

polo anche più volte al giorno. Altri preferiscono la decozione, e perciò fanno bollire due o tre dramme di questa radice tagliata in due libbre d'acqua fino alla consumazione della terza parte; poi passano il liquore, e ne danno da bere quattro oncie ogni tre ore o quattro. La miglior maniera però è quella di mettere in infusione a bagno maria per 12 ore un'oncia di questa scorza tagliata, e piuttosto polverizzata in una libbra di acqua; e passato poi il liquore darne da bere due oncie tre volte al giorno.

(106) Il *menyanthes* è il *trifolium fibrinum* di Tabernamontano, o il *menyanthes trifoliata foliis ternatis* del Linneo. Erba amara, ed alcun poco fetida.

(107) Lewis all'incontro dice, che una forte bollitura nell'acqua somministra un liquore nauseoso, ed incomodo allo stomaco.

(108) V. Tom. III. n. 185. Secondo alcuni l'uso della birra preparata con abbondante copia di luppolo, è molto utile preservativo contro il calcolo.

(109) Alcuni attribuiscono al luppolo anche una facoltà anodina.

(110) Da questa sostanza furono alcune volte prodotti de' terribili sintomi nervosi, e perciò essa cadde affatto in discredito.

(111) La *Fumaria* (*Fumaria Officinalis* Lin. *Fumaria* Off.) è un'erba nostrale. Ha le foglie finamente divise, ed alla sommità de' tronchi rimpetto alle foglie produce spiche di fiori anomali, purpurei, tenui, bislungi, composti di due petali. Nel sistema del Linneo essa appartiene alla classe Diadelfia all'ordine essandrio. Quest'erba è molto amara. Le sue foglie quando sono fresche, sono piene di succo, il quale è molto amaro, ed eziandio considerabilmente salino. Questo succo spessito un poco presenta alla

la

la sua superficie una materia salina, che rassomiglia al nitro e per la figura, e per l'amarezza. Le stesse cose si osservano nell'estratto prodotto coll'infondere le foglie, ancorchè secche, di fumaria nell'acqua, e fare svaporare il liquore, fino alla consistenza d'estratto. Che se in vece dell'acqua s'adoperi lo spirito di vino rettificato, l'estratto, che se ne otterrà, sarà meno abbondante dell'estratto acquoso, o del succo spessito, ma sarà però più amaro, nè presenterà la predetta materia salina. Il predetto succo di fumaria si può unirlo al siero di latte purificato. Quando non si avesse la pianta fresca onde ottenere questo succo, si potrà far uso d'una bollitura o nel siero o nell'acqua, oppure d'un'infusione in quest'ultimo mestruo di circa un pugno di quella pianta una volta o due al giorno. Alcune volte giova appunto in casi d'affezioni cutanee tener il ventre obbediente dando ogni tre, o quattro, o cinque giorni in vece della fumaria un blando ed opportuno purgante. Alcune volte però la stessa fumaria riesce purgante.

(112) La radice di colombo è un nuovo rimedio tratto dall'Indie Orientali. Essa ci viene in sezioni sottili e irregolarmente rotonde, od in piccioli pezzi bislungi. La corteccia è oscura e rugosa, la parte di mezzo è gialliccia, ed un po' striata. Non ha odore, ma il suo sapore è molto amaro. Si prescrive in polvere fino alla dose di una dramma ogni tre ore. Alcune volte si premette un purgante, ed altre volte la si unisce alla dose di mezzo scrupolo fino ad uno con altrettanto tartaro vitriolato, o veramente con pochi grani d'ipecacuana, e si fa prendere ogni tre o quattro ore. Si è vantata molto la sua virtù antisettica, tonica, ed astringente; e s'è adoperata sopra tutto in alcuni casi di vo-

mito, ed in vario genere di flussi di ventre; Ved. *Essays ec. Saggi Medici ed esperimentali* del Dot. Percival, Londra 1771, 73. 2. Vol. 8. *A Treatise ec. Trattato sulla maniera di diportarsi riguardo alle donne gravide, e puerpere* di White, Londra 1773. 8.^{vo} *Memoire ec. Memoria sulla natura e le proprietà della radice di Colombo* di Bertrand de la Gresse, Tom. II. dell' Istoria della Società Reale de' Medici di Parigi. Io ho veduto adoperar inutilmente questa radice dal celebre Borsieri in Milano in una diarrea cronica. L'ho pure veduta adoperare in altri casi di flussi di ventre, senza però ch'ella spiegasse una particolare, e considerabile energia.

