

UNG

UNGUENTO DE JABON. *Unguentum Saponis*.

Polvo fino de cicuta	36
" " de jabon	60
Ungüento doble de mercurio	30
Manteca de cerdo	1000

Fúndase á un calor suave la manteca, apártese del fuego, y cuando comience á concretarse agréguese el unguento y los polvos, agitando la mezcla de cuando en cuando hasta que se enfrie.

U. M. Como resolutivo.

UNGUENTO DE MERCURIO DOBLE. Ungüento napolitano, Pomada mercurial doble; Pommade mercuriel, Onguent mercuriel double, Franc.; Mercurial or blue ointment, Ing.; *Unguentum hydrargyri*.

Azogoe	500
Liquidámbar	40
Cera blanca	60
Manteca de cerdo	400

Se hacen fundir la cera y la manteca, se ponen luego 100 gram. de esta mezcla, el liquidámbar y el mercurio en un mortero de mármol, y se agitan con una mano de madera hasta que frotada una pequeña parte de pomada entre dos pedazos de papel gris, no se vean con una lente los glóbulos del metal: entónces se añade ó incorpora bien la otra parte de la mezcla grasosa. Este unguento debe tener un peso específico de 1,68, y hundirse en una mezcla fria de cuatro partes de ácido sulfúrico de 66° y una de agua (Soubeiran). Se puede calcular el mercurio separando el excipiente grasoso por el éter ó la benzina y pesando el metal.

Mezclando á 100 gram. de este unguento 300 gram de manteca de cerdo, se obtiene el *Ungüento gris ó del soldado*.

U. M. Como resolutivo, antisifilítico y parásitica.

UNGUENTO DE OSORIO. *Unguentum ex Osorio*.

Sebo	500
Manteca de cerdo	1000
Liquidámbar colado	120
Acéite volátil de alhucema	25

Se funden las grasas á un leve calor, se añade el liquidámbar, y estando ya medio fria la pomada, se le mezcla bien el acéite volátil.

U. M. Como estimulante.

UNGUENTO DE TODOS SEBOS, de sebos; *Unguentum Seborum*.

Sebo de carnero	125
Emplasto simple	15
Manteca de puerco	500

Hágase fundir á un fuego suave el emplasto, despues el sebo y luego la manteca. Agítense varias veces la mezcla hasta que se enfrie.

UNGUENTO DEL CORAZON. Pomada de sándalo alcanforada; *Pomatum cordiale*.

VIN

Polvo fino de sándalo rojo	30
" aromático rosado	12
" de alcanfor	4
Manteca de cerdo	500

Mézlense.

UNGUENTO DE LA CONDESA. Pomada astringente de Fernel, virginal, de agallas compuesta; *Unguentum Comitisse*.

Polvo fino de agallas de Levante	30
" " de conos de ciprés	30
" " de cáscaras de granada	30
" " de arrayan	30
Manteca de cerdo	600

Se funde la manteca á un calor suave en vasija que no sea de fierro, se añaden los polvos, se agita la mezcla con alguna frecuencia hasta que se enfrie y queden bien incorporados aquellos.

U. M. Como astringente.

UNGUENTO ENCARNATIVO. Ungüento de minio, mezclilla, Pomada de óxido rojo de plomo; *Unguentum cum Oxido plumbico rubro*.

Oxido rojo de plomo porfirizado	60
Manteca de cerdo	500

Mézlense.

U. M. Como resolutivo y secativo.

UNGUENTO NERVINO. *Unguentum nervinum*.

Hojas frescas de romero	250
" " de laurel	250
Manteca de cerdo	875
Sebo	386
Cera amarilla de Castilla	98
Acéite de ladrillo	15
" volátil de romero	15
" " de enebro	15

Se machacan las hojas y se hacen cocer con la manteca y el sebo hasta disipar su agua de vegetacion, se agrega la cera fundida, se cuele exprimiendo fuertemente, y estando ya medio fria la pomada se le mezclan los aceites.

U. M. Como estimulante.

UNGUENTO SANTO. Pomada con óxido de zinc y cardenillo; *Unguentum cum Oxido zincico et Subacetate cuprico*.

Tucia preparada	30
Cardenillo	8
Manteca rosada, ó de cerdo lavada	500

Se porfirizan la tucia y el cardenillo y se mezclan bien con la manteca.

U. M. Como secante.

VINAGRE. Vinaigre, Franc.; Vinegar, Ing.; *Acetum*.

Es el producto que resulta de la fermentacion acética de los licores alcohólicos. Compónese esencialmente de ácido acético y agua.

En el continente europeo se distinguen varias especies de vinagre, segun su procedencia: 1° De vino, preparado con el blanco ó el rojo, que además del ácido acético, contiene, excepto el alcohol, todos los elemen-

VIN

tos del vino: tartratos de potasa y de cal, sulfato y cloruro de potasio, materias colorantes, ácido succínico, pequeñas cantidades de aldeida y de ciertos éteres que le comunican el olor agradable que lo caracteriza. 2° *El vinagre de aguardiente ó aleman*, que en general sólo es una mezcla de ácido acético, de agua y de un poco de éter acético. 3° *El de frutos*, preparado con la sidra de peras ó de manzanas, que tiene á más del ácido acético el málico. 4° *El de cerveza*, que preparan con el mosto de ella, sin el lúpulo, en cuya composicion se encuentran el ácido acético, dextrina, sustancias azoadas y fosfatadas.

