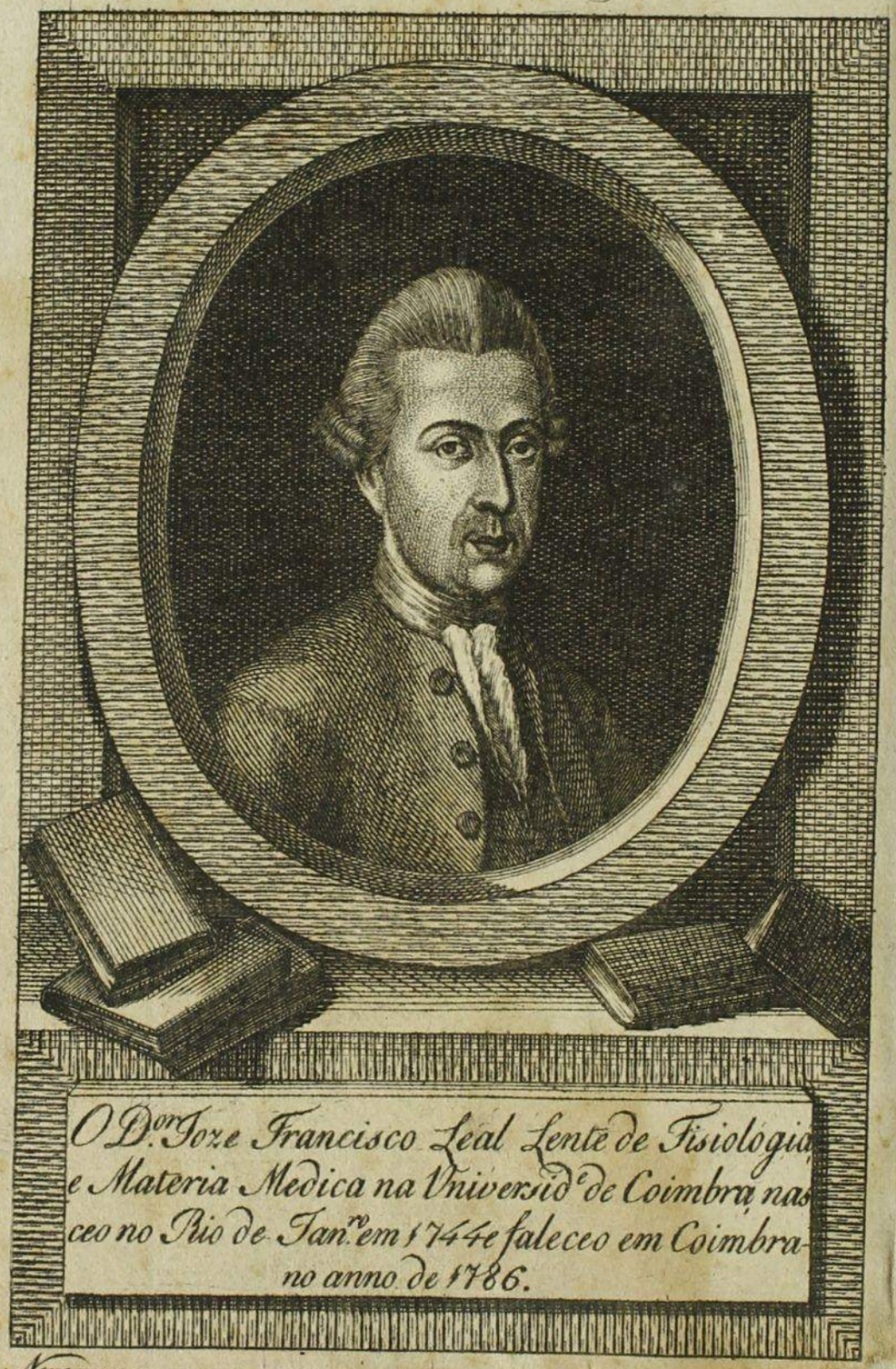
O MUNDO
DO LIVRO
11-L. da Trindade-13
Telef. 36 99 51
Lisboa

O
D
11-

INSTITUIÇÕES

OU



O D.or Joze Francisco Leal Lente de Fisiologia e Materia Medica na Universid.e de Coimbra, nasceo no Rio de Jan.ro em 1744 e faleceo em Coimbra no anno de 1786.

Neves esc.

INSTITUIÇÕES
OU
ELEMENTOS
DE
FARMACIA,

Extrahidos dos de Baumé, e reduzidas a novo methodo pelo Doutor.

JOZE' FRANCISCO LEAL

Lente de Materia Medica, e de Inſtituições Medico-Cirurgicas na Univerſidade de Coimbra, para uſo das ſuas Prelecções Academicas, e em beneficio dos Alumnos de Medicina e Farmacia da meſma Univerſidade, illuſtradas e acreſcentadas com a vida do ſobredito Profeſſor, e publicadas

POR

MANOEL JOAQUIM HENRIQUES DE PAIVA.

Medico em Lisboa, &c.

LISBOA

NA OFFICINA DE ANTONIO GOMES.

ANNO M. DCC. XCII.

Com licença da Real Meza da Commiſsão Geral ſobre o Exame, e Cenſura dos Livros.

Foi taixado eſte livro em papel a quatrocentos e ſincoenta réis. Meza 29 de Março de 1792.

Com tres Rubricas.

NOTICIA
DA VIDA E OBRAS DO DOUTOR
JOZE' FRANCISCO LEAL
LENTE DE MEDICINA
EM COIMBRA.

NASCEO Jozé Franciſco Leal a 2 de Dezembro de 1744. na Cidade do Rio de Janeiro capital dos Eſtados do Braſil, de Franciſco Correa Leal, e D. Antonia Thereſa de Santa Anna, ambos naturaes da meſma Capital. Não foram ſeus antepaſſados daquelles, que affectam huma nobreza hereditaria, mas antes ſe contentaram com pra-

ticar aquellas virtudes, que produzem a verdadeira nobreza, e grandeza. Todos elles ſe empregaram ou em ſervir nas armas a Patria á cuſta de ſeu ſangue nas novas conquiſtas, ou em exercer officios publicos, todos com o caracter a que coſtumamos chamar de *Portuguezes velhos*. De ordinario excederam, tanto os de hum como de outro ſexo, a idade de 80, 90 annos, e mais; conſervando ſempre em todo o ſeu vigor a ſaude, honra, e virtude. Nenhum delles ſe inclinou á profiſsão das Letras ſenão Franciſco Correa Leal, reputado hum dos maiores homens, que tem tido o Brazil depois do ſeu deſcobrimento (*) conforme a lembrança, e tradição de ſeus naturaes, o qual teve a fe-

---

(*) Franciſco Correa Leal famozo Medico na Cidade do Rio de Janeiro, e della natural, foi educado nas eſcolas dos *Jeſuitas* daquella Capital do Brazil. Moſtrando deſde os ſeus tenros annos grandes talentos para as Letras, entrou na

felicidade de eſcolher huma conſorte, que ſobre ter ſido de huma das mais diſtinctas familias daquelle continente, poſſuia em ſummo gráo os dotes, o recato, a modeſtia, a economia domeſtica, a liberalida-

---

Filoſofia dos meſmos *Jeſuitas*, e fez nella rapidos progreſſos. Partio para Coimbra, e applicou-ſe á Medicina; e ainda encontramos neſta Univerſidade companheiros ſeus, que delle nos-contaram coizas aſſombroſas: negava-ſe, diziam elles, a todas as viſitas: não ſaía de caza, ſenaõ ou para as aulas, ou a ſatisfazer os preceitos divinos, e o mais do tempo era para ler volumes inteiros, que aſſombrava ſomente o ve-los, e para que os amigos o naõ inquietaſſem a paſſeios, e divertimentos fazia rapar a cabeça, e neſta vida paſſou oito annos continuos. Que deſgraça! que taõ grande talento foſſe perdido, e eſtragado! Já neſſe tempo enſinava o grande *Boerhaave* em *Leide*, aſſombrava o incomparavel *Nevvton* com os ſeus novos deſ-

de , e ternura para com os filhos ; a caridade para com os indigentes , e outras virtudes fizeram viver eſtes dous conjuges em ſumma paz , e tranquillidade até que paſſaram da vida preſente , ter-

mi-

---

cobrimentos a Inglaterra , e eſte famozo alumno ainda então em Coimbra eſtudava com toda a ancia a Medicina de Galeno , e eſmerava-ſe em conhecer a barbara Filoſofia dos Eſcolaſticos. Paſſou-ſe finalmente para ſua Patria , e praticou a Medicina até o fim da ſua vida ; achando-ſe porem viuvo alguns annos antes da ſua morte ordenou-ſe Presbitero ; mas por pouco tempo exercitou as funçõeſ da ſua vocaçaõ , terminando os ſeus dias de idade de 80 e tantos annos. Foi ſempre reguladiſſimo na ſua vida , e por iſſo conſervou até eſta idade huma ſaude inalteravel. Era o cha a ſua bebida ordinaria , e tanto que aſſombrava aos circunſtantes que o acompanhavam. Tinha adquirido

minando esta carreira cheios de sentimentos de verdadeira religiaõ, no centro da sua familia, e confortados com aquelles au-

---

o habito de estudar a tal ponto, que exceptuando as suas visitas medicas, todo o resto do tempo empregava em ler dilatadissimas obras. Como testemunha domestica ainda nos lembramos d'algumas passagens, que nos nossos tenros annos observavamos na sua efficaz *attenção* ao estudo. Em hum quarto visinho ao em que elle estudava succedeo cair hum grande armario em que se guardava riquissima loiça da India em muita quantidade: e foi o estrondo tal, que acudio toda a familia e ainda se ouvio, e percebeo nas vizinhanças: correo sua mulher a contarlhe o estrago, que elle nem se quer sentira, e ouvindo por alguns instantes a triste narraçaõ, abaixou a cabeça, e sem interromper a materia continuou a ler. Cos-

auxilios, que todos dezejam conſeguir em-
hora tão fatal.

Educaram elles á Jozé Franciſco Leal
deſ-

---

tumava depois de céa ficar lendo no meſ-
mo lugar em que ceara, e ſó em hum
deſtes caſos ſe recolhia a dormir, ou ſe ſe
acabava a materia, ou ſe ſe gaſtava a ve-
la, que o alumiava, ou ſe-ia entrando
a claridade do dia pelas janelas. Era emi-
nentiſſimo nas humanidades e entendia
a maior parte das linguas vivas, e tudo
á força de as aprender pelas ſuas gram-
maticas por falta de Meſtres naquelle
continente, e tambem ſe applicara ao Gre-
go, e hebraico, eſtudo então bem pouco
vulgar neſte reino. Quanto aos ſeus conhe-
cimentos medicos, unicamente ſabemos, q̃
praticara 40 annos naquella Capital, e ſempre
com reſpeito, e reputaçaõ. Dizia elle que co-
nhecera 60 doenças novas naquelles cli-
mas introduzidas no ſeu tempo, de que
naõ havia memoria nos primeiros annos

deſde a ſua tenra idade em bons, e modeſtos coſtumes, e tão ſedo o introduziram nas eſcolas que juntamente com a força de ſeus grandes talentos, ſendo apenas de nove annos ja dava lições da lingua latina aos Eſtudantes ſeus companheiros de 20, e mais annos de idade (*): chegado que foi aos onze an-

---

que ſe deu a praxe medica, e he de lamentar não ſe reſolver elle á eſcrevelas para bem da humanidade. Terminaremos pois dizendo que os *Jeſuitas*, que naquella capital eram os unicos nas ſciencias filoſoficas, não cedendo a nenhuma das outras communidades religiozas, e permittindo que ſe deſſe a cada individuo o tratamento de *voſſa ſciencia*, diziam claramente falando em conhecimentos ſcientificos — *depois de nós*, *Franciſco Correa Leal.*

(*) Não tendo mais que nove an-

annos ; e ſendo ja perfeito latino , entrou em hum curſo de Filoſofia no collegio dos *Jeſuitas* , que naquelles tempos tinham aſſumido quaſi todos os conhecimentos humanos ; e que tormentos não padeceo eſte miſeravel no eſtudo de tão barbara Filoſofia ! Todos ſabem que no eſpaço de tres annos ſe aprendia entaõ Logica , Fiſica , e Metafiſica. Tratava a Logica dos univerſaes , ſinaes , arte ſilogiſtica &c. Eſtudava-ſe a Fiſica por hum tal Padre Soares , que conſiſtia em cinco cauſas , material , formal , occaſional , exemplar , e final , dando por principio de todos os entes creados a *materia* , *for-*

---

nos de idade era tanta a multidão dos eſtudantes , que ſe aproveitavam das ſuas liçõeſ antes de entrarem para as aulas , que o ſentavam em hum lugar exceſſivamente alto para que todos em roda podeſſem ouvir à vontade as ſus claras , e judiciozas explicaçõeſ.

forma, *e privaçaõ* ; tratava a Metafiſica do Ente, e das ſuas propriedades, Unidade, Verdade, Bondade, dos *celebres* graos metafiſicos, precisões objectivas e outras mais necedades, e ſandices, que todo o homem ſizudo ſe peja de as repetir. O Pai, que era eminente na arte de ſofismar (*), e acerrimo competidor em

---

(*) No tempo em que o noſſo Lente frequentara os tres annos de Filoſofia naquella capital aſſiſtindo as concluſões em que o Pai argumentava ao Profeſſor nas materias filoſoficas, e ouvindo tantos elogios à força dos argumentos que pela maior parte ſe dizia ficarem ſem repoſta, pedia ao Pai, que os repetiſſe, e cuidadoſamente os eſcrevia com as genuinas repoſtas, que ſe deveriam dar ás duvidas : de tudo iſto fez elle huma colleçaõ, que a guardava como hum grande thezouro ; mas qual não foi o ſeu aſſombro, quando depois de ſe ter appli-

em materia de lettras dos mais famozos *Jeſuitas* tratava aſperamente a eſte deſaventurado mancebo por não fazer avultadiſſimos progreſſos neſta arte, o que o deſanimava e enchia de amargura, por penſar, que eſte defeito procedia da ſua eſtreita intelligencia, e apoucada percepção; o que com effeito o levava ao maior pezar, e ſentimento, até que por grande felicidade ſua ſaío, findos os tres annos, ſabendo pouco, ou não entendendo coiza alguma. Tendo o Pai determinado manda-lo para a Univerſidade de Coimbra a continuar os ſeus eſtudos mudou de reſolução, dizendo que pois elle não comprehendera aquella Fi-

---

cado a huma boa Logica, conhecido a verdadeira Fiſica, e o uſo da Metafiſica lia aquelles *famozos* argumentos, e ſuas repoſtas paſmando de que ſe applicaſſem homens aliás tão ajuizados com taes frioleiras!

Filoſofia, bem patente era a ſua incapacidade para os eſtudos maiores, e determinou faze-lo entrar em huma das communidades religioſas daquella capital.

Por eſte tempo reſolveo vir para Univerſidade de Coimbra hum dos ſeus maiores amigos, aquem elle ſempre reſpeitou, e amou ternamente; unindo a ambos a inclinação natural, a amizade, a educação, e o parenteſco, e cujas almas foram intimamente unidas deſde que ſe entenderam até o ultimo inſtante da ſua vida, amigo que deſeja ainda hoje eterniza-lo a ſer poſſivel, paſſando aos vindouros o ſeu reſpeitavel nome; mas aquem a intenſa dor, e ſaudade ainda hoje mal conſentem correr a pena para lhe traçar eſte breve, e verdadeiro elogio.

A eſte amigo pois acompanhou o noſſo mancebo deixando varonilmente a patria, os amigos, e parentes, como quem queria ſatisfazer o ardente deſejo que em ſi ſentia de ſe dar todo as letras; e aſſim chegou a eſta Capi-

pital do Reino a 3 de Agosto de 1763 e sem se demorar na corte logo voa para Coimbra, mas quem dissera ! se foge de huma pessima Filosofia, vem encontrar na Europa huma Universidade, cujos estragos eram então por todos bem conhecidos, sem aulas, sem mestres, e sem methodo. Assenta estudar Medicina ou por gosto, ou por imitação, porque o Pai, como dissemos era Medico de profissão; mas não achando quem o dirija na sua carreira, e tendo naturalmente impresso na sua alma o caracter da ordem, e da regularidade em todas as coizas, busca anciozamente por toda a parte quem o illumine, ou quem o instrua; mas quem ? e a onde ? A este tempo fazia ainda grande bulha entre nós o livro intitulado — *novo methodo de estudar* —; abre-o, e resolve comsigo que este havia ser o seu Mestre em quanto não descobria outros melhores, convida pois em primeiro lugar à mestres das Linguas Italiana e Franceza; e depois da Ingleza, e poupando das suas mezadas o mais que po-

de

de, applica o reſto para o pagamento de dous homens, que ſucceſſivamente toma para caza hum de nação Franceza, e outro da Ingleza, e eſtuda a lingua Grega que ja naquelle tempo ſe enſinava em Coimbra.

Conſeguindo o eſtudo deſtas linguas entra na carreira da Medicina, e vendo na carta do dito novo methodo, que trata deſta faculdade, que o Medico deve ſer iniciado em boa Filoſofia, fortifica o ſeu entendimento com a Logica, applica-ſe à Fiſica, e della aprende quanto pelos livros ſem Meſtres e ſem inſtrumentos ſe pode conſeguir; mas como para eſta ſe requer o conhecimento das Mathematicas, eſtuda a Arithmetica, Trigonometria, paſſa à Geometria, e querendo da algebra alguma noção, não encontra em Coimbra quem lhe tire as duvidas, que a cada paço ſe-lhe-offereſſem, informam no de que certo ſujeito tinha vaſtos conhecimentos nas ſciencias exactas, procura valimento, e conſegue ſer admittido à primeira viſita, repetindo-a por

tres,

tres, ou quatro vezes; mas o bom do homem em vez de inſtrui-lo esforça-ſe o mais que pode em lhe moſtrar a difficuldade da materia em que queria entrar. Diſcorçoa o noſſo mancebo, e volta as ſuas applicações para a Quimica, Materia medica &c. quanto ſe pode ſaber dos livros ſem meſtres, e laboratorio. Paſſa ao eſtudo da Anatomia; mas que afflições não são as ſuas quando vê que ſe fazem as diſſecções em hum carneiro à arbitrio do Lente! Conhecendo pelos antigos eſtatutos ſe concediam aos eſtudantes medicos hum ou dous cadaveres em cada inverno reclama pela execução deſta lei academica, mas he ſeveramente rechaçado, e logo ameaçado para o futuro. Enfaſtiado deſte deſpacho, e ao meſmo tempo querendo pôr em eſquecimento o ſeu indiſcreto proceder, parte para Lisboa, onde ſe dilata quazi dous annos fazendo as *matriculas* que era o que baſtava para qualquer ſer Doutor naquelles tempos. Havia então no Hoſpital de Lisboa huma cadeira de Anatomia inſtituida pelo

ſe-

Senhor Rei D. Jozé de ſaudoſa memoria : frequenta-a o noſſo Medico ; mas obſerva que ſe de *Oſteologia* muito ſe aprendia , quanto porem a diſſecção dos cadaveres , a ſeu parecer , nada valia.

