proposés pour le chauffage de grandes quantités de vins, le plus simple semble être l'*anatherme* de M. Terrel des Chênes (V. *J. Ph.* 1869). Il paraît que le vin s'améliore par l'électricité aussi bien que par le chauffage (Scoutetten). On a conseillé aussi la congélation comme un moyen d'améliorer les vins, en leur enlevant de l'eau pure et par cela même les enrichissant, de manière à remplacer le vinage dans beaucoup de cas (V. *J. ph.* 1873).

L'époque de la connaissance du vin, comme celle de la vigne, se perd dans la nuit des temps. L'Écriture sainte nous apprend que Noé, le premier, planta la vigne au sortir de l'arche, et comme elle nous fait connaître en même temps que le saint patriarche fut trouvé un jour ivre par un de ses fils, Cham, qu'il maudit à cette occasion, il faut conclure que Noé sut aussi faire le vin. Homère a décrit les vendanges; Hésiode donne des préceptes pour tailler la vigne, et il n'est pas de peuple, si ancien qu'il soit, dans l'histoire duquel le vin

(1) D'après des essais de M. Wittstein, la richesse alcoolique du vin de Marsala serait seulement de 17,91 pour le vin blanc et 17,60 pour le vin rouge.

ne figure au moins comme boisson de luxe ou comme remède. C'est de l'Asie que nous est venue la vigne, et ce sont les Phocéens qui en introduisirent la culture dans les îles de l'Archipel, dans la Grèce, dans la Sicile; enfin en Italie et dans le territoire de Marseille, d'où elle se répandit peu à peu, non sans éprouver de grandes vicissitudes de la part de quelques gouvernants, dans toutes les Gaules. (V. *Un. ph.*, 1866, p. 373.)

L'action physiologique du vin sur l'économie est, à quelque chose près, à part l'intensité, celle de l'alcool. A petites doses, c'est un stimulant, et à hautes doses, c'est un narcotique. On peut dire aussi que les vins ont des propriétés médicinales secondaires selon leur qualité : les vins blancs ordinaires sont diurétiques, les vins rouges sont toniques et sont employés avec succès dans les affections atoniques; comme boisson de table, et pris en quantité convenable, le vin augmente la chaleur, aide à la nutrition, donne du ton à tous les organes : *Vinum letificat cor hominis*, dit l'Écriture; pris en quantité plus forte, il agit sur l'imagination. L'École de Salerne a émis cette donnée homœopathique un peu risquée :

*Si nocturna tibi noceat potatio vini, hoc ter mane bibas iterum et fuerit medicina* (si un coup de vin, le soir, l'a fait du mal, bois en trois, le matin, et tu seras guéri).

Les vins servent, en pharmacie, à faire les vins médicinaux, dont nous allons parler maintenant.

#### VINS MÉDICINAUX.

##### OEnolés.

Les vins médicinaux sont des médicaments officinaux qui résultent de l'action dissolvante du vin sur une ou plusieurs substances médicamenteuses.

Dans la préparation de ces médicaments, les premiers soins doivent se porter sur le choix des vins. On peut distinguer ceux-ci en trois sortes principales : les vins rouges et les vins blancs, contenant environ 10 p. 100 d'alcool, et les vins de liqueur ou vins fins. (Vin de Grenache, environ 15 % d'alcool; vin de Lunel, environ 15 % d'alcool; vin de Malaga.) Pour être de bonne qualité un vin doit réunir toutes les qualités qu'exigeait l'École de Salerne, c'est-à-dire, qu'il doit offrir une limpidité parfaite, une couleur pure, une odeur suave et une saveur franche et agréable, être miscible en toutes proportions à l'eau, sans se décomposer ni perdre de ses qualités.

Nous avons fait connaître, page 1034, la composition des vins. L'eau et l'alcool sont leurs deux principaux agents de dissolution. La première leur donne la propriété de dissoudre les matières salines, gommeuses et extractives.

C'est par le second qu'ils dissolvent les parties huileuses et résineuses des substances. Dans la préparation du vin chalybé, c'est par ses acides que le vin dissout le fer en formant des sels. Les autres composants ne sont point non plus sans influence sur la dissolution de certains principes; d'où il résulte que le vin ne saurait être remplacé par un autre liquide.

On est guidé dans la sorte de vin à employer pour la préparation d'un vin médicinal, par la nature des substances sur lesquelles on doit agir. On choisira des vins de liqueur pour les substances riches en principes éminemment altérables; on se servira de vin rouge lorsqu'il s'agira de dissoudre des principes toniques ou astringents, parce que ses propriétés propres seront en rapport avec celles des matériaux médicamenteux. Le vin blanc est choisi pour les vins diurétiques, par les mêmes motifs.

Deschamps, d'Avallon, considérant que, pour pouvoir obtenir des vins médicinaux constamment les mêmes, il faudrait employer des vins toniques identiques, a proposé l'emploi d'un *vin normal* artificiel ou vin blanc renfermant 14 0/0 d'alcool pur et 100 gram. de sucre par litre. (V. *Rev. pharm.* 1851-52.)

Les substances qui entrent dans la composition des vins doivent être sèches, à moins que ces substances, les plantes antiscorbutiques, par exemple, ne soient dans le cas de perdre leurs propriétés par la dessiccation; mais alors on ajoute un peu d'alcool au vin pour remonter sa spirituosité. Les matières doivent, en outre, être convenablement divisées.

Le mode de préparation est, en général, la macération plus ou moins prolongée; on passe, on filtre et conserve dans des bouteilles à la cave. La lixiviation, proposée par Boullay pour préparer les vins, n'a pas été adoptée; pourtant elle mériterait de l'être, selon M. Bui-gnet (V. *Rev. ph.* 1857-58). On pourrait préparer ainsi certains vins avec les plantes sèches, comme le vin d'absinthe, le vin aromatique.

Parmentier et divers pharmacologistes, pour parer à l'inconvénient que présentent les vins de s'altérer peu après leur préparation, avaient proposé d'abord l'addition d'un peu d'alcool à tous les vins médicinaux; ensuite, de les faire, à mesure du besoin, avec les teintures alcooliques. Le Codex a adopté un procédé qui a tous les avantages des autres sans en avoir les inconvénients; il consiste à mouiller préalablement les substances avec de l'alcool, à ajouter le vin, et à prolonger la macération convenablement.

Jadis on préparait les vins par fermentation du moût de raisin sur les substances médicinales.

C'est par ce procédé que M. Boinet a proposé

de préparer des *vins iodés naturels*. Il remplit des cuiviers de vendanges, de couches successives de raisins non égrappés et de plantes marines (*Fucus vesiculosus*) pulvérisées ou de cendres de ces plantes, le tout étant recouvert d'une couche de menue paille, il laisse cuver pendant 15 à 20 jours, et fait tirer le vin dans des tonneaux, en le préservant autant que possible du contact de l'air. Ce vin iodé, d'une bonne conservation, est coupé avec d'autres vins pour l'administrer. Dose: 2 à 3 cuill. à bouche par jour pour les adultes, et 2 à 3 cuill. à café pour les enfants. Ce vin peut être remplacé par la *boisson iodée* suivante: teinture d'iode 2, tannin 0,25, eau 1000. Une cuillerée à bouche deux fois par jour, dans le vin en mangeant, au déjeuner et au dîner; pour les enfants, une cuillerée à café (V. *Un. ph.* 1873).

Les *anolés* se rapprochent des teintures sous plusieurs rapports; comme celles-ci, ce sont des médicaments commodes; mais ils sont plus altérables; ils sont moins chargés de substances actives, aussi sont-ils pris en général à plus grandes doses. Une remarque à faire, sous le point de vue thérapeutique, c'est que les propriétés du vin s'ajoutent à celles des substances dont il est chargé.

On a proposé de faire des *vins minéraux* (*vin de Seltz*, de *Bussang*, etc.), pour faire pendant aux *eaux minérales factices*.

#### VINS MÉDICINAUX SIMPLES.

##### Vin d'absinthe ou anthelminthique.

Absinthe..... 30 Alcool à 60° c..... 60

Laissez en contact 24 heures; ajoutez:

Vin blanc généreux..... 1000

Faites macérer 10 jours en agitant de temps en temps; passez, exprimez et filtrez (*Codex*). Amer, tonique, stomachique, vermifuge.

Préparez ainsi les *Vins d'aunée*, de *digitale*, de *guaco*, de *calérianne*.

##### Vin d'acétate de fer.

Acétate de fer liq... 1 Vin de Chablis... 99 (Bén.)

##### Vin d'affium ou d'opium de pavot pourpre (Aubergier).

Affium de pavot pourpre.. 50 Vin de Madère... 500

Faites macérer pendant 8 jours et filtrez; si vous ne retirez pas une dose de vin équivalente à celle employée, lavez le résidu avec une Q. S. de vin pour compléter 500 (*Bouch.*)

##### Vin antimonié\*.

V. *antimonial d'Huxam*, V. *stibié*, V. *émétique*, Eau *bénite de Ruland*; *Vinum benedictum*.

Tartre stibié..... 1 Vin de Malaga..... 300

Faites dissoudre (*Codex*).

*Germ.* prescrit: tartre stibié, 1; vin d'Espagne 249. La pp. d'émétique y est plus considérable que dans le vin antimonié du *Codex*.

On préparait autrefois ce vin avec: verre d'antimoine 30, et vin d'Espagne 720. Mais on n'obtenait ainsi qu'un médicament infidèle, par suite de la différence qui existe dans la force dissolvante des vins. Aujourd'hui on n'emploie plus cette préparation qu'en lavement, sous le nom de *Vin émétique trouble*, parce qu'on la conserve sur le marc, et qu'on l'agite au moment de s'en servir.

Le *Vin ou la liqueur d'antimoine tartarisée* (*Lond.*) se prépare avec: émétique, 1,2; eau distillée bouillante, 125; vin, 180.

#### Vin de bulbes de colchique.

Bulbes frais de colchique. 100 Vin de Grenache.. 1000

Faites macérer pendant 10 jours et filtrez. (*Codex*.)

#### Vin de cachou.

Teinture de cachou... 80 Vin rouge..... 1000

#### Vin camphré.

Camphre..... 1 Vin de Lunel. 576 (Bén.)

#### Vin de cannelle ou cordial.

Cannelle..... 30 Vin de Malaga..... 500

Laissez macérer 6 jours et filtrez (*Bér.*)

L'*Hippocras* (*Vinum hippocaticum*) des anciens était du vin aromatisé avec la cannelle.

Préparez ainsi les *Vins de cascarille*, de *genièvre*, de *gingembre*.

#### Vin de cantharides.

Cantharides..... 1 Vin blanc..... 500

15 à 30 gr dans un verre d'eau sucrée. (*Bouch.*)

#### Vin chalybé.

*Vin ferrugineux*, *Œnolé ferrugineux*, *Vin de fer ou martial*, *Vinum martiatum*

Citrate de fer ammoniacal. 5 Vin de Grenache.. 1000

Faites dissoudre le sel dans deux fois son poids d'eau distillée. Ajoutez la solution au vin. Filtrez. 20 grammes de ce vin contiennent 0gr,10 de citrate de fer ammoniacal.

