

SECTION VII.

SUCS SUCRÉS DES FRUITS.

FERMENTATION.

La fermentation est un mouvement intestin et spontané, dont l'effet est de changer la combinaison des parties constituantes du corps qui l'éprouve, et d'en former de nouvelles.

On en connoît de trois espèces : la fermentation vineuse, acéteuse et putride.

La première donne le vin : elle est favorisée par le contact de l'air et par une température de 15 à 18 degrés.

La seconde, aidée par une chaleur un peu plus forte, convertit le vin en vinaigre.

La troisième n'a besoin que de quelques degrés au-dessus de la glace ; et avec le concours de l'air et de l'eau, elle parvient à décomposer tous les corps organisés. Son résultat le plus essentiel et le plus marqué est l'ammoniaque.

Les sucres des végétaux, les solutions des diverses modifications du sucre, les décoctions des graines farineuses germées, toutes ces liqueurs, appropriées et exposées à l'air, avec le concours de 10 à 16 degrés de chaleur, dans des vaisseaux convenables, se troublent,

s'échauffent, bouillonnent, se couvrent d'une écume qui s'épaissit, se boursoufle, se fend, laisse échapper du gaz acide carbonique, s'affaisse, se divise, se précipite. Alors les liqueurs sont beaucoup moins sucrées; elles ont un saveur vive, piquante, agréable. C'est du vin, du cidre, de la bière, du poiré, de l'hydromel vineux, &c. Le vin dépose un sel essentiel qu'on nomme *tartre*; mis à la cave il s'y éclaire: une nouvelle fermentation, mais insensible, le porte au plus haut degré de perfection; ensuite il s'affoiblit, il se détériore, et enfin il s'anéantit.

TEINTURE VINEUSE.

Le vin est un de ces véhicules qui, contenant entr'autres de l'eau, de l'alkool et du tartre, &c. peut bien jouir à un certain degré des propriétés de chacune de ces matières, et de la faculté de se charger de l'arome, des extraits muqueux, savonneux, extracto-résineux et résino-extractif; mais telle est la nature de sa combinaison, au moins de celle des vins qu'on désigne sous le nom de *vins secs*, qu'ils ne peuvent s'unir à ces différentes substances sans éprouver de grands changemens dans leur manière d'être; c'est ce qui nous a déterminé à rejeter ces sortes de vins de la préparation des teintures vineuses officinales,

nales, à ne conserver que celles pour lesquelles les vins liquoreux sont prescrits, et à admettre les vins médicaux proprement dits au nombre des remèdes magistraux.

A la vérité l'inconvénient reproché au premier de ces deux vins n'empêche point qu'il ne puisse être considéré comme un excellent dissolvant de plusieurs matériaux immédiats des végétaux, et mériter dans ce cas la préférence sur l'eau, parce que les principes qui le constituent, agissant ensemble sur les matières huileuses et salines, ils se combinent avec elles et fournissent des extraits plus riches, plus savonneux et plus homogènes qu'ils n'étaient dans le corps d'où on les a séparés, comme *Sthaal* l'a fort bien remarqué dans les pilules balsamiques qui portent son nom. Mais le rôle que joue le vin dans les vins médicaux étant celui d'un excipient, il doit agir comme tel par lui-même, et se trouver par conséquent dans le meilleur état possible de combinaison. Cependant, quoique l'action des vins de liqueur sur les parties constituantes des végétaux semble s'opérer sans que la composition du dissolvant soit tout-à-fait rompue, cela n'empêche point que les teintures vineuses ne s'altèrent au bout d'un certain temps: nous persistons donc à croire qu'il convient de n'en préparer que peu à-la-fois, et de suivre le

sage conseil de *Bayen*, qui recommande d'y ajouter toujours un 32° d'alkool pour remplacer celui qui, dans le vin d'Espagne, s'est dissipé pendant l'opération, ou qui a été employé à dissoudre les matières extractives, ou bien encore pour servir de condiment à tout ce qui constitue les teintures vineuses.

LAUDANUM LIQUIDE.

Vin d'Opium composé.

Prenez opium choisi et coupé en petites tranches..... 64 g^{mes} [2 onces.]
 Cannelle de Chine concassée }
 Cloux de girofle..... } De chaque 8 g^{mes} [2 gros.]
 Safran incisé..... 16 g^{mes} [4 gros.]
 Vin de liqueur de France ou d'Espagne $\frac{1}{2}$ k^{me} [1 livre.]

Mettez le tout dans un matras, et faites macérer pendant sept à huit jours, en agitant le mélange; passez à travers un linge avec expression, et ensuite par une étamine placée sur un entonnoir, en l'enfonçant un peu dans son col. Si on filtroit cette teinture vineuse au papier, elle pourroit déposer sur le filtre une partie de la matière extractive dont elle est très-chargée, et ses effets variroient nécessairement. La seule filtration au blanchet est donc suffisante pour lui donner toute la clarté possible; elle contient

environ, par 52 grammes [1 once], 18 décigrammes [56 grains d'opium].