Volta pois para o ſeu Meſtre *o novo methodo* , e proſegue o eſtudo das inſtituições medicas , praxe medica &c. : qual foſſe eſta naquelles calamitoſos tempos ſabem os que tiveram a deſventura de ſe nelles formarem , tempos em que a Anatomia era hum carneiro eſfolado , e a mais ſolida Filoſofia *formas cadavericas* , *qualidades occultas* &c. Chega em fim o noſſo Medico a formar-ſe paſſando entre os ſeus Meſtres , e companheiros por hum eſtudante mui ordinario , por não ter a peſſima arte de falar muito e não dizer nada. Retira-ſe para Lisboa onde acha promptas as remeſſas de dinheiros com ordem de partir para o Brazil para a companhia de ſeu Pai ; mas de balde ; elle deſpreza as fortunas que lhe offerece ſeu paiz natal , fecha os ouvidos ás ternas expreſsões de huma Mãi que o chama , e

não

attende aos conſelhos de hum Pai, que o convida. Reſolve-ſe com o dinheiro deſtinado para a ſua partida a ir paſſar dous annos em *Montpellier* porque, dizia elle, com eſtes meus fracos conhecimentos medicos, nem tenho valor para apparecer a meu Pai, nem devo encarregar-me da vida dos homens; daquillo me priva a vergonha, e diſto a honra, e a religião.

Procura por tanto ao Doutor W*ade* a quem muito eſtimava, e communica-lhe o ſeu projecto. Decide eſta reſolução da ſua fortuna: aconſelha-o o ſabio Inglez a que dê parte das ſuas tenções ao Marquez do Pombal, que trabalhava com efficacia na grande reforma da Univerſidade de Coimbra: da-lhe elle fielmente parte do ſeu deſtino; mas o Miniſtro aconſelha-o a que paſſe a Viena d'Auſtria, onde florecia então a Medicina pelos grandes deſvélos, e incanſavel trabalho do ſabio *Van-svvieten*, e promette-lhe as mais efficazes recomendações, tanto para eſte reformador da Medicina, como

pa-

para o Embaixador Portuguez reſidente em Vienna, e outras peſſoas de qualidade. Munido pois o noſſo Medico de taes recommendações reſolve-ſe a partir para Alemanha, mas era precizo voltar-ſe para a economia: o dinheiro, que então tinha, poderia ſim chegar para a viagem de *Montpellier*, e para alli ſe demorar por algum tempo, mas era impraticavel emprehender a dilatada viagem d' *Alemanha* e o que mais era a eſtada de alguns annos naquella capital. São eſtas as occaſiões em que ſe diviſam as almas grandes; nada o prende foſſe qualquer que foſſe o ſeu futuro deſtino, e confiado na (*)

B ſe-

(*) Com effeito o amigo deu parte ao Pai da reſolução que formara o Doutor *Leal* de ſeguir o conſelho daquelle Miniſtro, que ſe dirigia á de inſtruir-ſe hum Alumno em utilidade da Patria; e o bom velho honradamente mandou logo os dinheiros precizos, e juntamente huma carta áquelle Miniſtro, que fielmen-

ſegura, e conſtante amizade do ſeu amigo, fiel companheiro de todos os ſeus trabalhos, que em Lisboa ficava, ſegue a ſua cuſtoza, e dilatada viagem. Embarcando-ſe neſte porto de Lisboa chega a Ma-

---

aqui tranſcrevemos.

Illm. e Exm. Senhor. As glorioſas acções de V. Excellencia devia eu hum grande, ainda que commum agradecimento pelos tranſcendentes beneficios, que delles tem recebido todo o corpo nacional; mas agora que ſei por avizo de meu filho Jozé Franciſco Leal que V. Excellencia ſe dignara promover os ſeus eſtudos, mandando-o aperfeiçoa-los a Vienna d'Auſtria, fiquei tão tranſportado deſta honra eſpecial, que julgo deſculpavel, e ainpa neceſſaria a ouzadia de clamar aos pes de V. Excellencia que nos treze luſtros da minha vida he eſta a mais diſtinta, e ſingular epoca de toda ella, e daqui começará o computo das minhas felicidades mais ſignificantes. Pelo que rendo a

Malaga, paſſa a Genova &c. forma o ſeu diario, e vai por todas as terras procurando, e ouvindo reſpeitozamente os ſabios conſelhos dos grandes homens entre os quaes tratou com o celebre *Morgagni* ſobre a Anatomia &c.

Chegando pois a Vienna d'Auſtria procura o Embaixador que favoravelmente o recebe convidando-o para ſua caza, e familiaridade, e poucos dias depois o

---

V. Excellencia as graças, que me são poſſiveis, e agradecido começo a congratular-me de que o dito meu filho com pronta obediencia ſeguiſſe os preceitos de V. Excelencia para deſignios tão vaſtos, inda que incomenſuraveis com a noſſa tenuidade.

A Excellentiſſima peſſoa de V. Excellencia guarde Deos muitos annos como os ſeus criados, e favorecidos havemos miſter. Rio de Janeiro 18 de Fevereiro de 1769.

Franciſco Correa Leal.

apresenta aos professores Van-Swietten, de Haen &c. e sendo de todos bem aceito, principia a frequentar as aulas, como se nunca tivera aprendido. São a Botanica, Quimica, e Anatomia os seus desvellos, frequenta o celebre Hospital do Dr. de Haen, ouve as suas lições publicas, e particulares, e á vista dos seus raros talentos, e da candura do seu caracter he extremosamente estimado dos Mestres, condiscipulos, e das pessoas com quem vive de portas a dentro, aproveitando summamente com a intima amizade do grande Van-Swietten, que lhe tira todas as suas duvidas, tendo a felicidade de ouvir a este famoso interprete de Boherave (*)

Pela

(*) Quando o nosso Medico voltou de Vienna d' Austria para Portugal conservou sempre intima amizade com o Doutor W*ade*, o qual ordinariamente o chamava — *Neto de Boerhave* — Nunca falaremos no Doutor W*ade* sem nos

Pela ſua vaſtiſſima capacidade, eſtudos previos, e pelo methodo com que aquelles grandes homens formavam os ſeus

---

penetrarmos de hum eſpirito de gratidão e reconhecimento: ſe ignoramos os ſeus conhecimentos medicos, confeſſaremos aliás que era muito honrado, verdadeiro, inda que hum pouco reſervado para com as peſſoas, que não eram da ſua intima amizade. Com bem aſſombro noſſo muitas vezes tratando na converſação ſobre materias de Hiſtoria, e Filoſofias &c o encontravamos tão pronto inda nos mais miudos preceitos, e regras, como ſe-ſe deſtinaſſe para enſinalas, ſe podemos argumentar para as materias da ſua faculdade he facil de conjecturar qual ſeria nella. Se porem nos quizermos perſuadir com argumentos externos, bem ſabido he, quanto elle era reſpeitado do Miniſtro daquelle tempo e que toda a Corte á elle ſe accorria nas doenças mais perigoſas.

ſeus Collegios, põe-ſe elle em eſtado de aprender muito em pouco tempo. No decurſo de cinco annos eſtava, eſcrevia para Portugal, habil para enſinar em qualquer dos ramos da Medicina. A eſte tempo dava o Senhor Rei D. Jozé de ſaudoza memoria principio à grande, e immortal obra da reforma da Univerſidade de Coimbra. Manda o Marquez Miniſtro de Eſtado chamar ao amigo do noſſo Medico, e diz-lhe que o convide para ornamento da faculdade Medica. He o noſſo Medico avizado, e logo rapidamente parte a obedecer; chega a Lisboa a tempo em que o Marquez do Pombal tinha já partido para Coimbra em qualidade de Tenente-Rei, deixando incumbido ao Eminentiſſimo Cardeal da *Cunha* envialo para Coimbra; onde apenas entrando eſte amavel profeſſor, buſca logo aquelle Miniſtro, que á viſta de innumeraveis peſſoas o recebe com a ſeguinte fala — *acha v. m. livre, e desbaſtado o campo da Medecina, derribados e vencidos todos os inimigos domeſticos, poderà ſeguramente*

te

te transplantar os fecundos conhecimentos adquiridos dos maiores homens da Europa — Recebe então com alguns outros o capello de Doutor gratuitamente, e das-se-lhe logo o emprego de enſinar a Materia Medica e Farmacia, cadeira nova na faculdade ; e alguns annos depois ſimultaneamente enſinou Fyſiologia em que ſe occupou até a ſua morte.

Os ſeus continuados eſtudos, fadigas litterarias, e debil temperamento foram inſenſivelmente arruinando-lhe a ſaude, deſorte que no decurſo de 17 annos que exerceo as funções de Profeſſor ſempre padecia mais ou menos ; e inda que empenhaſſe a arte medica para o ſeu reſtabelecimento não foi poſſivel. Creſcendo pois as ſuas enfermidades chegou elle a eſtado tal, qual ſe colhe da ſeguinte carta que elle de Coimbra eſcreveo a ſeu amigo em Lisboa — Meu eſtimavel „ amigo = A minha obſtrução não he cer- „ tamente reſidente na minha melancho- „ lica imaginação, como v. m. ſupoem „ mas ſim no meu figado ; he verdade

que

„ que ella ſe não faz patente a mão dos
„ apalpadores, e eu viviria mais deſcon-
„ ſolado ſe já tiveſſe chegado a eſte triſ-
„ te eſtado; porem os ſimptomas, e in-
„ comodos, que eu padeço aſſaz mo-dam
„ a congecturar com baſtante probabili-
„ dade; eſpero porem na bondade de
„ Deos que ainda ſe poſſa remediar
„ pelo methodo com que vou indo. Te-
„ nho as vezes ataques de hipochondria
„ que até me aborrece a prezença das
„ gentes, e me he preciſa toda a refle-
„ xão, e força para deixar a ſolidão,
„ e ir buſcar a ſociedade. Ando ſum-
„ mamente ſenſivel, e por qualquer coi-
„ za eſtouro com toda a familia, de que
„ muito me arrependo. Ora parece-me
„ que vou melhor, o que he poucas ve-
„ zes; ora julgo que eſtou com febre
„ lenta; ora que a obſtrucção creſce,
„ ora que a perda de ſangue das he-
„ morroidas ſerá a cauſa da minha rui-
„ na; aſſim como he effeito da obſtrucção.
Em huma palavra trabalha a minha al-
ma ſempre inconſtante nas ſuas ideas,

mas

mas ſempre teimoſa em augiuros funeſtos : com que meu amigo eiſaqui huma hiſtoria fiel do eſtado da minha alma , e do meu corpo : ſou &c. &c.

Aſſim ſe foi conduzindo até que no dia 6. d'Agoſto de 1785. de repẽte foi atacado de huma parleſia parcial, tirádo-lhe eſta todo o movimento do lado direito, e tolhendo-lhe igualmente a fala. Acodiram-lhe logo os ſeus ſabios companheiros Lentes a ſalva-lo , e livrando-o a muito cuſto da morte lhe aconſelharam os banhos das *caldas*. Que tormentos , e afliçções não padeceo o ſeu fiel amigo , que o acompanhou áquella villa , ſem ter a conſolação de poder gozar da ſua deleitoza converſação ; converſação que fizera ſempte a felicidade da ſua vida. Por eſpaço de tres mezes viveo eſte na ſua companhia privado de lhe falar , ou ouvir as ſuas repoſtas. Grande Deos ! e que afliçção não ſeria a ſua vendo-o com hum braço immovel ao peito, hum pé de raſtos e acabeça caída a hum lado ! ſendo aliás noutro tempo de gentil preſença. As lagri-

mas saíam-lhe em borbotões pelos olhos fora : mas era precizo occulta-las para não desanimar a este desgraçado : era precizo conversar , mas como , se elle não podia responder ? e quasi sempre finalizavam estes dous fieis amigos os seus esforços , banhados ambos em rios de lagrimas.

Peiora o nosso doente nas *Caldas* , volta a Coimbra , e apartam-se os amigos : seria passado hum mez quando volta este companheiro a ve-lo , e estando aquelle abatido em excesso , o sobresalto que lhe causa esta visita inesperada , põe por alguns dias a sua maquina em melhor estado ; mas que monta que logo começa esta luz a dar final de se apagar. Roga pois o doente ao amigo que parta para Lisboa a tomar-lhe cazas em bom sitio , pois determina (ja tarde , e muito tarde) mudar de clima. Parte o amigo , mas no dia seguinte entra o nosso Professor em aflicções , e angustias , requer os sacramentos , e tem a felicidade de ser acompanhado naquella terrivel ho-

hora por hum ſabio, juſto, e honrado Religioſo, e nos ſeus braços entrega o eſpirito ao ſeu creador pelas tres horas da tarde aos 13 de Janeiro de 1786, tendo de idade 41 annos.

Eſte ultimo golpe recebeo elle como hum heroe, e com a meſma conſtancia com que na ſua vida recebera os revezes da fortuna, que o maltrataram, acabando como verdadeiro catholico, e não o deſamparando até o ultimo ſuſpiro os ſentimentos da Religião de que a ſua alma fora ſempre penetrada.

Conſterna-ſe todo o corpo Academico com eſta infauſta noticia. Os pobres, que elle curara das ſuas enfermidades pranteam amargamente a ſua falta, outros a que com mão larga acudira com os ſeus dinheiros vêm cortadas as ſuas eſperanças: afligem-ſe os eſtudantes por ſe extinguir a luz, que os illuminava, e finalmente os Lentes por ſe deſtruir o ornamento da ſua Corporação.

As ſuas deſpezas avultadas, as ſuas exceſſivas liberalidades, e o que he mais

a imtempeſtiva morte, que o acommetteo na flor da idade, não lhe deram todo o tempo de ſatisfazer os ſeus credores, os quaes á maneira de lobos carniceiros, caíram depois da ſua morte ſobre o ſeu eſpolio ſem ſe compadecerem da ſua miſeravel familia nem ſe quer de huma filhinha orfá, e deſamparada, unico penhor da ſua terna ſaudade (*): a tanto eſtrago acode a noſſa Auguſta, e Bemfeitora Soberana premiando com huma penſão os ſerviços, fadigas, e trabalhos do Pai a favor deſta amavel orfá, e da ſua malfadada familia (**)

eſ-

(*) Chama-ſe eſta D. Catherina Leal, tem 6 annos de idade e bem ſe diviſa já, que virá algum dia a ſer legitima herdeira dos talentos de ſeu Pai.

(**) Porque nos não ſerá licito a nós o publicarmos o medianeiro de tão avultado bem? Porque falamos nós claramente no motor das fortunas do Pai, e ſe nos prohibe dizer huma ſo palavra

Não podemos occultar os grandes beneficios, huma pura amizade, e obſequios immenſos, que recebeo o noſſo Profeſſor em quanto vivo do Excellentiſſimo Rei-

---

do medianeiro da felicidade da filha? Oh alma grande: por certo que ja não exiſte aquelle que poderia ſer grato a tanto bem, mas vive ainda o maior amigo ſeu, que em quanto reſpirar a luz do dia ſerá ſempre penetrado do mais puro reconhecimento, e perduravel gratidão. Conſinta ao menos a ſua modeſtia, que a poſteridade ſaiba, que foi hum digno diſcipudo ſeu Americano, quem patenteou, e autoriſou a pobreza daquella miſeravel familia perante a reſpeitavel perſonagem a quem competia promover a ſua felicidade: bem moſtrou eſte ſabio diſcipulo ter bebido as inſtructivas lições do ſeu honrado Meſtre, e que ſobre as lições medicas, aprendeo delle as da humanidade de que era eminente o noſſo heroe. A nós ſó nos cumpre rogar inceſſantemente

Reitor da Univerſidade, preſentemente Cardeal, e Patriarca de Lisboa. Amigo, nos dizia elle muitas vezes converſando particularmente, tenho pelas minhas viagẽs tratado a muita gente, mas nunca encontrei hum homem tão reſpeitavel por todos os lados, e digno das maiores attenções como o Reitor da noſſa Uni-
„ verſidade. Huma affabilidade exceſſiva
„ juizo tão ſolido, entranhas penetrada
„ de verdadeira humanidade, ſentimentos
„ de religião tao ſublimes, em fim tantas
„ qualidades juntas são mui raras en-
„ tre os humanos Tenho a felicidade,
„ continuava elle, de conhecer a ſua
„ alma, e vivo cercado de pezares por-
„ que

---

ao Eterno que abençôe a eſte ſabio diſcipulo, enchendo-o de bens, e felicidades em quanto exiſtir ſobre a terra, onde ja he bem conhecido de todos os homens honrados pelas ſuas luzes, e virtudes, a pezar da ſua exceſſiva modeſtia e verdadeiro deſprezo da gloria.

„ que o mundo inteiro não conhece,
„ como eu, tantas virtudes.

Conhecimentos Litterarios.

NAõ nos acanharemos de levantar a voz neſta Capital dizendo claramente que os ſeus conhecimentos Medicos, e Filoſoficos eram vaſtiſſimos, não ſendo facil apparecer tão depreſſa outro igual talento. Eſcrevemos entre os ſeus meſmos diſcipulos, que neſta Corte gozam da maior reputação, e illuſtres e ſabios Lentes ſeus companheiros, que não ceſſam de repetir, inda com maior energia, eſtas verdadeiras expreſsões. Outra prova deveriamos nós produzir para confirmarmos a excellencia da ſua doutrina, quero dizer, os ſeus eſcritos; mas a intempeſtiva morte não deixou pôr em pratica as ſuas ſabias reflexões ſobre a maior parte das ramos da Medicina. A

pe-

penas nos deixou elle a sua *Farmacia* (*) extrahida da de *Baumé* para uso dos seus discipulos. Consta-nos que outros escritos seus, pelas desordens do seu espolio, caíram em máos que os desprezaram. Seja o que for, o certo he que seus Mestres Juizes competentes do seu merecimento literario nas attestações, que lhe deram ao partir de *Vienna* assás confirmam o que expressado temos, mui principalmente o Dr. de *Haen*, cuja probidade foi bem conhecida, e cujo caracter honrado, e sizudo era incapaz de grosseiras lisonjas Estas saõ as suas palavras = Testor Præ-„ nobilem, & Expertissimum Dominum *Leal*, Medicinæ Doctorem, in omnibus ta-

(*) Elementos da Farmacia, em linguagem portugueza para utilidade dos Boticarios.

„ Collegiis meis, atque Practicis Exer-
„ citationibus, non minorè ſedulitate &
„ frequentia præſentem ſe ſtitiſſe, ac ſi
„ Artis rudimenta adhuc diſcenda ipſi
„ fuiſſent; ſicque ceteris Medicinæ Au-
„ ditoribus inſigne præbuiſſe cum diligen-
„ tiæ, tum attentionis exemplum: in
„ privatis vero, quas per omnes hos tres
„ & ultra annos plurimas cum ipſo ha-
„ bui, converſationibus, tantum me in
„ eo & Eruditionis, & Medicinæ theſau-
„ rum inveniſſe, ut inclitæ Univerſita-
„ ti gratulari debeam, quæ tantum de-
„ mum virum poſſidebit. Dabam Viennæ
„ Auſt. 6. Julii 1772.