On peut préparer ce vin avec le vin blanc. (*Codex*.)

Limaille de fer..... 30 Vin blanc généreux. 1000

Laissez en contact pendant 6 jours, en agitant de temps en temps, décantez et filtrez (*Ancien Codex*).

Le vin ferrugineux de *Brit.* est préparé avec:

Fil. de fer fin..... 30 Vin de Xérès..... 600

F. digérer pendant un mois, en agitant souvent. La bouteille doit être bouclée; mais le fil de fer ne doit pas être entièrement immergé. Dose, 5 à 20 gr., comme tonique et reconstituant.

Des pharmacopées étrangères ajoutent de la cannelle à cette préparation.

Partant de ce principe que le vin, en réagissant sur le fer, dissout une quantité de ce métal en rapport avec la proportion des principes acides qu'il contient, et que par conséquent on ne peut obtenir ainsi qu'un médicament de composition variable; pour régulariser la préparation du vin chalybé, nous proposons la formule suivante qui permet, en outre, de ne le préparer qu'au moment du besoin: Tartrate ferrico-potassique (soluble), 1; vin blanc, 1000. Dissolvez et filtrez.

Soubeiran a donné la formule suivante: Tartrate de prot. de fer 1, acide tartrique 1, vin blanc 1000. Triturez le tartrate de fer et l'acide tartrique dans un mortier de verre ou de porcelaine, ajoutez le vin et filtrez.

#### Vin de citrate de fer.

Citrate de fer liquide. 10 Vin de Chablis. 500 (Bén.)

#### Vin de cloportes.

Cloportes..... 60 Vin blanc... 375 (RAD.)

#### Vin de coings.

Suc de coings..... 12 p. Sucre..... 1 p.

Laissez fermenter dans un baril. (*Van-M.*)

#### Vin de colchique (Husson). (V. p. 977.)

##### *Eau médicinale d'Husson.*

Colchique sec..... 60 Vin de Xérès..... 125

20 gouttes dans un verre d'eau sucrée, contre la goutte, le rhumatisme. (*Rem. pat. ang.*)

Comme on le voit, cette préparation diffère de la *Teinture ou Antigoutteux de Want*, que l'on donne comme étant l'*Eau médicinale*.

#### Vin de colchique (Reynold).

##### *Spécifique antigoutteux de Reynold.*

Vin de Xérès..... 500 Bulbes de colchique.. 250

Colorez avec Q. S. de coquelicots, et aromatisez avec rhum 30.

20 gouttes dans un verre d'eau. (*R. pat. ang.*)

#### Vin ou teinture de colchique (Williams).

Semenc. de colchique. 60 Vin de Xérès..... 473

4 à 8 gram. chez les adultes.

#### Vin de coloquinte.

Coloquinte..... 5 Vin de Malaga..... 150

1 cuillerée toutes les deux heures. (*Bouch.*)

#### Vin de colombo.

##### *Œnolé de colombo.*

Racine de Colombo... 30 Vin de Grenache... 1000

Réduisez la racine en poudre grossière, faites-la macérer, en vase clos, dans le vin pendant dix jours, en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Filtrez.

Préparez de même, soit avec le vin blanc, soit avec les vins de liqueur, les vins de:

Boldo, Eucalyptus,  
Bachu, Quassia amara.  
(CODEX.)

#### Vin d'ellébore blanc.

Ellébore blanc..... 250 Vin de Xérès. 946 (LOND.)

#### Vin d'extrait de salsepareille concentré.

*Extrait de salsepareille anolisé, Tisane portative de salsepareille.*

Ext. alc. de salsepar. 500 Vin de Malaga..... 1500

Dissolvez et filtrez. (Bér.)

30,0 de ce vin en représentent 60,0 de salsepareille.

Voy. *Essence de salsepareille*, pag. 492, et *Vin de salsepareille*, de Smith, pag. 1044.

Le même auteur a donné la formule d'un *vin d'extrait de salsepareille*, dans les proportions de 1 d'extrait contre 15 de vin.

#### Vin ferrugineux.

*Vin chalybé; Vinum martiatum.*

Citrate de fer ammoniacal. 5 Vin de Malaga... 1000

Faites dissoudre et filtrez. — Une cuillerée représente 0,10 de sel ferrugineux (Codex).

Le vin ferrugineux de *Brit.* est préparé avec :

Fil. de fer fin..... 30 Vin de Xérès..... 600

F. digérer pendant un mois, en agitant souvent. La bouteille doit être bouchée; mais le fil de fer ne doit pas être entièrement immergé. Dose, 5 à 20 gr., comme tonique et reconstituant.

#### Vin ferrugineux (Draper et Whitla).

Citrate de fer amm. . 10,5 Sherry..... 500  
Cit. d'ammon. crist. . 3,9

Limpide et sans goût désagréable.

Le citrate d'ammoniaque maintient en dissolution le protosel de fer qui pourrait se former sous l'influence de la lumière. Pour remplacer le vin de la pharmacie anglaise, ainsi formulé : Tartrate de fer, 10,5; sherry, 500. Le *sherry* est une sorte de vin d'Espagne, très-usitée en Angleterre.

#### Vin de gentiane\*.

Gentiane..... 30 Alcool à 60° e..... 60

Laissez macérer 24 heures; ajoutez :

Vin rouge..... 1000

Laissez macérer 10 jours (Codex).

Il vaudrait mieux préparer ce vin par lixiviation, car il se conserve limpide près d'un mois par ce procédé de préparation, ce qui n'est pas le cas quand il est préparé par macération.

#### Vin de gratiolo.

Gratiolo..... 7 Vin blanc..... 360

2 cuillerées toutes les deux heures dans l'hypocondrie. (Bat.)

#### Vin de houx (Rousseau).

Feuill. de houx pulv. . 8 Vin blanc..... 18

F. macérer, filtrez. Fébrifuge.

#### Vin iodé (Barnouvin).

Iode métallique..... 0,40 à 0,50

Dissolvez l'iode dans Q. S. d'alcool et ajoutez à un litre de vin.

Ce vin remplace avec avantage le vin iodé obtenu par fermentation du raisin en grappes en présence de plantes marines réduites en poudre. (*Un. ph.* 1885.)

#### Vin d'iodure de fer.

Iodure de fer.... 15 Vin de Bordeaux. 500 (Soub.)

#### Vin ioduré (Boinet).

Iod. de potassium.... 5 Vin blanc..... 500

F. dissoudre; 1 cuillerée à bouche 3 fois par jour, dans les affect. scrofuleuses, syphilitiques, les dermatoses chroniques, etc.

#### Vin d'ipécacuanha,

Ipéca caassé..... 28,35 Vin de Xérès... 566,80  
(Brit.)

Faites macérer; filtrez. Il se forme dans ce vin, au bout d'un certain temps, un dépôt jaune brunâtre qui, d'après M. Attfield, est un mélange de bitartrate de potasse et d'émétine combiné à l'acide ipécacuanhique. 3 à 4 gout. de potasse liquide rendent complètement clairs 400 grammes du vin d'ipéca le plus trouble (*V. Un. ph.* 1872).

#### Vin de moutarde.

Vin..... 360 Moutarde..... 15 (WURT.)

#### Vin d'opium.

*Teinture vineuse d'opium.*

Opium..... 1 Vin de Malaga... 8 (GUIB.)

La pharmacopée de Londres ajoute de la cannelle et du girofle.

#### Vin de pepsine.

Pepsine méd. en pond. 50 Vin de Lunel ou de  
ou Pepsine extractive.. 20 Frontignan..... 1000

Délayez la pepsine dans le vin. Laissez en contact pendant 24 heures. Filtrez. (Codex.) 20 gr. de ce vin, additionnés d'eau distillée (60 gr.); d'acide chlorhydrique offic. (0<sup>sr</sup>,60) et de fibrine (10 gr.) doivent donner, au bout de 6 heures de digestion à 50°, une liqueur qui, filtrée, ne devra produire aucun trouble par addition d'acide azotique.

Pour le *Vin digestif de Chassaing*, v. *Bullet. de l'Acad. d. Méd.* 1864.

#### Vin de peptone.

Vin de Malaga..... 95 Peptone..... 5

Dissolvez à froid.

**Vin de phellandrium (Chapoteaut).**

Fruits de phellandrie. 100 Vin blanc généreux. 1000

F. macérer 8 jours. A prendre 50 à 150 gr. en 3 doses, contre la cachexie paludéenne.

**Vin de poule.**

Fiente de poule. . . . . 1 Vin blanc. . . . . 16

Filtrez après deux heures de macération. (Guib.)

Remède populaire contre les coups à la tête.

**Vin de présure (Ellis).**

F. macérer pendant 3 semaines dans une bouteille de vin de Xérès, un estomac de veau frais, auquel on a retranché le cardia, dont la surface interne a été essuyée avec soin et qui a été coupé en petits morceaux.

1 cuill. à café dans un verre d'eau immédiatement après les repas, pour remplacer la pepsine dans les cas où elle est indiquée.

**Vin de quassie.**

Quassie pulvérisée. . . . . 30 Vin de Madère. . . . . 500

Faites macérer, filtrez. (Bér.)

**Vin de quinquina\*.**

Quinquina gris officinal. 50 Alcool à 60° c. . . . . 1000

Laissez en contact 24 heures; ajoutez :

Vin rouge . . . . . 1000

Laissez macérer 10 jours; passez avec expression et filtrez (Codex).

Guibourt prescrit du vin blanc, qui est aussi le seul employé dans certaines contrées du Midi. Le vin rouge se décolore par l'act. du quinquina.

Préparez ainsi le *Vin de quinquina jaune* et le *Vin de quinquina rouge*, mais en n'employant que 25 gr. de l'un ou l'autre de ces quinquinas.Préparez ainsi le *Vin de quinquina gris\**, en employant le quinquina gris, mais en doublant la dose sans changer celle des autres composants. Il résulte des recherches analytiques de M. Schlagdenhauffen (V. J. ph. 1873), que le vin de quinquina gris ne renferme que le 1/5 des alcaloïdes de l'écorce employée; cela justifie ce que nous disons p. 782 sur l'emploi des quinas qui ont servi à la préparation des vins, pour en extraire les alcaloïdes.Préparez encore de même, en observant respectivement les doses, mais en supprimant l'alcool, les *Vins de quinquina aux vins de Malaga, de Madère*, etc.

M. F. Vigier propose de remplacer dans la préparation du vin de quinquina la macération par la méthode de déplacement qui, d'après ses expériences, introduit dans le vin une plus forte proportion d'alcaloïdes (V. J. ph. 1874).

**Vin salicylique.**

Acide salicylique . . . . . 3 Vin muscat. . . . . 1000

**Vin rosat.**

Roses rouges. . . . . 1 Vin rouge. . . . . 16

Pour pansements. (Bér.)

**Vin scillitique.**

Squames de scille. . . . . 30 Vin de Grenache. . . . . 500

Laissez macérer 10 jours en agitant de temps en temps; passez avec expression et filtrez. (Cod.)