Varios son los métodos empleados en la industria para acidificar ó convertir en vinagre el alcohol; pero los racionales, fundados en los principios de la ciencia, son el aleman y el de Pasteur.

El método aleman, que llaman abreviado, consiste en mezclar á un aguardiente que marque 22625°, cerca de $\frac{1}{1000}$ de alguna materia fermentescible como el zumo de papas, el de remolachas, el mosto fermentado de cebada ó de centeno, miel y aun vinagre ordinario. Hácese pasar esta mezcla lentamente, pero de una manera continua, por medio de pequeñas cuerdas, en un tonel lleno de virutas de madera de haya mojadas en vinagre fuerte. Este tonel tiene hacia el fondo pequeños agujeros, y en la tapa dos tubos para mantener en el interior una corriente de aire no interrumpida; por uno de los tubos se introduce el líquido, el cual derramándose uniformemente sobre las virutas, presenta al aire una gran superficie, absorbe el oxígeno con tal rapidez que la temperatura se eleva á +30°, la mitad del líquido se trasforma en vinagre, y basta entónces vaciarlo en un nuevo tonel para que se opere enteramente la acetificacion, que se termina en algunas horas.

Pasteur, cerciorado por medio de sus experimentos de que la formacion del vinagre á expensas del alcohol es un fenómeno de trasformacion fisiológica, y no una simple oxidacion química como lo consideraba el sabio químico aleman Liebig, describió en 1862 un método de fabricar el vinagre por medio del *Mycoderma aceti*, que es el siguiente:

Sobre un líquido compuesto de agua, con 2% de alcohol, 1% de vinagre y algunas diezmilésimas de fosfatos de cal, de potasa, de magnesia y de amoniaco, contenido en una cuba poco profunda, provista de algunos agujeros en la tapa para el movimiento del aire, se siembra el hongo dicho, nombrado tambien *flor de vinagre*, por medio de una varilla mojada con el líquido de una cuba en fermentacion. La pequeña planta se desarrolla y cubre muy pronto la superficie del líquido, sin dejar el más pequeño vacío, á la vez que el alcohol se acetifica. Cuando la operacion marchá bien, que la mitad del alcohol empleado se ha convertido en vinagre, se añade alcohol solo ó mez-

VIN

clado con cerveza ó vino, por medio de tubos de gutta-percha fijados al fondo de la cuba, y agrupados lateralmente para no remover la tapa de ésta, ni romper el velo que forma el micodermo en la superficie del líquido. Luego que la cuba haya recibido suficiente alcohol para que el vinagre adquiera el grado comercial necesario, y que haya terminado completamente la acidificacion del alcohol, se sustrae el vinagre.

Este método es actualmente el más racional. Presenta sobre los anteriores ventajas considerables: se aplica á todos los líquidos alcohólicos; exige menor espacio para la instalacion de los aparatos; la fabricacion dura poco tiempo relativamente; los infusorios, tan perjudiciales para la conservacion del vinagre, no tienen el tiempo suficiente para desarrollarse, y las moscas, *Musca celleris*, no pueden introducirse en los aparatos, por estar cerrados.

En México, para obtener el vinagre, generalmente se hacen mezclas de varias sustancias sacarinas ó alcohólicas, tales como desechos de azúcar, de pulque, cerveza agria, espumas de jarabes, etc., que se dejan fermentar por tiempo indefinido y sin ningun cuidado hasta que saben á vinagre; de lo que resultan productos con cantidades tan exiguas de ácido acético, que aun con el concurso del ácido málico que siempre contienen, apenas llegan á saturar $\frac{1}{2}$ % de carbonato de sosa.

La mayor parte de los farmacologistas prescriben como oficial el vinagre de vino. Nosotros no podemos acatar esta prescripcion, porque tal vinagre no se encuentra en nuestro comercio; tampoco debemos declarar oficial el que se fabrica en el país, por lo vicioso de su preparacion. Nos parece más cuerdo emplear el ácido acético diluido con agua, que puede obtenerse á un grado constante. Así tendríamos los oxeolados y demas preparaciones que llevan vinagre siempre iguales, y sin mengua de sus propiedades terapéuticas.

Las razones que preceden motivan bastante la supresion que hacemos de la preparacion conocida con el nombre de *Vinagre destilado*, y ellas tambien nos excusan de tratar de las falsificaciones de los vinagres.

VINAGRES MEDICINALES. Oxeolados, Acetolados; Vinaigres medicaux, Franc.; Medicated Vinegars, Ing.; *Aceta medicata*.

Llámanse así las soluciones de principios medicamentosos en el vinagre.

El vinagre que se prescribe generalmente para estas preparaciones es el de vino, que contiene el ácido acético formado á expensas del alcohol por la fermentacion acética, el agua y los demas elementos del vino. Esta y el ácido acético forman un vehículo propio para disolver casi los mismos principios que el vino, y con más facilidad que éste los alcalóides.