A défaut du vin de liqueur ci-dessus, il faudroit prendre 436 grammes [14 onces] de vin blanc, 64 grammes [2 onces] d'alkool à 35 degrés, et 32 grammes [1 once] de sucre.

Nous avons cru devoir conserver la formule du laudanum liquide, telle que *Sydenham* la publie, à l'exception cependant de la quantité de safran que nous avons réduite à moitié, attendu que l'expérience a démontré que la proportion de vin employée est insuffisante pour en séparer tout ce qui est soluble. Les quatre substances qui entrent dans la composition de cette teinture vineuse fournissant en même temps les principes qui leur appartiennent, se servent réciproquement de correctif, et il résulte du tout un médicament dont les propriétés sont assez constatées et connues. Nous insistons sur cette observation, pour ne pas paroître en contradiction avec ce qui a été établi plus haut, sur les avantages précieux de l'emploi de l'extrait d'opium aqueux qu'on pourroit délayer dans la colature de cette teinture, au lieu de le mettre à macérer concurremment avec les autres ingrédients.

Vin d'Ipécacuanha simple.

Prenez ipécacuanha concassé.... 64 g^{mes} [2 onces.]
 vin de liqueur de France

ou d'Espagne..... 1 k^{me} [2 livres.]

Faites macérer pendant huit à dix
 jours, et ajoutez alkool à 35 degrés. 64 g^{mes} [2 onces.]

Filtrez et conservez pour l'usage.

Vin d'Ipécacuanha composé.

Prenez poudre d'ipécacuanha... 128 g^{mes} [4 onces.]

sucré en poudre..... 64 g^{mes} [2 onces.]

Triturez ces deux substances ensemble pendant long-temps, et mettez ensuite le mélange dans un grand matras, et versez dessus.

alkool à 20 degrés..... 1 k^{me} [2 livres.]

Faites digérer au bain de sable à une chaleur modérée, pendant huit jours, ayant soin de tenir le matras fermé, et d'agiter de temps en temps.

Ajoutez ensuite :

vin blanc..... 4 k^{mes} [8 livres.]

badiane..... 32 g^{mes} [1 once.]

sucré..... 128 g^{mes} [4 onces.]

Laissez le tout macérer pendant six jours, ayant soin de remuer souvent, puis filtrez au papier, et conservez dans de petites bouteilles exactement fermées et mises à la cave.

Le vin d'ipécacuanha ainsi composé, est susceptible de se conserver long-temps sans s'altérer. Chaque once peut équivaloir à 8 décigrammes [16 grains] d'ipécacuanha pris en infusion; il ne fatigue pas autant et est plus agréable. Les personnes de tout âge sujettes aux affections catharrales et pituiteuses, ont donné à ce remède beaucoup de vogue dans plusieurs de nos départemens, par l'usage qu'en font journellement les praticiens et les effets salutaires qu'ils en obtiennent.

Vin scillitique.

Prenez squammes de scille séchées
et coupées menu 64 g^{mes} [2 onces.]
Mettez dans un matras; versez des-
sus vin de liqueur de France ou
d'Espagne 1 k^{me} [2 livres.]
Faites-les macérer pendant trois à quatre jours en été,
et plus long-temps en hiver.
Passez à travers un linge.
Ajoutez alkool à 35 degrés 64 g^{mes} [2 onces.]
Filtrez la liqueur et conservez-la dans de petites bou-
teilles bien fermées.
On en prescrira la dose.

ALKOOL.

Le suc des raisins, et généralement toutes les matières susceptibles de la fermentation vi-
neuse, fournissent par la distillation à feu nu

et au degré de l'ébullition, une liqueur connue dans le commerce sous le nom d'*eau-de-vie*, qui, par une première distillation au bain-marie, prend celui d'*esprit-de-vin*, par une seconde fractionnée ceux d'*esprit-de-vin rectifié*, et d'*esprit-de-vin très-rectifié*. Ce dernier sur-tout est limpide, incolore, très-léger, très-fluide, très-inflammable, d'une odeur suave, d'une saveur forte, pénétrante, brûlante, mais agréable.

Pour le déflegmer encore plus complètement, on le met macérer sur des matières salines sèches, telles que le muriate calcaire, la potasse, &c., qui, extrêmement avides d'eau, le dépouillent de celle qui lui restoit. Il ne s'agit plus alors que de l'en séparer par la distillation.

