

mezzo dell'acqua, e per mezzo dello spirito di vino.

(250) Le varie spezie di menta sono riscaldanti, e ponno quindi in alcune occasioni favorire qualche emorragia, quando però la natura vi sia disposta; mentre lo stimolo da esse prodotto nelle dosi ordinarie non è così grande, come quello proveniente da una gran parte di stimolanti.

(251) Il Rosmarino somministra una duecentesima parte d'olio essenziale fragrantissimo. Questa pianta si potrebbe usare internamente in infusione, come stimolante, discuziente, stomachica, antisettica. Nondimeno al presente non si usa se non che qualche rara volta esternamente a titolo di rimedio stimolante, ed antisettico. Lo stesso si dica parimente della così detta *acqua della Regina*, che si trae dal rosmarino, distillandovi sopra dello spirito di vino rettificato.

(252) Ved. n. 251.

(253) La Salvia somministrò a Cartheuser una centesima quarantesima seconda parte di estratto spiritoso. La salvia ha qualità simili a quelle accennate nelle tessè riferite piante aromatiche; e perciò se ne può fare il medesimo uso sì internamente, che esternamente: ella è stimolante, stomachica, antisettica ec. VanSwieten ne loda particolarmente l'infusione nel vino o nello spirito di vino contro i notturni sudori provenienti da debolezza dopo aver sofferte lunghe malattie. Quarin dice d'aver ottenuto il medesimo effetto dall'infusione acquosa.

(254) Questa spezie di sudoriferi sono alle volte nocivi, sebbene d'altra parte il sudore possa convenire. Egli è chiaro, che in molte febbri gastriche il tartaro emetico convenientemente usato produce una dopo l'altra varie evacuazioni, cioè prima il vomito, poi il secesso, e final-

men-

mente il sudore; e che per tal modo il male resta totalmente o quasi totalmente debellato. Ma se in tali febbri si cercasse di produrre il sudore per mezzo della salvia, o d'altre sostanze aromatiche prima di evacuare la materia putrida esistente nelle prime vie, si correrebbe rischio di aggravare grandemente la malattia.

(255) Che la qualità antisettica delle piante verticillate dipenda dal principio canforato in esse esistente, non è cosa della massima evidenza. Vi sono in fatti delle piante, le quali godono di questa qualità senza che ciò si possa riferire nè ad un principio astringente, nè ad un principio canforato. Oltre a ciò bisognerebbe esaminare la proporzione del principio canforato esistente nelle piante, ed il grado della loro qualità antisettica, per poter più fondatamente decidere su questa questione.

(256) Il Maro (*Teucrium Marum* Lin. *Marum Verum* Off.) è un suffrutice alto un piede in circa, ramofo, di cui i rami sono disposti a due a due, dritti, canuti, articolari. Le foglie sono disposte a due a due lungo i rami; hanno un picciolo pedicello; ed hanno una figura alquanto ovata, terminante in punta. La lunghezza di queste foglie è circa quattro linee, e circa tre la loro larghezza: il loro colore superiormente è d'un verde chiaro, inferiormente canuto: il sapore acre ed amaro: l'odore forte ed acuto. I fiori di questa pianta, i quali sorgono dalle ascelle delle foglie, sono monopetali, labiati. Il calice di questi è monofilo, tubulato, irsuto, quinquesfido, di cui le lacinie sono ovato-acute, e quasi uguali. Il tubo della corolla è un po' più lungo del calice, e d'un color pallido; il lembo è violetto, irsuto, unilabiato, mancandogli il labbro superiore. Il labbro inferiore di questo lembo è diviso in cinque parti, delle quali quella
di

di mezzo è la più grande, ed ha la forma d'un cucchiajo. Questo fiore ha quattro stamigne, due più lunghe delle altre; ed ha un solo pistillo, di cui lo stigma è diviso in due, ed il germe è composto di quattro embrioni, che si convertono poi in altrettanti semi privi di pericarpio. Il Maro nel disseccarsi non perde gran fatto la sua acrimonia. Esso somministra in parte all'acqua, e totalmente allo spirito di vino, i suoi principj attivi. L'infusione acquosa sebbene molto impregnata dell'odore del Maro, non ha però, che un sapor debole: la tintura spiritosa è fortemente impregnata del sapor della pianta, ma l'odore in gran parte è occultato dal mestruo. Distillando il maro con l'acqua, si ottiene un olio essenziale molto piccante, sottile, e volatile, che assomiglia a quello della coclearia, ma ch'è più forte, ed ha un'acrimonia meno fugace: e ciò, che quindi resta, non contiene che dell'amarezza. Lo spirito di vino rettificato s'imbeve parimente d'una considerabile parte dell'odore, e dell'acrimonia del maro, ma ne lascia la maggior parte concentrata nell'estratto, cosicchè se si prenda un poco di quest'estratto in bocca, si sente un calore penetrante, ed ardente, il quale dura per qualche tempo. Questa pianta cresce nella Soria, nell'Egitto, ed in alcune parti più Meridionali dell'Europa. Delle virtù di questa pianta hanno specialmente trattato nei tempi passati Raimondo Minderero, e Giorgio Wolffgango Wedelio, e ne' tempi più recenti il Linneo. I gatti sono ghiottissimi di questa pianta, e dopo averne fatto uso, divengono ebbri, e baccanti. In generale poi le foglie del maro sono esilaranti, ed eccitanti il poter nervoso. A tal oggetto si ponno esse dare od in polvere alla dose di uno scropolo fino ad una dramma; o veramente se ne può apprestare l'infusione nel vino,