Hemos indicado, al tratar del vinagre, los inconvenientes de su empleo en la preparacion de los acetolados. Creemos que el áci-

VIN

do acético diluido, de una densidad de 1.022 (63° Bm⁶), que prescribimos en las fórmulas de éstos, uniformando su composición y haciéndolos menos alterables, puede asegurar mejor su acción terapéutica, evitando á la vez á los farmacéuticos el embarazo de tener que elegir entre los vinagres del país, sumamente débiles, de composición muy variable, y los extranjeros, casi lo mismo, y además muy caros.

Prepáranse estos medicamentos de la misma manera que los vinos medicinales, observando las mismas precauciones.

VINAGRE ALCANFORADO. Vinaigre camphré, Franc.; *Acetum camphoratum*.

Alcanfor	10
Acido acético cristalizable	10
" " (á 3° Bm ⁶)	400

Pulvericese el alcanfor en un mortero de porcelana por medio de un poco del ácido cristalizable, agréguese el resto de éste y el diluido; échese el todo en un frasco, déjese en contacto por algunos días, agítase con alguna frecuencia, y cuando se haya disuelto el alcanfor fíltrese la solución.

VINAGRE ANTISÉPTICO. Vinaigre de los cuatro ladrones; Vinaigre antiseptique, de quatre voleurs, Franc.; *Acetum antisepticum*.

Ajenjo	40
Menta piperita	40
Romero	40
Ruda	40
Salvia	40
Alhucema	40
Cálamo aromático	5
Canela	5
Clavo de especia	5
Nuez moscada	5
Ajo	5
Alcanfor	10
Acido acético cristalizable	40
Acido acético á 3° Bm ⁶	2500

Se hacen macerar en el ácido diluido por diez días, las sustancias convenientemente divididas, agitando varias veces; se cuele con expresión, se añade el alcanfor disuelto en el ácido acético cristalizable, y después de 24 horas se filtra.

U. M. Como estimulante y antiespasmódico, en fricciones ó en inhalaciones.

VINAGRE ESCILÍTICO. Vinaigre scillitique, Franc.; Vinegar of squill, Ing.; *Acetum scilliticum*.

Escamas de escila en polvo grueso.	100
Acido acético (á 3° Bm ⁶)	1200

Hágase macerar la escila en el ácido por ocho días agitando varias veces, cuélese, exprímase y fíltrese el producto.

De la misma manera se prepara el *vinagre de bulbos de colchico*.

VINAGRE ROSADO. Vinaigre rosat, Fr.; *Acetum rosatum*.

Pétalos secos de rosa	100
Acido acético (á 3° Bm ⁶)	1200

VIN

Háganse macerar los pétalos en el ácido por diez días, agitando con frecuencia.

Cuélese con expresión y fíltrese.

VINO. Vin, Franc.; Wine, Ing.; *Vinum*.

En el sentido más estricto, es el líquido alcohólico, no destilado, obtenido por la fermentación espontánea del zumo de la uva. En una acepción más general, llámase vino todo líquido alcohólico que se obtiene por fermentación de un zumo de fruto.

El vino de uva es el que siempre se ha preferido para la preparación de los vinos medicinales, y solo de éste vamos á ocuparnos, con la brevedad que requiere la naturaleza de esta obra.

En la preparación del vino tienen parte los pedúnculos leñosos, el hollejo, las pepitas y el zumo del fruto. Excepto el zumo, el estudio de las otras sustancias está todavía incompleto. De los pedúnculos, sábese solamente que contienen, además de la celulosa, mucho tanino y otro cuerpo muy ácido; que en las películas ú hollejo, existe la *enocianina* ó materia colorante de la uva, con pequeñas cantidades de tanino; y que en las pepitas, además de un tanino particular, hay mucho aceite fijo, cuyos ácidos grasos contribuyen á la formación de los éteres que comunican á los vinos su olor particular. El jugo ó mosto se compone de agua, azúcar invertida (dextrosa y levulosa), mucílago, pectina, ácido péctico, cuerpos albuminosos, aceites esenciales, materias colorantes amarilla y azul, grasas, ácidos tártrico, racémico, málico y tánico libres, bitartrato de potasa, tartratos de cal, de magnesia, de alúmina, tartrato doble de alúmina y de potasa, pectatos de cal, de sosa, de potasa, fosfatos de cal, de magnesia, de alúmina, sulfato de potasa, cloruro de sodio ó de potasio, y sílice.

La fabricación del vino está enteramente bajo el dominio de la industria.

Consiste en comprimir las uvas para hacerlas reventar, con los piés ó por medio de máquinas ideadas á propósito, y recibir el jugo ó mosto que resulta en grandes cubas que se colocan en locales apropiados, al contacto del aire. En esta operación, los hongos observados por Pasteur y llamados por Rees *Saccharomices ellipticus* y *S. Partorianus* que existen diseminados sobre la superficie de las uvas, se mezclan al mosto, y encontrando en él los elementos necesarios para propagarse y desarrollarse, producen el fenómeno que lleva el nombre de fermentación, de la que resultan la formación del alcohol y los principios aromáticos que distinguen á los diversos vinos.

