

dal fuoco, poichè l'odore ci conduce a distinguere il primo dalla coppale od altra resina, non altrimenti che ci avverte dell'amido incorporato nel secondo.

Finalmente la prudenza consiglia di non acquistare la potassa e la soda, l'olio di vetriolo, l'acqua forte e lo spirito di vino, senza sperimentare pe'primi due di questi corpi il titolo o la forza di saturazione rispetto agli acidi con l'alcalimetro, e per gli altri la gravità specifica per mezzo dell'aerometro, avvertendo inoltre che l'ultimo riunisca alle altre proprietà buon sapore e grato odore.

Non si può decidere *ex tempore* se un olio essenziale sia adulterato, o pure se l'Jodio contenga della piombaggine, fidandosi unicamente del soccorso dei sensi.

Nè si può emettere alcun giudizio rispetto al solfato di chinina del commercio, se non dopo che il saggio ci hà autorizzati ad escludere la presenza della magnesia, dell'acido borico ec.

ARTICOLO IV.

Raccolta ed essiccazione delle droghe indigene.

I precetti da osservarsi in questa materia sono oramai sanzionati dall'esperienza di più secoli.

La stagione più atta per la raccolta delle radici è l'autunno; epoca in cui quelle parti gene-

ralmente posseggono nel più eminente grado le qualità che gli sono state attribuite.

Nel cuor dell'Inverno si raccolgono i legni, fra i quali si preferisce sempre quelli di media età.

Si aspetta che la pianta sia in pieno succhio per separarne la scorza; lo che suol essere nella primavera.

Appena che i fiori incominciano a svilupparsi in bottoni si procede alla raccolta delle foglie e dei fusti, poichè a quell'epoca la foglia trovasi nel massimo suo vigore ed all'ultimo grado di accrescimento. Deesi per altro fare attenzione che le raccolte foglie non siano già traforate e guaste dagl'insetti, o imbrattate di terra.

Assai più cautele esige la raccolta dei fiori; dei quali la vita, essendo misurata da dei periodi che si succedono rapidamente, è al sommo caduca ed efimera: e da ciò procede che nel passar da un periodo all'altro della fioritura le proprietà medicamentose di tali parti si cambiano, o si dileguano.

Si reputa purgativa la rosa rossa se è bene aperta, e con i petali separati e cascanti; e le si attribuiscono proprietà astringenti prima di sbocciare o in stato di bottone.

Avendo l'aroma la sua sede ora nel calice, ora nei petali, ed ora nel polline degli stami, deesi raccogliere l'intero fiore; avvertendo sempre che non sia ancor troppo chiuso, nè che sia d'altronde spalancato di soverchio.

E non è meno importante d'astenersi da cogliere i fiori, le sommità fiorite delle piante e le foglie, quando gli uni e le altre sono bagnate dalla rugiada, o quando sul meriggio sono appassite pe' cocenti raggi del sole.

Il momento della sbocciatura dei fiori è il più propizio per raccogliere il fusto e le foglie delle piante acri e antiscorbutiche; dovechè per le altre non acri e da disseccarsi intiere, conviene aspettare che siano in piena fioritura.

Per quelle piante di cui si ricerca non solo il fiore ma tutta la sommità fiorita, si aspetta di farne raccolta sul fine della fioritura: È un fatto pur troppo conosciuto che le sommità fiorite della centaurea minore posseggono un sapore tanto più amaro, e virtù tanto più antiperiodiche, quanto più avanzata n'è la fioritura.

Nel provvedersi d'erbe secche o delle così dette droghe indigene dagli Erboristi, bisogna sempre temere o della loro ignoranza o della loro malizia. Ch'essi producano in vendita le radici di genziana asclepiadea invece di quelle della lutea, le foglie della digitale a fior giallo e della così detta digitale maggiore in luogo di quelle della porporina, sono tutte sostituzioni tollerabili perchè o sia l'una o sia l'altra sono egualmente efficaci: ma bisogna esser ben cautelati rispetto alle foglie della *Primula veris*, e del *verbascum pulverulentum*, le quali sono spesso vendute per digi-

tale (1) (*Œ. Materia med. vegetab. toscana del Pr. G. Savi; Firenze 1805.*). Frattanto l'inganno peggiore, perchè più difficile a conoscersi, si è quello della *Conyza squarrosa*, le cui foglie essendo somigliantissime a quelle della digitale, se ambedue son secche, rendono difficilissimo il mezzo di farne la distinzione.

