

La préparation des boissons acidules est simple. Dans la saison des fruits, on mélange à l'eau le suc clarifié. Durant le reste de l'année, on emploie 60 à 80 grammes de sirop pour 1 litre d'eau. La préparation de la limonade exige quelques explications particulières.

LIMONADE.

La composition de la limonade et son action thérapeutique elle-même varient dans certaines limites, suivant la manière dont cette boisson a été préparée.

Lorsqu'on se borne à détacher le zeste des citrons, à couper par tranches la partie succulente du fruit et à la laisser en contact avec l'eau froide, on obtient une simple dissolution du suc dans l'eau.

Si, au contraire, on soumet ce même parenchyme à l'ébullition, on obtient ce qu'on appelle une *Limonade cuite*, boisson dont la saveur paraît moins acide et dont la consistance est plus mucilagineuse. Cette modification des propriétés du médicament tient à ce que la liqueur acide réagit, à la température de l'ébullition, sur le contenu ou sur les parois des cellules, et hydrate ou dissout le principe mucilagineux. La tisane paraît moins aigre, parce que les acides, associés intimement à un liquide visqueux, exercent sur les voies digestives une impression mitigée.

Quand on prépare de la limonade, soit à froid, soit à chaud, en laissant le zeste du fruit, on obtient une boisson que son principe amer rend tonique et son huile essentielle, légèrement excitante.

Il appartient au médecin de prescrire le *modus faciendi* de ce genre de tisanes, suivant les effets qu'il veut produire.

Les semences du citron communiquent à la limonade une saveur amère; à moins d'indications spéciales, elles doivent être séparées.

Le sirop de mûres constitue fréquemment la base de gargarismes astringents; voici une formule de ce genre de médicaments.

Pr. : Sirop de mûres..... 30 gr.
 Infusion de feuilles de ronces..... 100

Enfin le suc exprimé des citrons est souvent usité pour déterger les plaies de mauvaise nature.

ACIDE ACÉTIQUE : $C^2H^4O^2$.

L'acide acétique $C^2H^4O^2$ est incolore, solide et cristallisé en lames prismatiques plus ou moins grandes et aplaties, il se liquéfie vers 17° . Il répand à la température ordinaire des vapeurs dont l'odeur est acide et irritante; appliqué à la surface des téguments, il exerce une

action caustique. La densité de cet acide à $+20^\circ = 1,0635$; son point d'ébullition est à $+120^\circ$.

L'acide acétique se dissout en toutes proportions dans l'eau et l'alcool. Lorsqu'on soumet ses dissolutions aqueuses étendues à la distillation, une partie de l'eau se dégage et entraîne seulement une petite quantité d'acide acétique, de telle sorte que, jusqu'à une certaine limite, l'acide se concentre dans la cornue.

Les mélanges d'eau et d'acide acétique s'accompagnent de contraction énergique; la marche du phénomène indique un maximum correspondant sensiblement au mélange formée de 80 part. d'acide acétique $C^2H^4O^2$ et de 20 part. d'eau. Le tableau suivant, dressé par M. Mohr, démontre suffisamment que l'on ne peut pas apprécier la richesse de l'acide acétique en déterminant sa densité, puisque celle-ci est exactement la même pour un acide renfermant 5/100 et 30/100 d'eau.

ACIDE ACÉTIQUE	EAU	DENSITÉ A $+20$
100	0	1,0625
95	5	1,0700
90	10	1,0730
85	15	1,0730
80	20	1,0735
75	25	1,0720
70	30	1,0700
60	40	1,0670
50	50	1,0600
40	60	1,0510
30	70	1,0400
	80	1,0270
10	90	1,0150
	100	1,0000

L'acide acétique est employé en pharmacie à l'état : 1° de vinaigre; 2° de vinaigre distillé; 3° de vinaigre radical; 4° d'acide pur.

Le *Vinaigre* et le *Vinaigre distillé* ont été étudiés (t. I^{er}, p. 496) à titre de véhicules pharmaceutiques; ils renferment l'un et l'autre des substances étrangères, abondantes surtout dans le premier; mais le vinaigre distillé lui-même retient souvent des matières organiques dont la présence se fait reconnaître par la coloration que prennent les acétates que l'on a préparés à l'aide de cet acide.