(113) Il Cullen accenna in questo luogo due diverse specie di piante annue nostrali, cioè la *Camamilla Romana* (*Anthemis nobilis* Lin., *Chamamelum Romanum* Off.), e la *Camamilla volgare* (*Matricaria Chamomilla* Lin. *Chamamelum Vulgare* Off.) I fiori dell' una, e dell' altra specie sembrano a primo aspetto uguali. Essi sono composti, radiati, di cui il disco è formato di un gran numero di flosculi gialli ermafroditi, il raggio di semiflosculi bianchi femminei, i quali flosculi, e semiflosculi sono tutti compresi da un calice comune squammoso, ed emisferico. Considerando però attentamente questi due fiori, si osservano parecchie differenze, e fra queste noi noteremo alcune, bastanti a distinguere l' una dall' altra. Nella *Camamilla Romana* il calice è solcato, e sparso d'una picciolissima lanugine, le squamme sono lineari, le inferiori acute con un margine duro, le superiori un po' maggiori con un apice duro, ed ottuso: i semiflosculi sono ligulati, lineari, doppiamente crenati agli orli, patenti, d'una lunghezza doppia di quella del calice: i flosculi sono infundibuliformi coll' orlo crenato. Nella *Camamilla vol-*

gare il calice ha le squamme molto fra loro attaccate, lineari, bislunghe, e dure: i semisfoculi, sono un po' piegati all'ingìù, ligulati, lineari tiranti a cuneiformi, terminanti in un seno ottuso, e tridentati: i flosculi sono parimente infundibuliformi, ma hanno il tubo membranaceo, rugoso, il lembo diviso in cinque parti. Entrambe queste piante appartengono nel sistema del Linneo alla classe *Singenesia* all'ordine *Polygamia superflua*. I fiori della Camamilla Romana hanno un sapore amaro, ed un po' nauseoso, un odor forte, aromatico. Anche le foglie hanno simili l'odore, ed il sapore, ma queste qualità sono in esse molto più deboli, che ne' fiori, e però in Medicina da molti i soli fiori vengono adoperati. I fiori qualora siano dissecati con diligenza, il loro odore, e sapore sono piuttosto accresciuti, che diminuiti, e questi fiori si poano per molto tempo conservare nelle Spezierie senza che le loro virtù restino quindi danneggiate. Se si assoggettino alla distillazione nell'acqua, l'acqua distillata viene fortemente impregnata del loro odore, e se s'abbia impiegata un'abbondante copia di que' fiori, se ne separerà picciola porzione di olio essenziale, che viene alla superficie dell'acqua distillata, e che ha un color giallo con una tinta di verde, o d'oscuro, un sapor pungente, ed un odor forte perfettamente rassomigliante a quello di quei fiori. Le decozioni de' fiori stessi qualora siano spessite per mezzo d'un gentil calore alla consistenza d'estratto, quest'estratto si trova quasi affatto privo dell'odore particolare della pianta, ma ne presenta tutta l'amarezza unitamente ad un po' di salino, e d'austero. Conservando per alcuni mesi questo estratto, si osservano alla sua superficie un gran numero di minuti salini cristalli. Il sapore dell'altra Camamilla è molto più

più debole, ed il suo odore più ingrato, essa alcune volte manca quasi del tutto di odore. Per la qual cosa la Camamilla Romana deve esser preferita alla volgare. La Camamilla Romana alcune volte produce un fior più pieno, detto volgarmente fior doppio, accrescendosi il numero de' semisfosculi bianchi, e diminuendosi quello de' sfosculi gialli. Cullen fa caso di questo fior doppio, ma questo fiore deve esser posposto al fior semplice della medesima specie di Camamilla, cioè la Romana, poichè la parte attiva esiste specialmente nel disco composto di sfosculi gialli, il qual disco è minore ne' fiori doppj. S'è celebrata la Camamilla come un eccellente antisettico, e perciò fu ed internamente, ed esternamente usata varie volte con utilità nelle cangrene. Questa sostanza si è trovata da Foresto, e da altri, efficace contro i dolori, che alle volte avvengono dopo il parto, e Trew la trovò utile per richiamare i lochi. Si adopera oltre la polvere anche la sua infusione fatta con mezzo pugno della pianta, e circa una libbra d'acqua. Foresto contro i dolori predetti dopo il parto trovò utile l'infusione di essa nel vino. S'adopera pure la Camamilla infusa nell'acqua esternamente in forma d'epitima, come anodina e discuziente. Io soglio adoperare l'infusione di questi fiori o sola, od unita ad un po' di miele sotto forma di clistere ne' casi di stitichezza nelle febbri periodiche ordinarie, la quale assai spesso accade durante, e dopo l'uso della China.

(114) Ved. n. 87.

(115) Due sono le specie d'assenzio, che comunemente s'adopero in Medicina, entrambe le quali appartengono all'ordine poligamia superflua della classe singenesia del Linneo; entrambe sono perenni; entrambe hanno le foglie