On préparera de la même manière les Vins de *semences de colchique*, d'*ipécacuanha*, d'*écorses d'oranges*, de *coca*, de *rhubarbe*.**Vin de semences de stramoine.**Sem. de stramoine. . . . . 60 Alcool. . . . . 30  
Vin de Malaga. . . . . 250 (Soub.)**Vin de seigle ergoté (Balardini).**

Ergot pulvérisé. . . . . 1,5 Vin blanc généreux. . . . . 60

Méléz et agitez chaque fois; 1 cuillerée toutes les 10 minutes pour faciliter les accouchements.

**Vin de sulfate de quinine.**

Sulf. de quinine. 0,6 Vin de Madère. . . . . 1000 (Soub.)

Bér. prescrit: vin de Malaga 500, sulfate de quinine 0,8, et dit de faciliter la dissolution à l'aide de 16 gouttes d'acide sulfurique dilué. Ce dernier œnolé contient 5 centig. de sulfate par 30 gram.

**Vin de tulipier.**Ee. fr. de tulipier. . . . . 100 Alcool . . . . . 100  
Vin blanc généreux. . . . . 1000

Laissez macérer 8 jours; passez. (Bouch.)

Employé avec succès aux Etats-Unis contre les fièvres intermitt.; 1 verre pendant l'apyrexie.

**Vin d'urate de quinine (Peraire).**

Urate de quinine. . . . . 1 Vin blanc de Grave. . . . . 125

**VINS MÉDICINAUX COMPOSÉS.****Vin d'aloès ou aloétique composé.**Aloès. . . . . 30 Gingembre. . . . . 4  
Cardamome . . . . . 4 Vin d'Espagne. . . . . 750

Excitant, purgatif. (Am.) 25 à 50,0 comme purgatif, 4 à 8,0 comme stomachique.

Nous avons fait remarquer, à *Teinture de rhubarbe et d'aloès*, que quelques auteurs nomment cette préparation *Teinture* ou *Elixir sacré*, tandis que d'autres donnent ce nom à la teinture de rhubarbe et d'aloès composée.Nous croyons que dans le cas d'une demande d'*élixir sacré*, le pharmacien devra donner la teinture alcoolique.

## Vin d'aloès composé (Beasley).

Carbon. de potasse...	15	Safran .....	15
Aloès succotrin.....	15	Chlorhyd. d'ammon.	12
Myrrhe.....	15	Vin blanc.....	1000

Faites macérer 8 jours et filtrez. 1 cuillerée à bouche le matin, à jeun, comme stomachique.

## Vin amer diurétique (Corvisart).

Quina pulv.,	Genièvre.	Ec. de citron,	
Asclépias,	Macis, 3ā, 10	— de Winter,	
Angélique,	Absinthe,	Alcool à 34°, 3ā, 60	
Scille, 3ā, 30	Mélisse, 3ā, 2	Vin blanc.....	4000

F. digérer au B. de sable pend. 24 h. les subst. contusées. Passez, exprimez et filtrez au papier. 4 cuill. par jour et plus successivement dans la débilité des org. digestifs. (Bouch.)

## Vin amer de Dubois.

Quina gris.....	140	Ecorce de Winter...	36
— jaune.....	140	Carb. de soude.....	17
Cannelle.....	38	Vin de Madère.....	9000
Genièvre.....	38	(CAD.)	
Ecorce de citrons....	36		

## Vin amer scillitique.

## V. diurétique amer de la Charité, V. de scille et de quinquina composé.

Quinquina gris.....	60	Scille.....	15
— de citrons.....	60	Genièvre.....	15
Racine d'asclépias....	15	Macis.....	15
Racine d'angélique....	15	Alcool à 60°.....	200
Absinthe.....	30	Vin blanc.....	4000

Divisez les substances; F. macérer 10 jours; passez avec expression; filtrez (Codex).  
50 à 100,0. Leucophlegmasies chroniques.

## Vin analeptique phosphato-ferrugineux (O'Rorke).

Hydr. de phosphate de	25.00	Citrate de fer.....	2.50
chaux gélatineux.....		Alcool fin.....	10
Acide citrique.....	8.00	Vin de Lunel.....	1000.0

Mélez et agitez. Filtrez après quelques jours. A prendre 1 verre à liqueur avant chaque repas.

## Vin antigoutteux (Anduran).

Bulbe de colchique....	30	Vin de Malaga.....	300
Feuilles de frêne.....	30		

F. macérer 8 jours; passez et ajoutez :  
Teinture d'aconit..... 8 Teinture de digitale... 5  
Une cuillerée à café, matin et soir, dans une tasse de thé, contre la goutte et le rhumatisme articulaire. (Bouch.)

## Vin antileucorrhéique.

Quinquina.....	180	Sureau.....	24
Acore.....	45	Alcool.....	1500
Quassie.....	24	Eau pure.....	9000
Cannelle.....	24		

Après suff. digestion, passez et ajoutez :  
Teinture de mars.... 375 Sirop de sucre..... 180  
Eau de fl. d'oranger.. 750 (CAD.)  
60,0 le matin à jeun, dans la leucorrhée.

## Vin antilymphatique (Boutigny).

Suc de gr. capucine,	Phosphate de chaux,	*
Alcool à 90° c.,	Ecorce d'orang. am.	2
Quinquina gris c., 3ā, 25	Vin bl. de Bordeaux.	1 lit.

F. macérer pendant 8 jours, en agitant fréquemment, puis filtrez.

Le phosphate de chaux provient de la décomposition de 1 gram. de chlorure de calcium dissous dans l'eau et versé goutte à goutte dans une dissolution de 1<sup>er</sup>,50 de phosphate neutre de soude.

## Vin antirhumatismal (Delioux).

Teint. de sem. de colch. 25	Teint. de feuil. de dig. 5
— de feuil. d'acon. 12	Vin blanc..... 1000

1/2 cuill. à bouche matin et soir; on porte ensuite à 2 cuill. par jour. Se prend encore dans une infusion de thé.

Contre les rhumatismes.

## Vin antiscorbutique\*.

## Vin de raifort composé.

Rac. réc. de raifort ...	300	Montarde pulv....	150
Feuil. réc. de cresson.	150	Sel ammoniac.....	70
— de cochlearia,	150	Vin blanc.....	10000
— de ményanth.	150	Esp. de cochlearia	160

Incisez les substances, f. macérer 10 jours, passez, exprimez et filtrez (Codex de 1866).

Le Codex a remplacé les 150 gr. de feuilles fraîches de ményanthe par 30 gr. de feuilles sèches.

Très-employé; 30 à 125 gram. dans les affections scrofuleuses ou scorbutiques.

## Vin aromatique\*.

Alcoolature vulnér... 125	Vin rouge.....	875
---------------------------	----------------	-----

## Mélez. Filtrez. (Codex.)

Espèces aromatiques. 100	Vin rouge.....	1000
Teinture vulnéraire .. 100	(Codex de 1866.)	

F. macérer les espèces aromatiques pendant 10 jours dans le vin, passez avec expression, ajoutez l'alcoolat et filtrez.

Très-employé en fomentations ou injections Pour rendre plus souples les compresses faites avec le vin aromatique, M. Ferrand, de Lyon, a proposé de faire intervenir la glycérine dans la préparation de ce dernier, et le nomme *vin aromatique onctueux*; il se conserve, dit-il, beaucoup plus longtemps que le vin aromatique ordinaire (V. J. ph. 1873).

## Vin aromatique amer.

## Vin d'absinthe composé, V. fortifiant.

1 <sup>o</sup> Gentiane.....	85	Selée.....	28
Gentaurée.....	56	Iris.....	28
Ecorce d'oranges ..	42	3 <sup>o</sup> Quina jaune.....	28
Absinthe.....	56	4 <sup>o</sup> Coriandre.....	85
2 <sup>o</sup> Acore.....	85	Cannelle .....	14
Aunée.....	85	Girofle.....	7
Galanga.....	42	Muscades.....	n <sup>o</sup> 3
Petite absinthe....	28		



F. 4 sachets distincts, mettez-les au fond d'un baril de la capacité de 51 kil., emplissez le baril de moût de raisin, et lorsque la fermentation sera apaisée, tirez à clair.

Fort employé, selon Taddei, comme stomachique dans les digestions languissantes et péribles chez les valétudinaires.

**Vin aromatique amer (Récamier).**

Semence de cardam... 8 Absinthe..... 15  
Ményanthe..... 15 Vin de Grave..... 750

F. macérer 8 jours; passez et filtrez.  
Un verre à liqueur avant chaque repas.

**Vin aromatique opiacé.**

Vin aromatique..... 1000 Opium brut..... 30

Dans le pansement des chancres de mauvais aspect et douloureux.

**Vin aromatique tanniné.**

Vin aromatique..... 1000 Tannin..... 10

Même usage que ci-dessus, mais quand il n'y a pas de douleurs.

**Vin astringent.**

Roses rouges. 10 Ec. de gren... 10 Alun..... 4  
Balaustes.... 10 Vin rouge... 660 Eau valnèr... 85

Laissez macérer. (Jour.)

**Vin de cannelle composé.**

*Hippocras, V. cordial, V. hippocratique ou d'Hippocras.*

Amandes d... 125 Sucre..... 900 Vin de Mad. 720  
Cannelle.... 45 Eau-de-vie... 360

Faites macérer quelques jours et ajoutez à la colature :

Musc, Ambre gris, āā..... 0,09 (Bat.)

Par. prescrit : vin de Madère, 665; sucre, 1320; et eau de cannelle, 40. C'est un véritable sirop. *Spiel.*, cannelle, 105; gingembre, 15; girofle, petit cardamome, muscade, āā, 8; vin rouge, 10000; et sucre, 2880. *Aug.* remplace la muscade de cette dernière formule par le macis, ne désigne pas l'espèce de vin et supprime le gingembre. A Strasbourg, la formule populaire de ce vin est :

Cannelle..... 7,50 Zestes d'oranges am. 0,25  
Gingembre..... 1,00 Alcool..... 25,00  
Noix muscades... 0,50 Sirop simple..... 150  
Girofle..... 0,50 Vin rouge génér... 1000  
Cardam. petite... 0,25

Le *Vin cordial, de Mayet*, se compose de : cannelle 10, poivre noir 2, cardamome 2, quina huanuco 30, ratanhia 20, vin de Lunel 1000; faites macérer les substances concassées dans le vin pendant 4 jours et filtrez. Remède préventif contre le choléra. Un verre à madère matin et soir.

**Vin de colchique opiacé (Eisenmann).**

Vin de sem. de colchiq.. 12 Teinture d'opium..... 2

Mélez. 20 à 25 goutt. toutes les 2 ou 3 heures, dans le rhumatisme aigu. (*Bouch.*)

**Vin créosoté.**

Créosote de hêtre.. 13,50 Alcool à 80°..... 250  
Teint. de gentiane.. 30,00 Vin de Malaga, Q.S. p. 1 lit.

Chaque cuillerée à bouche contient 0,20 de créosote.

**Vin diurétique de l'Hôtel-Dieu.**

*Vin de digitale composé de l'Hôtel-Dieu.*

Feuilles sèches de digitale en poudre Baies de genièvre... 75  
demi-fine..... 5,00 Acétate de potasse sec. 50  
Squames de scille... 7,50 Vin blanc..... 900  
Alcool à 90°..... 100

Contusez les squames de scille et les baies de genièvre; faites-les macérer avec la digitale, en vase clos, pendant 10 jours, dans le vin blanc additionné de l'alcool, en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Dissolvez l'acétate de potasse dans le liquide obtenu. Filtrez.