A. de Haen.

„ Hiſce atteſtor ſubſcriptus, Domi-
„ num Joſephum Leal per omne, quo
„ hic apud nos moratus eſt, tempus
„ collegiis meis cum chemicis & mine-
„ ralogicis tum Botanicis non tantum
„ interfuiſſe ſuma cum ſedulitate, & di-
„ ligentia, ſed etiam præter horas ſoli-
„ tas indefeſſe hortum viſitaſſe Botanicum
„ ad penitiorem ſtirpum cognitionem im-

„ petrandam, tum ea fuisse morum ho-
„ nestate, & elegantia, ut hinc omni-
„ bus se commendaverit quam maxime,
„ atque ego familiari illo frui gavisus
„ sim & amico, cujus jam nunc facien-
„ dam jacturam ferimur acerbe. Dabam
„ Viennæ quinto die Julii anni milleſi-
„ mi septingenteſimi septuageſimi secun-
„ di.

Nicolaus Jesephus Jacquin S. C. R. & A' Mageſtati Consil. actualis Chemiæ & Botanicæ Profeſſor.

Præsentibus testor Frænobilem Josephum Franciscum Leal Brasilienscum non solum meis, sed etiam Profeſſorum aliorum omnium collegiis, quo usque apud nos moraretur, diligentiſſime semper interfuisse & ex cæpto, seu ex his seu ex optimorum authorum lectione profectu singulari morum pietate semper stipato, ita nobis omnibus mihi vero imprimis fuisse charum, ut doleam mihi virum eripi in omni linea nemini secundum.

dum. Dabam Viennæ Auſtriæ 3. Julii 1772.

Henricus Joan. Nepomuc. *Crantz* S. S. C. & Apoſt. Mageſt. Conſiliarius, & duarum cathedrarum Med. Profeſſor publicus.

Omittimos por brevidade outras muitas atteſtações, como as do Profeſſor Anatomico &c., e com bem aſſombro noſſo admiramos a ſua rara modeſtia, que merecendo nós a ſua intima amizade não vimos eſtes documentos ſenão depois da ſua morte.

Era elle verſadiſſimo nas linguas Italiana, Franceza, Ingleza, e Alemãa, que falava, e eſcrevia com tanta facilidade, e prontidão como ſe foſſem proprias, e naturaes; tendo neſta materia tal tino que a primeira viſta conhecia ſe os Nacionaes de qualquer deſtas Nações falavam ou não a ſua lingua com pureza. „ Hum amigo meu, dizia elle, que hoje „ he profeſſor de nome em *Vienna* bem

„ verſado neſtas linguas continuadamente
„ me corrigia nos meus defeitos, chegando
„ eſte lance de amizade muitas vezes á im-
„ pertinencia; porque em converſaçõeſ bem
„ ſerias, e intereſſanres o meſmo dava
„ mais attenção a pureza da linguagem
„ do que a materia de que ſe tratava.
A meſma prontidão tinha elle na lingua latina eſcrevendo-a, e falando-a com facilidade incrivel.

Amava elle a Poezia, e encantavam-no as ſuas belezas, e pinturas; porém mais que tudo era a Muzica a ſua valida, a qual entrando com a dança no plano da ſua educação: teve a felicidade de que o a cazo levaſſe á capital do Brazil hum Francez, e hum Inglez ambos eminentes aquelle na dança, e eſte no inſtrumento da rebéca, dos quaes muito ſe aproveitou, ficando-lhe porém ſempre huma natural propensão para a rebéca, de ſorte que na Alemanha adquirio com os grandes Meſtres deſte inſtrumento hum mimo, delicadeza, e goſto, que encantavam. Os ſeus emulos in-

ve-

vejoſos da ſua gloria para lhe denegrirem a reputação diziam que em lugar de medicina unicamente ſe aplicara á Muzica.

Partindo eſte ſabio do ſeu paiz com o dezignio de ſe inſtruir, ſoube na ſua volta evitar ſeriamente as ridiculas affectações que de ordinario ſe notam nos viandantes quando chegam a ſua Patria; e que torcem o nariz a tudo quanto he nacional, no que era bem circunſpecto. O que mais vezes ſe lhe ouvia, era que dezejava ver gravadas nos coraçõeſ dos ſeus Nacionaes as Virtudes da humanidade, e da beneficencia, que tanto reluzem lá por fóra.

Todas as vezes porém que acontecia tratarem-ſe nas converſações materias da faculdade, ſoltava entaõ os diques dos ſeus conhecimentos. Dizia elle aos ſeus amigos particulares que a Medicina eſtava a ſeu ver em decadencia na Europa, e que neſte alluvião de livros, não via outra couſa mais do que copias huns dos outros: que já não devizava aquelles

les homens de maõ chêa, que em outros tempo tanto floreceram. Em huma das conversaçõe com o Marquez do Pombal, perguntando-lhe este qual fora a couza, que o admirara pelas terras por onde viajara, e que mais arrebatara a sua curiosidade? Huma unica senhor, respondeo selle; por todas as terras por onde viei, universidades que frequentei, e entre os homens de fama com quem tratei encontrei sempre *Russos*, que por ordem da sua corte viajavam para se instruirem com os homens de reputação em todas as artes, e sciencias, e sempre me lembrava de ver praticado o mesmo pelos meus Nacionaes.

Supposto que excedesse muito a alguns amigos seus, nos conhecimentos medicos, nunca se lhe ouvio huma unica palavra em desabono destes; antes trazia á conversação a materia, que elles mais ignoravam, e louvando como por acazo o author, que della tratara com mais profundeza, offerecia-lhe o livro em que se ella discutia; e isto

com

com tal arte que ſem deſagradar ao amigo inſtruia-o ſem vaidade, tendo ſó em viſta o bem publico. O orgulho e a ſuberba, companhias inſeparaveis da ignorancia, eram vis objectos do ſeu aborrecimento, e era o unico cazo em que, dizia elle, lhe era preciſa toda a reflexão para conter-ſe, mui principalmente quando injuſtamente o atacavam; mas ainda então ſe portava com tal gravidade, que ſe fazia reſpeitar pelos meſmos que na ſua auzencia vilmente o depremiam. Não faltam nas grandes corporações, intrigas de que o homem mais habil ſe não póde izentar; mas elle obrava com tal rectidam, e inteireza, que ſuffocado o primeiro calor, conhecia-ſe a ſua innocencia de ſorte que os meſmos ſeus emulos ſe voltavam em amigos ſinceros. Algumas peſſoas ajuizadas nos communicaram depois da ſua morte, que tendo por algum tempo ſido inimigos occultos deſte grande homem, depois de conhecida a intriga, que dera occaſião ao rancor lhe ficaram dahi em diante

ten-

tendo reſpeito , eſtima , e veneração.

Se bem que no plano dos ſeus eſtudos ſe não eſquecera de ſe aplicar ás flores da eloquencia , (*) com tudo a natureza ſó por ſi o tinha favorecido das excellentes qualidades de hum bom orador. Sobia á cadeira rezoluto a falar com pauza , e brandura , mas apenas ſe paſſavam alguns minutos , quando ſe penetrava de tal enthuſiaſmo , e ca-

---

(*) Era dotado de huma voz clara , ſuave , branda , e ſabia expreſſar as couzas mais difficultozas , e abſtruſas com tal clareza , que as percebia qualquer de mediana intelligencia. Chamavam-no os ſeus diſcipulos *lingua de prata* , e outros emfaticamente diziam que era huma viſtoza Dama na Cadeira. Perſuadia com huma força incrivel , e como a voz acompanhaſſe a vehemencia das ideas , aconſelhavam-no os ſeus companheitos que ſe não mataſſe tanto nas explicações.

calor, que como fóra de si soltava os diques da sua eloquencia, seguindo os impulsos de seu genio, e esquecendo-se dos prudentes conselhos medicos; o que rambem concorreo no decurso de muitos para estragar precipitadamente a sua debil saude.

Retrato do Professor Leal.

ERa o Professor *Leal* de mediana estatura, bem proporcionada, olhos grandes, e rasgados, e de huma ternura, que bem mostravam a sensibilidade do seu coração; boca pequena, nariz bem feito, e tinha tal graça em todos os seus modos, que attrahia a benevolencia de todas as pessoas que o tratavam. Tinha a grande arte de se accomodar ás pessoas com quem praticava, aos meninos, aos mancebos, aos velhos, aos sabios, e aos ignorantes; nem lhe era estranho o raro talento de se fazer estimar pelo amavel sexo nas sociedades em que entrava; quer encantando pela ar-

monia da Muzica, quer entretendo pela ſua converſação jovial, civil, e agradavel. Por mais incomodado que eſtiveſſe, ou com afliçõeſ domeſticas, ou moleſtias de que mais, ou menos era acomettido, antes de receber as ſuas vizitas transformava o ſeu ſemblante em tanta ſerenidade, alegria, e prazer, como ſe o ſeu coração eſtivera nadando na mais extremada ſatisfação, e tranquilidade; e era tão exceſſivo neſte comportamento que nós meſmos nos aſſombravamos deſte caracter magico tão difficultozo entte os homens.

He quazi certo entre os que refletem que as peſſoas demaziadamente alegres nas ſociedades, são carregadas, e ſombrias entre as ſuas familias; mas o noſſo Profeſſor tinha levado o caracter de igualdade a tal ponto, que tratava na ſua caza ainda os ſeus criados, como na rua as peſſoas eſtranhas, ſempre com ſemblante alegre, e rizonho. „ Os noſſos cria-
„ dos, dizia elle, são noſſos verdadeiros
„ amigos, porque com os ſeus trabalhos

nos

„ nos dão tempo, e deſcanço para nos „ podermos empregar em utilidade do pu- „ blico, áliàs ver-nos-iamos obrigados a „ applicar-mos-nos ás neceſſarias occupa- „ ções domeſticas, e mal ſatisfariamos as „ obrigações publicas.

Era extremadamente aceado nos ſeus veſtidos, caza, moveis &c. Mas nunca com afetacção ſobeja; não havia couſa, que mais o enfaſtiaſſe, do que tudo quanto tinha ſeu ſabor de contrafeito, e contava que na ſua volta de *Vienna* d' *Auſtria*, eſtando em Hollanda não ſe voltava para parte alguma que não viſſe as couzas ordenadas a força d' arte, e muita arte, o que muito o enjoara; mas que ao chegar a Inglaterra, começára a divizar a natureza, o que exceſſivamente o aſſombrara, e lhe conſiliara hum prazer inexplicavel. A ambição, ou dezejo das honras não tinha ainda entrado na ſua alma, e as elevações, e grandezas eram a ſeu ver puras chimeras. „ O ſocego „ de Coimbra, eſcrevia elle ao ſeu ami- „ go em Lisboa, vale mais que hum „ Rei-

„ Reino inteiro ; embora ambicionem os
„ mais todos os lugares honrozos , que
„ eu os não dezejo , antes os temo , e
„ para o meu individuo eſtou aſſás con-
„ tente , e ſatisfeito. Até aqui tem che-
„ gado a minha filoz ofia , e como adqui-
„ ri eſte ponto depois de ter viſto mun-
„ do , conhecido as Cortes , e tendo já
„ paſſado os 40 annos , já agora diffi-
„ cultozamente mudarei , e ſe mudar de
„ vida , ſerá ſempre com a maior vio-
„ lencia , quando não poſſa reziſtir &c. &c.

Era honradiſſimo , ſincero , e agra-decido ; não ſabia vinga r-ſe de quem mais o offendera , e ainda que ſe lhe paten-teaſſem os meios para o deſpique , igno-rava (nos dizia elle) os meios de fa-zer mal a outrem. „ De todos os Eſta-
„ dos (continuava) por onde viajei mu-
„ to me agradavam aquelles em que a
„ vigilancia do Soberano impedia o fa-
„ zer-ſe a menor violencia a qual-
„ quer dos ſeus vaſſalos. Se eu chegaſ-
„ ſe algum dia a ſer ouvido dos Miniſ-
„ tros qie eſtão ao lado do Soberano ,

„ pe-

„ pediria muitas vezes que deſtruiſſem pe-
„ la raiz toda eſpecie de violencia, e que
„ foſſem as Leis do Rei ſó as que decidiſ-
„ ſem da ſorte dos culpados. Com eſte
„ procedimento os que emcorreſſem na
„ pena teriam todas as portas fechadas
„ para o dezafogo; e viviriam os homens
„ honrados tranquilos, e contentes, por-
„ que a obſervancia da lei os iſentaria
„ de todos os ſuſtos, e ſobreſaltos. Deos
„ (nos repetia elle familiarmente) ſe
„ compadecerá da minha alma, porque
„ não tendo eu, que me lembre, feito
„ mal a peſſo a alguma, tenho feito o bem
„ que he compativel com as minhas for-
„ ças.

Como a verdadeira generozidade conſiſta em ſaber dar a propoſito, e o modo de a praticar valha mais que a meſma generozidade, o noſſo heroe executava eſta virtude como ella o requer. „ O „ homem, dizia elle, que dá forçado, „ deſtroe o merecimento do beneficio, e „ deve moſtrar-ſe mais contente do que „ aquelle á que ſe beneficia, não ſervindo

„ o

„ o ouro mais do que para ſoccorrer os
„ indigentes. E eſta virtude prevê tudo,
„ tudo abraça, e ſempre acorda ao pri-
„ meiro clamor do deſgraçado. He coiza
„ horroroſa preferir huma couza tão ſutil
„ como o dinheiro á vida dos mizeraveis
„ e deſviar do que lhes pertence, em
„ nutrir a moleza, e o orgulho; antes
„ eu veja a minha caza ſem moveis, do
„ que ſem páo o deſgraçado. „ Bem fa-
cil he de crer que o homem penetrado deſtas maximas por força devia acabar os ſeus dias pobre, e deixar pobre a ſua familia.

Tendo para com todos eſte comportamento, era exceſſiva a ſua benevolencia para com ſeus Irmãos, e parentes com quem deſpendera todos os ſeus dinheiros, cuidados, e diſvellos. Grande Deos, e porque tão ſedo nos privaſte deſte heroe, e deſte bemfeitor da humanidade à tempo que nos vemos cercados de tantos refalſados, que debaixo de hum ſemblante alegre conſervam entranhas de fera! que ſem temor de Deos, e dos

homens honrados ; ſe recream em dizer mal dos outros homens deprimindo continuadamente os ſeus merecimentos , e eſpiando todos os meios de arruinar o ſeu proximo ? Adoremos com humildade os altos juizos de Deos vendo padecer os virtuozos , e de boas entranhas , e alcançarem os malevolos ſem remorſos as felicidades da vida prezente. Sim alma pura , e bemfeitora , nós fomos hum dos que recebemos os effeitos da tua grande amizade , e ſempre apreciamos eſta infinitamente mais , do que todos os teus beneficios.

Sempre deſde os noſſos primeiros annos , ſe comunicaram as noſſas ideas , e os ſentimentos dos noſſos coraçõcs , e por huma eſpecie de ſimpatia nunca decreceo a noſſa ſanta , e pura amizade. Se foſſemos abaſtados de riquezas , erguer-te-iamos hum ſuberbo monumento á tua gloria , e paſſariamos á poſteridade a memoria de hum portuguez honrado , ſabio , e virtuozo , más quanto póde fazer a noſſa pou quidade , he formar-te eſte fraco boſ-

boſquejo de groſſeiras tintas, e em quanto a nação portuqueza vai ler as tuas virtudes, e conhecimentos ſcientificos, já mais riſcará da memoria a minha alma a noſſa terna, e conſtante amizade.

Por Franciſco Luiz Leal, Profeſſor Regio de Filozofia.

EPICEDIO

A' ſentida morte de Jozé Franciſco Leal, Lente de Medicina na Univerſidade de Coimbra, que falleceo em hum dia de grande tempeſtade.

QUe nova confuſaõ, que triſte ſcena!
O ar toldado, o vento enfurecido,
As nuvens do ſeu ſeio deſpejando
Chuveiros innundantes!

Fuzila ao longe o rápido coriſco;
Horrorozo trovaõ nos vales ſôa;
Ajuntaõ-ſe os rebanhos; aſſombrado
Treme o Paſtor de ſuſto!

Lá dos altos zimborios triſtemente
Negras nocturnas aves vatecinaõ
Hum terrivel ſucceſſo, hum cazo raro
Hum cazo memorando.

Quanto a face da terra eſtá mudada;
Parece, que ſeus eixos tem perdido
A machina do mundo: O triſte Inverno
Já mais foi taõ funeſto.

Que nova confuſaõ, que triſte ſcena!
Das concavas cavernas do Mondego
Como nunca ſe vio, as Ninfas todas
Afflictas vem ſaindo.

De funebre triſteza reveſtidas,
Soltos ao vento os lucidos cabellos,
Eſtas triſtes cançoens chorando entoaõ
Ao ſom da rouca Lira.

„ Morreo, morreo, quem ouvirá ſem
pranto! „
Hum Meſtre abalizado, hum homem raro:
Em idade viril tirannas Parcas
A vida lhe roubáraõ.

Hum Apollo, hum Orfêo perdemos nelle:
He juſto pois, que taõ ſenſivel perda
Seja ſempre chorada, em quanto as agoas
Bebermos do Mondego.

Oh quantas vezes neſtas meſmas margens
A ſeu toque ſuave naõ dançamos?
Quantas vezes, ó rio, naõ paraſte
A rapida corrente?

Seu nome proferir a dor naõ ſoffre
Que as vozes na garganta ficaõ prezas
He grande a magoa, he grande o ſentimento
Choremos ſem remedio

Os meſmos elementos perturbados
Tambem querem ſentir taõ grande perda
Suſpira, e geme a natureza toda
Tudo com noſco ſente.

Já naõ exiſte, que terrivel magoa!
Hum genio ſingular, profundo, e raro
Hum docil coraçaõ, huma alma nobre.
Taõ ſedo ſe perderaõ

Que razaõ, juſtos Ceos, vos move a tanto?
Porque motivo naõ fazeis eternos
Os homens grandes, os varões preclaros,
As almas ſublimadas?

Se tu, genio immortal, lá neſſe aſſento;
Onde a virtude em doce pás impéra,
Lembrança deſte mundo inda conſervas
Aceita o noſſo pranto

Os olhos hum momento á terra volta,
Verás banhado de amargozo pranto
O teu frio cadaver, os despojos,
Que vemos por inſtantes

Teus triſtes companheiror ſoluçando
Verás tambem com a Academia toda
Seu choro miſturar: tanto magõa
Tua fatal auzencia.

Repouza em pás, repouza eternamente,
Que o tempo gaſtador tua lembrança
Hade mais respeitar, que naõ reſpeita
Obronze, o diamante.

Ao Doutor Jozé Correia Picanço Lente de Anatomia sentindo em extremo a morte do Doutor Leal.

SONETO

DE huma alma grande, de hum esprito forte
He propria a dor, he proprio o sentimento
Quando dos braços em troféo cruento
Hum amigo lhe rouba a crua morte!

Mas seguir cegamente a mesma sorte,
Sabio Picanço, que cruel intento!
Repara, que tem parte em teu alento
Os caros filhos, a fiel consorte.

Naõ nasce para si o homem raro,
Se a Natureza em formallo fez extremos,
He para os outros, para seu amparo

Se tanto em teu amigo nós perdemos,
Se de toda a Academia foi taõ caro,
Talvez a tua falta mais choremos.

AOS

AOS SEUS ANTIGOS ALUMNOS DE MEDICINA, E FARMACIA

Saûda

Jozé Franciſco Leal.