El término de las transformaciones que se operan en el mosto y se manifiestan por su agitación más ó menos violenta, varía según la especie de éste, desde algunas horas hasta algunos días, y se conoce que finaliza en la disminución de volumen y la quietud del líquido; pero antes que termine la del azúcar en alcohol, para evitar que el aire convierta á éste en ácido acético, se encierra el lí-

VIN

quido fermentado, que ya se le da el nombre de vino, en toneles bien tapados para que se efectúe la fermentación lenta, llamada complementaria, que dura algunos meses, y determina el depósito de una mezcla de sales poco solubles, principalmente de bitartrato de potasa, de fermento, de materias colorantes y restos de la pulpa del fruto, que se conoce con el nombre de *hez de vino*.

La fabricación de los vinos rojos, sólo difiere de la anterior en que se dejan macerar los pedúnculos y el hollejo de las uvas, azules ó rojas, en el líquido fermentado, para que el alcohol producido disuelva las materias astringentes y la colorante *enocianina*.

Distínguense estos vinos de los blancos por su sabor astringente y por el color rojo, debido á la acción de cierta cantidad de ácido acético que se ha formado en la fermentación y del bitartrato de potasa sobre la *enocianina*. Contienen más tanino y menos tártrato que los vinos blancos, y algunos mayor cantidad de alcohol. En ellos el tanino es un elemento muy importante: sirve para conservarlos y para que sean más tolerables por el estómago y el cerebro.

De la exposición del zumo de las uvas á la fermentación, solo ó con las otras partes del fruto, según los métodos generales de preparación de los vinos que acabamos de indicar, resulta la división de éstos en *vinos blancos* y en *vinos rojos ó tintos*.

La abundancia ó pobreza en azúcar del mosto, y el modo de conducir la fermentación, originan otras divisiones. Si el mosto es muy azucarado y el fermento suficiente para convertir toda el azúcar en alcohol, el vino es *espirituoso ó generoso*; y si no se le advierte nada de sabor dulce ó ácido, se le llama *vino seco*. Si abunda el azúcar en el mosto, ó se concentra éste torciendo los racimos de la uva y dejándolos expuestos al sol por algun tiempo, y se detiene la fermentación cuando aun queda mucha cantidad de azúcar, se da al producto el nombre de *vino azucarado ó licoroso*. A veces, para obtener un resultado semejante, se concentra por el calor cierta cantidad de este vino, mézclasele á otra del mosto para aumentar su riqueza sacarina, suspendiendo la fermentación como queda dicho: este producto se denomina *vino cocido*.

Los vinos preparados con mostos que contienen poca azúcar, no tienen uso en medicina, y sería inútil para nuestro objeto ocuparnos de ellos.

La nomenclatura comercial de los vinos, se funda en las modificaciones que se hacen al procedimiento de preparación y en los nombres de los países en que se fabrican.

Los vinos más usados en medicina y que se emplean para algunas preparaciones farmacéuticas, son el Jerez, el Oporto, el Madera, el Burdeos y el Tenerife.

El de Jerez tiene color de ámbar algo oscuro, sabor y olor agradables, y muy ligera acidez.

El de Oporto es de color púrpura oscuro; nuevo tiene un sabor acerbo, fuerte y algo

VIN

dulce. Después de mucho tiempo de embotellado pierde mucho del sabor dulce, adquiere más olor y conserva su fuerza. Pasado más tiempo, se depositan las materias colorante y astringente y se deteriora.

El de Madera es uno de los vinos blancos más alcohólicos, tiene un aroma marcado exquisito. En el comercio su calidad es muy variable á causa de las muchas adulteraciones á que está sujeto: lo sustituyen con el de Marsala, el Pajarete ó el de Tenerife.

El vino tinto de Burdeos llamado *clarete* tiene un color púrpura oscuro: cuando es bueno tiene un gusto delicado: en su sabor vinoso se advierte alguna acidez y astringencia. Las especies más estimadas son las que intitulan Chateau - Margaux, Chateau - Lafite, Chateau - Latour.

El vino contiene todos los productos de la descomposición parcial de los elementos del mosto. Como principios característicos del vino que no existen en el mosto, se encuentran los alcoholes etílico, propílico y butílico, el ácido succínico, la glicerina, la aldeida, el ácido y éter acéticos. De los elementos aromáticos, que en muchos casos son los que dan más valor á los vinos, poco se sabe con certeza. La sustancia que les da el olor vinoso es el éter enántico, que parece ser una mezcla de diferentes cuerpos, entre los cuales los más importantes son los éteres caprílico y cáprico. El perfume particular de los vinos, que sirve á los catadores para especificarlos, según Berthelot es un principio neutro que parece pertenecer al grupo de las aldeidas muy oxigenadas.

El elemento más importante en el vino bajo el punto de vista médico y farmacéutico es el alcohol. La proporción de éste varía de 6 á 23 por ciento en volumen, como se ve en la tabla que á continuación ponemos. Los vinos que contienen más de 11 por ciento de alcohol son considerados como generosos.