Gli Erboristi ingannano comunemente anche vendendo il *Delphinium hirsutum* per Aconito napello.

L'epoca conveniente alla raccolta dei frutti è indeterminata: e la miglior regola si è quella di aspettare che siano pervenuti ad una perfetta sì, ma non troppo avanzata maturità.

Trattandosi di droghe fresche, o tali quali la pianta madre a noi le offre, non possono esse mantenersi a lungo tempo inalterate se prima non subiscono l'essiccazione, mezzo unico per spogliare le parti di una pianta qualunque della propria acqua di vegetazione.

Nell'impossibilità di procurarsi una gran parte delle droghe indigene in tutti i tempi indistintamente, e a proprio talento, rendesi necessario per chi veglia attentamente alla direzione d'un' officina

(1) Facendo ben'attenzione alla figura delle foglie delle *primule*, si perviene a distinguerle dalla digitale per la maggior apertura che quelle presentano nelle loro intaccature; e sono i verbaschi sempre coperti di copiosa lanugine assai bianca.

na farmaceutica di conoscere l'epoca della fioritura e della fruttificazione delle diverse piante officinali, onde non fugga il momento più favorevole per la raccolta d'alcune delle loro parti. A tal oggetto si potrà consultare il seguente Calendario, supposto esser regolare l'andamento delle stagioni.

MESI NEI QUALI DEVESI FAR LA RACCOLTA.	NOMI DELLE PIANTE DA RACCOGLIERSI O DELLE LORO PARTI
--	--

Febbrajo Occhj o gemme di pioppo (*populus nigra*)

Marzo Fiori di farfaro e di pesco, e viole mammole.

Marzo Le foglie di cardo santo, di sempre-
e vivo, di beccabunga, di borrana,
Aprile (1) di crescione, di meliloto, di pian-
taggine, di fumaria, di cocelearia
officinale, d'ortica dioica, di ci-

(1) È la primavera la stagione in cui la maggior parte delle piante si trovano in piena succulenza: Ma anche in altre stagioni, meno che nel rigor dell'inverno e nella lunga durata dei ghiacci, si può da molte dell'indicate piante estrarre il sugo; e specialmente dalla cicoria e dall'acetosa coltivate negli orti, le quali vengono di tanto in tanto rase al pari di terra per averne delle nuove foglie e sempre pregne di succo.

coria, e di acetosa, per estrarne il sugo .

Maggio Il fusto e le foglie della cicuta, del
e giusquiamo nero e bianco, del-
Giugno l'atropa belladonna, dello stramonio, del solano nero, dei *rus radicans* e *toxicodendron*, delle lattughe *virosa* e officinale o comune, della fumaria, e del *delphinium hirsutum* o *montanum*, e di altre piante fresche, per ispissarne il sugo o farne estratto.

I fiori di sambuco, e d'arancio, le vette o tenere cime di quest' ultimo albero; le foglie del lauro ceraso, le roselline bianche o di macchia, lo spigo, l'erba amara, la melissa, il puleggio, la menta piperita e volgare, il timo, le sommità fiorite della mortella, i petali di rose ec., o per estrarne l'olio essenziale, o per farne l'acque aromatiche.

L'erbe necessarie per far l'acqua stittica.

La digitale, gli assenzj romano e pontico, la graziola, l'edera ter-

restre, l'ipperico, l'iva artetica, la sabina, la maggiorana, il marubio, le teste di papavero, la salvia sclarea, la verbena, il trifoglio fibrino e la veronica; i fiori di malva, di camomilla, di stecade, di luppolo, e di ninfea, i petali di rosolaccio, i bottoni di rose, i balausti, le foglie di farfaro ed altre da disseccarsi per gli usi.

Anche le foglie della malva, del malvone, e della cicuta, per averle sempre a disposizione anche in inverno; che è quando ve n'ha penuria.

Luglio La querciola, lo scordio, le sommità fiorite della centaurea minore,
e
Agosto l'isopo, le foglie di mirto, i fiori di camomilla romana, di matricaria, e di tiglio per disseccarsi; le more di rogo, e i semi di giuquiamo.

