

quali si trovano i semi solitari, rotondastri, un po' compressi, rugosi, oscuri, ed alquanto lucidi. Questa sostanza ha un sapore grato, aromatico, ed un po' caldo, ma però molto meno, che il pepe comune. Il suo odore è grato, e sembra quasi un composto di quelli della cannella, della nocemoscada, e del garofano. L'olio essenziale ottenuto da questa droga distillata con l'acqua, ha una gravità specifica maggiore di questo ultimamente accennato liquido; un sapore un po' piccante; ed un odore, che assomiglia ad un composto di odori di nocemoscada, e di garofano.

(391) Sotto il nome di cardamomo minore si chiamano in Medicina certi semi rugosi, angolari, rossigni-pallidi, di cui il sapore, e l'odore s'avvicinano al sapor ed all'odore della canfora. Questi semi sono contenuti in capsule triangolari-ovate, trivalvi, triloculari, di color pallido gialliccio, e di mezzo pollice circa di grandezza. Le virtù di questi semi sono estratte dallo spirito di vino, e quasi intieramente ancora dall'acqua. L'infusione però acquosa è torbida; la spiritosa è chiara, e trasparente. Questi semi tanto abbondano di materia gommosa, che la loro infusione acquosa è, anche in uno stato diluto, così mucillagginosa, che difficilmente passa per lo staccio.

(392) Questa sostanza non fu mai in gran voga in Medicina. Nelle accennate edizioni delle Farmacopoe di Edemburgo, e di Londra, essa è stata totalmente ommessa.

(393) Lo zenzero è una radice, che vien portata in commercio in pezzi spogli dell'esteriore scorza, di circa due pollici di grandezza, ramosi, pallidi, alquanto compressi, e forniti di nodi ovati per modo, che hanno alcune volte qualche sombianza di monile. Il loro odore è fragrante,

Gg 6

il



il sapore acre, piccante, caldo, ed aromatico. Quanto è meno fibrosa questa radice, e più odorosa, ed acre, tanto vien riputata migliore. Lo spirito di vino rettificato ne estrae tutte le virtù, l'acqua ne estrae una gran parte. L'infusione sì acquosa, che spiritosa, hanno l'odore della radice, e sono molto acri, più però la spiritosa, che l'acquosa. L'estratto acquoso arriva quasi alla quarta parte del peso della radice, ed ha un sapor parimenti acre; il suo odore non è molto grande. L'estratto spiritoso è più acre dell'acquoso; ha fino ad un certo grado l'odor della radice, e forma circa una decima sesta parte del peso di quella. Si ottiene dal zenzero un olio essenziale, che ha l'odore di questa droga; un sapor caldo ed amaro; un color rosso; ed una gravità specifica maggiore di quella dell'acqua. Pare però, che il principio acre dello zenzero sia di natura più fissa, che nella maggior parte degli altri aromi.

(394) Ved. n. 393.

(395) Lo Zenzero in sostanza può esser dato fino alla dose di dieci grani. Rare volte però si adopera solo. Se ne può adoperar l'infusione teiforme alla dose di mezza dramma nelle coliche flatulente, ed in tutti i casi di debolezza o di stomaco o di tutto il sistema, accompagnata da lassità de' solidi. Lo zenzero parimente in sostanza alla dose di otto o dieci grani, sarà atto a favorire l'azione di alcuni purganti, p. e. del rabarbaro. La radice condita del zenzero si può usare alla dose di una dramma fino ad una e mezza.

(396) La Zedoaria è, nel sistema del Linnèo, una specie di amomo ugualmente che il cardamomo, lo zenzero, e *grana paradisi*. Se ne porta in commercio la radice in pezzi di varia figura e grandezza, cioè altri più lunghi, ed altri



tri più rotondastri. Il colore di questa droga esternamente è cinerino, internamente bianchiccio. L'odore fragrante, acuto, canforato, non molto grato; il sapore aromatico amaretto, e caldo. L'infusione acquosa ha un colore gialliccio-oscuro; un sapore un po' amaro, e molto caldo, e piccante; un odore non dissimile da quello della radice stessa. La tintura spiritosa ha un colore rossigno giallo, un sapore più forte, ed un odore più debole dell'infusione acquosa. Distillando la zedoaria coll'acqua, si ottiene un olio essenziale denso, e pesante, di cui l'odore assomiglia a quello della zedoaria, ed il sapore è molto caldo e pungente. Secondo Hermann, distillando la radice fresca, si ottiene una certa porzione di canfora.

(397) Il pepe rotondo, o pevere comune viene portato in commercio in piccioli granelli, rugosi; esternamente neri, internamente bianchi, d'un odore aromatico, e forte, d'un sapore acre, e caldo. L'infusione acquosa è dotata dell'odore di questa sostanza, ma il suo sapore non è molto forte. L'acqua, in cui si faccia bollire questa droga, estrae una maggior porzione del principio acre di essa, ma la parte odorosa svapora. L'acqua distillata all'incontro è pregna dell'odore del pepe, ma assai poco del suo sapore. Così parimente l'olio essenziale ottenuto distillando il pepe coll'acqua, ha un sapore grato e non molto caldo; un odore forte, ma piacevole. L'estratto acquoso contiene una parte del principio acrimonioso del pepe, ma però questo principio viene difficilmente separato dal pepe stesso; e Gaubio osserva, che facendo bollire novelle quantità d'acqua colla stessa copia di pepe, non ne poté levare tutto il suo sapore fino alla quarantesima terza bollitura. Lo spirito di vino rettificato estrae intieramente il principio attivo

tivo



tivo del pepe. La tintura è sommamente calda, ed acre, e l'estratto è ancora più acre. Del resto l'olio essenziale del pepe ha una gravità specifica minore di quella dell'acqua, siccome appunto osservano Fourcroy nel suo Trattato di Chimica, Lewis nella sua Materia Medica, e così parimente Murray, ed altri Autori: e perciò non deve punto ammetterli ciò, che in questo articolo di Cullen leggesi riguardo ad una tale gravità.

(398) Il Gaubio dice, che avendo ingojato del pepe, il suo polso quindi non s'accelera punto, e nel ventricolo non provò alcun senso di caldo, ma piuttosto di freddo. Ciò però sarà dipenduto da una particolare idiosincrasia, o da una particolar consuetudine di quell'Autore, poichè il contrario si osserva succedere nell'uso comune di quella sostanza.

(399) Il pevere è considerabilmente più riscaldante quando si prende polverizzato, che quando si prende intero. Alcuni suggeriscono di prendere il pepe alla mattina a digiuno in casi d'un'inerzia di solidi, e di debolezza di stomaco. Questo metodo produce degli effetti vantaggiosi da principio; ma lungamente continuato accresce l'atonìa del sistema, e dispone all'idropisia.

(400) Il pevere lungo è un frutto immaturo disseccato di figura amentacea, della grandezza d'un pollice e mezzo in circa; coperto tutto di prominenze, le quali altro non sono, che minuti semi disposti su tutta la sua superficie in forma di una spirale.

(401) Le cubebe sono capsule rotonde fornite d'un picciolo peduncolo, e nel resto riguardo alla figura, ed alla grandezza, non molto differenti dal pepe. La cubeba è fragile, rugosa, d'un color cinerino oscuro, e dotata d'una sola cavità,