VINAIGRE RADICAL.

Pour obtenir le *Vinaigre radical*, on prend de l'acétate de cuivre cristallisé, soumis à la dessiccation; on l'introduit dans une cornue à laquelle on adapte une allonge et un ballon surmonté d'un long tube.

Les jointures sont enduites d'une couche de lut gras, puis d'une seconde couche de lut au blanc d'œuf et à la chaux. Lorsque l'appareil

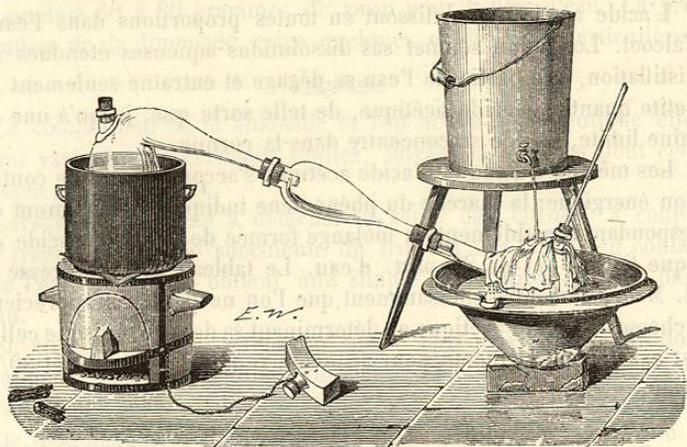


Fig. 32.

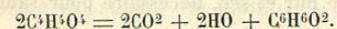
est ainsi disposé, on distille, en ayant soin de refroidir le récipient au moyen d'un courant d'eau (fig. 32).

On élève peu à peu la température de la cornue, puis on augmente le feu à mesure que la décomposition de l'acétate avance; vers la fin, on chauffe fortement; l'opération est terminée quand il ne se dégage plus aucune vapeur. Le produit de cette première distillation est de l'acide acétique légèrement coloré en vert par de l'acétate de cuivre; il doit être rectifié dans une cornue de verre.

Les premiers produits recueillis dans la distillation de l'acétate de cuivre contiennent toujours de l'eau en excès, parce que l'eau de cristallisation du sel n'est jamais expulsée complètement et se sépare la première. Bientôt l'acide acétique devient plus concentré; enfin, dans les derniers produits se trouve constamment une quantité plus ou moins considérable d'une substance volatile désignée primitivement sous le nom d'*Esprit pyro-acétique*, et plus tard sous celui d'*Acétone* $C^6H^6O^2$. Il se dégage en même temps de l'eau, de l'acide carbonique et quelques produits empyreumatiques. Il reste dans la cornue du cuivre très-divisé, mêlé de charbon.

Une petite quantité d'acide subit seule cette réaction, la plus grande partie se volatilise et vient se condenser dans le récipient. Néanmoins une fraction de l'acide acétique est toujours détruite par la chaleur et fournit constamment de l'acétone. Si, en effet, on soumet l'acide acétique à l'action d'une température élevée, en faisant passer ses va-

peurs à travers un tube de porcelaine porté au rouge obscur, on obtient de l'eau, de l'acide carbonique et de l'acétone $C^6H^6O^2$. La réaction est représentée par l'équation suivante :



L'*Acétone* est un liquide incolore, très-fluide, d'une odeur aromatique particulière, d'une densité de 0,814 à 0°; l'acétone bout à 56°, aussi les premiers produits de la rectification du vinaigre radical en sont-ils plus chargés que les derniers. L'existence de l'acétone dans le vinaigre radical modifie son odeur et lui donne un caractère spécial comme préparation pharmaceutique.

Essai. — La présence de ce principe volatil fournit également le moyen de s'assurer qu'on n'a pas substitué l'acide acétique ordinaire au vinaigre radical. Il faut, pour constater l'existence de l'acétone dans le vinaigre radical, saturer l'acide par un alcali et distiller à une température modérée; si l'acétone se trouve dans le liquide recueilli, on possède la preuve que l'acide a été obtenu par la distillation de l'acétate de cuivre.