20 grammes de ce vin correspondent à environ 0<sup>gr</sup>,40 (10 centigrammes) de digitale et à 1 gramme d'acétate de potasse. (*Codex.*)

Baies de genièvre... 300 Acétate de potasse sec... 200  
Feuill. sèch. de digit. 60 Vin blanc à 10°/o d'alc. 4000  
Scille..... 30 Alcool à 90° c..... 500

F. macérer pendant 15 jours dans le vin blanc additionné d'alcool, en agitant de temps à autre; passez avec expression. Ajoutez l'acétate et filtrez (*Trousseau*). Dose : 2 à 3 cuill. à bouche par jour. Maladie de Bright. (*V. Un. ph.* 1866.)

Il importe de remarquer que la formule du *Codex* diffère notablement de celle de *Trousseau* qu'on avait l'habitude d'employer. Ainsi la proportion de scille est portée à 15 gr. par litre au lieu de 6,60 et celle de la digitale est réduite à 5 gr. au lieu de 13,20.

**Vin diurétique (Hamon)**

Feuilles de digitale... 6 Sel ammoniac..... 20  
Aulr..... 10 Vin blanc sec..... 700

3 petits verres par jour.

**Vin diurétique (Lahache).**

Jalap, Azotate de potasse.. 15  
Scille, āā..... 8 Vin blanc..... 1000

F. macérer. 3 à 4 cuill. par jour. Hydropisies.

**Vin diurétique anglais.**

Zédoaire..... 7 Cannelle..... 11  
Scille..... 7 Carb. de potasse... 6  
Rhubarbe..... 7 Vin blanc..... 1000  
Genièvre..... 7 (Cad.)

## Vin emménagogue (Bonnet).

Teinture de safran.... 20	Sirop d'armoise..... 125
Esp. de Mindérerus... 20	Vin blanc généreux.. 500

1 verre à liqueur 2 fois par jour. Dysménorrhée.

## Vin fébrifuge d'oléastérium (Hoste).

Oléastér. ou extr. hydro-alc. d'olivier sauvage,	
Ecorce d'oranges amères conc., aa..... 10	
Vin blanc..... 1000	

F. macérer pendant 5 à 6 jours. 2 à 3 verres à liqueur par jour.

## Vin fébrifuge de quinquina.

Quina jaune..... 125	Angusture vraie..... 15
----------------------	-------------------------

Conc. les deux écorces et versez dessus :

Alcool à 56°c..... 250
------------------------

Laissez en contact 24 heures, ajoutez :

Vin blanc de Bourgogne acide..... 1000
--

F. macérer un mois en agitant entre temps. A la dose de 60 à 125 gram., c'est un excellent fébrifuge; il est tonique à celle de 15 à 30 gram.

## Vin de gentiane composé.

Vin de quina et de gentiane; V. stomacique ou tonique.

Gentiane..... 15	Cannelle blanche.... 4
Quinquina..... 30	Alcool..... 125
Ecorce d'oranges..... 8	Vin d'Espagne..... 933

(Edimb.)

## Vin hydragogue majeur (Debreyne).

Jalap... 8	Scille... 8	Nitre... 15	Vin blanc. 1000
------------	-------------	-------------	-----------------

3 cuillerées par jour, que l'on augmente progressivement.

Le Vin hydragogue mineur du même auteur se prépare avec : nitre 12, genièvre 60, et vin 1000. (Gaz. H.)

## Vin d'opium composé \*.

Laudanum liquide de Sydenham, Émolé d'opium et de safran composé, Gouttes de Sydenham, Vin d'opium parégorique, Teinture d'opium vineuse safranée; Vinum opii compositum.

Opium.... 200	Cannelle... 15	Vin de Grenob. 1600
Safran.... 100	Girolle.... 15	

Incisez et contusez les substances, laissez macérer 15 jours en agitant de temps en temps, passez, exprimez fortement et filtrez. 4 gram. représentent 50 centigr. d'opium brut ou 25 centigr. d'extrait d'opium (Codex).

Ces quantités donnent environ 1500 gr. de produit, la densité du liquide peut varier de 1050 à 1070.

Quelques pharmacopées ajoutent une certaine proportion d'alcool au vin. Tad. le sub-

stitue même complètement à ce dernier, sous prétexte que la force dissolvante du vin est variable. Lond. supprime le safran.

On a remarqué que les vésicatoires après des applications de laudanum (et autres opiacés sans doute) ne prenaient que difficilement.

Cette préparation, inventée, vers 1660, par Thomas Sydenham, célèbre médecin anglais du XVII<sup>e</sup> siècle (1624-1689), est des plus employées à la dose de quelques gouttes dans des potions, injections, lavements; à celle de quelques grammes, en liniments. On l'emploie aussi très-souvent pour arroser des cataplasmes. On s'en est servi avec succès contre les ophthalmies.

Le laudanum laisse déposer d'une manière incessante une poudre jaune. Cette matière, que les auteurs indiquent comme formée par la Polychroite du safran, contiendrait, selon M. Bihot, une forte pp. de narcotine.

Le Vin d'opium safrano-glycyrrhisé ou Essence de pavot est une simplification du laudanum de Sydenham.

Une préparation qui a quelque analogie avec le laudanum de Sydenham est la suivante, connue sous le nom de Spécifique anodin de Paracelse.

Opium..... 4	Cannelle..... 4
Sucs d'oranges et de citrons. 180	Girolle..... 45

Exposez au soleil pendant un mois, exprimez et ajoutez :

Ambre gris..... 4	Safran..... 45
-------------------	----------------

Faites digérer encore un mois, filtrez. Employé par Paracelse pour procurer le sommeil; il y ajoutait encore du suc de corail, du magistère de perle et de la quintessence d'or, de chaque, 2 (Bouch.). On peut aussi comparer cette préparation à la Liqueur du docteur Porter.

## Vin d'opium par fermentation\*.

Laudanum, Opium ou Gouttes de Rousseau, Hydromel fermenté de Rousseau.

Opium incisé..... 200	Alcool à 60°..... 200
Miel..... 600	Levûre de bière..... 40
Eau chaude..... 3000	

Délayez séparément le miel et l'opium dans l'eau chaude, mélangez les liqueurs, ajoutez-y la levûre et laissez digérer à une température de 30° pendant un mois ou jusqu'à ce que la fermentation soit terminée; passez avec expression, filtrez, évaporez au B.-M. la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit réduite à 600, laissez refroidir, ajoutez-y l'alcool et filtrez après 24 h. — 4,0 de ce laudanum représentent 1,0 d'opium ou 0,50 d'extrait (Codex).

Le précédent Codex prescrivait de distiller la liqueur fermentée jusqu'à ce que l'on eût obtenu 500 de liqueur alcoolique (cette espèce

d'alcoolat constituait les *Gouttes blanches* de l'abbé Rousseau, l'inventeur de ce laudanum, que l'on distillait une seconde fois pour en avoir 375, et enfin une troisième pour obtenir 140 de produit seulement.

20 gouttes de ce laudanum correspondent à environ 12 centigr. d'extrait d'opium; il en contient donc le double de celui de Sydenham. Le poids moyen d'une goutte de ce laudanum est de 43 milligr. (*Guibourt*); et, selon le *Codex*, de 28 milligr.

M. Marchand, de Fécamp, propose, pour préparer le laudanum de Rousseau, de faire la fermentation en vases clos, et de l'accélérer par une proportion double de levûre de bière, en maintenant la température à 30°, au B.-M. ou à l'étuve. Au bout de cinq jours, lorsque la fermentation est achevée, il distille et mêle l'alcoolat d'opium bien rectifié avec le résidu de la distillation convenablement concentré.

Médicament très-employé, quoiqu'il le soit moins que le laudanum de Sydenham. Son action est un peu différente.

#### Vin d'opium ou Laudanum (Lalouette).

Ext. d'opium acéteux. 24	Eau-de-vie..... 60
Vin d'Espagne..... 300	(Journ.)

#### Vin purgatif.

##### V. de séné et d'agaric composé.

Séné..... 30	Iris..... 180
Agaric blanc..... 6	Gingembre..... 2,5
Crème de tartre..... 12	Vin..... 1500
Scille..... 90	Teint. de gentiane..... 12
Aunée..... 90	(CAD.)
Marrube..... 90	

Le *Vin de séné et d'ellébore*, du Formulaire de Borjes, ne diffère à peu près que par la présence de ce dernier.

#### Vin de quinquina composé.

Quinquina callisaya... 100	Alcool à 80°..... 100
Ec. d'oranges amér. 10	Vin blanc généreux.. 900
Camomille..... 10	

Divisez les substances et faites-les digérer dans le vin et l'alcool pendant 10 jours, en agitant de temps en temps; passez et filtrez (*Codex*).

#### Vin de quinquina composé.

##### V. stomacique, V. d'acore composé.

Quinquina..... 15	Absinthe..... 8
Acore..... 15	Centaurée..... 8
Galanga..... 15	Camomille..... 8
Zédoaire..... 15	Alcool..... 60
Ecorce d'oranges..... 15	Vin d'Espagne..... 540

La *Teinture bourguignonne* diffère à peine.

#### Vin de quinquina ferré.

##### V. tonique et antipériodique.

Quinquina... 45	Cannelle..... 8	Vin blanc.. 1000
Lim. de fer... 15	Sucre..... 30	(Boa.)

#### Vin de quinquina ferrugineux.

##### Oenolé de quinquina ferrugineux.

Sulfate ferr. pur. crist. 2	Vin de quinquina gris.
Acide citrique crist... 2	au grenache..... 990
Eau distillée chaude... 10	

Dissolvez le sulfate ferreux et l'acide citrique dans la quantité d'eau prescrite; ajoutez la solution au vin de quinquina; mêlez et conservez en vase clos.

50 grammes de ce vin contiennent 0<sup>sr</sup>,10 de sulfate ferreux cristallisé, correspondant à 0<sup>sr</sup>,02 de fer métallique (*Codex*).

Citrate de fer ammoniac. 5 Vin de quinq. gris. 4000

Dissolvez le citrate dans deux fois son poids d'eau distillée; mêlez le soluté au vin et filtrez. — Une cuillerée représente 0,10 de sel ferrique (*Codex de 1866*). Cette formule nous paraît bien préférable à la nouvelle qui introduit dans le vin un sel minéral quand il est généralement admis que les sels de fer à acide organique sont mieux tolérés par l'estomac.

D'après les recherches analytiques de M. Schlagdenhauffen (*V. J. ph.* 1873), ce vin ne renferme que le 1/10 ou tout au plus le 1/8 des alcaloïdes des écorces; les matières résineuses et tanniques n'y existent qu'en très-minime quantité, parce qu'elles sont retenues par le dépôt formé lors de la préparation du vin; et le citrate de fer y est presque complètement réduit à l'état de sel ferreux.