no,

no, fatta con due dramme delle medesime. Oltracciò queste foglie ridotte in polvere si ponno unire colle polveri de' fiori di lavanda, e delle foglie di asaro, e di majorana, ed ottener quindi un eccellente errino. Linneo dice d'aver sanato due volte coll'uso del maro un medesimo vecchio caduto improvvisamente apoplectico; d'esser, per suo mezzo, occorso ad un accesso d'asma soffocativo dietro un'idrope di petto; d'aver pure recato sollievo a due tifici; e d'averne eziandio sperimentata l'utilità in uno, il quale afflitto da una inveterata, e gagliarda tosse, gli si soppressero tutto ad un tratto gli sputi, sopravvenendogli prostrazione di forze. Bergio parimente asserisce d'aver risanata per mezzo della polvere di maro data alla dose d'uno scropolo ogni quattro ore, una donna ch'era caduta apoplectica per aver colpito colla testa sopra una pietra, e la quale fino nella terza settimana si trovava in uno stato d'imperfetto letargo, malgrado molti, e varj ajuti, che le erano stati praticati, cioè la flebotomia, la purgagione per mezzo di lassativi antiflogistici, ec. Il medesimo Autore però afferma di non aver ottenuto alcun vantaggio da un tal rimedio nel caso di una paralizia dopo un'apoplessia vera.

(257) Il marrubio (*Marrubium Vulgare* Lin. *Marrubium Album* Off.) è una pianta perenne Europea, di cui in Medicina vengono usate le foglie, ed anche l'intera erba. Il suo tronco è quadrangolare, articolato, lanuginoso, ramoso, con rami opposti, eretti. Le sue foglie sono situate nelle articolazioni, e sono opposte, rugose, lanuginose, ovali, dentate, e fornite di lunghi pedicelli. I fiori sorgono dalle ascelle delle foglie in densi fastelli, sessili, che circondano il tronco. Questi fiori sono labiati, bianchicci, di cui il labbro inferiore è diviso in tre parti, il

(M-

superiore in due. Il loro calice è striato, e queste striscie terminano in acute punte. Questa pianta appartiene all'Ordine Gynospermio della Classe Didinamia del Linneo. L'odore delle foglie del Marrubio è forte, aromatico, ingrato, e si disperde in gran parte, quando esse si seccano, e maggiormente se si conservano per alcuni mesi. Il loro sapore è molto amaro, penetrante, e permanente per molto tempo nella bocca. La dose della pianta seccata ridotta in polvere è di una dramma fino a due. Chomel dice esser guarite due persone da uno scirro di fegato col prendere ogni mattina per alcuni mesi un' infusione fatta con un pugno di foglie di marrubio, ed ott' oncie di vino bianco: e Zacuto Lusitano nel libro secondo della sua Pratica, Osservazione 48, accenna una perfetta guarigione d' un vecchio scirro di fegato coll' uso per quaranta giorni di un' oncia di conserva di fiori di marrubio fatta col miele, soprabbevendovi dell' acqua distillata dalle foglie e dalle radici della pianta. Egli però ben apparisce quanto improbabili sian tali osservazioni. Siccome poi questa pianta è stimolante, così non si deve punto riputare ugualmente priva d' ogni probabilità l' asserzione di Loesbecke, d' esser essa stata utile in un asma umido dipendente da infarcimento linfatico dei polmoni; e così pure quelle di Haen, e di Hallero, di esser questo rimedio qualche volta riuscito un utile espettorante, e di aver giovato in qualche ascesso di polmone. Da tutto ciò si può comprendere, che il marrubio può in qualche occasione giovare ugualmente, che un altro stimolante, ma che esso non ha alcuna facoltà nè troppo grande, nè singolare, o specifica.

(258) L' ammi vero, ossia *Sison ammi* del Linneo, è una pianta ombellifera, annua, che cresce nell' Egitto, ed in qualche parte più meridionale.

dionale dell'Europa. Di questa pianta si portano in commercio per uso medico i semi, i quali sono minuti, striati, d'un color grigio-oscuro, d'un sapor caldo e pungente, d'un odor fragrante simile a quello dell'origano. Se si distillano con l'acqua, si ottiene una considerabile quantità d'olio essenziale, che contiene tutto il loro odore. Anche lo spirito di vino si carica nella sua distillazione del principio odoroso dell'ammi; e l'estratto, che ne risulta, ha un sapor molto caldo e pungente, ma non contiene quasi nulla dell'odor della pianta. Questi semi sono carminativi eccellenti, e si ponno prendere alla dose di uno scropolo fino ad una dramma ridotti in polvere dentro in qualche opportuno liquore. Siccome però noi abbiamo fra le nostrali produzioni varie sostanze, che hanno una uguale efficacia, e fors'anche maggiore dell'ammi, così al presente questo rimedio viene generalmente trascurato, e fu anche ommesso nell'ultima Farmacopea di Londra.