Vino de Marsala	23,83
" " Lissa	23,37
" " Madera	20,48
" " Oporto	20,00
" " Tenerife	19,63
" " Constanza blanco	18,17
" " Jerez	17,63
" " Rudssillon	16,63
" " Hermitage blanco	15,50
" " Málaga	15,00
" " Saint Georges	15,00
" " Sauterne blanco	15,00
" " Burdeos blancos de 11.. á	15,00
" " Lunel	13,00
" " Borgogne de 9 á	13,00
" " Champagne	12,77
" " " espumoso	11,60
" " Burdeos rojos de 8 á	11,00
" " Côte Rôtie	11,00
" " Rhin de 6 á	11,00
" " Tokay	9,00

Generalmente se mezcla á los vinos naturales agua, vinos de inferior calidad, azúcar, y algo

VIN

sidra, sales, materias colorantes. Examinarlos por medio del gusto es un recurso superior al de los reactivos de la química. Los catadores hábiles reconocen fácilmente el terruño de donde provienen los vinos y las sustancias que se les mezclan. Pero este talento propio de algunas personas muy ejercitadas, no puede transmitirse ni enseñarse, y sólo podemos indicar los medios de investigar las principales falsificaciones.

La cantidad de alcohol es el punto más importante en el examen de los vinos; se determina por medio del alambique de Gay-Lussac, destilando en él, parcialmente, el licor vinoso, de modo que el líquido recogido sea exactamente el tercio del vino empleado; tómate después el grado alcohométrico por medio del alcohómetro de dicho autor, y hácese las correcciones necesarias conforme á sus tablas, si no se ha operado á la temperatura de $+15^{\circ}$, á la que está graduado el alcohómetro. Si el producto destilado marca 30° , ó lo que es lo mismo, tiene 30 por ciento de su volumen de alcohol absoluto; como esta cantidad existía primitivamente en un volumen del líquido tres veces mayor, resulta que el vino ensayado contiene $\frac{30}{10} = 3$ ó 10 por ciento de su volumen de alcohol absoluto.

Actualmente para el ensayo alcohométrico de los vinos, se emplea el aparato de Gay-Lussac, ligeramente modificado por Salleron, que se compone de un globo de cristal que sirve de caldera; de un serpentín con su refrigerante, que se comunica con la caldera por medio de un tubo de hule; de una proveta con tres divisiones: una para medir la cantidad de vino que se ha de destilar, y las otras dos, una que sea la tercera parte y otra la mitad de la primera, para medir el producto de la destilación; de un areómetro, cuyas indicaciones se refieren al alcohómetro de Gay-Lussac, y de un pequeño termómetro para corregir la indicación areométrica, si no se opera á la temperatura de $+15^{\circ}$.

Cuando se ensayan vinos muy alcohólicos, como el de Madera ó el de Málaga, para asegurarse de que no queda nada de alcohol en el residuo, conviene destilar hasta que el producto sea la mitad del vino empleado.

Las mezclas de vinos de calidades diferentes, no hay hasta ahora medios químicos seguros para reconocerlas. La alcoholización, para imitar los vinos puros, está en el mismo caso, principalmente si tiene mucho tiempo; sólo por el gusto pueden distinguir estas mezclas personas muy prácticas.

La adición de azúcar á los vinos, recomendada por Chaptal, presenta pocos inconvenientes si se practica de una manera apropiada, y aun puede ser ventajosa en los años lluviosos y fríos, si se emplea azúcar de uva verdadera y aun la cristalizada, pero si se hace uso de la de fécula, habrá formación de homólogos superiores del alcohol vinico, perjudiciales á la salud.

VIN

Las materias sacarinas que suelen mezclarse á los vinos, como la miel y el azúcar prietas, se descubren evaporando el líquido hasta la consistencia de extracto, agotándolo por alcohol débil, que disuelve el azúcar, el cual puede caracterizarse, después de hacer evaporar el líquido alcohólico en B. M. La presencia de estos principios azucarados en los vinos, es un indicio casi seguro de que están adulterados con otras sustancias que se ha procurado encubrir.

La cantidad de elementos fijos que contienen los vinos en disolución es muy variable. Admítase generalmente que está comprendida entre 16 y 22%. Esta aproximación puede servir para conocer las mezclas de alcohol, agua, materias colorantes, etc., que se venden por vinos. Los vinos mezclados con sidra de manzanas ó de peras, contienen más tanino y menos crémor que los vinos puros; por la cantidad de estos dos principios puede saberse, ó por lo menos sospechase, este fraude: pero el modo más seguro de averiguarlo es arrojar un poco del residuo de la evaporación del vino sobre brasas; así se percibirá luego el olor característico de manzanas ó de peras cocidas.

A los vinos agrios les agregan carbonato de potasa, de sosa ó de cal. En el residuo de la evaporación de tales vinos, se encontrarán los acetatos correspondientes á las bases indicadas, que tratados por el ácido sulfúrico darán el olor característico del ácido acético.

