

Il vino generoso è un esimio medicamento, sovente desiderato dagli animalati, invece di alcune inerti bevande, che spesso sono somministrate. Possiede il vino una virtù tonica e cordiale, che accresce il moto ai fluidi, e dà vigore alla fibra.

Perde il vino queste sue naturali qualità, se collo stesso si faranno delle infusioni, dei decotti, o se dentro vi si metteranno delle droghe in digestione.

Perciò è proposto, che qualunque volta occorra adoprare un vino medicato, si debba farlo nel momento, mescolandovi in dose giusta, e secondo il bisogno una tintura fatta coll'alcool, che possenga quelle proprietà, che il medico crede convenienti nelle circostanze.

ZINCO GRANULATO.

Fondi in crogiuolo quella quantità di zinco che ti piace, e così fuso gettalo in un vaso pieno di acqua fredda, agitandola fortemente.

Serve per la soluzione degli acidi.

ZOLFO PRECIPITATO.

Latte o magistero di zolfo of.

P. Zolfo polverizzato, quanto vuoi.

Calce recente, tre volte il suo peso.

Acqua piovana, quanto basta.

Bolli in vaso di terra acciò segua la soluzione; ciò fatto, filtra, e nel liquore filtrato infondi acetone, finchè succede precipitazione; lava la polvere così ottenuta, e rasciugala. Questo zolfo non differisce dallo zolfo sublimato.

ZOLFO SUBLIMATO.

Fiori di zolfo of.

P. Zolfo sublimato di commercio, quanto vuoi.

Lavato in acqua piovana calda, e seccato conservalo in vaso di vetro adattato.

Dose: da grani dodici a ventiquattro.

Zucchero antelmintico of.

P. Mercurio purificato.

Zucchero bianco polverizzato, ana mezz'oncia.

Sopratrartrato di potassa, scropoli due.

Macina in mortaio di porfido, o di porcellana alla perfetta estinzione del mercurio.

Dose: da tre grani ad uno scropolo.

Zucchero in caramella of.

P. Zucchero bianco chiarito, quanto vuoi.

Cuoci, finchè cavatone un piccol saggio si rap-
pigli, e prenda l'apparenza vetrosa e trasparente,
e non si attacchi alle dita; allora gettalo sopra una
lastra di marmo unta con olio di mandorle, taglia
in pezzetti, e serba per l'uso.

*Zucchero in caramella con china of.**Pasticche di china.*

P. Infusione di china, libbre sei.

Zucchero, libbre quattro.

Chiarisci e cuoci a debita consistenza, e procedi
come per lo zucchero in caramella.

Sospesa la cottura, quando avrà presa la consi-
stenza di sciroppo, otterrai lo sciroppo di china
acquoso, che somministrerai nella stessa dose dello
sciroppo di china sopradescritto.

Procederai nella maniera medesima col chino,
con i petali di rosolacci (*Papaver Rhoeas*) per
far le pasticche di rosolacci usate per le tossi.

ZUCCHERO CRISTALLIZZATO.*Zucchero candito of.*

P. Zucchero bianco chiarito, quanto vuoi.

Cuoci a consistenza più densa dello sciroppo, e

lasciato in quiete a cristallizzare per quindici o venti giorni, in vaso di terra verniciato; decanta il liquore, e rasciuga i cristalli, che serberai per l'uso.

Zucchero di latte of.

P. Siero depurato di latte, quanto vuoi.

Evaporalo a consistenza di sciroppo in vaso di terra verniciato; colloca il liquore così ridotto in luogo fresco, acciò si formino i cristalli, decanta il liquore, il quale, di nuovo evaporato, darà nuovi cristalli, i quali, lavati con acqua fredda e rasciutti, riporrai in vaso adattato.

Dose : da mezza dramma ad una dramma e più.

Fu lodato nelle malattie del petto, e nelle flogosi degli intestini sciolto nel siero depurato, e come dentifricio.

Ordinariamente non si suol preparare presso di noi essendo più comodo averlo dalla Svizzera dove si fabbrica in gran quantità, e da dove viene in commercio.

FINE.