#### Vin de quinquina ferrugineux (E. Robiquet).

Pyrophosph. de fer citro-ammon. 10	Vin blanc. 1000
Extrait de quina gris..... 5	F. S. A.

1 cuill. à soupe contient 20 centigr. de pyrophosphate et 10 centigr. d'extrait de quina gris. 1 à 4 cuill. par jour.

Dans cette préparation le fer n'est pas précipité par le tannin de quinquina.

Il résulte néanmoins d'expériences faites sur les vins de quinquina ferrugineux au vin de Bordeaux rouge ou blanc, aux vins de Madère, de Malaga, que ce ne sont pas, en général, des médicaments d'une composition constante, sur lesquels la thérapeutique puisse compter, quelle que soit la manière dont on les prépare, ou la combinaison saline dans laquelle le fer est engagé, celui-ci est incompatible avec les principes contenus dans les vins de quinquina jaune, rouge et gris (*V. J. ph.* 1864).

#### Vin de quinquina ferrugineux au café (Berghem).

##### Moka-Kino.

Quina callisaya conc., café	Lactate de fer..... 1
torréfié, pulv. fâ, 100	Vin d'Espagne..... 2000

Ce vin paraît être très employé dans les Flandres.

**Vin aux roses iodé (Le Riche).**

Teinture d'iode.....	6
Infus. conc. de roses de Provins.....	50
Vin de Bordeaux.....	250

1 à 5 cuill. à bouche contre les affections scrofuleuses.

**Vin de rhubarbe et d'année.**

*Teint. de rhub. de Darel, Teint. vineuse rhubarbe, Elixir de salut.*

Rhubarbe.....	30	Petit cardamome.....	4
Année.....	15	Vin de Madère.....	480
Ecorce d'orang. amér.	8	(VAN.-M.)	

*Aust., Boruss., Germ., Wurt.,* donnent la formule suivante :

Rhubarbe de Chine.	70,00	Sucre blanc pulv..	105,00
Zestes d'orange....	17,50	Vin de Malaga....	840,00
Sem. de pet. cardam.	8,75		

**Vin de rhubarbe aromatique.**

Rhubarbe.....	30	Vin d'Espagne.....	1000
Cannelle.....	4	(Guin.)	

**Vin de salsepareille composé (Smith).**

*Œnolé sudorifique du docteur Smith, Essence concentrée de salsepareille, de Smith.*

Vin généreux... 3500 Oléule de sassafras, gouttes, 64

Agitez et faites dissoudre dans ce mélange :

Extrait sudorifique de Smith..... 500

30,0 en représentent 5 d'extrait. (Bér.)

Cette préparation a une très-grande réputation chez les Anglais et les Américains.

Sous le nom d'*Essence de salsepareille* nous avons indiqué, des préparations analogues à celle-ci.

**Vin de scille composé (Richter).**

Squ. de scille desséch.	30	Baies de genièvre...	8
Éc. d'orange am., rac.		Vin blanc.....	1500
de glaïeul odor. aa,	12		

Faites digérer pendant 3 jours, filtrez et ajoutez 60 d'oxymel scillitique. Dose : 10 à 50, comme diurétique.

**Vin scillitique composé (Fuller).**

*Œnolature scillitique de Fuller.*

Ecorce de sureau.....	30	Ellébore noir.....	4
— de Winter.....	30	Jalap.....	4
Squam. de scille.....	30	Agaric blanc.....	2
Racine d'année.....	15	Séné.....	2
Racine d'iris.....	4	Vin de Chablis.....	1000

**Vin de scille aromatique.**

Scille.....	4	Acore.....	8
Genièvre.....	4	Vin blanc... 375	(BAT.)

**Vin de séné composé.**

Séné.....	120	Penoull, sem.....	8
Coriandre, sem.....	8	Vin de Xérès.....	1000

Faites digérer les substances concassées pendant 3 jours, filtrez, ajoutez 90 de raisins

secs, faites macérer 24 heures et filtrez; 60 à 100 le matin, à jeun, comme laxatif et carminatif, dans la dyspepsie flatulente (Su.).

**Vin (fébrifuge) de Séguin.**

Teint. de quina jaune	250	Quassia am.....	9
— d'opium.....	9	Vin de Malaga.....	1500
Angusture vraie.....	16	Vin de Pouilly bl....	1500

30,0 à 60,0 dans les fièvres intermittentes. (Soubeiran).

La Société de pharmacie de Bordeaux a adopté la formule suivante :

Quina jaune concassé,		Fleurs de camomille.	30
d'orang. am., aa,	20	Vin de Malaga.....	1000

F. macérer pendant 6 jours et filtrez.

**Vin thériaçal.**

Thériaque.....	8	Vin rouge.....	125 (Journ.)
----------------	---	----------------	--------------

**Vin tonique fébrifuge (Maugenest).**

Café cru.....	1000	Macis.....	5
Thé.....	60	Sucre candi.....	750
Cachou.....	30	Ec. d'orang. amères.	12
Cannelle.....	21	Eau-de-vie.....	300
Sem. d'angélique....	60	Vin blanc généreux.	7480
Coq. de cacao.....	125	(BREV. EXP.)	

En suivant la formule ci-dessus on n'obtient pas une préparation semblable à celle qui est vendue comme spécialité. Le peu de saveur médicamenteuse de celle-ci fait supposer que les doses de principes médicamenteux sont beaucoup moins fortes.

Proposé à la fois comme vin d'agrément et comme pouvant remplacer celui de Séguin.

**Vin tonique fébrifuge (D<sup>r</sup> Orosi).**

Quina jaune conc....	6	Fl. de camomille....	4
Racine de gentiane... 4		Vin d'Espagne.....	250
Ec. d'or. am., aa,...	4		

F. macérer 8 jours et filtrez. 60 à 100 par jour, quand les accès de fièvre ont été coupés.

**Vin toni-nutritif au quinquina et au cacao (Bugeaud).**

Cacao caraque torr..	1000	Vin de Malaga.....	20000
Quinquina Calisaya..	500	Alcool Montpellier.	4000
— Loxa.....	500		

F. une bouillie claire avec le cacao et l'esprit-de-vin et chauffez dans un flacon au B.-M. jusqu'à fusion du cacao. Bouchez le vase, agitez et laissez macérer 8 jours en répétant chaque jour la même opération. Versez alors le mélange dans les 20 litres de vin de quinquina, et après un mois de macération enlevez par la distillation dans le vide l'alcool employé. La saveur du vin vendu sous ce nom semble indiquer des pp. moindres de substances actives.

**Vin toni-purgatif (Pierquin).**

Folie de Séné.....	30	Safran.....	4
Rhubarbe conc.....	24	Vin de Xérès.....	1000
Clous de girofle.....	4		

Faites macérer pendant 6 jours en agitant souvent et filtrez. 2 ou 3 cuill. de ce vin agissent comme toniques, et 5 à 6 cuill. déterminent un effet laxatif.

### VINAIGRE (*Vin-aigre*).

*Acetum des Latins, ξξ des Grecs.*

Essig, Weissig, AL.; Vinegar, ANG.; Khull, Cal ade; AR.; Wiinedike, DAN.; Vinagre, ESP., POR.; Azyn, HOL.; Aceto, IT.; Cirka, PER.; Oeet, POL.; Uksus, RUS.; Chanchica, SAN.; Etika, SU.; Kadi, TAM.; Pulla millu, TEL.; Sirké, TUR.

Le vinaigre est le résultat de la fermentation acide des liqueurs alcooliques, telles que le vin, le cidre, la bière, etc.

A Orléans, où se fabrique le meilleur vinaigre, et dans le département de la Meurthe, on suit le procédé suivant : dans une pièce où la température peut être maintenue entre 25° et 30°, on dispose plusieurs rangées de tonneaux par étages en les plaçant sur leur fond. Ceux qui ont déjà servi et qui sont imprégnés de ferment (*mères du vinaigre*), doivent être préférés. Ils sont percés de deux trous à leur fond supérieur, l'un pour l'introduction du liquide, l'autre pour le dégagement de l'air. On verse d'abord dans chaque tonne une certaine quantité de vinaigre bouillant, puis tous les 8 jours on y introduit jusqu'à une certaine hauteur de 10 à 12 litres de vin généreux filtré sur des copeaux de hêtre. Moins de 15 jours après, l'acétification est complète. On soutire la moitié du vinaigre de chaque tonneau, et on recommence avec du nouveau vin.

Dans le Nord, on obtient le vinaigre de la bière non houblonnée. Dans d'autres pays, on acidifie le cidre ou le poiré, en abandonnant quelque temps ces liquides dans des tonneaux percés de trous à leur partie supérieure. En Allemagne, on suit un procédé expéditif pour obtenir du vinaigre : on mêle à de l'eau-de-vie marquant 22° une liqueur fermentescible, telle que du suc de betterave ou de topinambour, du moût de raisin ou d'orge. On fait couler ce mélange lentement, mais d'une manière continue, par le moyen de petites cordes ou de tuyaux de paille, dans un tonneau rempli de copeaux de hêtre trempés à l'avance dans du vinaigre fort. Ce tonneau est percé de petits trous aux deux tiers inférieurs de sa hauteur et muni de tubes à son fond supérieur, afin d'entretenir dans l'intérieur un courant d'air non interrompu. Le liquide, pour être acidifié complètement, n'a besoin, une fois arrivé à la partie inférieure, que d'être versé sur un autre tonneau. Pour hâter l'acétification, on a proposé d'adapter à la partie supérieure de l'appareil à vinaigre, du *charbon platiné* (1500 de charbon de bois imprégnés d'une solut. de 16 de chlor. de platine dans 2500 d'alcool et calcinés) (*Artus*).

La théorie de l'acétification, établie d'une manière si rationnelle par Liebig, il y a plus de trente ans, a amené de notables améliorations dans la fabrication du vinaigre.

M. Pasteur a fait sur l'acétification de nombreuses et savantes recherches qui ont servi de base à un nouveau procédé de fabrication du vinaigre. Il a reconnu que les cordes, copeaux de hêtre, n'avaient d'autre rôle dans l'acétification que de servir de support aux végétaux ou *mycodermes* qui seuls la déterminent. Dans des cuves en bois, rondes ou carrées, fermées par un couvercle de 1 mètre carré de surface et de 20 centim. de profondeur, M. Pasteur place un liquide formé d'eau contenant 2 0/0 de son volume d'alcool, 1 0/0 d'acide acétique, dix millièmes de phosphates d'ammoniaque, de potasse, de magnésie; à la surface de ce liquide, il sème le *mycoderma aceti* ou *fleur du vinaigre*; la petite plante se développe et recouvre bientôt toute sa surface, en même temps l'alcool s'acétifie, et lorsque la moitié environ de la quantité totale est transformée en acide acétique, on ajoute, par petites portions, de l'alcool ou du vin, du cidre, de la bière, alcoolisés. Car ce nouveau procédé peut être appliqué à toutes les liqueurs alcooliques; comme l'acétification a lieu à une basse température et en vases couverts, il présente l'avantage de conserver les principes qui donnent du montant au vinaigre, et de diminuer la perte en alcool.