La coloration verte du produit obtenu pendant la distillation du verdet est due à la sublimation d'une certaine quantité d'*acétate cuivreux* $C^6H^6Cu^2O^4$, lequel s'attache à la voûte de la cornue sous la forme de petits cristaux incolores. Ce sel est entraîné par les vapeurs d'acide acétique, et se change en acétate cuivrique au contact de l'air. La purification du vinaigre radical s'exécute par une simple rectification de l'acide coloré.

ACIDE ACÉTIQUE PUR ET CRISTALLISABLE.

La plus grande partie de l'acide acétique du commerce est obtenue au moyen de la décomposition des acétates résultant de la saturation de l'acide pyroligneux; en conséquence, il a besoin d'être purifié pour les usages de la pharmacie.

Essai. — L'acide acétique doit posséder une densité de 1,063 au densimètre; son odeur doit être franche, non empyreumatique, même lorsqu'il est étendu d'eau; il ne doit pas laisser de résidu par l'évaporation. Il ne doit être précipité, après dilution, ni par l'oxalate d'ammoniaque, ni par le chlorure de baryum, ni par l'azotate d'argent. L'hydrogène sulfuré ne doit pas le colorer.

L'acide acétique mélangé avec du sulfate d'indigo ne doit pas se décolorer par la chaleur; la décoloration indique la présence de l'acide azotique. Additionné d'acide sulfurique pur et d'un fragment de zinc, il ne colore pas en brun un papier imbibé d'acétate de plomb; le phénomène inverse décèle son mélange avec l'acide sulfureux. On est sûr, grâce à

ces caractères, qu'il a été bien rectifié, et qu'il ne contient ni produits empyreumatiques, ni sels ou acides étrangers, ni substances métalliques.

La richesse en acide réel $C^2H^3O^2$ est déterminée au moyen de la quantité de carbonate de soude pur et sec, nécessaire pour saturer un poids donné du liquide.

Il est facile de distinguer l'acide acétique à l'aide des réactions suivantes. Chauffé avec une petite quantité d'alcool et d'acide sulfurique, il dégage de l'éther acétique, reconnaissable à son odeur.

Saturé par la soude et versé dans une solution de chlorure ferrique, il communique à la liqueur une teinte rouge foncée, et fournit un dépôt d'hydrate ferrique par l'ébullition.

Transformé en acétate de potasse et chauffé dans un tube avec de l'acide arsénieux, il donne des vapeurs abondantes de *Cacodyle* et d'*Oxyde de cacodyle*.

On peut préparer l'acide acétique dans les laboratoires par l'un des procédés suivants :

Pr. : Acétate de plomb cristallisé.....	16
Acide sulfurique à 1,84.....	9

On introduit l'acétate de plomb dans une cornue placée sur un triangle de fer ou un bain de sable, et à laquelle on adapte une allonge et un ballon muni d'un tube droit. On verse l'acide sulfurique par le col de la cornue, à l'aide d'un long tube surmonté d'un entonnoir; on le mélange intimement au sel, et l'on procède à

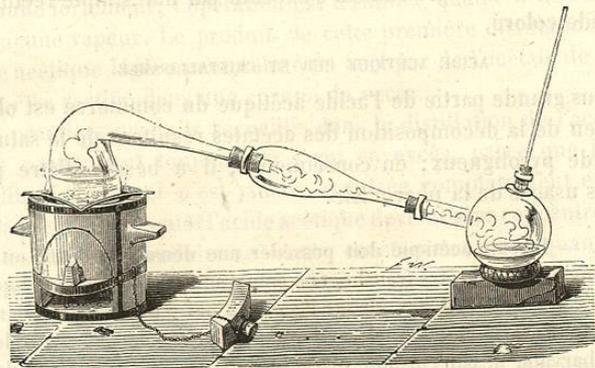


Fig. 33.

la distillation à une douce chaleur, jusqu'à ce qu'il ne passe plus d'acide acétique (fig. 33).