Toutes ces liqueurs sont maintenant connues en pharmacie sous les dénominations d'alkool, d'alkool rectifié, d'alkool très-rectifié. Mais elles n'ont pas un degré de force assez déterminé; il est nécessaire, pour plus d'exactitude, de spécifier dans les formules où entre l'alkool, le degré qu'il doit avoir d'après l'aréomètre de Baumé. Ainsi l'alkool, depuis 18 degrés jusqu'à 25, remplacera l'alkool qui désignoit l'eau-de-vie; l'alkool de 25 à 30 indiquera l'esprit-de-vin; l'alkool de 30 à 55 degrés tiendra la place de l'esprit-de-vin rectifié, et l'alkool depuis

55 jusqu'à 40, occupera le rang donné à l'esprit-de-vin ou à l'alkool très-rectifié.

Quelle que soit l'indentité des alkools portés au même degré de concentration, cette identité n'existe que par rapport aux effets chimiques qu'ils exercent sur les substances qu'ils s'approprient; car l'alkool des semences céréales, du sucre, des fruits pulpeux, des racines sucrées et amylacées, ont chacun le *gratter* qui en fait reconnaître facilement la source, qu'on saisit même dans les combinaisons et dans les usages étendus qu'on en fait, soit dans les arts, soit dans la société.

L'alkool dissout, à l'aide de la macération ou de l'infusion, plusieurs substances; il entraîne d'autres dans la distillation: de là les liqueurs qu'on nommait *teintures*, *elixirs*, *esprit*, *essence*, *quintessence*, *baumes*, &c., dénominations qui doivent être bannies de nos pharmacopées. Il vaut mieux désigner toutes ces teintures alkooliques par le nom de la substance qui en fait la base, ou par la propriété qu'on leur a reconnue de temps immémorial.

Alkool au cochléaria. } Conformément à la pharmacopée
— au camphre. } de Paris.

Alkool à la mélisse.

Quelque bien séchées que soient la mélisse et les zestes de citrons, ils perdent beaucoup de leur arôme en altérant même la suavité de l'eau de mélisse. On pourroit distiller à part l'un et l'autre avec de l'alkool, dans la saison où ces deux substances sont renouvelées. On tiendrait en réserve ces alkools aromatiques, qui trouveroient facilement leur emploi lorsqu'il s'agiroit de la confection de l'alkool à la mélisse. On a même tout lieu de croire que les différens aromates qui entrent dans cette eau composée sont également distillés à part, et qu'après les avoir réunis, on achève leur combinaison par une dernière distillation. C'est ainsi, dit-on, qu'opéroient les religieux qui ont donné tant de vogue à l'eau de mélisse dite des Carmes.

TEINTURES ALKOOLIKES.

L'alkool le plus convenable à la préparation des teintures, sur-tout de celles destinées à former, par leur mélange avec le vin, ces composés nommés *vins médicinaux*, doit marquer vingt degrés à l'aréomètre de *Baumé*. Le dissolvant alors exerce constamment la même action sur les substances végétales qui y sont

soumises ; il enlève à-la-fois et l'extractif résineux, et le résino-extractif, de manière à ne pas troubler la transparence du vin, quand celui-ci sert de véhicule aux teintures qu'on y mêle en certaines proportions.

Une autre règle à établir dans la préparation générale des teintures alkooliques, c'est d'y procéder en deux temps, et de ne commencer la digestion que par la moitié de l'alkool prescrit, afin qu'il se charge d'abord de l'extract, et dispose ensuite le marc à fournir plus facilement ce qu'il en contient encore. Au moyen de cette précaution, l'alkool se trouve saturé, autant qu'il est possible, des deux extraits les plus essentiels pour opérer l'effet médicinal qu'on a en vue de produire.

Teinture de Gentiane.

Prenez racine de gentiane.....	64 g ^{mes} [2 onces.]
écorces d'orange.....	32 g ^{mes} [1 once.]
alkool à 20 degrés.....	1 k ^{me} $\frac{1}{2}$ [3 livres.]

Tous ces ingrédients étant grossièrement pulvérisés, sont mis dans un matras, avec la moitié de l'alkool indiqué : le vase reste pendant six jours exposé au soleil ou à la chaleur du bain de sable, selon la saison, en l'agitant souvent ; on décante et on recommence la digestion pendant le même espace de temps, en

154 MÉDICAMENS OFFICINAUX ,

versant sur le marc l'autre partie d'alkool. On exprime fortement; on réunit les deux liqueurs pour les filtrer et les distribuer dans des bouteilles de la capacité d'un double décilitre [demi-setier], qu'on place dans un lieu frais pour l'usage.

Teinture de Jalap.

Prenez jalap en poudre grossière.. 96 g^{mes} [3 onces.]
 cannelle de Chine concassée 8 g^{mes} [2 gros.]
 alkool à 55 degrés..... 1 k^{me} [2 livres.,
 Procédez comme ci-dessus.