(259) L'aneto è una pianta ombellifera che cresce naturalmente in alcune parti più meridionali d'Europa, e della quale si portano in commercio i semi per uso medico. Questi semi sono ovati, oscuri, con un margine gialliccio, da una parte un po' convessi, d'un odor aromatico non molto grato. L'acqua in cui siano stati infusi i semi d'aneto, astrae assai poco delle loro virtù; ma colla distillazione con quel fluido operata s'ottiene un olio essenziale d'un sapor discretamente piccante, e contenente tutto l'odor di que' semi. Oltre a ciò l'acqua distillata, che quindi si ottiene, spande un odore d'aneto più grato di quello dei semi in sostanza. Quest'acqua può servire di base a giulebbi, e pozioni carminative. L'olio essenziale si può usare alla dose di tre, quattro, o sei gocce, o unito col-

lo zucchero sotto forma di eleofaccaro, o dentro qualche altro opportuno liquore; ed i semi si ponno usare alla dose di una dramma. Quest'olio, e questi semi, convengono nelle coliche flatulente, e nelle indigestioni dipendenti da una lassetta de' solidi, e da una viscidità degli umori nelle prime vie. Questi rimedj però non sono al presente molto in uso.

(260) L'anici è una pianta ombellifera, che cresce naturalmente nell'Egitto, e nella Soria, e che si coltiva eziandio in molti luoghi d'Europa. Di questa pianta si porta in commercio il seme, e fra l'anici Europeo si suol preferire quello della Spagna. Il frutto di questa pianta è ventricosò alla base, e nel maturarsi si divide, secondo il costume dell'ombellifere, in due semi piccioli, bislungi, da una parte convessi, e striati, e dall'altra piani, d'un color pallido, inclinate un po' al verde. Il sapor di questi semi è dolcigno, aromatico, e non molto caldo. L'odore è soave, e grato. Lo spirito di vino rettificato estrae tutta la parte attiva di questi semi; e l'estratto spiritoso, che quindi s'ottiene, è grato, dolcigno, aromatico, e non molto caldo e piccante. L'acqua estrae poco dell'odore di questi semi, e quasi niente del sapore; e perciò l'estratto acquoso è inerte. Colla distillazione di questi semi coll'acqua si ottiene un olio essenziale, che forma circa la quarantottesima parte de' semi impiegati. Quest'olio è atto a prendere una consistenza solida, ed a presentare quindi la sembianza d'una bianca materia butirrosa. Il suo odore è lo stesso, che quello de' semi, ed è molto durevole, ed espansivo; il suo sapore è più blando, e meno pungente di quello della maggior parte degli olj essenziali. Quest'olio si può dare fino alla dose di venti gocce. I semi in sostanza poi si ponno dare da uno scropolo fino ad

ad una dramma. Si raccomandano e questi semi, ed il loro olio essenziale negli affari flatulenti di basso ventre, ne' casi di debolezza di stomaco, e d'una viscida pituita in quel viscere esistente; e così pure nell'affezioni pituitose de' polmoni. Si mescolano molte volte questi semi ai purganti per impedir i tormini, che dall'esibizione di quest'ultimi rimedj sogliono spesse volte succedere. Per far un eleosaccaro si prenda un mortaro di vetro, si pesti finamente un'oncia di zucchero bianchissimo, e si vada in seguito versando, e contemporaneamente mescolando mezza dramma fino ad una di olio essenziale, secondo la varia tenacità dell'olio stesso. Si tritino bene queste materie, onde non comparisca più l'olio, e lo zucchero ne resti totalmente impregnato. Perchè non svapori l'olio essenziale nel tempo dell'operazione, convien, che questa sia fatta con prestezza. Per render più miscibili all'acqua tali eleosaccari, vi si può aggiungere un po' di tuorlo d'uovo.

(261) L'anici stellato è un frutto, che nasce in varj luoghi dell'Asia. Questo frutto è composto di sei, sette, ed anche otto capsule triangolari, dalle cinque fino alle dieci linee lunghe, e larghe dalle tre fino alle cinque, unite orizzontalmente in forma d'una stella, spesse volte ineguali, ed oltracciò d'un colore oscuro, compresse, ed inferiormente convesse, superiormente aperte. Ognuna di queste capsule contiene un seme rotondo, di cui la corteccia è dura, splendente, liscia, e fragile, e l'interna sostanza è bianchiccia, d'un odore simile, ma però più fragrante del finocchio, d'un sapore dolcigno aromatico, che ha qualche cosa di quello dell'anici, e del finocchio, ma un po' più forte. Per la prima volta fu questo frutto portato in Europa dall'Isole Filippine, sul fine del secolo XVI. Questo frut-