CHEIO de huma ſatisfação innocente, vos offereço, meus amados Diſcipulos, aquellas meſmas lições, que deſde o anno de 1772 para diante me ouviſteis. Por ellas vos inſtruhi, com ellas vos habilitei, e com ellas vi fructificar admiravelmente a voſſa diligencia, e humanidade; tanto que ja hoje ſeria deſneceſſario dar vos eſte auxilio para a voſſa inſtrucção. E quanto naõ he o meu goſto, lembrando-me do tempo eſcuro, em que todas as minhas lições vos parecião enigmas, e coizas novas, e inauditas, e vendo a grandiſſima mudança, que actualmente reina entre vós, que ja podeis reputa-las como coi-

coizas trivialiſſimas! Feliz eu e os meus collegas, que podémos cada hum no ſeu ramo cauſar tão laudaveis mudanças! Jazia, vós o ſabeis, em total deſconhecimento a grande parte da Medicina, chamada Farmacologia; a Materia Medica era tratada pelo máo ſyſtema das qualidades, e ainda eſſe bem mal entendido; ou ſe havia algum curioſo que quizeſſe adiantar mais, falava muito em partes ſulfureas, oleozas, ſalinas, nitrozas, &c.: a Farmacia era o charco dos máos conhecimentos medicos, aqui tudo era mero empiriſmo, e tudo ſem razões. Neſte deploravel eſtado, em que os meſmos Medicos e Boticarios arrogantes com a ſua fatua ſciencia, e verdadeiramente ignorantes do que pela Europa ſe ſabia, acuzavão e deſprezavão aos que não ſabião como elles: tive eu a fortuna de ſer eleito para vos induſtriar

neſ-

neſtas meſmas diſciplinas. Bem vedes quanto me cuſtou deſtruhir os prejuizos e inculcar-vos o que ja na Europa era ſabido por todos. Pacientemente todos os annos vos dirigia a ler, entender, e abraçar o que os meus grandes Meſtres de viva voz me tinhão inſpirado; e que era d'utilidade. Os vanſwietens, os de Haens, os Jacquins, os Crantz, os Gaubius, Vogel, Schroder, Murray erão os nomes, que ſempre ſoárão na minha boca, como Autores, a quem tanto devi, de quem ſempre ouvi admirado as preciozas liçõeſ da arte de curar, no tempo mais feliz da minha vida por iſſo meſmo porque os via, conſultava, e delles aprendia. Eſtes erão os meſtres, que eu vos inculcava; deſtes as doutrinas da verdadeira Farmacologia, que eu vos dictava, e repetia. Tanta autoridade, tanto comodo á huma-

manidade, e tanto zelo em enſinar-vos não pode deixar de ſuſcitar no voſſo animo o verdadeiro deſejo do adiantamento. Vós meſmos então perſuadidos de que as minhas taes e quaes lições vos ſerião uteis pela facilidade de achares nellas as vozes daquelles grandes oraculos, tantas vezes me diſſeſteis os publicaſſe, quantos talvez erão os dias das prelecções. Referieis-me o peſſimo eſtado dos noſſos Boticarios, entre os quaes apenas hum ou outro merecião louvor bem diſtincto, o que eu por huma triſte experiencia não ignorava, e por iſſo dezejaveis a publicação das lições farmaceuticas na noſſa lingua portugueza. Foi facil condeſcender a eſte dezejo, movido para iſſo pelo bem publico. Satisfiz, e logo no ſegundo anno ſe achavão diſpoſtas eſtas inſtituições; porém razões occultas embaraçarão o apparecerem; o

que

que não obstante nunca deixei de continuar na mesma carreira, e diligencia, vendo com grande alegria os vossos grandes progressos, e o como insensivelmente vos habilitaveis mais, e mais. Neste exercicio de plantar, e cultivar a doutrina dos medicamentos em todos os seus ramos, passei onze annos; pelo decurso dos quaes, a pezar do grande trabalho da regencia de duas cadeiras, vos preparei não só estas instituições, mas tambem hum tratado prático das operações, e preparações quimicas do uzo da Medicina, e por fim huma Materia medica adoptada aos vossos conhecimentos, e a fórma da nossa legislação academiça. Isto tudo, agora, que por bondade da Nossa Soberana, ja sabeis, me acho menos ocupado, posso aprezentarvos, ao menos para que ja que vos não instruo nesta parte de viva voz, te-

nhais sempre diante dos vossos olhos huma prova do meu dezejo, e da minha ardencia pelo vosso adiantamento: recebei ja estas instituições, e esperai para o futuro com a promptidão possivel tanto o Tratado prático, como a Materia medica. Lede nellas as linhas, por onde vos encaminhei á sciencia farmaceutica.

PRO-

PROLOGO DO AUTOR.

TOda a doutrina dos medicamentos principalmente officinaes, chamada em geral *Farmacologia* ſe divide em meramente prática, e em theoretico-pratica. Aquella que mais eſpecialmente foi dita *Farmacia*, *Farmaceutica*, e tambem *Farmacopæa*, enſina unicamente a arte de colher, preparar, e compor os medicamentos, que ſe introduzirão nas officinas, ou boticas, e que hoje são uzuaes. Eſta porém eſtendeſe a muito mais, porque além das preparações empiricas dos remedios, tambem enſina ao meſmo tempo as ſuas naturezas, virtudes e uzo, explicando juntamente porque huns medicamentos ſe devem preparar, e compor de hum modo, e outros de outros. Daqui vem que os *Pharmacopolæ*

ou'

ou Boticarios devem aprender aquella ; e os Medicos esta. Mas como nem os Boticarios sendo só meramente empiricos , ou manipuladores pódem satisfazer ás varias preparações officinaes sem correr o risco de as alterarem , e corromperem , nem os Medicos ordinarios tomão sobre si o cuidado de se instruir em huma tão indispensavel parte da sua arte , por isso clamárão sempre os que se interessavão verdadeiramente na saude dos povos , que tanto aquelles devião instruir-se na theorica igualmente , e na pratica da sua arte , como estes devião ao menos ter na theorica da *Pharmacologia* todos os conhecimentos necessarios. Estes clamores , e dezejos dos Medicos sabios em alguns paizes forão attendidos , e satisfeitos : porém nem todos os abraçarão , como pedia tão importante artigo. Inda entre nós vemos quazi todos

os Boticarios pararem na empirica, e ſuperficial manualidade, ou manipulação dos remedios ſem ſe internarem nos motivos della, nem ao menos entreverem de longe, que nunca podem ſer fieis, e racionaveis praticos os que ignorarem as razões das ſuas preparações. Daqui ſem duvida alguma ſe originão infinitos damnos aos deſgraçados enfermos, que confiando-ſe para a reſtituição das ſuas ſaudes na ſciencia dos Boticarios, e nas ſuas preparações, muitas vezes no copo, que lhes deve dar a vida, bebem a morte: as ſuas temerarias ſubſtituições, os ſeus quid pro quo, as ſuas craſſas ignorancias tanto nas ſciencias fundamentaes, Hiſtoria natural, e Quimica, como na meſma arte *Pharmaceutica* tem feito, com que todos os bons olhem para ſimilhantes Boticarios como para outros tantos aſſaſſinos do genero humama-

mano. Entre os meſmos Medicos quaes são aquelles, que eſtão em eſtado de reprehender os Boticarios dos ſeus erros? Baſta dizer, que a negligencia tem ſobido a tal exceſſo, e a mizeria he tão avultada, que os meſmos Boticarios ignorantes de tudo quanto ſe requer para ſerem verdadeiros *Pharmaceuticos* acuzão á boca cheia a ignorancia dos Medicos, alegando os erros das ſuas receitas, as confuzões nas formulas, e outras muitas deſta eſpecie. E eſtes Medicos ſe encarregão de receitar, e curar enfermos! E eſtes Boticarios atrevemſe a fazer as preparações! Quam infeliz he aquella parte dos homens, que ſe vê entregue nas barbaras, e ignorantes mãos de hum tal Medico, e de hum tal Boticario! Quando conſidero em todos os perigos, a que eſtão expoſtos eſtes deſgraçados, e que ſó para numerar-

ra-los serião precizas largas horas, horrorizo-me; e o mesmo succederá a todos, que com hum pouco de senso commum meditarem nas funestas consequencias de similhante ignorancia. O dilatar hum ingrediente mais ou menos tempo ao lume, ou ao ar, pode ser causa de que a sua virtude se perca, ou mude, e algumas vezes de medicamento se faça veneno. O combinar varios corpos entre si pode motivar ou venenos, ou corpos inertes, ou de differente virtude. E estas metamorfozes devem ser ignoradas pelos que receitão, e manipúlão os remedios! Por tal negligencia não são raros os infelizes cazos, que eu podia alegar; mas todos se convencem disto mesmo, sem que seja necessario acumular autoridades ás provas; e todos os alumnos da Medicina, em cujos peitos existe o amor da humanida-

de, e os meſmos Boticarios reconhecem a neceſſidade de hum tal eſtudo, e voluntariamente ſe ſujeitão a aprender huma ſciencia, e arte, da qual redundão tantos bens aos mizeraveis pacientes. Reconhecendo iſto meſmo os noſſos ſabios Eſtatutos ordenárão que nenhum Boticario tiveſſe a permiſsão de executar a ſua profisão, ſem ter aprendido fundamentalmente as regras da ſua arte, precedendo a inſtrucção nas ſciencias preliminares, e fundamentaes. Diſpozerão tambem que os Medicos todos ſahiſſem inſtruidos neſta parte da ſua ſciencia, querendo deſte modo ſegurar as vidas dos vaſſallos do Rei Fideliſſimo daquelles inſultos, a que os expõe a nimia ignorancia della, e preparando para o futuro homens dignos de ſe encarregarem da ſaude dos povos, e dignos de executarem com racionabilidade, e ſegu-

gurança todas as preparações officinaes. Por isso quizerão que o Lente de Materia Medica instruisse desde o primeiro anno do curso medico aos Estudantes, que se destinão á Medicina na arte Farmaceutica, obrigando-os a exerce-la no decurso do mesmo primeiro anno em todas as suas respectivas preparações, e combinações. A isto he pois o que eu venho satisfazer com aquella innocente consolação de ser eu o primeiro que nesta Universidade reformada a expliquei, e como entre todos os que escreverão da Farmacia, nenhum o tem feito com tanta racionabilidade, e exactidão, como *Baumé*, por isso dos seus Elementos tirei tudo quanto julguei conveniente. Parece-me com tudo seguir com as suas mesmas opiniões, outro methodo differente do seu, por me persuadir que o que proponho he muito mais natu-

ral, e mais facil para se aprender, e reter esta arte scientifica. Tambem muitas coizas ajuntei, tiradas de Lewis, Cartheuser, Sylvio, e das mais estimadas obras Farmaceuticas até aqui publicas; porque as suppuz uteis para a maior perfeição deste compendio, o qual só tem de *Baumé* as doutrinas na maior parte das preparações, e combinações farmaceuticas que são tambem as doutrinas dos outros sabios que lhe precederão, e seguirão; dispostas porém por outra forma, e ordem, e mudadas, ou acrescentadas em muitos lugares. Quando eu digo que segui outro plano na distribuição particular deste compendio, não nego que abracei em muitos artigos o mesmo methodo; porém eu adoptei a divizão geral da Farmacia em quatro partes como *Baumé*; tratei dos remedios externos, e magistraes no mesmo lugar, em que

elle

elle os pôs, e outras muitas coizas, de maneira que não errão muito os que chamarem a este meu compendio huma traducção não servil dos Elementos de Farmacia deste laboriozo, sincero, e doutissimo Autor. Eu sou de opinião que se alguma coiza se disse o melhor que póde ser, dize-la de outra forma he destruir a sublimidade do discurso, e da materia. Por esta razão não deixarei de ter vaidade se o juizo dos doutos sobre esta pequena obra, for que entendi e traduzi bem os pensamentos de *Baumé*. O que confrontar huma com outra obra, saberá o que he meu propriamenre, o que na verdade he bem pouca coiza; e a utilidade que lhe ha de rezultar na confrontação lendo os Elementos de Farmacia de *Baumé*, será a grande paga dessa leviſſima fadiga. Estimarei conseguir o fruto deste meu

não

não pequeno trabalho, que he facilitar tanto aos meus Discipulos, como aos Boticarios novos, huma arte, de cujo bom exercicio tanto pende a saude do nosso proximo, em utilidade do qual he que tambem quero dar alegremente estes passos.

INTRODUÇAM.

A Origem da Farmacia he tão antiga como os homens, visto que necessariamente elles nas suas enfermidades se vião forçados a recorrer a ella. Daqui vem que no principio o que se encarregava da arte de sarar, praticava ao mesmo tempo Medicina, Cirurgia, e Farmacia, porém pouco a pouco começou cada huma a occupar differentes pessoas, pelas suas respectivas extensões, e difficuldades, que todas se não podião abraçar por hum homem só. He facil conjecturar que a Farmacia fez nos principios rapidissimos progressos, que não erão senão apparentes, e que unicamente consistião no grandissimo numero de receitas, e segredos, que apparecião, e se multiplicavão em toda a parte.

As

As primeiras Farmacopéas não erão mais que colleções de receitas adquiridas por todos os caminhos, diſpoſtas ſem ordem, e compoſtas de drogas de toda a eſpecie, de ſorte que mais depreſſa ſe devião chamar compozições monſtruozas, cujos effeitos dificultozamente ſe conhecião, e muitas vezes erão funeſtos.

Com tudo eſtes trabalhos, não obſtante ſerem tão defeituozos, ſervirão de baze a muitos tratados de Farmacia muito bons para o tempo, em que forão feitos; porém como em todas eſtas primeiras idades era a boa chimica quazi deſconhecida, de neceſſidade devia a Farmacia eſtar cheia de mil imperfeições, e defeitos. Deſpois de cultivada eſta tão agradavel parte da Fyzica experimental, principiarão muitos Medicos, e Boticarios doutiſſimos vendo que havia precizão de dar a

Far-

Farmacia hum corpo de Doutrina, a eſtablece-lo, e aperfeiſoa-lo.

Entre todos os Tratados, que ſe publicarão o melhor que ſahio foi o do Sylvio no anno de 1541 Methodus Componendi medicamenta &c: o qual anda tambem com as ſuas obras todas.

Os que ſe lhe ſeguirão, nem forão tão metodicos, nem tão concizos; porque huns são muito prolixos, e contem coizas, que não pertencem á Farmacia; outros que são as Farmacopéas, trazem huma immenſidade de receitas, na verdade excellentes; mas falta-lhes muita coiza, em que ſe devem inſtruir os Boticarios para ſerem perfeitos na ſua arte: outros finalmente dão ſobre a Materia Medica excellentes tratados, e ſó tocão levemente no modo de as manipular. N'uma palavra em todas eſtas obras ſe achão eſpalhadas noticias, as quaes juntas

tas poderião formar hum bom corpo de Doutrina. Schroeder, Hoffman, Cartheuſer, as Farmacopéas de Brandebourg, de Ausbourg, de Strasbourg, de Vienna, d' Amſterdam, de Londres, de Paris, de Wirtemberg, e outras muitas eſtão neſte cazo, e nelles ſe acha diſperſo quazi tudo o que ſe encontra bem diſpoſto em Silvio.

Lemery reformador da Chimimica, tambem o foi naturalmente da Farmacia; mas a ſua Farmacopéa univerſal he verdadeiramente huma compilação de formulas com bem poucos principios geraes para a colheita, e conſervação dos remedios, objectos com tudo bem importantes na Farmacia.

Finalmente appareceo *Baumé*, o qual pode ter a gloria de ter illuſtrado exceſſivamente a ſua arte; nem podia deixar de ſer, tendo tão vaſtos, e profundos conhecimentos

na

na Chimica. Nos seus elementos se acha tudo quanto anda pelos infinitos Autores digno de saber; onde posso segurar que na Farmacia quem tem Sylvio, e Baumé tem o bom que ha sobre esta materia; e como Baumé pela sua propria confissão em muita parte traduzio a obra de Sylvio, servindo-se de quanto julgou util, e necessario, vem a ter tudo quem tem a Baumé, e o estuda cuidadozamente. Por isso he que dei este compendio extrahido dos Elementos deste grande homem.

DA-

DA FARMACIA EM GERAL.

§. I.

A *Farmacia* em geral não he outra coiza mais que aquella arte, que enſina a conhecer, eſcolher, preparar, e combinar ou compôr os medicamentos. Os antigos a dividirão em *Farmacia Galenica*, e em *Farmacia quimica*: a *Galenica* teve eſte nome, por ter *Galeno* eſcrito muito ſobre ella, e por não fazer nenhum uzo da quimica na preparação dos remedios, contentando-ſe com ſaber miſturar as drogas ſimplices ſem lhes examinar a natureza: a Quimica pelo contrario he arte, que enſina a conhecer pela analyſe a natureza, e propriedade dos ſimpleces, e os effeitos, ou affinidades, que tem huns com os outros nas combinações, que fazemos delles. Conſequentemente pela Quimica vimos no conhecimento de quaes

são

são as ſubſtancias, cuja união devemos evitar por ſe decomporem mutuamente, e de donde nacem combinações de propriedades bem diverſas das que antes cada ſimples por ſi tinha. Daqui pois bem claro fica que ſem a *Farmacia Quimica*, a Galenica fazia ſomente miſturas, e compozições informes, monſtruozas, e taes como ſe fazião nos ſeculos de ignorancia, e ſe praticão nos paizes inda eſcuros, onde a Farmacia não ſe acha illuminada com as luzes da Quimica. Donde vem que aquella divizão da *Farmacia* não tem, nem deve ter lugar, e que a *Farmacia*, ou *Farmacologia* em geral he a ſciencia, que trata dos medicamentos; e como enſina a conhecer, eſcolher, preparar, e combinar os remedios, parece natural que em outras tantas partes ſe ſubdivida, as quaes fazem o corpo da Farmacia, e são o ſeu objecto principal. Nós as examinaremos ſeparadamente na meſma ordem, e em todas as ſuas circunſtancias: e veremos ao meſmo tempo que cada huma dellas, pede muita capacidade, e attenção naquelles, que abração a profiſsão

da

da *Farmacia* ; e que de todas eſtas coizas bem executadas he que em grande parte depende o bom ſucceſſo na arte de ſarar.

Dos Vaſos , e inſtrumentos que ſervem na Farmacia.

§. II. COmo os vazos , inſtrumentos , pezos , e medidas são neceſſarios na *Farmacia* , daremos de tudo alguma noticia.

Os vaſos , de que ſe uza na *Farmacia* , são de metal , de vidro , de porcelana , de loiça de barro , vidrados &c.

Os de metal são de prata , cobre , e ferro ; formados de differentes modos , ou em tachos , ou marmitas , ou bacias ; e eſta forma dos vaſos não he coiza indifferente para ſe cozerem alguns medicamentos.

Os emplaſtros , por exemplo , em cuja compozição entrão as preparações de chumbo , devem ſer feitos em bacias , cujo interior ſeja como huma meia esfera , para que as caes de chumbo , que são tão pezadas , precipitando-ſe no principio da cozedura dos emplaſtros ,

tros, cáião sempre no centro do fundo do vaso, e posão continuamente levantar-se com o movimento da espatula; o que não succederia tão facilmente se o fundo da bacia fosse chato.