Teinture de Cannelle.

Prenez cannelle de Chine..... 96 g^{mes} [3 onces.]
 racine d'angélique de Niort 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 alkool à 20 degrés..... 1 k^{me} $\frac{1}{2}$ [3 livres.]
 Procédez comme ci-dessus.

Teinture d'Absinthe.

Prenez sommités sèches d'absinthe
 coupées menu. 128 g^{mes} [4 onces.]
 alkool à 20 degrés. 1 k^{me} $\frac{1}{2}$ [3 livres.]
 Préparez comme ci-dessus.

Teinture d'Aunée.

Prenez racines d'aunée séchées. . 256 g^{mes} [8 onces.]
 roseau aromatique. . . . 16 g^{mes} [$\frac{1}{2}$ once.]
 alkool à 20 degrés. . . . 1 k^{me} $\frac{1}{2}$ [3 livres.]
 Procédez comme ci-dessus.

Teinture de Raifort composée.

Prenez racine fraîche de raifort,

coupée par tranches. . .	384 g ^{mes}	[12 onces.]
écorces d'orange.	32 g ^{mes}	[1 once.]
alkool au cochléaria. . .	2 k ^{mes}	[4 livres.]

Procédez comme ci-dessus.

A défaut de racine de raifort fraîche, on emploie celle qui est séchée, mais dans la proportion d'un tiers de plus, parce que la dessiccation la plus ménagée lui fait toujours perdre une partie de sa force : ce qui est le contraire pour les racines en général qui, dans ce cas, ne perdent que leur eau de végétation.

Teinture de Quinquina.

Prenez quinquina concassé. . . .	256 g ^{mes}	[8 onces.]
écorces d'orange.	32 g ^{mes}	[1 once.]
alkool à 20 degrés.	1 k ^{me} $\frac{1}{2}$	[3 livres.]

Procédez comme ci-dessus.

Teinture de Quinquina composée.

Prenez écorces de quinquina. . .	192 g ^{mes}	[6 onces.]
— de citron.	32 g ^{mes}	[1 once.]
racine d'angélique.	64 g ^{mes}	[2 onces.]
— de scille.	32 g ^{mes}	[1 once.]
baies de genièvre.	64 g ^{mes}	[2 onces.]
alkool.	2 k ^{mes}	[4 livres.]

Procédez comme ci-dessus.

156 MÉDICAMENS OFFICINAUX,

Teinture de Scille.

Prenez squammes d'oignons de
scille séchées et cou-

pées menu. 156 g^{mes} [8 onces.]
cannelle de Chine 32 g^{mes} [1 once.]
alkool à 30 degrés. . . . 1 k^{me} $\frac{1}{2}$ [3 livres.]

Procédez comme ci-dessus.

Teinture ou Élixir anti-scrofuleux.

Prenez racine de gentiane. 32 g^{mes} [1 once.]
carbonate d'ammoniaque. . . 8 g^{mes} [2 gros.]
alkool à 30 degrés. 1 k^{me} [2 livres.]

Faites digérer et filtrez.

Teinture martiale.

Faites dissoudre

tartrite de fer et de potasse. 64 g^{mes} [2 onces.]
dans eau. 128 g^{mes} [4 onces.]
alkool à 20 degrés. 64 g^{mes} [2 onces.]

Filtrez, et conservez pour l'usage.

Teinture vulnéraire. (Eau vulnéraire.)

Prenez espèces vulnéraires. 96 g^{mes} [3 onces.]
Versez dessus alkool à 20 degrés. 2 k^{mes} [4 livres.]

Mettez en digestion pendant huit jours, passez avec forte expression, filtrez, et conservez pour l'usage.

Teinture de safran.....	{	Conformément à la pharmacopée de Paris.
de succin.....		
de castoréum.....		
de myrrhe et d'aloës.....		

Baume du Commandeur...	{	On remplacera le storax par le benjoin.
------------------------	---	---

Baume de Fioraventi.....	{	Il faut supprimer le bois d'aloës, qu'on ne se procure que difficilement et à grands frais, pour y substituer celui de sassafras ou de santal citrin, plus odorant, et réunissant les mêmes propriétés.
--------------------------	---	---

SECTION IX.

VINAIGRE.

SA préparation consiste à exposer du vin, même le plus généreux, au contact de l'air et à la température d'une chaleur de vingt à vingt-cinq degrés, dans des tonneaux non entièrement remplis, et contenant pour ferment des branches de vigne et des rafles de raisin. La fermentation s'établit dans le vin; elle est moins tumultueuse que la première, et moins accompagnée de chaleur; elle a lieu sans dégagement, mais plutôt avec absorption de gaz.