

qua una porzione di esso resta sciolta nell'acqua stessa, e le impartisce un fortissimo odore, e parimente un forte sapore d'aglio; la maggior parte però di esso va al fondo, attesa la sua gravità specifica maggiore di quella dell'acqua.

(301) Digerendo dello spirito di vino rettificato sopra la radice d'aglio, quel mestruo estrae le virtù di questa radice più perfettamente, che l'acqua, o l'aceto. Il principio odoroso ed attivo dell'aglio, di cui resta in tale occasione impregnato quel mestruo, non esala così facilmente; e se dopo ciò si faccia la distillazione, onde ottenere l'estratto spiritoso, lo spirito distillato non conterrà, se non una picciolissima porzione del sapore e dell'odore della pianta, restando quasi tutto quest'odore e sapore nell'estratto quindi proveniente. Il Lewis giudica, che nel disseccamento l'aglio non perda il suo principio attivo. Ciò però non sembra punto probabile, attesa la grande volatilità del medesimo principio. S'aggiunga a questo, che nell'aglio grandemente disseccato la diminuzione di questo principio è bastantemente sensibile. Che se il sapore di questa radice sembra più piccante ad un certo grado di sua disseccazione, ciò proviene perchè in tal caso si è da essa dissipata una molto maggior porzione di acqua, che di olio essenziale.

(302) Da molti l'aglio non ben si digerisce; ed in tali soggetti questa sostanza lungi dal favorire la digestione de' cibi, grandemente la turba.

(303) L'aglio giova nei casi di abito flemmatico, e nelle affezioni dipendenti da una laschezza di solido, e da un lentore di linfa, quando lo stomaco lo possa bastantemente digerire. All'incontro nelle diatesi infiammatorie, nelle costituzioni volgarmente chiamate biliose, nelle persone in cui il sangue è suscettibile a facilmente rare-

E c 4 farsi,

farli, o nelle quali vi è già un'acrimonia ne² lie-
ri, e così pure in quelle, di cui i visceri sono
affetti in modo, onde dar facilmente occasione a
febbri lente, ed etiche, l'aglio riesce piuttosto
nocivo, che utile, e spesse volte produce flatu-
lenze, dolori di capo, sete, febbre, ed altri ma-
lori.

(304.) Bennet nel suo libro intitolato *Theat.*
Tabid., al Cap. XXIX delle sue *Exercitationes dia-*
noetica dice, che dai cauterj non solo esala l'odor
dell'aglio internamente preso, ma che eziandio
vi si trova l'acidità dell'aceto, del succo di li-
mone, e di melarancia dopo tre o quattr'ore, da
che si son prese queste sostanze.

(305.) Il Sydenham nel suo Trattato dell'Idro-
pisia, dice d'aver veduto questo male nel suo
principio sanato per mezzo del solo aglio, ordi-
nato non da lui, ma da altre persone. Vi sono
però varj altri Autori, i quali hanno prodotto
varie guarigioni d'Idropisie asciti ottenute per
mezzo del solo aglio. Nonostante sebbene questa
sostanza possa aver luogo per le persone povere,
le quali non ponno così facilmente procacciarsi
altri più costosi ajuti, e che d'altra parte hanno
uno stomaco capace di digerirla, ed assuefatto ad
un tal genere di cibo, pure non credo, che i
Pratici s'adatteranno ad usarla in quelli, i quali
ponno provvedersi di altri più efficaci, e più si-
curi rimedj.