Le vinaigre de vin est le seul qui soit employé en pharmacie, et le vinaigre blanc est préférable au rouge. Ce dernier peut, du reste, être décoloré par le charbon animal. Le lait écrémé le décolore également en partie.

Le vinaigre de vin, de bonne qualité, a une odeur agréable, une saveur acide et piquante; frotté sur la main, il ne laisse pas de mauvaise odeur (*Voy. Essai des méd.*).

Le vinaigre de vin a la même composition que le vin; seulement l'alcool y est remplacé par l'acide acétique.

Indépendamment de l'odeur d'acide acétique que possède le vinaigre, il a encore une odeur particulière; ce *bouquet* est attribué, par quelques chimistes, à de l'éther acétique.

Le *Vinaigre de Mollerat*, du nom du chimiste qui le premier l'a mis en vogue, est de l'acide pyroligneux bien purifié, convenablement étendu et aromatisé. Il constitue un vinaigre très-agréable, et fort employé aujourd'hui sur les tables.

Le *Vinaigre de Lagmi* est obtenu par simple fermentation à l'air de la sève de Palmier. Il a une odeur légèrement butyrique, sa saveur est franchement acide. D<sup>6</sup>: 1030; contient 6,20 % d'acide acétique monohydraté.

La connaissance du vinaigre, comme celle du vin, remonte à l'antiquité la plus reculée. Moïse parle du vinaigre comme étant en usage chez les Israélites; Plîne fait l'éloge de cet acide, soit comme assaisonnement, soit pour conserver des fruits et des légumes. On sait aussi que la boisson ordinaire des soldats romains était de l'eau vinaigrée (*Oxyerat*).

Les anciens chimistes attribuaient la saveur aigre du vinaigre, et par suite celle de tous les autres acides qu'ils connaissaient, à une action mécanique. Leeuwenhœck, ayant vu au microscope, dans un vinaigre, de petits cristaux très-fins de crème de tartre, dont on ignorait alors la nature, dit, dans ses *Arcana naturæ*, que l'acidité du vinaigre, qu'on attribuait à la piqûre des anguilles (vibrions) du vinaigre, devait, au contraire, être attribuée à l'introduction de la pointe de ces cristaux sa-gittés dans les papilles de l'organe du goût. Ce qui le confirmait encore davantage dans cette idée, c'est que plus le vinaigre était fort à la langue, plus les cristaux lui paraissaient acérés. Dans le vin généreux, au contraire, il vit que les cristaux étaient obtus ou tronqués par les deux bouts; il profita de cette dernière observation pour réfuter ceux qui prétendaient que le vin engendre la goutte; car, ayant observé les calculs de la goutte, il n'y rencontra aucun des cristaux du vin. Hippocrate employait thérapeutiquement le vinaigre.

Le vinaigre sert, en pharmacie, à faire les vinaigres médicinaux dont nous parlerons bientôt, et les oxymellites. A l'article *Extrait*, nous avons fait remarquer que le vinaigre avait une action spéciale sur certaines plantes, dont il fournissait les extraits doués de propriétés plus actives que ceux obtenus par l'eau ou l'alcool. Dans l'économie domestique, le vinaigre est l'assaisonnement le plus commun et le plus utile; il rend les aliments plus tendres, plus faciles à digérer, couvre leur fadeur et en relève le goût. Mais l'emploi abusif des aliments vinaigrés détermine toujours de graves accidents. Il est des personnes qui boivent du vinaigre dans l'intention de se faire maigrir, car depuis longtemps cet acide jouit de la réputation de faire cesser l'obésité; malheureusement, le remède est pire que le mal, il occasionne des irritations très-intenses de l'estomac et des intestins.

Etendu d'assez d'eau pour ne conserver qu'une légère acidité, il est rafraîchissant, augmente la sécrétion urinaire et, selon Hallé, la diaphorèse. On le donne en boissons, en lavements, principalement dans les affections bilieuses, putrides, scorbutiques. Il est hémostatique. Pur ou à peu près, il est usité comme révulsif en frictions, fomentations, pédiluves.

Le vinaigre, de tout temps, a été regardé comme propre à empêcher la contagion et à détruire les miasmes et les mauvaises odeurs répandus dans l'air. De là l'usage si fréquent de jeter du vinaigre sur une pelle rougie au feu pour purifier l'air vicié des habitations. Mais c'est gratuitement qu'on lui concède cette propriété, car il ne fait que masquer les odeurs et ne les détruit pas.

Le vinaigre est un agent précieux de conservation pour les substances végétales et animales.

#### VINAIGRES MÉDICINAUX.

*Oxétols*, Chéreau. *Acétols et Acétolatures*, Béral.

Les vinaigres médicinaux résultent de l'action dissolvante du vinaigre sur une ou plusieurs substances médicamenteuses.

Pour préparer ces médicaments, on se sert de vinaigre blanc ou de vinaigre rouge. Le premier est préférable au second, en ce qu'il est de meilleure conservation. Il est, dans tous les cas, indispensable d'employer de bon vinaigre. Il doit offrir une grande fluidité, une odeur suave, acide et spiritueuse, une saveur aigre franche; il doit marquer 3° à l'aréomètre (d<sup>16</sup> environ 1,019) et 100 doivent saturer 8 de carbonate de soude anhydre.

On ne doit pas remplacer le vinaigre par de l'acide pyroligneux faible, pas davantage par un mélange d'eau et d'acide acétique, qui n'est pas plus du vinaigre qu'un composé d'eau et d'alcool n'est du vin.

Le vinaigre ordinaire, *Acide acéteux* des anciens chimistes, est composé d'eau, d'acide acétique et de bitartrate de potasse; il contient, en outre, quelque peu d'alcool, de matière colorante, etc. Les principes qu'il peut dissoudre sont à peu près les mêmes que le vin; mais on lui accorde la propriété d'en modifier quelques-uns. C'est ainsi qu'il corrige, dit-on, l'âcreté de la scille et du colchique, qu'il diminue la propriété vireuse de l'opium. Il faut, en outre, reconnaître que par son acide il est bien plus apte que le vin à s'emparer des alcaloïdes, lorsqu'on le met en contact avec les plantes qui en contiennent.

Les vinaigres médicinaux se préparent de la même manière que les vins, c'est-à-dire que les substances doivent être sèches et convenablement divisées; cependant les vinaigriers préparent presque tous leurs vinaigres avec des plantes fraîches.

Quelquefois on ajoute aux vinaigres, pour en assurer la conservation, un peu d'acide acétique. Cette addition est plus rationnelle que celle d'alcool qu'on avait proposé dans le même but.

Les vinaigres, comme les vins, se préparent par macération. Cependant, il en est quelques-uns qui se font par distillation; ces derniers portent les noms de *vinaigres distillés*, *d'oxéolats* ou *d'acétolats*. Ils ne contiennent que les principes volatils des substances. En un mot, il y a entre eux la même différence qu'entre les teintures et les alcoolats.

Les vinaigres sont tantôt destinés à l'usage interne et tantôt à l'usage externe; souvent leur préparation n'est que transitoire à une autre; aussi servent-ils à la préparation des oxymels et de quelques sirops.

## VINAIGRES SIMPLÉS.

## Vinaigre distillé\*.

*Oxéolat simple.*

Vinaigre de vin..... Q. V.

Retirez par distillation au bain de sable les  $\frac{3}{4}$  du vinaigre employé (*Codex*); ajoutez au résidu un volume d'eau égal au sien, et distillez de nouveau jusqu'à ce que la totalité du produit distillé soit égale au volume du vinaigre employé.

La volatilisation de l'acide acétique exigeant un plus haut degré de chaleur que celle de l'eau, il s'ensuit que les premières parties du produit de la distillation du vinaigre sont très-faibles et gagnent en force au fur et à mesure que l'opération approche de la fin. Stein propose de mêler une partie de chlorure de sodium à 3 parties du vinaigre à distiller; de la sorte, le vinaigre qui distille en premier est le plus concentré. Il fait partie des *gouttes noires*.

## Vinaigre de belladone.

Feuilles fr. de bellad. . . . . 1 Vinaigre..... 3  
Eau-de-vie..... 1 (VAN-M.)

Wurt. prescrit la racine fraîche.

## Vinaigre de café, de Swédiaur.

*Boisson antinarcotique.*

Vinaigre..... 45 Café torréfié..... 2

F. bouillir, passez et ajoutez : Sucre, 8

Dans les accidents qui suivent les abus de l'opium, ou de ses préparations, 2 cuillerées chaudes toutes les heures.

## Vinaigre camphré.

Camphre... 10 Ac. acétiq. crist. 10 Vinaigre... 400

Pulvérisez le camphre à l'aide d'un peu d'acide acétique concentré; ajoutez le vinaigre peu à peu; agitez; filtrez après quelques jours de contact (*Codex*). — Antiseptique.

## Vinaigre camphré, de Raspail.

Vinaigre rectifié.... 1000 Camphre..... 30

## Vinaigre cantharidé.

Cantharid. concassées.. 60 Acide acétique..... 473

F. macérer 8 jours en agitant entre temps; passez, exprimez et filtrez (*Lond.*).

*Edimb.* (1845) prescrit : cantharides pulvérisées 90, euphorbium 15, acide acétique 120, acide pyrologneux 360.

Ce vinaigre est destiné à produire une vésication prompte. Une compresse imbibée, appliquée sur la peau et recouverte d'un morceau de taffetas gommé ou de sparadrap, produit la vésication en 30 ou 60 minutes. On peut même obtenir la vésication en 5 ou 10 minutes si le vinaigre a été préparé avec l'acide acétique le plus fort.

## Vinaigre de citron distillé.

Zestes frais de citrons.. 1 Vinaigre blanc..... 24

Distillez 16 parties. (*Bér.*)

## Vinaigre de concombres.

Concombres..... 45 Vinaigre fort..... 1000

F. macérer 15 jours; filtrez.

Préparez de même les vinaigres de :

All.	Estragon,
Capsicum,	Gingembre,
Cresson,	Oignon,
Echalotte,	Poivre,
Ec. d'oranges,	Truffe.

## Vinaigre de digitale.

Digitale..... 30 Vinaigre..... 250

F. macérer 6 jours (*Boruss.*). Dose : 5 à 20 gouttes.

## Vinaigre framboisé.

Framboises récentes et mondées..... 5000

Vinaigre blanc..... 2000

F. macérer 10 jours, passez sans expression et filtrez (*Codex*).

On préparera de même les vinaigres avec les autres *fruits rouges*, comme la *fraise*, la *cerise*.

## Vinaigre d'ipécacuanha (Johnson).

Ipéca..... 75 Acide acétique. 153 Eau..... 1088

F. macérer pendant 12 heures l'ipéca dans l'acide, ajoutez l'eau, continuez la macération pendant 24 heures, en agitant souvent, et passez avec expression.

## Vinaigre de moutarde distillé.

*Acétolat de moutarde.*

Moutarde..... 1 Vinaigre..... 12

Distillez 8 parties. (*Bér.*)

## Vinaigre d'opium.

Opium..... 1 Vinaigre blanc. 8 (*Sous.*)

Ne pas confondre cette préparation avec la teinture acétique d'opium.