Para realzar el color de los vinos, clarificarlos, asegurar su conservación y aun comunicarles un sabor estético que recuerde, aunque sea de lejos, el vino de Burdeos, les mezclan alumbre. Para descubrir esta sal, trátase el vino por acetato neutro de plomo, eliminase el exceso de reactivo por el ácido sulfúrico, el exceso de éste por el calor, y precipítase la alúmina por el amoníaco.

En algunas comarcas vinícolas, notablemente en el Sur de Francia, al preparar los vinos tintos, se añade yeso al mosto en las cubas, antes de la fermentación. Esta sal, en cantidad moderada, no puede considerarse como una falsificación: da al vino un color más vivo, prolonga su conservación y lo dispone para soportar los trasportes, circunstancia preciosa particularmente para el comercio; pero si se emplea en cantidad exagerada, precipita todo el crémor de tártaro que se ha disuelto durante la fermentación, al estado de tartrato de cal; precipita también los fosfatos, de manera que éstos y el bitartrato de potasa, sales útiles para la alimentación, quedan reemplazadas enteramente por sulfato ácido de potasa y sulfato de cal, que pueden considerarse más bien como nocivos que útiles á la economía.

Según Poggiale, todo vino que contenga más de cuatro gramos por litro de yeso, debe ser desechado. Estos vinos se distinguen por el precipitado abundante, anormal, que producen con las sales solubles de barita y con el oxalato de amoníaco.

VIN

Para realzar el color de estos vinos ó teñir los blancos que suelen sustituirlos, se emplean varias sustancias colorantes, de las cuales las más usadas son: las bayas de saúco, de yezgo, de arandano y de fitolaca; los leños de Campeche y del Brasil; la cochinitilla amoniaca, la fuschina, la malva real, etcétera.

La investigación de las materias colorantes de estas sustancias en los vinos es muy delicada; se apoya en reacciones en muchos casos indecisas, consideradas aisladamente, pero que en su conjunto dan ciertas garantías de certidumbre. Los medios empleados con más frecuencia en esta clase de ensayos son los siguientes:

1^o Se sobresatura el vino con amoníaco, se añade sulfhidrato de esta base y se filtra. El vino natural toma un color verde al contacto de estos reactivos; el vino teñido conserva una coloración azul, roja ó violeta.

2^o Viértase en el vino sospechoso un ligero exceso de amoníaco que le hará tomar un color moreno; si el vino es natural, permanecerá este color después de saturar el álcali con solución de ácido tártrico, ó volverá al primitivo si el color es extraño.

3^o El picrato de potasa precipita el vino natural y lo colora en moreno sucio, y al vino teñido con flores de malva le hace tomar color púrpura sin enturbiarlo.

4^o Según Fauré, la correlación que existe entre la materia colorante y el tanino, es tan íntima en los vinos, que se precipitan á la vez por una solución de gelatina. De manera que si á un vino natural se añade gelatina, después de filtrado quedará casi incoloro, y este reactivo no ejercerá acción ninguna sobre las materias colorantes de las bayas de saúco, de yezgo y de fitolaca, de los leños de Campeche y de Brasil.

La coloración de los vinos por la fuschina, muy común ahora, se descubre fácilmente por el procedimiento siguiente, recomendado por Fordos.

A 10^o de vino puesto en un tubo de ensayo, añádese 1^o de amoníaco y 10^o de cloroformo; mézclanse bien los líquidos en el tubo; decántase el cloroformo, y añadiéndole cosa de 1^o de agua, sobresáturase por ácido acético; la fuschina se separa del cloroformo y comunica á el agua una coloración rosada. Este procedimiento, fundado en la solubilidad de la rosanilina, en el cloroformo y en la insolubilidad de las sales de esta base en el mismo vehículo, puede revelar un miligramo y aun menos de fuschina en un litro de vino.

Aunque ahora es raro corregir la acidez de los vinos por medio del litargirio, como en otros tiempos, puede averiguarse la presencia de éste, colocando una placa de corcho en la superficie de una solución de sulfhidrato de sosa y vertiendo gota á gota sobre la placa, el vino adulterado, se verá luego producirse entre las dos capas una zona negra de sulfuro de plomo.

Los vinos están sujetos á varias altera-

VIN

ciones que se llaman enfermedades, debidas, según Pasteur, á vegetales microscópicos de la naturaleza de los fermentos, y aconseja, para evitarlas, someter los vinos en vasijas cerradas, por espacio de una ó dos horas, á la temperatura de 60 á 100^o. Así se destruyen todos los gérmenes que podrían comprometer la conservación de los vinos.

VINOS MEDICINALES. Enolados, Tinturas vinosas; Vins medicinaux, Franc.; Medicated Wines, Ing.; *Vina medicata*.

Son las soluciones que se obtienen tratando por el vino sustancias medicamentosas.