Na preparação dos medicamentos, que se devem tomar internamente, he precizo haver o cuidado de nos não servirmos, senão de vasos, que nada posão comunicar-lhes, e em que os mesmos remedios não tenhão acção; por isso as coizas azedas se não devem preparar em vasos de cobre, ou estanhados, ou por estanhar.

Os vasos, que servem para destillar, são os alambiques de prata, de cobre estanhado, de estanho, de vidro, de barro, &c.

Os em que guardão os Boticarios a maior parte dos medicamentos, são de vidro, ou de loiça de barro, ou de páo; os de páo servem para as drogas simplices, quando já estão seccas.

Antigamente conservavão-se os xaropes em vasos de loiça com o gargalo, e boca grande; mas como por isso não se podião tapar bem, fermentavão os xaropes, e em pouco tempo

per-

ſe perdião, deixarão os Boticarios de ſe ſervir delles, e para guardar os xaropes, méis, e oleos são muito melhores as garrafas de vidro, as quaes ſe podem exactamente tapar, ou com o meſmo vidro, ou com cortiça.

Para os electuarios, ou opiados, extractos, e maſſa das pirolas, os melhores, e os mais commodos são os de loiça, com a forma cilindrica, ſimilhante ás péças de artilheria.

Os antigos querião que ſe conſervaſſem certas drogas em caixas de chumbo, como o almiſcar, algalia, ambar, &c., por julgarem que neſte metal, pela ſua natural freſcura, ſe evitava a diſſipação das ſuas partes mais volateis: porém iſto he erro; e para ſimilhantes corpos os melhores vazos, são os de vidro, tanto porque são mais aceados, como porque não deixão tranſpirar, nem communicão más qualidades aos corpos, que nelles ſe conſervão. Algumas peſſoas inda hoje conſervão a theriaga, mithridacio, e e orvietano em caixas de chumbo, porque ſuppoem, que nellas ſe ſeccão muito menos, que nos mais vazos; porém

tambem isto he engano ; e alem disso nestas compozições ha drogas , que tem acção no chumbo; dahi vem que com o tempo fazem-se máos medicamentos. Onde he muito melhor conserva-las em vidro , ou loiça.

Tambem os pôs se devem guardar em garrafas bem tapadas , para se prezervarem da humidade do ar.

Os principaes instrumentos , de que se usa na Farmacia , são almofarizes de ferro , de porfido , d' agata , de marmore , de porcelana , de vidro &c , com as mãos da mesma materia , ou tambem de páo durissimo para os almofarizes , que não forem de metal.

Dever-se-hião desterrar almofarizes de bronze ou cobre da Farmacia pelas razões de serem tão facilmente atacaveis pela maior parte dos corpos , que nelles se pizão.

Algumas vezes se servem alguns dos almofarizes de chumbo para triturar certos medicamentos dessecantes , destinados ao exterior , e em que querem introduzir alguma quantidade de chumbo reduzido a pó impalpavel.

As pedras para se moer nellas , devem

vem ser de porfido, ou de outra qualquer pedra vitrificavel durissima; do mesmo modo as suas mós: as calcareas, e o mesmo marmore, são muito tenras, e bem de pressa se gastão, introduzindo estas suas particulas nos corpos, que sobre ellas se móem.

Ha ainda huma infinidade de outros vazos e instrumentos, que servem na *Farmacia*; mas como são todos conhecidos, nem sobre elles ha que fazer alguma advertencia, por isso naõ me dilato em referi-los.

Dos Pezos, e Medidas, que estão em uzo na Farmacia.

§. III. OU são antigos os pezos, ou são modernos, os que actualmente se usão. Dos antigos ha tanta duvida e incerteza, que não me atrevo ainda a tratar delles com segurança, o que rezervo para outro tempo. Por ora direi só dos pezos e medidas de que se costumão servir todos os Medicos nas suas receitas ordinarias, e os Boticarios.

A libra medica tem onças 12:: Assigna-se com o final *Libr.*

meia Libra - - - 6 - - - ℔.
a onça tem oitavas - 8 - - - ℥.
a oitava tem escropulos 3 - - - ʒ.
o escropulo tem grãos 24 entre nós, e os Francezes; mas no resto da Europa tem 20. gr. - - - - - - - ℈.
o grão reputa-se ter o pezo de hum grão de cevada: - - - - - - *gr.*
Os Francezes não se servem destes mesmos pezos; e ainda que os nomêem com os mesmos nomes, e denotem com os mesmos sinaes, com tudo tem valor differente, porque a sua Libra he de 16. onças, como he a Civil vulgar; logo a meia Libra he de 8: as onças tem tambem 8 oitavas; as oitavas 3. escropulos; mas o escropulo não tem só 20 gr.; mas sim 24. Logo as Libras, onças, oitavas, escropulos, e grãos dos Francezes, são maiores, e de mais pezo, doque as que estão em uso por toda a mais Europa.

Para as coizas seccas ha tambem as medidas seguintes: Fasciculus, ou feixinho, que he quanto se pode apanhar, e conter de baixo do braço, tem manipulos ou maõs cheias 12; e assigna-se *fasc.* O manipulo, que he quanto pode conter

a

a mão cheia, tem pugillos 4; e assigna-se manip. ou m.

O Pugillo, que he quanto cabe entre o dedo polegar, e o indice, e medio; reputa-se ser do pezo de meia outava,

Os ovos, frutos &c. dão-se, e receitão-se por numeros

Para as coizas fluidas temos

a Medida, ou Canada, que tem quartilhos - 4.

O Quartilho reputa-se ser huma Libra medica, ou 12 onças. A Pinta de Pariz tem duas Libras de 16 onças ca-da huma.

A Chopine - - - - tem 16 onças
Le demi septier - tem - onças 8.
Le poiçon - - - tem - onças 4.
Le demi poiçon - tem - onças 2.
O copo reputa-se ter » - - onças 4.
A' colher vulgarmente se dá o pezo de meia onça.
A gota, todos sabem que coiza he.

Estas medidas se não devem uzar na Farmacia, que sómente para a agua, e mais liquidos, que tem o mesmo pezo; como infuzoẽs, tizanas &c., e aquellas coizas, em que não he absolutamente necessaria a ultima exacçaõ. Para aquellas porém que forem de importancia, e que

tem

tem pezos differentes com o meſmo volume, he precizo recorrer ſempre á balança. Por ex. huma canada d'agua, não peza tanto, como huma canada de xarope, nem como huma canada d'azeite, e aſſim de outras coizas de diverſo pezo eſpecifico; donde por neceſſidade ſe devem pezar, e naõ medir.

Os ſinaes para os pezos he muito mais prudente, que ſe naõ uzem, pelo riſco que pode haver em ſe confundirem; ha com tudo alguns, que eſtão em frequente uzo; como ſão

ã: áa; que quer dizer ana, iſto he, partes iguaes de cada huma das coizas. O que tambem ſe deſigna por p. i. partes iguaes. *Q. b.* quanto baſte: *S. a.* ſecundum artem: *Q. q.* quanto quizerdes *B. M.* banho de Maria: *B. V.* banho de vapor *F.* fa-ſe: *M.* miſtura: *M. F.* Miſture-ſe, e faça-ſe *Q p.*: quanto poderes: *ppt*; preparação; finalmente, *R*; recipe.

PAR-

PARTE PRIMEIRA

Do Conhecimento dos Medicamentos.

§. IV. O Conhecimento das drogas ſimplices he aquella parte da Hiſtoria natural, que ſe chama *Materia medica*, da qual já nós tratamos tão amplamẽte.

Diſſe que coiza erão medicamentos; que huns ſe applicavaõ externamente, e outros internamente. Aſſim que ſobre eſta parte da Farmacia já não precizo dilatar-me, nem ainda para moſtrar as falſificações dos remedios, quaes ſão, e os meios de as reconhecer; porque iſſo tambem fiz ao paſſo em que tratava dos que ſe coſtumão falſificar. Onde começo pela ſegunda parte da Farmacia.

PARTE SEGUNDA.

Da Colheita, Eſcolha dos medicamentos.

§. V. A Eſcolha dos medicamentos enſina não ſomente a diſtinguir os ſaudaveis, bons, e genuinos dos que ſão falſificados, e adulterados, o que qua-

quaſi pertence a primeira parte ; mas tambem a colhe-las em tempo oportuno, e lugar proprio.

Eſta eſcolha dos medicamentos faz a baſe da perfeição dos medicamentos compoſtos.

§. VI. Toda a ſuperficie da terra, e o ſeu ſeio eſtá abundantemente emprenhado de mil variedades d'objetos, incluidos nos tres reinos, animal, vegetal, e mineral. Ha plantas, que crecem nos boſques, nos campos, nos montes, nos vales, nos lugares humidos, nos ſeccos, nas meſmas aguas ; e em todos eſtes lugares ſe achão algumas, que tem uzo na Medicina. O meſmo digo dos animaes, e mineraes, que para ella ſervem.

§. VII. A natureza dá-nos plantas e animaes em idades bem differentes ; conſequentemente as ſuas propriedades devem variar, e varião na realidade. Muitas plantas contém na ſua mocidade principios, que ſenão encontrão na ſua velhice, ou madureza. Os animaes perdem o ſeu vigor e força na ſua velhice, por conſequencia as ſuas partes então ſerão menos efficazes, do que na mocidade.

§. VIII. Ha vegetaes, que naõ florecem ſe-

ſenão na primavera, outros no verão, outros no outono, e outros finalmente no inverno ainda ſepultados entre as frigidiſſimas neves. Na Medicina, e Farmacia ſervimo-nos de certas plantas, e certos animaes inteiros; porem mais frequentemente das ſuas partes ſeparadamente: humas, e outras freſcas, ou ſeccas para recorrermos a ellas no decurſo do anno.

§. IX. Detudo iſto ſe vê, quam eſſencial he o preſcrever regras ſobre a eſcolha, que ſe deve fazer das varias ſubſtancias, que temos da natureza, ſobre o lugar, e tempo onde e quando às devemos encontrar, ou achar para as termos na ſua maior efficacia. Não ſão eſtas regras, como as que davão os Antigos, por ex. obſervar o curſo dos aſtros, porque julgavaõ que os Planetas tiveſſem influencias nos vegetaes, animaes, e ainda mineraes. Eſtas regras ſão extravagantes, ou para melhor dizer, erros craſſiſſimos, que não merecem ſer refutadas. As que dá a Farmacia moderna, ſaõ fundadas ſobre as obſervações, e principios da verdadeira, e ſã Fyzica.

Em geral 1.º não ſe devem colher as

plan

plantas ou as ſuas partes ſenão quando eſtiverem na ſua madureza, ou maior vigor, eſtado a que *Vanhelmont* chama tempo ballamico, e como eſte eſtado nos animaes e plantas inteiras, não he o meſmo nas partes dellas, de que nos quizermos ſervir ſeparadamente, poriſſo he precizo circunſtanciar mais eſta lei. Devo porém prevennir que todas eſtas regras devem-ſe entender das plantas, e animaes ou ſuas partes, que depois de ſeccas, quizer-mos conſervar, ou que entrão nas compoziçõeſ officinaes: porém aquellas, que pelo meio do anno ſervem por neceſſidade para as tizanas, caldos medicinaes &, nos quaes entrão freſcas, não ſe podem ſujeitar a todas as regras; pois que ſomos obrigados a nos ſervirmos dellas no meſmo inſtante da precizaõ e por conſequencia toma-las no eſtado em que eſtiverem. Fora diſto ſempre ſe devem colher no ſeu maior vigor: as excepçõeſ, que houverem nós as notaremos. Tudo iſto ſe deve entender tambem dos animaes, e ſuas partes que ſe pretendem conſervar.

2.° Todos os ſimplices ou ſejão plantas, ou raizes, ou fructos ſaõ melho-

lhores, quando creſcem ſeparados huns dos outros.

3.º Deve-ſe ſempre fazer eſcolha dos ſimplices que tem mais cheiro, ſabor, ou cor, quando elles devem ter taes qualidades, como por ex. o açafraõ. &.

4.º Devem-ſe evitar os ſimplices mal conformados, ou alterados, tanto por doenças, como por inconſtancias da natureza, porque dalli podem rezultar propriedades differentes.

5.º Os ſimplices devem ſer eſcolhidos nos lugares, que lhe ſaõ naturaes. por ex. o Caſtoreo do Canada. &.

6.º Sempre ſe devem preferir as plantas que ſão proprias do paiz ás eſtranhas, que forão tranſplantadas; porque as dos paizes quentes ſe alterão nos frios, e vice-verſa.

7.º Tambem ſe alterão as que tendo por terreno natural os lugares aridos, ou ſeccos, ſe tranſplantão para os humidos; por iſſo tambem a iſto devem attender os Boticarios. Por todas eſtas razões os antigos praticos nunca receitavão ſenão as plantas, que não erão cul-

cultivadas, porque julgavão, que a natureza tinha deſtribuîdo a cada planta o lugar, e clima, que lhe era proprio; e ſe algumas vezes ſe ſervião das cultivadas, era ſempre por falta das naturaes eſpontaneas. Comtudo não devemos tomar iſto tanto em rigor, porque ha plantas, que bem cultivadas merecem a preferencia, como ſaõ as aromaticas dos noſſos climas, toda a claſſe das *labiatas* e ainda tambem as *cruciatas* como a cochlearea, rabãos, as quaes cultivadas tem mais virtudes do que vindas naturalmente.

8.º He precizo tambem attender na eſcolha das plantas á vizinhança, e proximidade de outros vegetaes.

§. X. Iſto he em geral da eſcolha de todos os ſimplices; agora particularizaremos as ſuas partes: no reino vegetal temos plantas, ou hervas, temos flores fructos, ſementes, raizes, páos, e caſcas; temos tambem producções do reino animal, e temos do mineral. Deſte ultimo naõ há regra para ſe colher, em qualquer tempo ou lugar que ſe achem ſe podem colher: baſta colher os melhores, e que naõ ſejão contami-

na-

nados com particulas heterogeneas, o que se conhece, pela Quimica, Historia natural. Das do reino animal tambem há pouco que dizer porque já hoje quazi todos os bons Medicos naõ uzão delles, nem das suas partes, como d'antes, exceptuando algumas poucas, como saõ as gorduras, leites, soros de leite, e alguns pequenos animaes, quaes, saõ as cantharidas, millepedes &c., para cuja escolha nada há que notar, além das regras geraes já dadas.

Donde só me limito ás regras da escolha das producções do reino vegetal.

1.º As folhas das arvores, e fructos colhem-se perfeitamente abertas, e que naõ estejão, nem murchas nem ferruginozas.

2.º As hervas, devem-se colher, quando estiverem no seu melhor estado e no seu maior vigor, que he quando as folhas estão bem abertas, e as flores começão a querer abrir, ou brotar, por se acharem entaõ chêas do seu succo: comtudo esta regra naõ he geral em todas as plantas porque ha algumas que só saõ uteis, quando estão ainda tenras; como

se

ſe vê nas folhas de althéa, malva &., e todas as emollientes, que ſó tem eſta virtude, em quanto eſtão novas e a perdem ou diminuem quando chegárão a florecer: tambem algumas em tenras ſão venenozas, e ſaudaveis quando creſcidas, ou vice-verſa. *Boulduc* nos ſeus exames obſervou que as plantas nas ſuas diverſas idades davão tambem differentes productos. Logo he precizo hum previo conhecimento dos vegetáes, e das ſuas virtudes para ſe ſaber em que idade ſe devem colher. Os que ſempre eſtão verdes, podem-ſe colher em qualquer tempo bom, ſeja melhor o da primavera. As folhas colhão-ſe deſpois que a planta tiver perdido as flores, mas antes de eſtar madura. O tempo da collecção das folhas e hervas he quando o ar eſtà ſereno, o tempo ſecco, e o ſol já alto, para que eſtejão livres do orvalho, ou chuva, que as faria negras, quando ſe ſeccaſſem para ſe conſervar. As plantas, que não produzem flores ſenſiveis colhem-ſe quando eſtão as folhas no ſeu maior vigor. Finalmente as acres merecem a preferencia quando creſcem na borda do mar, por ſerem mais acti-

vas,

vas, e efficazes: as hervas do noſſo paiz devem-ſe colher todos os annos freſcas, e as que ficão velhas podem ſervir para fórmar o alcalino.

3° *As flores* devem-ſe colher quando começão a abrir; ou ao menos até que lhes tenha cahido o pollen das antheras; porque as que já eſtão inteiramente abertas, tem menos virtudes, e muito menos, as que cahirão por ſi meſmas; o tempo em que ſe colhem, he o meſmo como o das hervas; iſto he, quando ſe tiver diſſipado o orvalho da manham. Ha muitas flores cujo principio odorifero eſtá nos calices e não nas petalas como he o alecrim, alfazema &c. outras que o tem nos eſtames, nos piſtillos, outras nas meſmas petalas &c., o que ſe deve conhecer para ſe conſervarem mais cuidadozamente aquellas partes, em que rezide o ſeu eſpirito cheirozo. As flores tem maior cheiro no tempo da fecundação, pouco antes de ſe abrirem. Todas as flores das plantas liliaceas, perdem inteiramente o ſeu cheiro quando ſe ſeccão; por iſſo não ſe devem uzar ſenão eſtando inda freſcas: o meſmo ſuccede com as rozas amarelas, que ſó ſão cheiro-

rozas em quanto freſcas ; não he porem aſſim nas encarnadas , chamadas provençais , que com a exſiccação ſe fazem mais cheirozas. Quanto a reſpeito das flores , que ſão mui pequenas , e que poriſſo não ſe podẽ conſervar ſeparadamente,colhemſe com as plantas quando principião a florecer ou ordinariamente com alguma parte do *talo* e extremidades dos ramos onde eſtão, e a iſto he que chamão ſumidades florecidas. Taes ſão a loſna , a fumaria , a ſalva , centaurêa , mangerona , eſcordios hiſſopo &c.

4.° *Os frutos* applicão-ſe na Medicina ou ſeccos ou freſcos , ſe freſcos devem ſer eſcolhidos bem nutridos , e bem maduros : ſe ſeccos , entaõ colhem-ſe hum pouco antes de eſtarem bem maduros para ſe poderem conſervar por tempo mais dilatado. Os eſtranhos devem-ſe eſcolher não velhos mas ainda novos e bem nutridos , tendo todas as outras mais qualidades como goſto , cheiro , cor &c.