ca-

canute divise, e suddivise, i tronchi legnosi, i fiori piccioli, gialli, flosculosi, ascellari, pendenti all'inghiù, e disposti in lunga serie lungo i lati degli estremi ramicelli. L'una di queste è quella chiamata Assenzio Volgare, e meglio Assenzio maggiore (*Artemisia Absinthium* Lin., *Absinthium vulgare*, *Absinthium maris* Off.); l'altra è l'Assenzio Pontico, o piuttosto Assenzio minore (*Artemisia Pontica* Lin., *Absinthium Ponticum*, *Absinthium minus* Off.) L'assenzio volgare ha le foglie più larghe, d'un color verde bianchiccio alla superficie superiore, più bianco all'inferiore. L'odore di queste foglie è forte, e viroso o tetro, il sapore è molto amaro, e nauseoso. I fiori sono ugualmente amari, che le foglie, ma meno nauseosi. L'assenzio minore, detto anche Romano da molti, ha le foglie più numerose, più picciole, più finamente divise, d'un color più carico, e canute solamente nella superficie inferiore. L'odore di questo assenzio è più debole, e non così ingrato; il sapore amaro misto ad un po' d'aromatico. D'entrambi questi assenzj si usano le sommità. Essi hanno le medesime virtù, e chi all'uno dà la preferenza, chi all'altro. Io penso con Cullen, che solamente le foglie dovessero essere adoperate, siccome più attive. Sì l'acqua, che lo spirito di vino estraggono dall'uno e dall'altro assenzio quasi intieramente i loro principj di sapore, e di odore. Distillando coll'acqua l'assenzio si ottiene un olio essenziale. Io sono inclinato a pensare, che in quest'olio essenziale risieda la virtù narcotica osservata nell'assenzio volgare. Quest'olio ha l'odore nauseoso della pianta, ma non è punto amaro. L'acqua si carica della parte estrattiva amara delle foglie, la quale forma un terzo del tutto. Quando s'abbiano fatte bollire lungo tempo le foglie d'assenzio nell'acqua,

qua, se ne dissipa totalmente la parte odorosa, la quale pure si trova diminuita nelle foglie secche, e di vecchia data.

(116) La tintura d'assenzio, secondo la Farmacopea di Edemburgo, si fa nella seguente maniera. Si prendono quattro oncie di sommità fiorite, e secche d'assenzio, s'infondono in due libbre di spirito di vino rettificato, e vi si lasciano in macerazione per due giorni: si passa spremendo il liquore, e vi s'infonde due nuove oncie d'assenzio, che vi si fanno macerare per altri quattro giorni; si passa per un pannolino il liquore spremendo frattanto l'erba, poi si filtra per carta.

(117) Si può dare l'assenzio in polvere alla dose di mezza dramma, e se ne ponno infondere due dramme in una libbra d'acqua o di vino adacquato, e poi farne prender tale infusione. L'assenzio viene da molti usato affine di favorire la digestione, e rinvigorire lo stomaco. Si lodò la sua virtù antelmintica, ed eziandio si riputò un eccellente emmenagogo. Io ho veduto in tutti questi casi buoni effetti dal suo uso, ma ho eziandio conosciuto, ch'esso fra le sostanze amare usate come toniche è il più capace d'indurre una general debolezza nel sistema.

(118) L'abrotano somministrò a Lewis un' assai picciola quantità d'olio essenziale odorato, per modo che da sedici libbre di erba fresca, e di sommità, appena ottenne tre dramme di tal olio. Secondo il medesimo Autore, lo spirito di vino estrae intieramente il principio saporoso, amaro, disgustoso, e piccante di quest'erba; non così i mestrui acquosi. Secondo Cartheuser, l'estratto acquoso è circa $\frac{2}{3}$ della pianta impiegata, e $\frac{1}{3}$ lo spiritoso.

(119) L'abrotano officinale, di cui abbiamo fatto di sopra menzione, è il maschio, e questo,

sto, nel sistema di Linneo, è una specie d' *Artemisia*, ed in conseguenza si comprende nel medesimo genere che l'assenzio. All' incontro l' abrotano femmina è la santolina officinale d' un genere totalmente differente, chiamata dal Linneo *Santolina chamacyparissus pedunculis unifloris, foliis quadrifariam dentatis*. L' Abrotano maschio ha il fiore somigliante a quello dell' assenzio, le foglie numerose, tagliate in più foliole lineari, setacee, d' un color verde grigio, d' un odore forte, d' un sapor nauseoso, ed amaro piccante. Quest' erba ha virtù somiglianti a quelle dell' assenzio, e si può adoperarla nella stessa dose e maniera.

(120) Prendendo il titolo di Alessifarmaco nel suo vero senso, cioè un rimedio dotato d' una facoltà capace di occorrere e resistere a qualunque veleno generato od introdotto nella macchina umana, si comprende bene, che una tal facoltà è affatto immaginaria, ed impossibile. I veleni applicati all' umano individuo sono di genere differentissimo; e la loro operazione è molte volte talmente opposta, che ciò, che potrebbe giovare in un caso, sarebbe assolutamente inutile, e nocivo nell' altro. Prendendo per altro sotto il titolo di Alessifarmaci que' rimedj, che avessero facoltà di occorrere ai mali effetti prodotti dai veleni sedativi, la dottrina su tal proposito sarebbe molto stravagante; ed i rimedj sudoriferi potrebbero in alcune occasioni esser utili; ma anche in tali circostanze nè tutti i rimedj sudoriferi produrrebbero il bramato effetto, nè qualunque di essi riuscirebbe nel maggior numero dei casi. Lo scordio è realmente stimolante, e riscaldante.

(121) Nel sistema del Linneo, *Chamaedrys*, *Chamaepitys*, e *Scordium* sono tre specie differenti comprese sotto il medesimo genere *Teucrium*.

Nel-