Varios son los elementos que, como ya hemos dicho, constituyen el vino: el concurso de algunos de ellos puede ser necesario en muchos casos para disolver los diversos principios de las sustancias que se someten á su acción; tal vez contribuyan también á moderar los efectos estimulantes del alcohol; pero éste y el agua, unidos en las proporciones que se hallan en los vinos, son los principales agentes de disolución: asociados tienen un poder disolvente de que carecen aislados. Así es que en esta clase de preparaciones se encuentran materias extractivas, gomosas, gomo-resinosas, colorantes, aceites volátiles, sales, alcalóides, etc. Residiendo en estos líquidos la principal acción disolvente de los vinos y siendo difícil conseguir éstos naturales y de composición constante, algunos farmacólogos distinguidos, entre ellos Deschamps, han propuesto reemplazar los vinos en los enolados, con una mezcla de alcohol, agua y azúcar en proporciones fijas. En la preparación del Láudanode Sydenham estos dos líquidos unidos, han disuelto mejor los principios activos del opio, que el vino. En virtud de este resultado, nosotros hemos prescrito el hidralcohol en dicha preparación y en la del vino aromático; pero hemos mantenido el empleo del vino en los otros enolados que son casi exclusivamente de uso interno, porque consideramos que este líquido, además de la acción múltiple de sus elementos como menstro, puede moderar el mal gusto de algunas sustancias y coadyuvar á sus efectos terapéuticos. La dificultad de encontrar buenos vinos naturales, que sube de punto para los exquisitos, de elevadísimo precio, como se prescriben en algunas fórmulas, nos ha obligado á adoptar como vehículo de los enolados en general, el vino Jerez, por ser uno de los mejores vinos generosos, que se consigue con más facilidad, que por su moderado precio está menos expuesto á las falsificaciones, y en el que se pueden descubrir éstas con menos trabajo por ser el más bien conocido.

La preparación de los vinos medicinales exige ciertas condiciones que conviene tener presentes:

1^o Las materias que deben entrar en su composición han de estar bien secas, excepto las plantas anti-escorbúticas que pierden sus propiedades por la desecación, cuyos principios, según se ha observado, son poco alterables en el vino, y pueden serlo aun mé-

VIN

nos, agregando cierta cantidad de alcohol, precaucion que deberá extenderse en general á todos los vinos medicinales, aun cuando se empleen las sustancias secas.

2ª Deben prepararse por maceracion, con las sustancias convenientemente divididas, prolongando el contacto segun la nataraleza de éstas, y colando, exprimiendo y filtrando el producto.

3ª Siendo alterables, importa no preparar grandes cantidades, renovarlas con frecuencia, y conservarlas en botellas bien tapadas en un lugar fresco.

VINO CORDIAL, de canela; Vin cordial, Franc.; *Vinum cordiale*.

Tintura de canela 10
Vino rojo 90

Mézclese y fíltrese si fuere necesario.

VINO DE CATECÚ. Vin de cachou, Franc.; *Vinum cum Catechu*.

Tintura de catecú 80
Vino Jerez 1000

Mézclese y fíltrese.

VINO DE ESCILA. Vin de seille, scillitique, Franc.; *Vinum scilliticum*.

Escamas secas y machac. de escila. 30

Azúcar 15

Alcohol á 60° 30

Vino Jerez 470

Hágase macerar la escila por diez dias en la mezcla de las otras sustancias, agitando con frecuencia. Cuélese con expresion y fíltrese.

Prepáranse lo mismo los vinos de semillas de bulbos de cólchico y el de ruibarbo.

VINO DE EXTRACTO DE QUINA Y FOSFATO FÉRRICO-CITRO-AMONICAL, DEL DR. HIDALGO CARPIO. *Vinum cum extracto Cinchonæ et Phosphate ferri-citro-ammonico ex Hidalgo Carpio*.

Fosfato férrico-citro-amoniacal 8

Extracto de quina gris 2

Vino Jerez 600

Se disuelve el fosfato férrico-citro-amoniacal y el extracto de quina en el vino y se filtra la solucion.

30 gram. de este vino contienen 4 decígr. de fosfato férrico-citro-amoniacal, 62 decígr. de fosfato férrico y 1 decígr. del extracto de quina.

U. M. Como tónico y reconstituyente de la sangre. D. 2 á 4 cucharadas soperas ántes de las principales comidas del dia.

VIN

VINO DE QUINA CALISAYA. Vin de quinquina calisaya, Franc.; *Vinum de cortice Cinchonæ calisayæ*.

Quina calisaya en polvo grueso 30

Alcohol á 60° 60

Azúcar 30

Vino Jerez 940

Póngase en contacto la quina con el alcohol por 24 horas, agréguese el vino y el azúcar, y á los diez dias de maceracion, agitando las sustancias repetidas veces, cuélese, exprimiendo con fuerza, y fíltrese el producto.

Así se preparan tambien los vinos de colombo, de euasia, de genciana, de ajenjo, de coca del Perú, de jaborandi, de quina roja y de la gris, pero empleando doble cantidad de ésta.

VINO DE YOLOXOCHITL. *Vinum de floribus Magnoliæ mexicanæ*.

Alcoholaturo de yoloxochitl 100

Vino Jerez 900

Mézclese y fíltrese.

VINO DE ZARZAPARRILLA. Esencia de zarzaparrilla; Vin de salsepareille, Fr.; *Vinum cum extracto Smilacis medicæ*.

