

che questa sua virtù dipenda dall'affinità dell'acido dello stomaco coll'alcali del sapone. Si potrebbe però dire, che gli assorbenti, e gli alcali qui contemplati da Cullen siano sostanze saturate di acido carbonico, siccome appunto sono il carbonato di calce, il carbonato di soda, quello di potassa, quello d'ammoniaca. Ciò posto, si comprenderà bene, che l'acido dello stomaco, se sia della stessa natura dell'acido carbonico, queste sostanze assorbenti ed alcaline non ne faranno punto attaccate, supposto che già ne siano precedentemente saturate; e se non sono prima saturate, non assorbiranno se non quella porzione di acido carbonico, che manca alla loro saturazione. Che se poi l'acido dello stomaco sia di natura differente dall'acido carbonico combinato nelle sostanze indicate, e se quest'acido carbonico abbia colla base di quelle sostanze una minore affinità, che l'acido dello stomaco, l'acido dello stomaco sarà assorbito dalle sostanze stesse, ma nello stesso tempo ne sarà svolto l'acido carbonico, il quale perciò produrrà per conto suo un'acidità soprabbondante nello stomaco. All'incontro si può dire, che l'alcali esistente nel sapone essendo puro, sarà atto a combinarsi coll'acido dello stomaco, senza che perciò altro acido venga posto in libertà.

(21) Sembrerà forse strano, che una picciola, ed inconsiderabile porzione di sal marino sia capace di produrre la purgazione.

(22) Io ho veduto varie volte mezza dramma di sapone unita ad altrettanta quantità di gommammoniaca sanare in pochi giorni l'itterizia.

(23) Ved. Tom. IV. pag. 15, e n. 13, 84.

(24) Ved. Tom. II. pag. 14, e n. 17.

(25) La diabete è una soverchia evacuazione d'orina, la qual'orina è chiara, ed ha un
sa-

sapore dolcigno, e realmente contiene una materia somigliantissima allo zucchero. Ved. T. III. n. 153.

(26) Ved. Tom. III. n. 191.

(27) Lo zucchero è un ossido a due basi, ed ogni cento parti del medesimo sono composte di otto parti d' idrogenio, sessanta quattro parti d'ossigenio, e vent' otto di carbonio. Ogni qual volta si rompa l'equilibrio fra questi principj, e che l'ossigenio si divida in due parti disuguali, per modo che la maggiore si combini con una gran porzione di carbonio, e la minore si combini coll' idrogenio, e col restante carbonio, risulteranno quindi due sostanze differenti, cioè un acido carbonico, ed una specie di alcool. Da ciò ben si comprende, che in quegli stomachi, nei quali facilmente il carbonio contenuto negli alimenti combinandosi coll' ossigenio, che o in quel luogo ritrova, o che risulta dalla scomposizione di qualche altra sostanza in quel luogo esistente, forma un acido sovrabbondante, in quegli stomachi stessi lo zucchero sarà parimente soggetto a soffrire un' alterazione nell' equilibrio de' suoi principj, ed a produrre una copia di acido.

(28) Egli eziandio non è improbabile, che dopo che lo zucchero ha sofferto nello stomaco più o meno completamente l'alterazione indicata nella nota precedente, la parte spiritosa, che ne risulta, soffra un cangiamento novello, per cui riesca purgante passando negl' intestini.

(29) L'ottimo mele è dolce, bianco, granuloso, e fornito d'un odor grato, ed aromatico. Egli sembra, che questo altro non sia, che una soluzione di zucchero in una mucillaggine unitamente ad un principio aromatico, e volatile.

(30) Il Baumé ne' suoi elementi di Farmacia

cf-

espone un metodo, con cui arrivò a trarre dal mele un vero e purissimo zucchero.

(31) Il mele bollito non solo perde alcune parti volatili e spiritose, di cui è fornito, ma forse soffre un qualche grado di decomposizione.

(32) Il mele cattivo si può render più puro, facendolo bollire un poco con un quarto del suo peso di acqua pura, e levandone la schiuma, che si va formando alla sua superficie. Il mele al giorno d'oggi, secondo le più accurate prescrizioni, non si suole più usare per la composizione degli sciroppi. Con esso però si formano varj altri rimedj assai utili, e tali sono p. e. l'ossimele semplice, e l'ossimele scillitico. Si adopera pure nei cristeri a titolo di purgante, e si usa anche per bocca sciolto semplicemente nell'acqua come espettorante ed antisettico. Egli è però d'avvertirsi, che questa sostanza non è ben digerita da alcuni stomachi, e che quando vi sia una putredine gastrica, il suo uso riesce nocivo.

(33) La radice di regolizia secca, siccome vien portata nelle spezierie, è una radice lunga, sarmentosa, della grossezza di un pollice, d'un color cinerino, internamente giallo, d'un sapore dolce, ed alcun poco acre, e nauseoso. La corteccia di questa radice è più dolce della parte legnosa. Ella oltre a ciò è assai meno disposta a fermentare di quello che le altre materie dolci o cereali.

(34) Si porta in commercio una preparazione della regolizia col titolo di *succo di liquerizia*. Questo succo è una sostanza in masse compatte, secche, fragili, di color oscuro, risplendenti internamente nella loro spezzatura, d'un sapor dolce congiunto con una qualche acrezza, e solubile in bocca. Il migliore si reputa quello, che è più dolce, che si scioglie perfettamente in bocca, e che tira più al gialliccio. Nondimeno