On ajoute au produit de cette distillation une certaine quantité (1/100 environ) de bioxyde de manganèse réduit en poudre très-fine,

on laisse en contact pendant vingt-quatre heures, et l'on distille au bain de sable presque à siccité.

Dans la première partie de l'opération, l'acide sulfurique déplace l'acide acétique, forme du sulfate de plomb, et donne incidemment naissance, par sa réduction, à une certaine proportion d'acide sulfureux. La rectification, après digestion sur le bioxyde de manganèse, a pour effet de transformer l'acide sulfureux en acide sulfurique, et en même temps de débarrasser l'acide acétique de l'acide sulfurique constamment entraîné lors de la première distillation. L'acide sulfurique provenant de ces deux origines reste comme produit fixe dans la cornue, à l'état de sulfate de protoxyde de manganèse.

Du reste, ce procédé d'extraction de l'acide acétique nous semble inférieur aux deux suivants, dont les résultats ne laissent rien à désirer lorsque les opérations fort simples qu'ils exigent sont conduites avec soin.

Le second procédé indiqué par Soubeiran a été donné par Sebille-Auger.

Pr. : Acétate de soude cristallisé.....	625
Acide sulfurique à 1,84.....	250

L'acide sulfurique dont on fait usage ne doit renfermer ni composés nitreux ni acides arsenicaux.

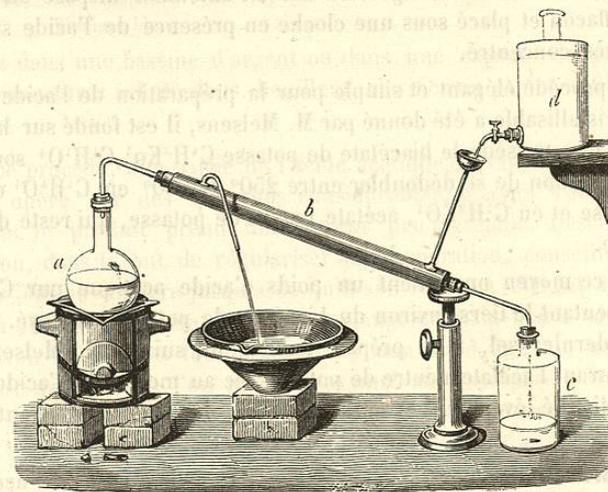


Fig. 34.

L'acétate de soude est chauffé jusqu'à ce qu'il perde toute son eau de cristallisation. Dès qu'il est refroidi, on le pulvérise, et on l'introduit dans une cornue de verre ou dans un ballon de grande capacité.

Pour la condensation des vapeurs, on peut choisir différentes dispositions; la plus convenable nous paraît être celle qui est représentée figure 34, c'est-à-dire le réfrigérant de Liebig.

Aussitôt que l'acétate de soude et l'acide sulfurique sont mélangés, la réaction s'opère et s'accompagne d'un abondant dégagement de chaleur; un tiers environ de l'acide acétique distille sans que l'addition du feu soit nécessaire. Quand l'opération se ralentit, on chauffe modérément le mélange, en ayant soin d'éviter le contact des charbons et la production des soubresauts. L'opération est terminée au moment où la masse entre en pleine fusion; il importe d'essayer de temps en temps s'il ne passe pas d'acide sulfurique.

On purifie le produit en le distillant avec ménagement sur de l'acétate de soude fondu et sec. Vers la fin de la distillation, de nombreux soubresauts sont inévitables.

Le premier dixième de l'acide recueilli est mis à part, il est généralement trop faible pour cristalliser. Les dernières parties, au contraire, se solidifient dès que la température s'abaisse suffisamment; on obtient des cristaux offrant une composition correspondante à la formule $C^4H^4O^4$, en décantant avec soin le liquide qui les baigne, en les faisant égoutter sur un entonnoir disposé au-dessus d'un flacon et placé sous une cloche en présence de l'acide sulfurique très-concentré.

