

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 rimedi 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-

frutto fu perciò molto usato dai Russi, i quali lo chiamarono col nome di *Badian*. I semi somministrano nella distillazione coll'acqua una gran copia di olio essenziale più limpido, più sottile, e più fragrante, che quello tratto dai semi dell'anici comune; e l'estratto spiritoso da quelli ottenuto è molto più caldo, e pungente. Questa sostanza è un aromatico, che ha qualità simili, sebbene alquanto più forti, dell'anici comune, e si può perciò adoperarla a medesimi usi. Alcuni lo masticano per occorrer al cattivo alito della bocca; ed altri sogliono unirlo al tè, ed al caffè per render queste bevande più grate. Nonostante questa sostanza non fu ancora adottata nella comune pratica di Medicina.

(262) I semi di carvi sono convesso-concavi, curvi, bislungi, striati, nerici, d'un odor, e d'un sapor aromatici e grati. Lo spirito di vino rettificato ne estrae tutte le virtù; e l'estratto spiritoso quindi proveniente è un aromatico molto caldo, e pungente. L'infusione acquosa di questi semi ha un odore più forte della tintura spiritosa; ma il suo sapore è più debole. L'estratto acquoso è quasi insipido. Distillando questi semi coll'acqua, si ottiene una considerabilissima copia di olio essenziale, cioè circa una trentesima parte dei semi adoperati. Quest'olio è molto caldo, ed acre. I semi di carvi si ponno adoperare internamente, ed anche esternamente nella colica flatulenta. Internamente si ponno dare da uno scropolo fino ad una dramma, a titolo di stomachici, e carminativi.

(263) Del finocchio si usano in Medicina la radice, ed i semi. La radice è bianca, ed ha un sapor dolciño aromatico, un odor alquanto fragrante. I semi sono bislungi, convesso-piani, striati, d'un odor grato, d'un sapor aromatico, e dolciño. I semi sono più attivi della radice,

Tom. IV.

D d

e li

si possono prendere da uno scopolio fino ad una dramma a titolo di stomachici, e carminativi. Si può allo stesso oggetto usare anche l'olio essenziale, o dentro a qualche appropriato liquore, o unitamente allo zucchero in forma di eleosacaro dalle sei gocce fino alle dodici.

(264) L'esser questa sostanza comune appresso di noi, le dà un nuovo titolo per essere in molte circostanze preferita ad altre, sebbene alcun poco più attive.

(265) Che il finocchio determini particolarmente gli umori ai reni, ed accresca quindi la separazione dell'orina, non è cosa, che l'osservazione abbia dimostrato colla massima evidenza; sebbene questa facoltà sia stata generalmente attribuita a quel vegetabile. I rimedj però da esso tratti, per la facoltà generale eccitante, che hanno, ponno in qualche circostanza riuscire anche diuretici.

(266) I semi di coriandro sono rotondi, cavi, striati. Il loro sapore, quando sono secchi, è un po' caldo, e pungente, e l'odore in questo stato può esser tollerabile, ma esso è disgustoso, qualora questi semi sono freschi. Lo spirito di vino rettificato estrae totalmente la loro virtù, non così l'acqua. I semi di coriandro hanno facoltà simili a quelle, che hanno le sostanze ultimamente indicate. Per occorrere poi ai tormini provenienti dall'uso della senna, varie sostanze sono state immaginate ed aromatiche e non aromatiche, e fra queste fu molto vantata la *scrofolaria aquatica*.

(267) I semi di cumino sono bislunghi, striati, e d'un color cinerino-gialliccio. Il loro odore, e così pure il sapore, sono piuttosto disgustosi.

(268) Il riuscire una sostanza ad altri grata, e ad altri ingrata, ciò può dipendere da particolari indisposizioni o idiosincrasie. Il sapore, e l'odore

odore del prezzemolo, che nasce appresso di noi, riescono bastantemente grati alla maggior parte delle persone.

(269) Questa facoltà antivenerea del prezzemolo di Macedonia non è stata punto fin ora confermata da decisive osservazioni; perciò questa sostanza nella Pratica medica è quasi generalmente negletta.

(270) La radice di Angelica è lunga, fusiforme, fibrosa, esternamente bruna, e rugosa, internamente bianca. Questa radice è molle, e succosa. Il suo sapore è acre, amarissimo, con qualche po' di dolcezza; il suo odore è fragrantissimo. Tagliando longitudinalmente questa radice secca, si osserva ne' vasi proprj di essa accumulata molta copia di una sostanza per la maggior parte resinosa, nella quale sostanza risiedono le virtù, e l'odore di questa radice. La radice d'angelica è stimolante, e riesce giovevole nei casi d'una debolezza di fibra, e d'una lentezza negli umori bianchi. Giova perciò in qualche debolezza di ventricolo, ed in alcune affezioni flatulente, e così pure nelle paralisie, ed altre malattie dalla sovraccennata causa dipendenti. Si può usarla internamente polverizzata o sola, o nel vino alla dose di una dramma. I Lapponi credono molto in questa radice, e l'adoperano contro una specie di colica, a cui vanno soggette; ed eziandio si lusingano per mezzo di essa di una vita lunga.

(271) La radice di pimpinella è grossa circa un dito, fibrosa, bianca, d'un sapore caldo, ed acre. Quando è fresca, tramanda effluvj, che non hanno odore particolare, ma che irritano gli occhi alla maniera del senape, e del ramosaccio, ma però in grado minore. Lo spirito di vino ne estrae totalmente la virtù. Si comprende bene, ch'essa deve riuscire stimolante, ed avere