

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

meno si può cercare di purificare anche quello, ch'è cattivo, fondendolo nell'acqua, e filtrando la soluzione, e poi evaporandola fino alla dovuta consistenza. Questo succo si prepara tagliando in piccioli pezzi la radice di liquerizia, poi cuocendola nell'acqua, e finalmente colandone con espressione il liquore. Questo liquore per mezzo del fuoco si rende così denso, onde non abbia più liquida forma; allora si riduce in masse, si involge fra le foglie d'alloro, e s'espone al sole, perchè si disecchi perfettamente. Si usa da alcuni, benchè assai di rado, nelle malattie di petto a titolo di espettorante. Più frequentemente si usa a titolo di gargarismo, e di scialagogogo nell'angina.

(35) Il titolo d'ispessante è assai vago ed incerto. Primieramente convien distinguere la densità del sangue dalla tendenza della linfa ad una maggior viscosità. Oltre a ciò egli convien distinguere la densità del sangue dipendente da una maggior proporzione della sua parte fibrosa, dalla densità dipendente da un principio morbofo, che tende a ravvicinarne le parti. Così parimente la fluidità della linfa può dipendere da un principio morbofo in quella esistente; e può eziandio dipendere da un'atonìa nel sistema, per cui un fluido seroso meno elaborato viene in maggior copia versato continuamente nella cellulare. Egli ben apparisce, che secondo queste varie considerazioni, gl'ispessanti faranno di vario genere. Così p. e. se s'abbia una minor proporzione di parte rossa del sangue in virtù d'una atonia, in tal caso oltre l'esercizio, e la dieta opportuna riusciranno ispessanti il ferro, i tonici, i blandi stimolanti: se s'abbia una dissoluzione scorbutica nel sangue, in tal caso gl'ispessanti faranno i rimedj antiscorbutici. Nello stesso modo nelle putride venose gli antisettici

faranno rimedj spessanti. La spessezza, che l' alcool e gli acidi sono atti a produrre, quando siano in una conveniente concentrazione immediatamente applicati al sangue, ed alla linfa, è una spessezza morbosa, che altera la crasi di quegli umori, e che non ha punto luogo nell' animale vivente. S' è creduto, che le sostanze mucillagginose introducendosi nel sistema della circolazione, impartissero agli umori una porzione della loro viscidità; ma questa opinione è destituita di ogni fondamento. Le mucillaggini, e così pure la massima parte delle sostanze, che si prendono per bocca prima di arrivare nel sangue, sono per l' ordinario totalmente decomposte ed alterate nelle prime vie, e perciò le particelle, che nel sangue vengono introdotte, sono d' una natura molto differente da quei composti, onde hanno tratto la loro origine. Egli è vero però, che gli alimenti, i quali abbonderanno di una maggior copia di azoto, introdurranno nel sangue una maggior copia di principj atti alla instaurazione del solido vivo, e quindi al vigore del sistema, ed alla maggior proporzione della parte rossa del sangue, quando però le forze dell' individuo siano tali, che siano capaci di assimilar perfettamente le sostanze predette. All' incontro gli alimenti dotati di una maggior proporzione di principio acquoso, e di carbonio, tenderanno a debilitare il sistema, e quindi ad accrescere la proporzione del fluido bianco, ed a favorire il ritardo del suo movimento, ed in conseguenza la sua tendenza alla viscidità, ed alla concrezione.

(36) Le due sostanze qui accennate da Cal-
len sono gli acidi in generale, e l'alcool.

(37) Ved. n. 35.

(38) L' olio nel sangue o si trova in una
condizione di somma tenuità e divisione, per cui
possa

possa restare disperso e sospeso in quel liquido, o si trova sciolto in esso, perciocchè dalla sua combinazione con qualche sale ivi esistente è convertito in uno stato saponaceo. Nell' uno, e nell' altro caso esso non potrà riuscire un raddolcente. Oltre a ciò l' olio preso per bocca viene o tutto o quasi tutto decomposto nelle prime vie, od almeno viene combinato con alcune altre materie ivi esistenti, e passa ad uno stato saponaceo, che non sembra atto a fungere il carico di raddolcente. Nondimeno non si può dimostrare, a mio giudizio, impossibile l' opinione, che alcune volte una qualche porzione d' olio non possa essere immediatamente assorbita da' vasi inalanti dello stomaco, ed andar quindi a raddolcire le linfe, qualora queste si trovino cariche di un principio acrimonioso, atto a combinarsi coll' olio, e ridurlo alla condizione di sapone.

(39) Ved. Tom. III. n. 23, e 116.

(40) Il Bennet nel suo *Theatrum tabidarum* riferisce d' aver osservato in alcuni l' acrimonia dell' aceto e del succo di limone dopo tre o quattr' ore, che s' erano prese per bocca quelle sostanze, esser determinata alle piaghe fatte a titolo di cauterj, e d' averne irritati i labbri.

(41) La radice di *Consolida Maggiore* è grande, densa, fibrosa, carnosa, vischiosa, esternamente oscura, internamente bianca. Essa abbonda d' un succo viscido, e glutinoso, che non presenta alcun odore, nè alcun considerabile sapore. Questa radice secca bollita nell' acqua somministra una gran copia di fluido vischioso; e la decozione spessita presenta una densa mucillagine simile a quella, che in simil modo s' ottiene dalla radice d' *Altea*, ma più tenace, ed in maggior copia, arrivando essa a circa tre quarti

P a della