**Vinaigre phéniqué.***Acétolé d'acide phénique.*

Acide phénique crist. 10 Eau distillée..... 700  
Acide acétiq. à 1,060. 500

Mélez. Filtrez. (Codex.)

**Vinaigre phéniqué (Quesneville).**

Acide phénique cr..... 8 Vinaigre ordinaire.... 800

On ajoute 5 gram. de camphre par litre de ce vinaigre pour masquer autant que possible l'odeur du goudron, et on colore avec un peu de fuchsine. Un demi-verre dans 1 litre d'eau suffit pour détruire toutes les émanations miasmiques.

**Vinaigre de raifort.**

Raifort..... 40 Vinaigre.... 500 (Swéd.)

**Vinaigre rosat\*.***V. de roses rouges; acetum rosatum.*

Roses rouges..... 100 Vinaigre blanc..... 980  
Acide acétique crist. . 20

Laissez macérer 10 jours; passez avec expression et filtrez (Codex).

Astringent, employé étendu en injection et comme cosmétique.

Préparez ainsi les vinaigres de :

Lavande. Romarin. Sauge.  
Œillets. Rue. Sureau (Vinaigre surard).

**Vinaigre scillitique\*.**

Squames de scille sèches. 100 Vinaigre blanc.... 980  
Acide acétique cristallisé. 20

Laissez macérer 8 jours; passez avec expression et filtrez (Codex).

**Vinaigre de colchique.***Acétolé de colchique.*

Bulbes frais de colchi- Acide acétique crist. 20  
que incisés..... 200 Vinaigre blanc..... 980

Faites macérer pendant huit jours, dans un vase en verre bouché, les bulbes avec le vinaigre et l'acide acétique, en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Filtrez. (Codex.)

Lond. et Edimb. prescrivent pour ce dernier : bulbes frais de colchique 30, vinaigre distillé 373, alcool 34. Faites macérer 8 jours.

**Vinaigre de semences de colchique.**

Sem. de colchique.... 1 Vinaigre blanc. 4 (Bén.)

**VINAIGRES COMPOSÉS.****Vinaigre d'angélique composé.**

Racine d'angélique, Menthe, āā..... 15  
— de valériane, Safran..... 4  
Bates de laurier, Vinaigre..... 3000  
Camomille, (CAN.)

**Vinaigre antihystérique.***V. de rue composé.*

Ase fétide..... 7 Castoréum..... 7  
Galbanum..... 7 Vinaigre de rue..... 360  
(Wurt.)

**Vinaigre antiseptique\*.**

*V. des h voleurs, V. aromatique à l'ail, V. bézoardique; Acetum prophylacticum, s. la-tronum, s. antisepticum.*

Grande absinthe..... 40	Cannelle..... 5
Petite absinthe..... 40	Girofle..... 5
Romarin..... 40	Muscades..... 5
Sauge..... 40	Ail..... 5
Menthe..... 40	Camphre..... 10
Rue..... 40	Acide acét. crist.... 40
Lavande..... 40	Vinaigre blanc..... 2500
Calamus..... 5	

F. macérer 10 jours les substances dans le vinaigre; passez avec expression; ajoutez le camphre dissous dans l'acide acétique; filtrez (Codex).

Ce vinaigre est employé comme préservatif des maladies contagieuses. On s'en frotte les mains et le visage : on en brûle dans les appartements, on en garnit des flacons pour aspirer dans la syncope.

**Vinaigre aromatique.***Acétolé aromatique, Vinaigre aromatique des hôpitaux; Acetum aromaticum.*

Alcoolature vulnérair. 125 Vinaigre blanc..... 875  
Mélez. Filtrez. (Codex.)

**Vinaigre antiseptique (Pennès)**

Acide salicylique... 300 Alcoolé de verveine. 9000  
Acétate d'alumine.. 300 — — lavande. 1000  
Alcoolécon.d'Eucalyp.1000 — — benjoin.. 100  
Acide acétique à 80. 1000

Mélez et filtrez.

**Vinaigre aromatique.***V. vulnéraire.*

Cannelle..... 15	Santal blanc..... 8
Macis..... 15	Fenouil..... 8
Girofle..... 15	Vinaigre..... 2000
Bois de Rhodes..... 8	

Faites digérer 48 heures; ajoutez :

Absinthe..... 15	Lavande..... 15
Romarin..... 15	Marjolaine..... 4
Menthe poivrée..... 15	(BAT.)

Par *Vinaigre aromatique* on entend le plus souvent dans le monde l'*acide acétique aromatisé*. (Voy. ce mot.)

**Vinaigre aromatique et antiputride (Bully).**

Eau..... 7000	Essence de romarin.. 23
Alcool..... 3500	— de lavande.. 4
Ess. de bergamote.. 30	Néroli..... 4
— de cit. au zeste. 30	Alcool de mélisse.... 500
— de Portugal.... 12	

Agitez entre temps, et après 24 heures ajoutez :

Infusé de benjoin,	Infusé de storax,
— de Tolu,	— de girofle, āā.. 60

Agitez de nouveau, puis ajoutez :

Vinaigre distillé..... 2000



Filterz au bout de 12 heures, et ajoutez encore :

Vinaigre radical..... 90 (BREV. EXPIRÉ.)

La formule suivante, d'après M. Auber, donne un produit conforme, pour l'odeur et la couleur, au vrai vinaigre de Bully.

Teint. de Benjoin..... 10 Eau de Cologne... 1 lit.  
Vinaigre radical..... 50

**Vinaigre aromatique et antiseptique.**

Alcool. de mélisse.... 15 Ess. de citron et de  
Ess. de girofles..... 4 Lavande,  $\bar{a}\bar{a}$ ,... gr. 10  
Vinaigre blanc..... 60

Mélez et filtrez. Étendu d'eau, il peut être employé en lotions contre le prurit qui accompagne certaines affections cutanées.

**Vinaigre cosmétique et hygiénique.**

Alcool à 32°, litres 100 Ess. d'orange, gr.... 350  
Esprit de mélisse id. 15 — de néroli... 200  
— de lavande id. 10 — de menthe..... 150  
— de romarin id. 10 — de thym..... 150  
Ess. de bergam., gr. 1000 — de girofle..... 50  
— de bigarade... 600 — de cannelle..... 25  
— de citron..... 400 — de verveine..... 450

On mêle le tout et on distille au B.-M. 126 litres; on met en macération un mois dans le tiers de ces 126 litres 15 kil. d'iris et 2 kil. de B. de Tolu; on filtre, on réunit au reste du produit distillé, et on ajoute 15 litres d'acide acétique à 8°. On filtre au bout de 24 h. C'est là le *Vinaigre de la Société hygiénique*. (Brev. exp.)

**Vinaigre dentifrice.**

Racine de pyrèthre. 60 Esprit de cochléaria.. 60  
Cannelle fine..... 8 Eau vulnér. rouge... 125  
Girofles..... 8 Résine de gaïac..... 8  
Vinaigre blanc..... 2000

On met les substances concassées à macérer dans le vinaigre. D'autre part, on fait dissoudre la résine de gaïac dans l'eau vulnéraire et l'esprit de cochléaria; on réunit cette teinture au vinaigre filtré : le mélange se trouble, mais s'éclaircit au bout de quelques jours. (Vir.)

**Vinaigre pontifical.**

V. de millefeuille, Baume vulnéraire végétal,  
Eau pontificale, Eau clémentine styptique,  
Eau vulnéraire romaine.

Suc de hétéoine, Suc de verv.,  $\bar{a}\bar{a}$ ,... 166  
— de marum, Crème de tartre..... 111  
— de millefeuille, Carb. de potasse..... 166  
— d'origan, Sel commun..... 166  
— de boucage, Sulfate de zinc..... 166  
— de pouliot, Alun..... 166  
— de sanicle, Aloès..... 35  
— de joubarbe, Vinaigre..... 664  
— de serpolet, (Grand.)

**Vinaigre rubéfiant.**

Campbre..... 70 Moutarde conc..... 300  
Ail écrasé..... 300 Alcool à 86° c..... 4500

Cantharides..... 60 Vinaigre à 10°..... 750  
Poivre noir..... 500 (Jourd.)

**Vinaigre de souchet aromatique.**

Souchet l..... 1000 Benjoin..... 15  
Roses r..... 900 Sem. de méliot.... 750  
Romarin..... 45 Piment Tabago.... 60  
Thym..... 45 Vinaigre..... 5000  
Lavande..... 45

Faites macérer, puis distillez. (Esp.)

**Vinaigre de toilette.**

Alcool à 33°..... 7000 Vinaigre pyroligneux. 125  
Vinaigre blanc..... 2000 Essence de lavande... 45  
Eau de Cologne..... 450 — de cannelle... 4  
Extrait de benjoin.. 60 — de girofle... 4  
— de storax... 60 Alkali volatil..... 4

On colore avec de l'orseille et on filtre.

**Vinaigre de toilette (Mallard).**

Teint. de Tolu, Ess. de néroli (pét.) 10  
— de benjoin,  $\bar{a}\bar{a}$ , 200 — de petit-grain.. 10  
Essence de citron, — de lav. fine... 5  
— de Portugal, — de rom. fine... 5  
— de bergamote, Musc..... 0,60  
— de cédrat,  $\bar{a}\bar{a}$ , 40 Acide acétiq. à 6° 3000  
— de limette.... 20 Alcool à 85° c.... 10000

Après un mois de macération, colorez avec Q. S. (15 à 30) de teinture de ratanhia et filtrez à travers un double filtre.

**Vinaigre virginal.**

Alcool, Vinaigre fort, Benjoin,  $\bar{a}\bar{a}$ ,..... P. E.

Laissez macérer; filtrez. Quelques gouttes ajoutées à l'eau la rendent laiteuse en lui communiquant un parfum agréable, et des propriétés toniques pour la peau.

**VIOLETTE\*.**

*Viola odorata* (Violacées).

Maerzveilchen, AL.; Sweet violet, ANG.; Benefigi, Banaf-segh, AR.; Kiet-tuong-hoa, CH.; Maristoler, DAN.; Viola, ESP., POR.; Tamme viool, HOL.; Viola, IT.; Fiol-ki, POL.; Pachutschaja, RUS.; Luktviol, SU.; Menekse, TUR.

Ce sont les violettes simples et odorantes qui croissent dans les bois ombragés, qui sont les plus estimées pour l'usage médical.

Suivant Guibourt, toute la fleur de violette du commerce n'est que la fleur du *viola tricolor*, récoltée dans le Midi. Selon Soubeiran, elle proviendrait de deux espèces de violettes de montagne, les *viola sudetica* et *calcarata*. Nous nous rangerons plutôt à cette opinion, les fleurs du *viola tricolor* étant blanches quand elles sont sèches, et la fleur du commerce étant d'un bleu pâle.

Quoi qu'il en soit, la violette sèche est employée en infusé (pp. 10 : 1000), comme béchique et mucilagineuse. La fleur fraîche sert à préparer un sirop\*, une conserve.

La racine, ou plutôt le rhizome de la violette est vomitif; il doit cette propriété à la

*Violine*, substance âcre, alcaline analogue à l'émétine, qu'y a trouvée Boullay.

## VIPÈRE.

*Vipeur berus* (Reptiles ophidiens).