5.° *As ſementes ou grãos* todos ſabem que ſão aquellas partes dos vegetaes que contém em pequeno as plantas , ou arvores que dellas ſe podem produzir. Ellas compoem-ſe d'huma caſca , a qual ſerve

de

de impedimento aos accidentes, que poderião damnificar o embrião, e de dois lobos, os quaes contém no seu interior o mesmo embrião, e devem servir para a evolução delle. Como estes lobos em todas as sementes não são da mesma natureza, porque huns se compõem d'hum succo oleozo e ao mesmo tempo mucilaginozo, outros de substancia mucilaginoza perfeitamente secca, a qual nunca dá oleo por expressão, porém facilmente se reduz a pó, ou farinha, e outros finalmente são todos ligneos de cujo interior difficultozamente se pode separar huma substancia differente da casca, por ser tão duro quanto o exterior, por isso em tres classes se podem collocar as sementes: ás primeiras da-se o nome de sementes oleozas, ou emulsivas; ás segundas, o de sementes farinozas, ás terceiras de sementes seccas, ou ligneas. Todas estas sementes pois devem-se colher quando estiverem bem maduras, e que soarem dentro das suas capsulas, ou por si mesmas cahirem, ou se estiverem incluidas dentro de frutos carnozos, como são marmelos, melões &. quando estes se acharem nimiamente ma-

duros, separando-as delles, para que não apodreção juntamente. Em cada especie de sementes escolhem-se as grandes, bem nutridas, cheias, inteiras, bem cheirozas e de sabor forte quando deverem ter cheiro e sabor. Ha porém outras muitas que nem huma, nem outra coiza tem, e para estas, exceptuando estas duas qualidades a escolha em tudo he a mesma, como nas mais. Todas ellas devem conservar-se nas suas mesmas capsulas, advertindo que tambem todas com o tempo perdem muito da sua efficacia, e consideravelmente se alterão, como as amendoas, e outras: logo deve haver cautela em nos não servirmos das velhas, porque alem de se corromperem por si só, os insectos e bixos as destroem; o que se conhece quando sacudindo-se largão pó; he precizo advertir que a escolha da maior parte das sementes deve-se fazer, metendo-as dentro d'agua, lançando fora a que sobrenadar, e tornando a ficar a que tiver ido ao fundo.

6. O *Do tempo de colher as raizes* não convem todos os autores entre si, querendo huns que seja na primavéra, outros no outono; parece que em ambos

os

os tempos se podem colher e melhor, talves será faze-lo no outono pela aquozidade, e facil disposição á fermentação, que tem as que são colhidas na primavera. Ha porém plantas, cujas raizes são boas em todas as estações: o que posto bem se ve que não pode haver regra geral, visto que entre o grande numero de raizes que nos dá a natureza, colhem-se boas em quazi todos os tempos. As raizes que escolhermos devem ser inteiras, quanto se puder, e bem nutridas, sem que o sejão demaziadamente. As raizes annuas fazem-se ligneas nos seus ultimos tempos, e quando formos obrigados a uzar-mos dellas, deve-se-lhes separar o amago por ser meramente páo, e de pouca, ou nehuma virtude.

7º *Os páos rezinozos* devem-se escolher pezados, que vaõ ao fundo d agua, e que naõ tenhão entre casco, e devem ser colhidos do tronco das arvores de idade media: dos que sahem menos rezinozos, tambem se devem escolher os mais pezados, attendendo sempre às outras suas qualidades que são cheiro, cor, sabor &. O tempo he ordinariamente no inverno quando as ar-

vores se achão sem flores, frutos, e folhas; e se sempre estão verdes, então no principio da primavera, ou no outono.

8.º *As cascas* finalmente devem-se tirar nos seus tempos convenientes segundo a differente natureza das arvores: da-se a preferencia ás que saõ das arvores inda novas. Quanto as cascas naõ rezinozas, o melhor tempo de as tirar he no outono; as rezinozas porém na primavera; mas isto varîa segundo a intenção do Medico, porque se as-quizer rezinozas, tira-as no verão &c.

PARTE TERCEIRA.

Da Preparaçaõ dos Medicamentos.

§. XI. A Terceira parte da Farmacia ensina a preparar os medicamentos simplices, isto he, a faze-los mais proprios para os uzos da Medicina, e mais faceis de combinar para que delles rezultem os remedios compostos. Tres fins temos com esta preparação. 1.º fazer os remedios simplices mais duraveis. 2.º mais efficazes, 3.º mais faceis

de ſe tomar e menos deſgoſtozos. Eſtes differentes fins das preparações fazem que ſe dividão todas em magiſtraes e officinaes. As officinaes são todas aquellas que ſe preparão para ſe guardarem nas boticas já feitas, ou para entrarem em outras compozições. As magiſtraes porem ſão as que ſe fazem para ſe tomarem immediatamente deſpois de feitas. Todas as officinaes podém ſer magiſtraes, porém não vice verſa. Na diſtribuição deſtas preparações eu falo indifferentemente de humas, e de outras: as magistraes porém que não poderem abſolutamente conſervar-ſe ficão rezervadas para o fim como apendix: as que porém admittem o guardar-ſe, ou coſtumão entrar em compozições officinaes, vão tratadas neſta terceira parte.

§. XII. Podemos em geral dizer que eſtas preparações ſe fazem para que mais facilmente e com maior efficacia ſe conſervem por tempo ſufficiente, ou as drogas em ſubſtancia, on algumas das ſuas partes conſtitutivas: e a eſtas preparações, quanto ao meu juizo, pódem, e devem reduzir-ſe todas as que nós de hum ſó ſimplez preparamos, com o fim de

obter

obtermos aquella unica virtude dependente de huma, ou mais partes das que conſtituem a ſua ſubſtancia total, ou eſſencia. Conſequentemen ſubdivirei eſta terceira parte da Farmacia em duas partes; na primeira ſe incluem todas aquellas preparações, que ſão feitas com o fim de ſe conſervarem os ſimplices em ſubſtancia, ou mediante alguma operação mecanica, ou com algumas addições, ou finalmente livres d'algumas partes que as podião alterar, e que não são precizas para o effeito dezejado. Na ſegunda vão aquellas, que extrahem dos corpos ſimplices os ſeus principios, ou mecanicamente, ou por alguma addição, a qual ſerve tambem para a ſua mais facil conſervação.

SEC-

SECÇÃO I.

Das preparações feitas com os simplices para se conservarem em substancia.

ARTIGO I.

Das que se fazem para livrar as drogas d'alguns dos seus principios, que as podem alterar, ou enfraquecer, e são aliás inuteis.

CAPITULO I.

Da exsiccação. e conservação das drogas simplices.

§.XIII. O Fim da exsicação he prívar os simplices da humidade supérflua, que servia ao seu nutrimento com a intensão de os conservar por mais tempo. A maior parte dos autores antigos, e ainda os modernos, recomendão, que se sequem as plantas á sombra e lentamente. porém já Silvio notou ser este metodo muito defeituozo: e a observação tem mostrado que as que tem poucos princi

cipios rezinozos, fazem-se negras; e perdem muito das suas virtudes com a exficcação lenta, taes são a herva cidreira, borragem, veronica &; e a razão he que fermentão proporcionadamente á natureza, e quantidade dos succos fermentaveis que nellas ha. As que tem mais principios rezinozos, não perdem tanto como as aquozas mas sempre muito mais do que se as seccassem rapidamente: neste cazo está o alecrim, salva &: assim que, he muito melhor o secca-las com alguma rapidés. Para isso pois devem ser limpas das outras mais hervas estranhas e das suas folhas proprias, ou seccas, ou murchas, ou corruptas; despois do que estendem-se em pannos grandes, suspensos no ar e expoem-se ou ao sol, ou sobre fornos ou em estufas: movem-se varias vezes por dia, para que se renovem as superficies, e desta maneira, se deixão até que estejão perfeitamente seccas, havendo o cuidado de as-não deixar no sereno da noite se se seccão ao sol: tambem deve haver cautela em não ficarem muitas amontoadas sobre as outras. Este he em geral o meio de seccar as plantas, e as suas partes, as quaes seccas rapidamen-

mente conservão as suas cores vivas, e brilhantes, o cheiro, e as outras suas propriedades: pelas quaes qualidades essenciaes he que podemos julgar da bondade dellas; o metodo dos hervanarios he pessimo e prejudical.

§. XIV. Vejamos agora as precauções, e particularidades da exsicaçaõ de cada huma das partes dos vegetaes.

1º *As plantas aromaticas* seccas rapidamente saõ frageis, e conservaõ vivamente as suas cores: logo despois da exsiccaçaõ ficão pouco cheirozas, mas passados alguns dias humedecem-se alguma coiza e readquirem hum cheiro bem consideravel: e devem ser seccas rapidamente não obstante a diversa opinião de quazi todos os autores.

2º *Algumas flores* ha, que para conservarem as suas cores precizão não ser seccas em ar livre mas em molhos envolvidas em papel, e então secão ao sol ou ao forno como a centaurêa menor, as flores de violas ou benefe &, as quaes se conservão melhor com os seus calices. As rozas encarnadas, cravos, &, seccão-se despois de privadas das suas petalas brancas. Todas as plantas seccas por este módo perdem a sua forma,

ou

ou figura e se encrespão todas, o que he indifferente para a Medicina, e Farmacia: os que porém as quizerem inteiras recorrão aos varios meios propostos pelos Botanicos, e em especial ao do Padre Ferrari. He precizo notar, que as plantas, cuja virtude rezide nos seus succos, não se devem seccar, como são as antiscorbuticas.

3 ° Os páos, cascas, e raizes tambem se devem seccar com promptidão, tanto mais rapidamente quanto mais humidade contèm. Os páos, e cascas, commumente, naõ precizão de nenhuma previa preparação antes de se seccar. As raizes devem ser limpas da terra, dos filamentos e da primeira casca com hum pano aspero: abrem-se as que tem amago ligneo para se separar; partem-se as grandes, e carnozas em varios pedaços, como a brionia &: enfião-se por modo de contas, e secção-se. Muitas despois de seccas, attrahem a humidade do ar, e crião bolor, como a enula campana, malvaisco &c. O que se deve evitar, guardando-as, em vazos bem tapados. Alguns querem, que se lavem as raizes antes de se seccar para que fiquem mais limpas; mas nesse cazo devem ser lavadas inteiras, e com

prom-

promtidão, para que a agua não disolva alguma parte dos seus principios. As raizes pequenas seccão-se como as plantas. As cebolas são as mais difficultozas raizes de se seccarem. He precizo separar-lhes as folhas outonas, e seca-las no gráo de calor do banho de Maria se as quizermos privadas de toda a humidade.

4º As sementes seccas, e farinhozas pouca preparação pedem para seccar; porém as oleozas, ou emulsivas, devem se expor em lugar secco, e em pouco gráo de calor, quando muito com o do outono para se não fazerem rançozas. Estas sementes devem-se sempre conservar com as suas pelles, ou cascas.

§. XV. Seccas todas estas drogas, he precizo que se conservem com toda a sua virtude por hum determinado tempo, até que haja o cõmodo de haverem novas. Disto depende principalmente toda a virtude dos medicamentos de que uzamos pelo decurso do anno. Inda que muitos aconselhão fechar as plantas em caixas de páo forradas de papel, como sempre adquirem algua humidade, e estão assim expostas a todas as mudanças do ar, he mui-

muito melhor, e mais vantajozo para a Medicina, o guardarem-se em garrafas de vidros bem tapadas; não querendo porém fazer se a despeza dos vidros, pódem-se guardar nas mesmas caixas de pao e conservar-se em parte e lugar bem secco, onde estejão menos sujeitas ás alternativas do ar. Antes porém de se incluirem nas garrafas, ou caixas, devem-se passar por peneira, para que se separe a areia, e alguns insectos, e seus ovos, particularmente se o calor, em que se secarão, não foi tão forte que pode-se mata-los a todos; o que succede em 50 graos de calor;

§.XVI. Não são as plantas boas todos os annos, nem tão faceis em se conservar: as que se colhem em annos de poucas chuvas, são melhores, mais bellas, e se conservão por muito mais tempo, do que as dos annos chuvozos.

Quazi todas as plantas devem-se renovar todos os annos, exceptuando algumas, e que se colherão em annos favoraveis. O mesmo digo das flores, e raizes que se guardão.

Os balsamos, e liquidos naturaes de-

vem-se guardar em garrafas de vidro, ou vazos vidrados.

Quanto ás materias seccas, solidos mineraes, guardão-se em caixas livres do pó, e humidade.

§. XVI. A esta preparação se reduzem as que fazião antigamente os boticarios, dos bofes de rapoza, figados de lobo, e outras partes molles dos animaes; as quaes porém já hoje não tem uzo entre os bons Medicos, que conhecerão ser as suas virtudes illuzorias.

§. XVIII. Tambem aqui se incluem as preparações dos millepedes, das viboras, e das cantharidas; a quellas fazem-se morrer em vinho branco; estas no vapor do vinagre, e ainda tambem no mesmo vinagre; e despois seccão-se para se pulverizarem.

CAPITULO II.

Da Torrefacção, Combustão, ou Calcinação

§. XVIX. Estas preparações fazem-se pela acção do fogo com a intensão de destruir, e vollatilizar em parte, ou de todo algumas substancias, ou prin

cipios dos do mixtos, donde nacem o reduzirem-se estes ou a carvão, ou a cinzas, ou a cal. Antigamente estavão mais em uzo; porém já hoje quazi todas com justa razão se suprimem da Farmacia. Algumas ha com tudo, que se conservarão, como he.

1° *A Torrefacção do Rhabarbaro*, a qual se faz, reduzindo o rabarbaro a pó fino, e torrando-o, como se faz ao café em prato, ou vazo vidrado, movendo-o continuadamente com espatula de ferro, e não o conservando ao fogo, que pelo tempo necessario para o fazer mudar de cor, sem o reduzir a carvaõ

2° *A esponja calcinada*, a qual se queima dentro de hum cadinho coberto com a sua tampa, e lutado com terra ou barro molhado; e posto no meio do forno se conserva no fogo em quanto se percebem vapores pelas gretas da argamassa, cessando entaõ a combustaõ, e frio o cadinho, tira-se a esponja calcinada, a qual deve estar preta e no estado de carvaõ; pulveriza-se, e passa-se por peneira de seda bem tapada. Do mesmo modo podem-se preparar todos os carvões dos vegetaes, e animaes.

3° *O Spodio ou marfim calcinado*:

o qual posto em cadinho não coberto, calcina-se até que esteja perfeitamente branco, tanto no interior, coma no exterior. Da mesma sorte se preparão as pontas de veado, o craneo humano &c: a esta preparação se reduz a das pontas de veado feita como dizem, filozoficamente n'agua.

4° *A Pedra hume calcinada*, a qual em tigela de terra não vidrada, se colloca sobre forno cheio de carvões ardentes; a penas principia a aquecer-se a pedra hume entra logo em huma especie de fuzão, a que chamão liquefação aquoza. porque depende da grande quantidade d'agua contida nestes cristaes; áproporção que secca, e que perde a sua agua da cristallizaçao, incha a pedra hume consideravelmente, e faz-se rara, esponjoza, e perfeitamente branca, cessando de ferver, quando está totalmente privada da humidade. Pulveriza-se, e guarda-se em garrafas tapadas, e a isto he que chamão pedra hume calcinada. Com esta calcinaçaõ perde-se toda a agua e pouco, ou nada do acido, por consequencia fica mais concentrado, e por isso mais caustico.

O Crocus metalicus, como aperação pro-

propriamente quimica não entra na Farmacia; fazem-se porém do mesmo modo, calcinando os metaes para os privar do seu phlogisto, e ficarem na forma pulverulenta.

ARTIGO II.

Das que se fazem mediante huma operaçaõ mecanica.

CAPITULO UNICO

Da Pulverização; e da Porphirização, e dos poz simplices.

§. XX. A Pulverizaçaõ he huma operação mecanica, pela qual qualquer substancia se divide, e reduz á moleculas finissimas. Por tres razões pulverizamos. 1.º para fazer os simplices mais faceis de se tomar porque estando mais divididos, e atenuados, produzão melhor o seu effeito. 2.º para que mais facilmente se possão misturar com outros corpos; e 3.º para que mais comodamente se possão conservar.

§. XXI. Dois modos geraes ha de pulriza-

ção; ou por contuzão, ou por porphirização. A contuzão faz-se em almofarizes, e por este modo devem pulverizar-se aquelles corpos, que sao flexiveis, e cujas partes tem tal tenacidade, que possão subdividir-se pela trituração: aqui entrão as substancias vegetaes, e animaes quasi todas.

§. XXII. A maior parte dos corpos, que se destinão á pulverização, precizão antes que se pizem, de subdividir-se previamente, ou por meio dos raladores, ou por meio de limas, ou facas, ou tizoiras, ou moinhos de café: fóra disso ha differentes maneiras de preparar as drogas para se pulverizarem.

§. XXIII. Assim os paos, raizes grossas, e grandes, como a de parreira brava, os ossos, as substancias corneas, e os frutos duros devem-se raspar antes de se pizarem, sem o que haveria grande difficuldade, e custo em os reduzir a pó, e alemdisso as substancias ligneas deixarião algumas fibras, que passão pelos poros da peneira por mais tapada que seja.

§. XXIV. As raizes, fibrozas como a de malvaisco, alcaçuz &c. devem ser limpas das suas cascas e raspadas com facas, de-

pois do q̃ cortão-se em talhadas finissimas, e então se pulverizão : sem esta precaução ficarião os seus pós cheios de pequenos filamentos, como pelo, e que com bastante trabalho apenas se poderião separar.

§. XXV. Sendo as raizes pequenas, pulverizão-se do melhor modo, despois de limpas do que lhes for estranho. Ha muitas substancias, das quaes antes de se pizarem, devemos tirar algumas das suas mesmas partes, como por ex. os caroços dos mirobalanos, as sementes dos foliculos de senné, o amago da raiz de cypó e outras muitas. Para isso porém metem-se estas drogas no almofariz, e contundem-se levissimamente para que se separe o bom do inutil ; aparta-se successivamente hum do outro, e havendo sufficiente quantidade do que deve servir, pulverize-se. Na raiz de ipecacuanha deve haver este cuidado, naõ obstante dizerem alguns, que he desnecessaria essa paciencia, porque sendo mais facilmente pulverizavel a casca, do que o páo, pode aquella separar-se deste com facilidade bem que lhe pizem ambos: a razaõ he porque sempre se piza o amago em grande parte com a

cas-

caſca, e então não he facil a ſeparação perfeita.

§. XXVI. Antes de ſe pulverizarem as ervas, devem-ſe ſeparar os petiolos, e nervos por ſerem ligneos, e de menos virtude, que as folhas. Havendo ſeparado huma certa quantidade do pó das folhas, lance-ſe o reſto como inutil; porque ordinariamente são as fibras ligneas das folhas, que mais difficultozamente ſe reduzem a pó, e tem menos virtudes, que o que ſe pulverizou em primeiro lugar. Eſta lei com tudo não deve ſer geral a todas as ſubſtancias pulverizadas; porque muitas ha particularmente as ligneas, e as que ao meſmo tempo abundão em principios gomozos, e rezinozos, nos quaes rezide toda a ſua virtude; das quaes, o que ſe pulveriza em ultimo lugar, he o que ſe deve conſervar. Neſte cazo eſtá a Ialapa, China, &c. a razão he, que como a virtude deſtes rezide nas partes gomozas, e rezinozas, naturalmente eſtas ſe pulverizarão com mais difficuldade, do que as outras.

§. XXVII. Quaſi todas as plantas, e flores, que são tenras, e delicadas, são tambem ſugeitas a amolecerem ao ar: taes

são as ſumidades da maior parte das plantas, as flores de *macella*, de rozas encarnadas, &c. Eſtas partes delicadas dos vegetaes incluem-ſe entre dois papeis, ſeccão-ſe junto ao fogo, e immediatamente ſe pulverizão, antes que tornem a humedecer. Iſto ſe deve executar abſolutamente com o açafrão.

§XXVIII. Nunca nos devemos ſervir das flores, que tiverem criado mofo, para ſe pulverizarem: as boas cortão-ſe, e pizão-ſe depois de ſeccas.