Extracto alcohólico de zarzaparrilla 120

Alcohol á 60° 60

Vino Jerez 700

Miel virgen clarificada 120

Disuélvase el extracto en la mezcla del vino y el alcohol, fíltrese y añádase la miel.

VINO ESTIBIADO. Vino emético; Vin émétique, Franc.; Antimonial wine, Ing.; *Vinum stibiatum*.

Tartrato antimónico-potásico 1

Vino Jerez 300

Disuélvase la sal en el vino.

30 gram. de este vino contienen un decígr. del emético.

U. M. Se emplea principalmente para lavativas en un vehiculo purgante, á la dosis de 30 á 60 gram.

VINO FERRUGINOSO, de citrato de fierro amoniacal; Vin ferrugineux, Franc.; *Vinum martiatum*.

Citrato férrico-amoniacal 5

Azúcar 30

Vino Jerez 1000

Disuélvase la sal y el azúcar en el vino y fíltrese.

SUPLEMENTO.

Al terminar la impresion de esta obra, debemos hacer algunas adiciones y sustituciones que no salieron en los artículos respectivos, y que por su oportunidad no deben pasar desapercibidas.

Tambien nos hemos visto precisados á rectificar algunas clasificaciones y otros puntos de los contenidos en la segunda parte de los Prolegómenos.

ACE

ACEITE VOLÁTIL DE CUERNO DE CIERVO. Adicion en la página 111, 2ª columna. Despues de alcalinidad debe agregarse: «tratado por ácido clorhídrico diluido, una parte se disuelve y la otra queda insoluble; ésta está constituida por varios hidrocarburos siendo uno de ellos la bencina; la porcion disuelta contiene muchos alcaloides volátiles, entre los que está la anilina.»

BICARBONATO DE POTASA. Adicion en la página 154, 2ª columna.

«PREP. Carbono de potasa neutro 100
Mármol be^o en menudos trozos 200
Acido clorhídrico c. s.

Se introduce el mármol en un frasco de dos bocas, bastante amplio; en una de ellas colóquese un tubo de embudo para echar el ácido y en la que queda libre otro tubo dos veces encorvado en ángulo recto que comuniquen con una serie de tres frascos del aparato de Woulf. El primero de estos frascos contendrá una poca de agua para lavar el gas, y los dos restantes el carbonato de potasa disuelto en la cantidad de agua precisa para que la solucion marque 1,21 en el densímetro. Los tubos que han de conducir el gas, para saturar la solucion, han de ser de bastante diámetro para que sea fácil impedir que los obstruyan los cristales de bicarbonato que se forman.

Dispuesto así el aparato, viértase el ácido en pequeñas porciones sobre el mármol; de éste se desprenderá el gas ácido carbónico, que lavado en el primer frasco pasará á los que contienen la solucion, en donde será absorbido, formándose el bicarbonato de potasa, que siendo ménos soluble que el carbonato neutro, se precipitará en forma de cristales más ó ménos voluminosos. Cuando se note que el ácido carbónico ya no es absorbido, desmóntese el aparato, sepárese el agna madre, recójense los cristales, pónganse á escurrir ó rocíeseles con una pequeña cantidad de agua fria saturada de bicar-

HIG

bonato de potasa, que les quitará el carbonato neutro que los impregna.»

BROMURO DE POTASIO. Adicion en la página 149, 2ª columna. Despues de un 30 por ciento se descubre, agréguese: «disolviendo 1 gramo de bromuro en 30 gramos de agua destilada, añádase una solucion que contenga 1 gramo 427 de nitrato de plata, y se agita: cuando esté claro el licor, se vierte una gota de solucion de nitrato de plata; si queda claro, el bromuro es puro; si se enturbia, contiene cloruro de potasio: se dosifica éste disolviendo 1 gramo de bromuro en 30 gramos de agua destilada y añadiendo gota á gota por medio de una probeta graduada, el licor bromométrico, preparado con 0,852 de nitrato de plata disuelto en 100 gramos de agua destilada, hasta que la solucion no se enturbie ya con el reactivo; el número de centímetros cúbicos empleados en la precipitacion completa, indica la proporcion de cloruro.»

Sustitúyase este procedimiento al descrito en la referida página.

CREMA FRIA. Véase la página 252, 1ª columna. Hé aquí otra fórmula cuando se desee que el cold-cream quede esponjoso:

Estearina blanca y pura 90
Esperma de ballena 90
Aceite de ajonjolí sin fuego 350
Agua rosada 60
Tintura de benjuí 15
Aceite volátil de rosas, seis gotas.

Disuélvase la estearina y la esperma en el aceite á un calor suave; cuélese por un lienzo, agítase continuamente hasta que se enfríe; añádase el aceite volátil, é incorpórese por pequeñas porciones la mezcla de agua rosada y de la tintura de benjuí.

HIGUERILLA.* Higuera infernal, Palmacristi, Catapucia mayor, Ricino; Tlapatl, Mex.; Degha, Otomí; Koch, Maya; Ri-

* Este artículo debe sustituir al que se encuentra en la página 69.