Viper, ANG.; Vïbora, ESP.; Huggorm, SU.

La vipère est très-commune dans nos départements méridionaux. Jadis, on lui attribuait une foule de propriétés. La tête passait pour avoir la propriété de prévenir les convulsions des enfants; on la leur appliquait sur l'estomac. Le corps servait à faire un bouillon. Sa poudre entre encore dans la thériaque. L'huile d'olives, employée largement à l'intérieur et à l'extérieur, est considérée par le docteur Dusourd comme le meilleur remède contre la morsure de la vipère (V. J. Ph. 1855).

## VOMIQUIER.

*Strychnos nux vomica* (Ebénacées).

Les semences appelées *Noix vomiques* (Brechnuss, *Krachendauge*, AL. *Poison nut*, *Vomiting nut*, ANG. *Kanek-ulkob*, AR. *Ma-tsién-tzé*, CH. *Braekwede*, DAN. *Kachla*, DUK. *Nuez vomica*, ESP. *Braaknoten*, HOL. *Noex vomica*, IT. *Noz vomica*, POR. *Kutaka*, SAN. *Rafkaka*, SU. *Yettie cottay*, TAM. *Musilghenza*, TEL. *Kargabouken*, TUR.), sont des disques en forme de boutons d'habits, légèrement déprimés au centre, d'un gris verdâtre, soyeuses, d'une consistance cornée. On en retire la *strychnine*; c'est dire qu'elles sont très-vénéneuses. Elles viennent de Coromandel et de Ceylan.

MM. W. Dunstan et Short ont retiré de la pulpe qui entoure les semences dans le fruit du *strychnos nux vomica*, un glucoside cristallisé: la *Loganine* et M. Hanbury y a trouvé de la *strychnane*.

*Form. pharm. et dose.* — Poudre\* 0,025 à 0,2 en pilules; extrait alc.\* 0,02 à 0,1 en pilules; teinture\*, 0,5 à 2,0, en potions dans la paralysie, quelques affections nerveuses. La teinture est usitée à l'extérieur en frictions.

On emploie quelquefois la noix vomique, en poudre ou râpée, mêlée à 10 fois son poids de suif fondu, pour détruire les rongeurs (rats, souris, mulots, etc.).

Les anciens médecins arabes mentionnent la noix vomique. — M. Angelo Pogliani l'a employée comme fébrifuge à la dose de 6 décigr. à 1 gr. divisés en 8 prises; de 2 en 2 h. pendant l'apyrexie.

La *Fève Saint-Ignace* ou *igasurique* est fournie par un arbre voisin du vomiquier, par le *Strychnos Ignatii* ou *Ignatia amara* (*Pohon upas*, MAL.). Cette fève est grosse comme une praline, anguleuse, grise; elle contient de l'ac.

*igasurique* (Pelletier et Caventou), qui semble se rapprocher des tannins. M. Desnoix y a trouvé, ainsi que dans la noix vomique, un alcaloïde cristallisable, l'*igasurine* (V. Rev. ph. 1853-54), plus toxique que la brucine.

On sait que les fameux poisons indiens appelés *Chettik*, *Urari*, *Kurari*, *Owarari*, *Wourali*, *Curare* (V. Rev. pharm., 1850-51), *Woorara*, *Tschettik*, *Ticunas*, *Tieuté*, *Upas tieuté*, *Titan-Cotte*, sont produits par des *strychnos*.

*CURARE.* (*Woorara*, *Urari*, *Wourari*.) Le curare qui nous arrive des rives de l'Amazone, de l'Orénoque, des Guyanes ou du Pérou, a été proposé, comme spécifique dans le traitement du tétanos et de la rage. Il a été apporté pour la première fois en Europe sur des fleches par W. Raleigh, en 1595. Cette substance fut étudiée par Cl. Bernard, Vulpian, Voisin, etc. C'est une sorte d'extrait noir cassant, d'apparence résinoïde, très-soluble dans l'eau bouillante. Il arrive en Europe dans de très-petites gourdes ou de très-petits pots en grès commun dont l'ouverture est recouverte par une sorte de parchemin. MM. Boussingault et Roulin ont extrait du curare, un alcaloïde toxique, amorphe, la *Curarine*. Depuis, M. Preyer a extrait du curare, de la curarine cristallisable en prismes quadrilatères incolores, très-amers, hygroscopiques, solubles en toutes proportions dans l'eau, l'alcool, la glycérine, peu solubles dans le chloroforme et l'alcool amylique; insolubles dans l'éther, la benzine, l'essence de térébenthine, le sulfure de carbone. La curarine a une réaction alcaline sensible, mais faible; elle se colore en bleu avec l'acide sulfurique pur et concentré; en pourpre, avec l'acide azotique concentré; en violet, avec le bichromate de potasse et l'acide sulfurique. La curarine est 20 fois plus active que le curare (Cl. Bernard) (V. Un. ph. 1865; J. ph. 1873). Celui-ci se dose comme la strychnine. On en fait des *injections hypodermiques*.

Le curare est fourni par un certain nombre de *strychnos*. M. G. Planchon, après avoir examiné les échantillons de plantes rapportées par divers voyageurs (Jobert, Crèveaux, Le Janne), des régions où l'on fabrique le curare, a admis qu'il existait trois régions du curare, caractérisées chacune par un *strychnos* spécial servant à sa préparation.

Ce sont: la région du haut Amazone caractérisée par le *St. Cattinaeana*; la région de la Guyane anglaise, caractérisée par les *St. toxicifera*, *cogeus* et *Schumbergii*; la région de la haute Guyane française, caractérisée par le *St. Crèveauxii*.

Il existe donc un certain nombre de *strychnos* produisant le curare, mais ces plantes sont toujours accompagnées, dans la préparation, par un plus ou moins grand nombre de pro-

duits végétaux extraits de plantes appartenant à des familles éloignées de strychnos, telles que des Piperacées, Aristolochiées, Aroïdées, Phytolaccées, etc. (G. Planchon.) L'agent principal du curare est le principe actif d'un strychnos et les travaux de Couty et de Lacerda ont montré que l'on peut par les moyens les plus simples, extraire, par l'eau ou l'alcool, d'une seule plante, le *strychnos-triplinerva*, une substance qui produit tous les troubles caractéristiques de l'action du produit complexe emprunté aux sauvages de l'Amérique du Sud.

Le mot *upas* (qui dans les archipels des Moluques et de la Sonde, signifie poison végétal) s'applique à deux substances extraites de certaines plantes, dont les naturels se servent pour empoisonner leurs fleches, et qui ont une action toxique, forte et rapide, analogue à celle de la strychnine. L'une est l'*upas antiar* (en javanais, *oupas antsjar*), suc mélangé, extrait, par incision, de l'*antiaris toxicaria* (artichées) ou *siren boom* (en malais, *pohon upas*), arbre qui croît à Sumatra, à Bornéo et à Java. Son principe actif, étudié par Pelletier et Caventou, a été nommé par eux *antiarine*; c'est un glucoside (de Vrij et Ludwig). L'autre *upas* est l'*upas tieute* (Tshettik, des Javanais), extrait mélangé, fait avec l'écorce de la racine d'une liane (*strychnos tieute*) qui croît spontanément à Java, et dont les graines sont plus riches en strychnine que la noix vomique (Berthollet-Mans) (N. J. Ph. 1866). Suivant Pelletier et Caventou, l'*upas tieute* renferme de la strychnine associée à une matière colorante, jaune rougeâtre, la *strychnochromine* ou *pseudochromine*, que contient aussi le lichen que l'on observe sur l'écorce de fausse angusture, et qui se colore en vert au contact de l'acide azotique (N. Un. ph. 1866).

Il faut encore rapporter à ces substances: le *M'Boundou* ou *Icaja*, arbuste des apocynées, qui sert au Gabon à préparer la liqueur d'épreuve dans les duels judiciaires. D'après MM. Schlagdenhauffen et Heckel le *M'Boundou* ne renferme qu'un principe actif, la strychnine, qui se trouve surtout accumulée dans l'écorce de la racine et particulièrement dans les cellules libériennes et cambiales de cette écorce. La *Tanghine* ou *Tanghuine*, matière particulière, vénéneuse, très-cristallisable, trouvée par O. Henry et Ollivier dans l'amande des noix du *Tanghin* (*Tanghinia venenifera*. — Apocynées), dont les Madécasses se servent dans les épreuves judiciaires (V. Fève de Calabar); elle a été, dans ces derniers temps, l'objet des recherches de M. J. Chatin; l'*Inée*, ou *Onaye* que les pahouins du Gabon emploient pour empoisonner leurs fleches, fourni

par le suc du *Strophantus hispulus* (Apocynées), et qui est un poison du cœur (V. J. ph. 1874); le suc du *mancone* (*Erythrophloeum Guineense*, légumineuses) ou *Bourane*, employé par les Floups, de la basse Sénégalie, pour empoisonner leurs fleches, est également un toxique cardiaque (Gallois et Hardy).

Les Comalis de la Côte orientale d'Afrique, préparent leur poison à fleches avec l'extrait du bois et surtout des racines d'un arbre appelé Ouabais, du genre *Carissa* (Apocynées) et dont M. Arnaud a retiré un glucoside cristallisé l'*Ouabaine*. D'après M. Gley, les propriétés de ce glucoside ont la plus grande analogie avec celle de la strophantine.

M. André, chargé d'une mission dans l'Amérique du Sud, vient de faire connaître un poison (*Curure animal*) dont les indiens de la Colombie se servent pour empoisonner leurs fleches, et qui a une origine toute différente du curare de l'Orénoque et du Brésil. Ce poison est sécrété par la peau d'un batracien. C'est un des venins les plus subtils et les plus terribles que l'on connaisse. Cette grenouille (*Phyllobates chocoensis*, Rainette du Choco), variété du *Phyllobates bicolor*, est saisie par les Indiens avec toutes sortes de précautions. Arrivés à leur campement ils allument du feu et la soumettent à l'action de charbons ardents qui font boursouffler la peau et exsuder un liquide jaunâtre, âcre, dans lequel on trempe les fleches qui doivent être empoisonnées. On prépare une plus grande quantité de ce venin en raclant l'exsudation de la surface de la peau, et on la dépose dans un petit pot de terre, où elle est précieusement conservée. Les effets de ce venin sont nuls si cette substance est ingérée dans l'estomac, mais dès que le poison a pénétré dans le sang son action est foudroyante. En tout cas l'action de ce venin n'a aucune ressemblance avec celle du curare (Vulpian).

On ne lui connaît pas de contre-poison. Un travail très-intéressant de M. Vulpian, relaté de nombreuses observations sur la toxicité de la sécrétion des glandes de la peau de notre salamandre terrestre, et celle plus énergique encore de celle fournie en raclant avec une lancette la peau des salamandres et des tritons de nos mares.

## W

## WINTER.

*Cannelle de Magellan, Ecorce caryocostine.*

Winter's Gewürzrinde, Winter's Zimmt, AL.

Cette écorce qui est fournie par le *Drymis Winteri* (Magnoliacées), n'arrivant pas dans le commerce, est le plus souvent remplacée par l'écorce de *Cinnamodendron corticosum* (Miers)