§.XXIX. As ſementes ſeccas, e farinozas, como o coentro, arroz, &c, não precizão de preparação preliminar; baſta piza-las logo e preferir como melhor o pó, que paſſa primeiro; por conter menos rolão e farelos. As oleozas, que não são aromaticas ſe ſe querem pulverizar ſós, cortão-ſe em miudos e eſtendem-ſe em papeis, que abſorvão o oleo, miſturão-ſe com aſſucar, e pulverizão-ſe. As aromaticas porèm, ſem a previa divizão e abſorbição, pizão-ſe com o aſſucar, eſcolhendo para iſſo hum tempo ſecco, para que naõ humedeça o aſſucar.

§.XXX. As gomas rezinas, e ſuccos gomo-

mozos devem ſeccar-ſe no banho de Maria, ou junto ao fogo, quando as quizermos pulverizar, procurando faze-lo em tempo ſecco. Seria bom que ſe não reduziſſem a pó no inſtante, em que devem ſervir; viſto que por pouco que ſe conſervem pulverizadas, fazem-ſe em pelotões, e grumos. Excetuão-ſe porém algumas gommas rezinas, como a mirra, edera, &c., que ſe não fazem em maſſa tão facilmente, por ſerem mais ſeccas. Coſtumaõ alguns, quando querem pulverizar as gommas ſimplez, aquecer o fundo do almofariz, e a ponta da mão do almofariz, para que ſe diſſipe alguma humidade; o que não he máo.

§. XXXI. Quaſi todas as rezinas puras, que são ſeccas, e friaveis, pulverizão-ſe facilmente: mas com o attrito electrizão-ſe.

§. XXXII. As partes dos animaes, que ſe reduzem a pó, devem ſer ſeccas no banho de Maria, como o caſtoreo, &c; limpando-ſe as pelles das que as tem. As bexigas de alguns animaes ſe as quizermos reduzir a pó, cortão-ſe em partes miudiſſimas, e tenues, ſecão-ſe, e pulverizão-ſe logo.

§. XXXIII.

§.XXXIII. Preparadas assim estas substancias, e prontas para se pulverizarem, mettem-se em almofariz de ferro, ou de outra materia apropriada á substancia pulverizanda; pizão-se até que fiquem sufficientemente reduzidas a pó, e de tempo em tempo dão-se algumas pancadas nos lados do almofariz, para que vibrando deixem cahir o pó, que se lhe tem pegado. Passa-se o pó por peneira mais ou menos tapada, segundo a tenuidade que lhe quizermos. Piza-se de novo o que fica, passa-se, e assim se continua até o fim, guardando-se depois o pó em vazos que se tapem bem.

§.XXXIV. Não he desconveniente cobrir o almofariz com huma especie de sacco de pelle, quando pizarmos coizas ácres, que irritem os olhos, e a respiração. Tambem não he fóra de propozito na mesma occazião cobrir-se a boca, e narizes; esses com algodão molhados em oleo d'amendoas, aquella com hum lenço, ou guardanapo. As peneiras para estas materias ácres devem ser cubertas.

§.XXXV. Alguns aconselhão que se untem o almofariz, e páo delle com oleo de amen-

mendoas para impedir a elevação deſtes pós ácres, que fazem tanto mal; mas iſto não ſe deve ſeguir, porque o oleo faz-ſe rançozo, e corrompe os pós.

§. XXXVI. Todas as ſubſtancias fortes, e acres, precizão de ſer reduzidas ao pó mais fino, que for poſſivel, para que mais uniformemente ſe diſtribuão com as mais drogas, e não fação no corpo effeitos violentos.

§. XXXVII. Tambem devem ſer muito finos os pós, que houverem de entrar em remedios para os olhos, para que os não irritem.

§. XXXVIII. Pulverizão-ſe as ſubſtancias differentemente á proporção da ſua maior, ou menor friabilidade; humas ſó com o movimento da rotação, aſſim como as rezinas, e gomas rezinas; porque aliàs aquecer-ſe-hião, e ſe reduzirião a maſſa, a qual em lugar de pulverizar-ſe, pegar-ſe-hia ao almofariz, e mão. Outras pulverizão-ſe com a ſimplez percuſſão, o que ſe faz com quaſi todas as mais.

§. XXXIX. Quando ſe pulveriza qualquer corpo, ſempre ſe eleva huma porção, que ſe diffunde pelo ar, e ſe perde. Os ami-

antigos penſarão evitar eſta perda com ajuntar algum liquido apropriado, julgando que o que ſe perdia era a parte mais ſubtil, e mais efficaz da droga; porém nem o que ſe perde he de differente natureza do que fica, porque a pulverização he divizão mecanica, e não analize, nem convem molhar as drogas, porque a agua diſſolve alguma parte ſoluvel, e ao ſeccar-ſe o pó, evapora-ſe a humidade, e com ella ſe diſſipa parte dos mais volateis principios: o que ſe prova com ſerem ſempre mais corados os pós das ſubſtancias molhadas, do que os das que o não forão. Aſſim que he melhor perder aquella pequena porção para termos os pós com todas as ſuas qualidades.

§. XL. Ha huma eſpecie de pós, a que chamão *fecula*, e cuja preparação ſe faz do ſeguinte modo. Como as que eſtão em uzo são ſó as de *Norça*, *Jarro*, e *Eſtoque*, tomemos a Norça par exemplo. Todas as mais, que ſe quizerem fazer dos vegetaes, que nos parecer, podem prepatar-ſe do meſmo modo.

§. XLI. Das raizes pois de Norça inda

fref-

frescas, e tiradas de novo da terra, separamos com huma faca a casca de fora; ralamo-la sobre hum ralador de folha de flandres, e incluindo-as assim em panno forte, e limpo as expremimos para lhe tirarmos o succo por meio da prensa. Este succo quando sahe he turvo, alvadio, ou esbranquiçado, e com a côr quasi de leite; mas posto em quietação por 24 horas, para que deponha o sedimento, decanta-se, e ou se guarda se quizermos, ou se lança fora; recolhe-se então o sedimento branco, que se acha no fundo do vazo, o qual põe-se a seccar, pulveriza-se, e se conserva em garrafas bem tapadas, e a isto he que dáo o nome de fecula de Norça.

§. XLII. Daqui se vê que as feculas não são outra coiza mais, que as fezes, que se depoem na depuração dos succos; as quaes devem ser consideradas com a mesma substancia carnoza, ou farinoza das raizes, privada exactamente das fibras ligneas, que servião de conter a polpa, ou substancia carnoza dos vegetaes. Tanto mais lavada fôr a fecula, tanto mais privada estará do succo do seu vegetavel, e menos virtude

de terá; por isso já hoje não estão quasi em uzo.

§. XLIII. A goma, ou póz do cabelo, são feculas propriamente; e podia-se de similhantes raizes preparar os póz, poupando o trigo.

Da Porphirização.

§. XLIV. JÁ disse, que dois erão os meios da pulverização, ou por contuzão, ou por porphirização. Da contuzão temos tratado, referindo quaes são os corpos proprios a esta mecanica divizão, quaes as previas disposições para isso, qual he o metodo de a fazer, e finalmente quaes os differentes modos de contundir. Façamos agora o mesmo sobre a porphirização.

§. XLV. A porphirização não he outra coiza mais q̃ huma operação mecanica, por meio da qual se reduzem os corpos duros a moleculas muito mais subtis, que pela simples contuzão. O nome deriva-se da pedra *Porphiro*, sobre a qual, por ser durissima, he que se móem os corpos, com outra pedra de forma piramidal, chamada moleta, ou mó, a qual mo-

move-se orizontalmente sobre a pedra, por tanto tempo até que seja tal a divizão do pó, que a fricção da mão já não faça ruido, e o pó não trinque nos dentes.

§XLVI. Os corpos, que se devem pulverizar por este meio são os asperos, frageis, de pouca, ou nenhuma flexibilidade, e que pouco, ou nada amollecem na agua; como são as substancias terreas, metallicas, e ainda as plantas lapideas. Todas ellas precizão de ser pulverizadas antes de se submeterem á pedra de moer, para se facilitar a sua ultima attenuação.

§. XLVII. Faz-se a porphrirização com agua, ou sem ella.

Sem agua móem-se todas aquellas substancias, que podem alterar-se, ou decompor-se com este intermedio; como he a limagem de ferro, ossos dos animaes pela sua mucilagem, e quando forem calcinados, pelo sal, que contem.

§. XLVIII. Todas as mais porém se porphirizão com agua pura, ou liquidos apropriados, pela razão de se formar huma especie de massa, o que dá mais liber-

da-

dade para fazer trabalhar a moleta, e accelera a divizão dos corpos. Entre as que se porphirizão com liquidos, ou agua, humas devem ser lavadas antes, para separar-lhe as coizas estranhas, e outras não. As que se lavão, devem seccar-se despois, pulverizar-se, e moer-se.

§. XLIX. Quando os corpos, que se porphirizão com agua, estaõ já bastantemente moidos, formão-se delles pequenas massas de figura conica, chamadas trochiscos; com o fim de que assim divididos posão seccar mais prontamente, e se não corrompão, como succederia, se ficassem em porções grandes, que precizassem de mais tempo para seccar.

§. L. Para se formarem estes trochiscos, mete-se a materia moida, em quanto está inda moida, em hum funil de lata, e por meio de hum pequeno páo, faz-se passar, e cahir em hum papel, por pequenas porções, collocadas humas ao pé das outras, as quaes naturalmente tomão a figura conica. Estes papeis poem-se então sobre gesso, para que imbebão toda a humidade.

§. LI Ha finalmente outro modo de pre-

pa-

parar certas ſubſtancias terreas, que a natureza já dá em eſtado de divizão extrema, e que pela porphirização não ganhão nada. E como ordinariamente ſe achão miſturadas com areias, e terras groſſeiras, lavão-ſe em muita agua; agitando-ſe, e triturando a terra, para que fique ſuſpenſa a fina, a qual turvando a agua, deſpois de ſe ſeparar eſta das mais groſſas, coando-ſe, ſe ponha com a quietação; continua-ſe o meſmo com a terra groſſa, e nova agua, até que ſe tenha ſeparado toda a parte fina, a qual ſe ſecca, e faz em trochiſcos; conhece-ſe porém que já tudo eſtá ſeparado, quando a agua ſe turva ſómente por hum inſtante. O fim deſta lavagem das terras, he priva-las de quaeſquer ſaes, e corpos eſtranhos.

AR-

ARTIGO III.

Das que se fazem com a addição de outras substancias.

CAPITULO I.

Das Conservas.

§. LII. AS conservas são humas preparações das substancias inteiras reduzidas a polpa, ou pó, e misturadas com sufficiente quantidade de assucar. Inventarão-se estas preparações para se conservar a virtude dos ingredientes ; e são ou molles , ou solidas. As solidas tem o nome de pastilhas , rotulas , tabellas , &c.

§. LIII. Se nos servirmos dos póz, para a formação das conservas molles , he precizo humedece-las com agua.

§. LIV. Julgavão os antigos que o assucar absorvendo a humidade dos ingredientes, tinha a propriedade de os conservar com toda a sua bondade , e que a fermentação , que as conservas molles experimentão , pouco tempo despois de feitas ,

ser-

ſerve para atenuar, e unir com o aſſucar as partes eſſenciaes dos vegetaveis, as quaes tendem para a diſſipação. Porém certamente iſto não ſuccede aſſim; quaſi todas as conſervas molles não durão em bom eſtado, que pouco mais de hum mez: a maior parte dellas porém não ſe pódem fazer, que huma vez cada anno; com tudo continuamente ſe ſervem os Medicos, e Boticarios das conſervas ora ſós, como medicamentos, e ora como excipientes para bolos, e pirolas.

§. LV. As conſervas deſcritas nos Diſpenſatorios, fazem-ſe com folhas, ou flores, ou raizes. Humas pizão-ſe ſómen- por baſtante tempo com o aſſucar, e reduzem-ſe a polpa, ou antes, ou deſpois de ſe lhe ter ajuntado o aſſucar. Outras fazem-ſe desfazendo a polpa deſtas ſubſtancias em aſſucar cozido em ponto, em quanto eſtá quente, e liquido: mas eſtes medicamentos não ſe pódem conſervar por hum anno, porque a mucilagem dos ingredientes, a ſua ſubſtancia propria mais delicada, e a ſua humidade facilitão a fermentação, á qual eſtas são diſpoſtas; o meſmo aſſucar com

to-

todos eſtes fermentos, fermenta tambem muito mais de preſſa do que ſe eſtiveſſe ſó: ſenomenos, que não acontecem aos xaropes com tanta facilidade ſe forão bem clarificados, e depurados deſtas ſubſtancias fermentaveis.

§. LVI. A maior parte das conſervas feitas pelo metodo ordinario, dentro de poucos dias, com a fermentação perdem a ſua côr, e o ſeu cheiro, e os ingredientes o ſeu ſabor; provas que mudarão totalmente de natureza, e de virtude; adquirindo no principio logo hum cheiro vinozo, e deſpois fazendo-ſe ácres, tumidas, e cheias de ar; deſpois de eſtarem neſte eſtado, abatem, evapora-ſe a humidade, e aſſucarão-ſe por baixo, ao meſmo tempo, que a ſuperficie fica com mais, on menos copia de bolor.

§. LVII. Todos eſtes effeitos geralmente ſe paſsão no eſpaço de 4. mezes, pouco mais, ou menos; em humas conſervas mais rapidamente; e em outras com mais vagar. Nem ſe remedeião eſtes inconvenientes com priva-las d'huma certa porção de humidade; como ſe poderia julgar. Propõe por iſſo Baumé

hum

hum modo na verdade excellente para ſe fazerem conſervas, ſem que os ingredientes percão a ſua virtude, e he o ſeguinte.

§. LVIII. Seccão-ſe as plantas, ou ſuas partes com as quaes houver-mos de fazer conſervas, pulverizão-ſe, e guardão-ſe em vidros bem tapados: a todo o tempo, que fôr preciza a conſerva, toma-ſe o pó da ſubſtancia, miſtura-ſe com aſſucar em almofariz de marmore, com pilão de páo, e ajuntando-ſe-lhe ao meſmo tempo a agua deſtillada da meſma planta, ſe he aromatica, ou agua pura, ſenão fôr aromatica, ou não houver deſtillada. Por eſte meio tomão-ſe as conſervas mais freſcas, mais efficazes, e ao meſmo tempo menos deſgoſtozas, porque ſe achão privadas de todos os ſabores eſtranhos adquiridos pela fermentação.

§. LIX. Tambem, ſe quizermos, para maior comodidade, podemos miſturar o aſſucar em pó com o pó dos vegetaes, guardando eſtas miſturas bem ſeccas em garrafas bem tapadas; formão-ſe então as conſervas, havendo neceſſidade dellas, desfazendo eſtes pós com ſufficien-

te quantidade d'agua deſtillada da meſma planta, ou com agua ordinaria, ſe a conſerva fôr da planta não cheirosa.

§.LX. Eſte plano de reforma propoſto a aperfeiçoar hum genero de medicamento, que tinha tanta neceſſidade della, reſpeita tambem á quantidade d'aſſucar, com que ſe fazem as conſervas. Ordinariamente ordena-ſe huma libra de aſſucar para meia libra de cada hum dos vegetaes freſcos. Ora com a exſicação das plantas vimos no conhecimento que nem todas tem a meſma quantidade de humidade; porque humas diminuem conſiderabiliſſimamenre, perdendo na exſiſicação quaſi $\frac{7}{8}$ partes do ſeu pezo; outras $\frac{3}{4}$: outras $\frac{1}{2}$: e finalmente outras $\frac{1}{4}$. Donde he claro que não dependendo nas plantas as virtudes da ſua humidade, mas ſim dos outros ſeus principios, vem a haver huma grande deſproporção entre o aſſucar e os principios activos dos vegetaes, com que ſe fazem as conſervas, fazendo-ſe todas com a meſma doſe de aſſucar; quando pelo contrario bem ſe vê, que a proporção devia ſer

zi-

desigual, segundo as plantas, com que fizermos as conservas. Evita-se porém esta desigualdade e desproporção pelo meio proposto; e pódem os Medicos a seu beneplacito diminuir, ou augmentar a actividade dos medicamentos, mudando, conforme ás circunstancias, as proporções dos ingredientes, para a do assucar, o que certamente não podem fazer pelo metodo usado até agora.

§.LXI. Inda no caso de se quererem fazer as conservas pelo modo antigo, parece que se devem dobrar as doses daquellas plantas, que diminuem tão consideravelmente; as flores porém, folhas, e raizes, que perdem menos pela exsicacação, podem-se tomar em menor dose.

§. LXII. A quantidade de assucar, que se pode tomar para a formação das conservas por este metodo de Baumé, são $\frac{3}{4}$ para $\frac{1}{4}$ dos pós; para exemplo façamos a conserva de rosas da fórma dita.

§.LXIII. Esta conserva pode-se tambem fazer de outro modo, que he metendo o pó das rozas na dose de onc quatro em vaso conveniente, e desfazendo-o em onc

oito d'agua de roſas ; deixamo-los em maceração fria por 5. ou 6. horas, para que tome a conſiſtencia de polpa: faz-ſe então cozer o aſſucar em ponto, e em quanto eſtá quente, e ainda liquido, ſe desfaz nella com mão de gral a polpa de roſas ; faz-ſe aquecer hum pouco eſta miſtura, para que o aſſucar penetre bem a polpa, e conſerva-ſe para o uſo em vaſos proprios.

§. LXIV. De qualquer deſtes modos ſe pódem fazer todas as mais conſervas; bem advertido, que ſó ſe faça a quantia neceſſaria na occaſião, para que com a dilação ſenão corrompão. Nem vale a objecção de ſe perderem pela exſicação as partes volateis, porque pela fermentação mais ſe perdem.

§. LXV. Inda que o metodo, que aconſelho, ſeja optimo para quaſi todas as plantas com que ſe formão conſervas, com tudo ha caſos, em que por nenhum modo ſe deve ſeguir, e outros, em que iſſo he inutil.

§. LXVI. No primeiro eſtão todas aquellas plantas, cuja principal virtude rezide nos ſeus ſuccos e principios volatiſſimos, como são a cochlearia, becabunga,

ga, e outras da meſma natureza; e como na facilidade de ſe terem eſtas plantas em todas as eſtações do anno, he muito conveniente faze-las ao paço da precizão deſſas conſervas, pelo modo ordinario, iſto he, pizando-as com o aſſucar até que ſe fação em polpa, e paſſando-a por peneira de *crina*, como ſe faz nas polpas. Neſte caſo a quantidade de aſſucar deve ſer $\frac{2}{3}$ para $\frac{1}{3}$ das plantas.

§. LXVII. Finalmente he inutil o noſſo metodo para aquellas conſervas, que ſe conſervão por muito tempo ſem alteração, como he a conſerva de cynorrhodon, das meſmas roſas, e de todas aquellas ſubſtancias, que tiverem pouco, ou nada de mucilagem, pois que todas eſtas podem ſer feitas, e guardadas por tempo conſideravel.

CA-

CAPITULO II.

Dos Conditos, ou Doces.

§.LXVIII. Estas preparações forão inventadas para conservar por meio do assucar os simpleces em substancia, porém muito particularmente para serem agradaveis ao gosto.