(306.) Considerando che l'aglio favorisce la
traspirazione, e riflettendo che questa viene di-
sordinata dall'azione de' miasmi, che occasionano
le febbri epidemiche, e pestilenziali, si può fa-
cilmente accordare all'aglio una virtù proslattica
contro tali malori. Molti poi hanno vantato l'aglio
come antelmintico, ed hanno citati varj esempj
a questo proposito. Non sembra però, che sia
ancora dimostrato, che questa sostanza posseda
una

una

una qualità deleteria contro i vermi; nonostante per l'accresciuto eccitamento da essa prodotto nel canale intestinale, e fors' anche per una soluzione da essa operata nel glutine, per mezzo di cui quegl' insetti stanno attaccati alle pareti degl' intestini, può ella riuscire vantaggiosa in tali casi. Si è vantato eziandio l'aglio nello scorbutto, ciocchè può esser facilmente ammesso, riflettendo alla facoltà stimolante e diuretica di quella sostanza. Rignardo poi alla facoltà litontrittica, ch'è stata a questo vegetabile attribuita, questa virtù non sembra punto dimostrata dalle più accurate, e recenti osservazioni.

(307) Lo sciroppo e l'ossimele d'aglio sono stati omessi nell'ultima edizione della Farmacopea di Londra. Nella precedente edizione lo sciroppo era composto di una libbra d'aglio tagliato, che si teneva in macerazione per dodeci ore in due libbre d'acqua bollente dentro un vaso ben chiuso; e feltrato poscia il liquore, vi si aggiungeva una quantità sufficiente di zucchero. L'ossimele poi era composto nella seguente maniera. Si prendevano due dramme per sorte di semi di carvi, e di finocchio; si rompevano questi semi, e si mettevano a bollire per qualche tempo in mezza libbra d'aceto; vi si aggiungeva poscia un'oncia e mezza d'aglio tagliato; e coperto bene il vaso, vi si lasciava raffreddare il liquore: poscia si passava spremendo per uno staccio questo liquore, e nella colatura si scioglievano a bagno maria dieci oncie di miele purificato.

(308) Questa sostanza è attualmente assai poco usata in Medicina.

(309) Oltre le virtù attribuite in questo luogo da Cullen alla cipolla, essa molte volte riuscì giovevole, applicata cotta nell'acqua, od arrostita, sotto forma di cataplasma alla region del pube in qualche ostinata ritenzione d'orina.

(310)

(310) Ved. T. III. pag. 62.

(311) Varie trementine sono state introdotte nella pratica della Medicina; una di queste fu chiamata *trementina di Cipro*, un'altra *volgare*, una terza *Veneta*, ed una quarta *Strasburghese*. La prima si trae dal *Terebinto*; la seconda dal *Pino salvatico*, o *Pinastro*; la terza dal *Larice*, e l'ultima dall' *Abeto*. La *trementina di Cipro* ha la consistenza quasi del miele; è un po' pellucida, e molto glutinosa; il suo colore è bianco-gialliccio, che ha qualche po' d'azzurro; il suo odore è più grato di quello delle altre trementine; il sapore è amaretto, ed acre. La *trementina volgare* è più densa delle altre. Il suo sapore è acre, amaro, e nauseoso; il suo odore è resinoso, e più ingrato, che quello delle altre trementine. La *trementina di Strasburgo* è più pellucida della *Veneta*, meno viscida, e tenace; è dotata d'un odore più soave, e d'un sapore meno acre, ma più amaro. Il suo sapore, ed il suo odore affomigliano qualche poco a quello del cedro. La *trementina di Venezia* è brillante, semipellucida; è meno densa di quella di Cipro; il suo colore è gialliccio chiaro; il suo sapore amaretto, più acre di quello della *trementina di Cipro*; l'odore finalmente resinoso, acuto, e non molto grato. Si stima maggiormente quella, ch'è più pellucida, più bianca, e che più s'attacca alla pelle.

(312) La *trementina* s'attacca fortemente alle mani, ed alla pelle, su cui viene applicata. Siccome questa è una vera resina, così è vana cosa il cercar di liberarsene lavando la parte con l'acqua. A tal uopo egli conviene usare lo spirito di vino rettificato.

(313) L'empiaastro volatile inserito nelle vecchie Farmacopée d'Edemburgo, era composto nella seguente maniera. Si prendeva un'oncia di *trementina*; la si andava mescolando in un morta-

jo,