Agosto Il verbasco, i frutti d'alchechengi,
e
Settembre le bacche di ginepro, per disseccarsi ec., i frutti di ribes, l'agresto, e le sorbe immature per farne conserva.

Ottobre Le mele appiole per il sugo, le coto-
 e gne per i semi, le galle di quercia,
Novembre le bacche d'alloro, le scorze
 di melagrana, dell'arancio sì forte
 che dolce, e dei cedrati (1).

Si eseguisce l'essiccazione delle droghe vegetabili esponendole alla semplice azione dell'aria atmosferica, al sole, o all'ombra, secondo la loro natura ed indole; o sivvero ad un calore artificiale da 30. a 50. del Term.° centigr.° nella stufa o nel forno.

È una regola generale che soffre pochissime eccezioni la seguente — Essiccazione accelerata per le „ scorze, parti legnose, radici, e foglie succulente, e fiori non odorosi — Il calore però non dee oltrepassare i 50. T.° c.° sia il forno o sia la stufa: e le sostanze non debbono essere ammassate ma distese in sottili strati — Essiccazione lenta per „ le droghe che contengono un principio volatile, o acre, o aromatico, per le sommità fiorite, „ e soprattutto pe' fiori — I quali debbono essere involuppati fra delle carte se il colore è variabile o fugace, e collocati in sito bene aereato, ma sempre all'ombra. Si eseguisce quest'essiccazione

(1) Benchè si trovino i Cedri in tutte l'epoche dell'anno, pur tuttavia ho indicato l'autunno come stagione la più conveniente a farne provvista, perchè suol farsene allora la maggior raccolta.

sulle stoje, o in cassette rettangolari aventi il fondo di crino o di rada tela di canapa, e sospese in aria.

Non si possono ben disseccare le così dette radici carnose, se prima non si tagliano in fettucce o rotelle, e così suol farsi per la lappa bardana l'altea, l'enula campana ec.; ed è una buona pratica quella di ben lavare con acqua, e quindi raschiare le radici prima di ridurle in fette e di disseccarle; altrimenti al momento di sottoporle al mortajo ne riesce l'operazione così malagevole ed imbarazzante, che non può a meno di esser trascurata.

S'immergono in acqua bollente le piccole radici bulbose, come per esempio le orchidi prima di infilarle ed appenderle in aria onde disseccarle; e si sfogliano con coltello di legno o d'avorio, se il bulbo, oltre di esser voluminoso, contiene un succo acre come la scilla; le cui brattee o sfoglie infilate, non potendo essere prosciugate per la sola esposizione all'aria, dovranno esser trattate con l'alternativa del sole e dell'aria, o al calore della stufa, o del bagno maria.

Si disseccano i frutti drupacei, o intieri o divisi in più pezzi, senza distruggerne il grato sapore, esponendoli al sole o alla stufa.

Si raccolgono le cantaridi scotendole dai rami degli alberi ove hanno preso alloggio, e ricevute sopra lenzuoli o altre tele di lino, si uccidono immergendole nell'aceto diluto, o nei vapori di

esso, o pure spruzzandone semplicemente: quindi distesi quest'insetti su delle stoje, coperte di carta emporetica, si espongono al sole: Per accelerarne l'essiccazione, si rimuovono di tanto in tanto portandone alla superficie gli strati inferiori; nel qual caso bisogna munirsi di guanti onde non esporsi a qualch'incomodo nelle vie orinarie.

ARTICOLO V.

Conservazione delle droghe sì indigene che esotiche.

È proprietà comune di tutte le sostanze organiche d'andar soggette più o men sollecitamente ad un natural deperimento, per cui non solo in esse si cancellano le forme, ma perfino la materia che le costituisce v'è soggetta a dei notabili cambiamenti. Si può per altro allontanare questa natural tendenza delle materie organiche alla corruzione, e preservarle da un'imminente sfacelo con garantirle attentamente non meno dall'azione dell'umidità e del calorico, che dall'impressione molesta della luce e d'altri esterni agenti, con cui le materie organiche sono sempre in lotta.

Le parti disseccate dei vegetabili, e soprattutto le radici, le foglie, i fiori e i frutti, prediligono un luogo ventilato ed asciutto, e sdegnano l'umidità, per cui cagione presto muffiscono e vanno in preda ad un processo fermentativo.