Un procédé élégant et simple pour la préparation de l'acide acétique cristallisable a été donné par M. Melsens, il est fondé sur la propriété que possède le biacétate de potasse $C^4H^4Ko^4, C^4H^4O^4$ soumis à la distillation de se dédoubler entre 250° et 280° en $C^4H^4O^4$ qui se volatilise et en $C^4H^4KO^4$, acétate neutre de potasse, qui reste dans la cornue.

Par ce moyen on obtient un poids d'acide acétique pur $C^4H^4O^4$ représentant le tiers environ du biacétate de potasse employé. Quant à ce dernier sel, il se prépare facilement, suivant M. Melsens, en sursaturant l'acétate neutre de potasse sec au moyen de l'acide acétique distillé, évaporant et faisant cristalliser dans un courant d'air sec.

Propriétés thérapeutiques de l'acide acétique. — L'acide acétique concentré appliqué sur les tissus vivants, *peau, muqueuses, etc.*, agit comme un véritable caustique; plus ou moins dilué, il est employé en tisanes tempérantes ou en solutions astringentes. La vésication au moyen d'un linge imbibé d'acide acétique cristallisable a été proposée par quelques auteurs, mais ce procédé n'a jamais été adopté, parce

qu'on a reconnu qu'il est moins sûr que les méthodes généralement usitées.

De même que les acides tartrique et citrique, l'acide acétique sert à la préparation de sirops acidules. Le *Sirop de vinaigre framboisé* et l'*Oxymel simple* sont seuls prescrits.

VINAIGRE FRAMBOISÉ.

Pr. : Framboises mondées de leur calice.....	3
Vinaigre blanc.....	2

Faites macérer pendant 10 jours dans un vase de verre ou de grès; exprimez légèrement et filtrez.

On doit employer les framboises séparées de leur calice et du réceptacle commun qui porte les fruits.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ.

Pr. : Vinaigre framboisé.....	100
Sucre blanc.....	175

Faites un sirop par simple solution à une douce chaleur. Passez le sirop à travers une étamine.

On prépare de la même façon le *Sirop de vinaigre simple*.

OXYMEL SIMPLE.

Pr. : Miel blanc.....	20
Vinaigre blanc.....	5

Mêlez dans une bassine d'argent ou dans une capsule de porcelaine; concentrez à 1,26 dens. bouillant, clarifiez au papier et filtrez.

Par ce procédé, une partie de l'acide acétique s'évapore; de plus, si l'on opère sur des quantités considérables, le miel s'altère en partie et le produit prend une saveur peu agréable. Deschamps d'Avallon, dans le but de régulariser cette opération, conseille d'évaporer 500 de vinaigre jusqu'à ce qu'il soit réduit à 290, et de l'ajouter à 1000 de miel. On chauffe le mélange au bain-marie couvert, après avoir délayé une feuille de papier non collé dans le mellite, on laisse refroidir et l'on passe. L'oxymel ainsi préparé offre une saveur plus agréable que celui fourni par la formule ordinaire. On obtient un oxymel plus agréable encore, en traitant au bain-marie 1000 gr. de miel évaporé en consistance ferme, par 290 gr. de bon vinaigre de vin. L'acidité propre au vinaigre est suffisante et la saveur du produit est plus franche.

Soubeiran a reconnu, par une opération portant sur 6 kilogrammes de miel, que, dans le procédé où l'on emploie l'ébullition, un quart de l'acide contenu dans le vinaigre a été volatilisé. Si l'oxymel obtenu

à l'aide du vinaigre non concentré n'est pas jugé suffisamment acide, on peut rehausser le vinaigre au moyen de l'acide acétique. La saveur est alors tout à fait comparable à celle de l'oxymel préparé par la méthode de Deschamps.

GARGARISME OXYMELLÉ.

Pr. : Orge entier.....	5 gr.
Oxymel simple.....	30
Eau commune.....	S. Q.

Préparez 200 grammes d'eau d'orge, à laquelle vous ajouterez l'oxymel simple. (Hôpitaux de Paris.)

OXYCRAT.

Pr. : Vinaigre blanc.....	30 gr.
Eau.....	1000

Mélez.

Employé en boissons rafraîchissantes dans les fièvres et les phlegmasies. On ajoute souvent à cette préparation 100 grammes de sirop de sucre.

LOTIONS AVEC LE VINAIGRE.

Pr. : Vinaigre blanc.....	250 gr.
Eau froide.....	1000

Mélez.

Employé en lotions légèrement astringentes.

VINAIGRE ANTISEPTIQUE. — Syn. : *Vinaigré des quatre voleurs.*

Pr. : Sommités sèches de grande absinthe.....	40 gr.
— de petite absinthe.....	40
Romarin.....	40
Sauge.....	40
Menthe poivrée.....	40
Rue.....	40
Fleurs de lavande.....	40
Ail.....	5
Racine d'acorus aromaticus.....	5
Cannelle.....	5
Girofles.....	5
Muscades.....	5
Vinaigre blanc.....	2500
Camphre.....	10
Acide acétique cristallisable.....	40

Faites macérer les plantes dans le vinaigre pendant dix jours; passez avec expression; ajoutez le camphre dissous dans l'acide acétique cristallisable, et, après quelques heures, filtrez.

VINAIGRE DE BULLY.

Pr. : Essence de néroli.....	30
— de girofles.....	30
— de Portugal.....	30
— de citron.....	30
— de cédrat.....	30
— de bergamote.....	30
— de lavande.....	15
— de menthe poivrée.....	15
— de roses.....	8
— de romarin.....	8
Benjoin.....	150
Baume de Tolu.....	60
Alcool à 90°.....	14000

Faites digérer pendant quatre jours en agitant, et ajoutez :

Teinture de vanille.....	75
— de musc.....	3
— d'ambre.....	3
Acide acétique.....	500

Après vingt-quatre heures, ajoutez :

Eau.....	2000
----------	------

Après dix jours, filtrez.

Cette formule n'est pas celle de Bully, qui est restée inconnue; mais elle donne un produit semblable. Cette préparation a une certaine réputation comme cosmétique.

SEL DE VINAIGRE.

Le vinaigre radical est employé comme excitant de la muqueuse olfactive; on fait respirer ses vapeurs en cas de syncope. Il est habituellement conservé dans de petits flacons de verre, que l'on a préalablement remplis de fragments de sulfate de potasse cristallisé. Ce sel n'a pas d'autre but que d'éviter le déversement de l'acide. Ce mélange porte vulgairement le nom impropre de *Sel de vinaigre*; on l'aromatise souvent avec une essence d'une odeur agréable.

VINAIGRE AROMATIQUE ANGLAIS.

Pr. : Acide acétique cristallisable ou vinaigre radical...	600
Camphre.....	60
Huile volatile de lavande.....	0,50
— de girofles.....	2
— de cannelle.....	1

On divise le camphre dans un mortier de verre à l'aide d'un peu d'acide acétique. On l'introduit dans un flacon bouchant à l'émeri avec le reste de l'acide et les essences, et, au bout de quinze jours, on décante, et l'on conserve pour l'usage.

Le vinaigre anglais est souvent conservé comme le précédent dans de petits flacons garnis de sulfate de potasse; il reçoit alors le nom de *Sel anglais*.

MÉDICAMENTS ALCALINS.

Sous le nom de médicaments alcalins, on désigne un certain nombre de combinaisons qui ont pour base le potassium, le sodium, etc., métaux découverts par Davy dans les oxydes ou les hydrates métalliques, anciennement nommés alcalis ou terres alcalines. Au point de vue chimique, la fonction alcaline présente peu d'intérêt, elle ne diffère pas de la fonction basique en général, dont elle est la manifestation la plus énergique. Il n'en est pas de même sous le rapport thérapeutique, car la médication alcaline et l'emploi des alcalis offrent une incontestable importance. C'est donc un groupement de matière médicale qui a été adopté ici par Soubeiran et non par une classification chimique, laquelle eût, du reste, été souvent difficile à suivre régulièrement dans la plupart des sujets qui nous restent à passer en revue.

ALCALIS CAUSTIQUES.

Cette dénomination, très-usitée dans la matière médicale, s'applique aux hydrates potassiques et sodiques; composés qui, dans la langue ordinaire, sont désignés sous les noms de potasse et de soude caustiques. Les développements que nous consacrerons à l'hydrate de potasse nous permettront d'être très-bref touchant l'hydrate sodique, dont l'emploi médical est presque nul et qui, au point de vue thérapeutique, peut être simplement envisagé comme un succédané du premier.

HYDRATE DE POTASSE : KO,HO . — Syn. : *Potasse caustique, Potasse à la chaux, Pierre à cautère.*

L'hydrate de potasse est solide, cristallin, incolore et inodore; sa saveur est excessivement caustique. Il est fusible au-dessous de la chaleur rouge et indécomposable par la chaleur. Cet hydrate est très-soluble dans l'eau, il s'humecte rapidement à l'air, et se résout d'abord en une dissolution d'hydrate potassique, laquelle absorbe peu à peu l'acide carbonique atmosphérique et se convertit en un carbonate déluescent; l'hydrate de potasse est soluble dans l'alcool.

Le procédé de préparation le plus convenable consiste à traiter par la chaux le carbonate de potasse obtenu au moyen de la calcination de la crème de tartre. Le produit résultant de la même réaction sur le carbonate de potasse impur du commerce contient des proportions assez considérables de sulfate et de chlorure de potassium.

Pr. : Carbonate de potasse purifié.....	5
Chaux vive.....	2
Eau, environ.....	30

On fait dissoudre à la température de l'ébullition le carbonate de potasse dans une bassine d'argent ou de fonte.

D'autre part, on éteint la chaux et on la réduit en un lait clair au moyen d'une suffisante quantité d'eau.

Lorsque la dissolution de carbonate de potasse est bouillante, on y verse le lait de chaux par petites portions, de manière à ne pas interrompre l'ébullition et en ayant soin de ne pas laisser baisser le niveau de l'eau dans la chaudière. Quand toute la chaux a été introduite dans la liqueur, on fait bouillir quelques instants. On laisse refroidir une petite quantité de liquide trouble, que l'on étend de son poids d'eau; on le filtre et l'on y verse de l'eau de chaux; s'il ne s'y produit pas de précipité, l'opération est terminée. Dans le cas contraire, il faut continuer l'ébullition en ajoutant, s'il est nécessaire, un peu d'eau pour remplacer celle qui s'est évaporée. Quand la liqueur ne précipite plus par l'eau de chaux, on retire le feu, on couvre la chaudière et on laisse reposer.

Dans cette opération, la chaux s'empare de l'acide carbonique du sel de potasse; il se fait du carbonate de chaux insoluble qui se dépose et de l'hydrate de potasse qui reste en dissolution. Pour que cet effet se produise, il faut, suivant l'observation de Descroizilles, que les liqueurs ne soient pas trop concentrées, autrement la décomposition n'est pas complète: bien plus, la potasse peut enlever de l'acide carbonique au carbonate de chaux formé. L'essai par l'eau de chaux sert à reconnaître si la potasse est entièrement privée d'acide carbonique; car tant qu'il y a du carbonate de potasse dans les liqueurs, l'eau de chaux y fait naître un dépôt de carbonate calcique. Cependant il peut arriver que l'eau de chaux forme un précipité dans de l'hydrate de potasse pur, c'est alors de la chaux qui se précipite. Dans ce cas, la potasse en dissolution concentrée déshydrate la chaux et la précipite; mais de l'eau ajoutée en suffisante proportion redissout le dépôt. Pour éviter cette complication, il faut étendre d'eau la liqueur potassique avant de l'essayer.

Au lieu de mêler tout d'abord le lait de chaux à la potasse, nous conseillons, suivant la méthode indiquée par Berzelius, de l'ajouter par petites fractions sans interrompre l'ébullition. Alors, au lieu d'un précipité floconneux et volumineux, on obtient un dépôt grenu de carbonate calcique, lequel se sépare plus vite et retient moins de liqueur emprisonnée.