§.LXIX. Antigamente erão de maior uso na Farmacia do que hoje. Todas as antigas Farmacopéas contém hum dilatado capitulo sobre os doces, a que elles chamão conditos, e os fazião com raizes, frutos, &c.; hoje quasi todos estes conditos sahirão da Farmacia, para nelles se occuparem os conserveiros, ou confeiteiros, ficando nella só hum bem pequeno numero destas preparações, as quaes diminuem todos os dias, e talvez, que seria mais vantajozo para a Medicina o limita-las a muito menor numero.

Estes conditos, ou são moles, ou solidos, e seccos.

§.LXX. Deve-se atribuir á época do descubrimento do assucar a multiplicidade dos con-

conditos na Farmacia antiga. O ſer elle mais agradavel que o mel, fez que o ſubſtituiſſem a eſte; além diſſo he muito mais proprio para fazer os conditos perfeitamente ſeccos, coiza que ſe não póde formar com o mel.

§.LXXI. Preparão-ſe pois em doces ſeccos frutos inteiros, ou cortados em pedaços, raizes, certas aſteas, e certas caſcas. Eſtas ſubſtancias devem ſer tão penetradas pelo aſſucar, que fiquem ſeccas, e quaſi friaveis. Não ha proporção alguma entre o aſſucar, e ellas; pois que baſta privar as ſubſtancias, com que ſe fazem os conditos, de toda a ſua humidade por meio do aſſucar cozido em ponto, de maneira que o que fica nos corpos, fique tambem ſecco, e privado de toda a humidade.

§.LXXII. Para cozermos porém o aſſucar em ponto, lanção-ſe em hum tacho duas libras d'aſſucar com huma libra d'agua; aquece-ſe tudo para diſſolver-ſe o aſſucar, e põe-ſe a evaporar a humidade até que metendo huma colher dentro deſte xarope, e movendo-a aſperamente, ſe veja que o aſſucar, eſcapando da colher, ſe divide em huma eſpecie de pellicula,

la, delicada e leve, ſimilhante as teias d'aranha, que voão pelo ar no fim do verão. Chama-ſe aſſucar cozido em ponto baixo, ou perlado, ao que produz difficultozamente eſte effeito; e aſſucar cozido em ponto alto, ou de cabello, ao que o produz muito facilmente. Tambem ſe conhece eſtar o aſſucar em ponto, quando tomando delle hum pouco em huma colher, e deixando-o cahir de hum pouco alto, a ultima gota ſe termina em hum fio branco, delicadiſſimo, ſecco, e fragil: neſte eſtado eſtá em ponto alto, ou de cabello; mas quando fórma huma pequena gota redonda, e brilhante no fim do fio, eſtá então em ponto baixo, ou de perola. Algumas peſſoas conhecem que o aſſucar eſtá neſte ponto, quando deixando cahir hum pouco em hum copo de agua fria, elle ſe precipita no fundo do vaſo na fórma de globulos ſeccos, e frageis.

§. LXXIII. Tomão-ſe pois as raizes, ou outra qualquer coiza, de que quizermos fazer conditos, e cortão-ſe em porções de tamanhos convenientes; cozem-ſe em ſufficiente quantidade de agua por hum quar-

quarto de hora, para lhes diminuir parte do seu sabor, se são ácres, ou para amollecer mais; despois do que tirão-se do vaso, em que se cozerão, com huma escumadeira, e põem-se a escorrer sobre peneira de crina. Coze-se então o assucar em ponto de cabelo; e dentro se lhe deitão as raizes cortadas, continua-se a ferver tudo até que tenhão perdido toda a sua humidade, o que se conhece pela dureza, que adquirem tendo fervido no assucar. Tirão-se com huma escumadeira, e põem-se a esfriar, e escorrer, sobre ardezias. Estando sufficientemente frias, guardão-se em caixas, as quaes se devem conservar em lugar quente, para que não amoleção atrahindo a humidade do ar.

§. LXXIV. Do mesmo modo se preparão todos os doces seccos; exceptuando porém aquellas substancias, que não tem sabor mui forte, porque essas não se cozem antecedentemente.

§. LXXV. Quanto aos frutos molles, e succozos, devemos passa-los varias vezes pelo assucar, por serem mais difficultozos de se penetrar: para isso tirados os frutos do assucar em ponto, põem-se a escorrer so-

ſobre peneira por hum, ou dois dias; no fim deſte tempo nota-ſe que elles amolecem, porque a humidade do interior liquída pouco a pouco o aſſucar da ſuperficie. Eſtando neſte eſtado, torna-ſe a meter dentro do aſſucar em ponto, e repete-ſe a meſma operação duas, ou tres vezes, ou mais á proporção da maior, ou menor grandeza, e ſuculencia dos frutos, até que o aſſucar da ſuperficie não humedeça. Guardão-ſe então em caixas competentes, e em lugar, ſecco, e quente.

§. LXXVI. Os doces molles fazem-ſe, mergulhando-ſe as ſubſtancias dentro do aſſucar, quando eſte inda não eſtá em ponto, e que ſe conſerva inda deſpois de frio, liquido como calda, fervendo-ſe tudo mais, ou menos, ſegundo a maior ou menor humidade, e conſiſtencia dos corpos. Eſtes conditos guardão-ſe, ou com a meſma calda, ou ſem ella.

§. LXXVII. Finalmente he de advertir, que alguns dão o nome de confeições a eſtes conditos, quando são feitos com frutos, ou bagas; o que não he geral, porque mais ordinariamente a palavra confeições ſerve para deſignar huma com-

composição a que tambem chamão electuario, como despois veremos.

Os nossos confeitos são conditos seccos.

SECÇÃO II.

Das preparações, que se fazem extrahindo dos simpleces alguns dos seus principios para se conservarem.

ARTIGO I.

Das que se fazem para extrahir os principios volateis, ou com menstruo, ou sem elle.

CAPITULO I.

Das aguas essenciaes, ou aromaticas, e das destilladas.

§. LXXVIII. NA preparação das aguas essenciaes, ou aromaticas, o nosso fim he separarmos o principio volatil das plantas, o qual venha combinado com agua propria dellas; por isso sem adi-

adisão nenhuma introduzimos só a planta no banho de maria d'hum alambique: humedecendo-a com muito pouca quantidade d'agua, se ella não fôr succoza, e assim se procede á destillação. Em gráo de calor inferior ao da ebulição da agua, eleva-se hum liquido perfeitamente claro, e muito cheirozo. Tendo-nos servido d'huma libra da planta, e cessando a destillação, quando tiver passado huma, ou duas oitavas de liquido, temos então o que se chama o espirito rector da planta. Se porém em lugar de cessar, continuamos a destillação, até que as plantas fiquem perfeitamente seccas, nesse caso obtemos maior quantidade de liquido, e a isto he que dão o nome de agua essencial, ou aromatica.

§. LXXIX. Todas as plantas não dão a mesma quantidade de espirito rector; as que mais dão são as mais cheirozas; bem que muitas hajão nimiamente cheirozas, as quaes o dem em pouca, ou nenhuma quantidade: o que provem da sua nimia volatilidade, e nesse caso he precizo recorrer a outro meio, de que despois falaremos: nem das plantas obte-

temos todo o seu espirito, huma, porque pelas junturas dos vasos se evapora e perde, outra pela tenuidade que tem com as plantas.

§. LXXX. Não se devem cortar os vegetaes, dos quaes quizermos obter o espirito rector, porque no tempo desta divisão, dissipa-se consideravelissimamente.

§. LXXXI. Se quizermos obter o espirito rector das plantas exoticas, e dos páos seccos, que nos vem de longe como sassafras &c, reduziremos o páo em laminas miudas por meio de huma plaina, e o introduziremos no banho de hum lambique: a juntar se-lhe ha agua sufficiente para que se imbeba perfeitamente; deixando-o macerar alguns dias para esse fim; e então se faz a destillação do modo já dito.

§. LXXXII. Estes espiritos rectores não tem uzo na Medicina por se obter em tão pouca quantidade; por isso recorrerão os Medicos ás aguas destilladas, as quaes, como sabem, tem a sua virtude do mesmo espirito rector, e do oleo ethereo, com agua por meio do espirito;

§. LXXXIII. *Assim que as aguas Destilladas* são preparações dos simpleces, pelas quaes por meio do fogo, e com addição da

agua

agua pretendemos ſeparar, e obtemos o ſeu eſpirito, e oleo eſſencial.

§. LXXXIV. Ellas são ou ſimpleces, ou compoſtas: e das primeiras trataremos.

Só ſervem lhes os corpos, que tem principios volateis, ou ſejão aromaticos ou acres: o que ſe conhece pelo cheiro: no reino mineral o ambar e alambre, no animal o caſtoreo algalia &c., e no vegetal todas as cheirozas &c. ficão logo izentas deſtas preparações as mucilaginozas, doces, amargozas e auſteras que ſão privadas de cheiro.

Eſtas eſpecies ou ſe deſtillão inteiras ou cortadas, ou contuzas; e ſe forem muito ſuccoſas, pela trituração ſe reduzem antes a papas; e todas ou ſe macerão precedentemente, ou não.

§.LXXXV. A maceração porém, ſe for neceſſaria nos mais duros, e mais ſeccos faz-ſe com agua, na qual ſe ajuntou ou ſal comum, ou tartaro, ou ſal alcalino fixo, ou cinzas claveladas puras.

§.LXXXVI. Poſta a planta no lambique de cobre bem eſtanhado com ſufficiente quantidade d'agua, para q̃ fique perfeitamente banhado nella, ſe une o capitel á cucurbita, e a ſerpentina ao roſto; enchem-ſe d'

agua

agua o refrigeratorio, e a ſerpentina: e finalmente ajuſta-ſe o recipiente á ſerpentina. Ofogo leva-ſe no principio moderado e deſpois inſenſivelmtene ſe conduz a ebullição do vehiculo, na qual ſe conſerva, de maneira que com eſte augmento, ſe for em cobre que he opaco, ſe veja que a agua deſtilla no receptaculo, como hum pequeno rio, ou ao menos, que huma gota lança outra.

§.LXXXVII. As primeiras porções do liquido que deſtillão, ſão humas vezes lacteas, e outras ſem cor, o que depende do modo com que foi adminiſtrado o fogo. A eſte meſmo tempo ſe eleva tambem com eſte liquido huma prodigioza copia d'ar, e vapores nimiamente rarefeitos, que farião ſaltar o recipiente, ſe tiveſſe ficado muito exactamente lutado: deſpois do que continua quietamente a deſtillação, pela qual ſahe a agua com cor lactea, cor propria quaſi geralmente das aguas deſtilladas. Acabada a deſtllação, guardão-ſe eſtas aguas em vaſos bem tapados.

§.LXXXVIII. Deveſe notar 1.º que o canal do vaſo refrigeratorio ſempre antes da deſtillação ſe deve lavar 2.º que a veſica

não

se deve encher se não so das duas terças, para que não subão os corpos incluzos, e passem ao recipiente. 3.º que não deve deixar passar toda a agua, quasi metade basta; porque só as primeiras porções he que são activas; por isso deve-se advertir que ordinariamente as plantas aromaticas se destillão com o quadruplo, ou triplo de vehiculo, e só se continua a destillação até ter passado metade, ou duas terças quando muito; e a melhor regra he cessar da operação logo que a agua, que destillar deixar de ser lactea. Deste modo se evita o empireuma; assim como tambem com a mudança de agua do refrigeratorio.

§.LXXXIX. Se a agua destillada inda não estiver sufficientemente emprenhada dos principios activos, redestilla-se sobre novos simplices, e se isto se repete por varias vezes chamão-se as *aguas cohobadas.*

§.XC. As aguas destilladas expostas a os raios do sol por alguns dias em vidros bem tapados, e despois postas em lugar hum pouco frio, com o tempo adquirem a indole mais espirituoza, e hum cheiro mais grato. Tambem nota Baumé, que expondo as aguas destilladas ao gelo lhes faz per-

perder com toda aprontidão o cheiro empireumatico, que adquirirão; a razão do que he bem difficultoza de ſe ſaber.

§. XCI. He de notar, que as deſtilladas na cucurbita no banho, são pela maior partemais puras, do que as deſtilladas na veſica 1.º por ſer mais alta aquella, e não ſer facil ſubirem corpos heterogeneos mais fixos. 2.º porque o acido das plantas ſempre ataca a ſuperficie do cobre, e tambem do eſtanho.

§. XCII. Finalmente todas eſtas aguas deſtilladas, com o tempo ſe fazem claras e tranſparentes, humas deſpois de alguns mezes, outras deſpois de annos, ſeparando-ſe o oleo para a ſuperficie, e depondo materias mucilaginozas. Eſtando neſte eſtado, devem-ſe renovar porque diſſipado o eſpirito rector, e ſeparado o oleo ethereo, dos quaes depende a virtude deſtas aguas, ficão ellas inertes.

§. XCIII. Podem fazer-ſe extemporaneas ajuntando os oleos eſſenciaes ethereos com agua, mediante o aſſucar, mucilagem &c. Se com o aſſucar, no principio fazem-ſe turvas, deſpois ficão claras, e

diafanas precipitando-se a parte rezinoza.

§. XCIV. Tendo falado até aqui das aguas destilladas dos simpleces, direi por esta ocazião o modo de destillar a agua commum, visto que a que nos dá a natureza, he sempre impura, e na Farmacia haja muitas vezes necessidade della pura, e destillada.

§. XCV. Deita-se no banho de Maria d'estanho, a quantidade d'agua, que quizermos, o banho mete-se na cucurbita de cobre, na qual haja sufficiente quantidade d'agua; póe-se ao lume, applica-se o capitel; o seu rosto á serpentina, e a esta o recipiente; lutão-se as juntas dos vazos com papel untado com colla de farinha; encha-se d'agua fria tanto o refrigeratorio como o tonel da serpentina, e finalmen- destilla-se até que tenha passado quazi as sete oitavas partes d' agua, que se tiver exposto á destillação. Esta agua destillada guarda-se em garrafas de vidro.

§. XCVI. Algumas vezes a agua destillada tem hum cheiro empireumatico, o que provém das plantas, que se destillarão no lambique. O que quizer evitar isto, pode destillar a agua em vazos de vidro.

CAPITULO II.

Das infuzões

§. XCVII. O Fim dellas he extrahir por meio de hum menſtruo as ſubſtancis mais diſſoluveis, e mais delicadas dos corpos transferindo por eſte modo a virtude dos ſimplices para os menſtruos. Eſtes medicamentos são liquidos, e ſe preparão ou no frio, ou em hum gráo de calor brando, que nunca porém chegue a ebullição. Os principaes vehiculos das infuzões são a agua, o vinho o vinagre, a agua-ardente, eſpirito de vinho, o oleo &. Das infuzões que ſe fazem em oleo falarei quando tratar dos medicamentos externos. As que ſe fazem com agua ardente, e eſpirito de vinho, que propriamente ſe chamão tinturas, tratar-ſe-hão n'outro capitulo: donde ſó agora falo das infuzoẽs em agua, vinho, e vinagre. Em geral como todas as ſubſtancias não são da meſma indole, por iſſo pedem differentes menſtruos, dos quaes ſe eſcolhem aquelles que são apropriados a cada ſubſtancia que queremos extrahir.

§.XCVIII. As infuzoés das plantas,e flores delicadas fazem-se como o xa,e devem ser claras e transparentes. Ordinariamente se preparão em caza dos mesmos doentes; sobre as plantas, ou flores se lança agua fervendo, cobre-se o vazo, e deixa-se a insuzão até que fique meia fria, ou que o que se infundio se tenha precipitado ao fundo. As infuzões devem ser pouco carregadas das partes fixas, e pelo contrario conter todas as volateis, porisso não deve o menstruo chegar a ebullição. Querem huns que se côem, outros que se incluão em saquinhos, o que he o mesmo, mas de menos trabalho: se se côam porém não deve ser com expressão, para que não passe o parenchyma, que sem fazer as infuzões mais efficazes as faz mais desgostozas.

§.XCIX. He difficil regular a proporção da agua, porque isto depende da quantidade de principios, com que dezejamos, que fique saturada a infuzão.

§. C. Se os ingredientes são duros, ligneos e volumozos como são páos,cascas,e certas raizes, cortão-se e contumdem-se separando-lhe o pó, que se forma quando se pizão, e a sua infuzão dura pormuito

mais

mais tempo: muitas vezes esta infuzão se faz como preliminar para amollecer aquelles corpos que depois devem servir para cozimentos.

§ .CI. Para exemplo das infuzões em agua fria sirva-nos a Kina; da qual se tomão duas onças pizadas e se deitão em huma garrafa com quatro pintas d'agua, ou oito libras civis. Deixa-se esta infuzão por dois dias havendo o cuidado de mover a garrafa varias vezes por dia: passado este tempo côá-se o liquido por papel pardo. Deste modo he que aconselha Baumá que se deve dar a Kina, porque na mesma agua fria larga todas as suas partes gomozas, rezinozas e extractivas. Esta infuzão que he levemente vermelha, mas que he perfeitamente clara, e transparente, contém a substancia rezinoza totalmente dissolvida: e como parece que a virtude da Kina está nos seus principios rezinozos, e que hum leve grão de calor altera estes mesmos principios fica natural que he muito melhor o dala em infuzão fria do que em cozimento. Dezejariamos nós, que se verificasse esta opinião de Baume, e que a pratica a confirmasse, porque teriamos este re

remedio menos desgotozo e mais efficaz. Muitas vezes he verdade que o doente não pode esperar a dilação desta infuzão quando he precizo que elle tome huma apozema febrifuga: mas nestas circunstancias, convem fazer ferver a Kina sómente por hum instante; porque podemos estar seguros que a agua fica com todos os seus principios, e o cozimento então conterá pouco ou quasi nada de rezina decomposta. A leve fermentação, que experimenta a Kina quando a sua infuzão dura mais de dois dias nos calores do verão, occazionna a separação d'huma parte da rezina, assim como fáz a ebulição, por isso he que o liquido se turva então; fenomeno, que se não observa no tempo frio.

§. CII. Chama-se *vinho medicinal* o vinho ordinario feito medicamento pelas drogas que se lhe ajnntarão. De dois modos differentes se preparão os vinhos medicinaes, ou pela fermentação, ou pela infuzão. Os que se preparão pela fermentação, fazem-se misturando os ingredientes com o succo das uvas exprimido de novo, e deixando fermentar tudo junto; mas como a fermentação,

cu-

cuja propriedade he mudar a natureza do moſto, muda tambem a das drogas, a ponto que inda os mais violentos purgantes apenas conſervão depois da fermentação alguma virtude laxante, e que os ſuccos amargozos perdem conſideravelmente o ſeu ſabor, mudando-ſe em liquido eſpirituozo com o moſto, e finalmente a Medicina quazi nenhuns auxilios tira dos vinhos medicinaes feitos pela fermentação, poriſſo já hoje eſtaõ em deſuzo: donde ſó trato dos que ſe preparão pela infuzão; e para exemplo façamos o da Kina.

§. CIII. Tomão-ſe duas onças de Kina pizada, e metem-ſe com duas libras de vinho tinto como o de Bourgonha em huma garrafa, aqual ſe tape bem, e põe-ſe em lugar freſco por doze, ou quinze dias, havendo o cuidado de move-la duas ou tres vezes cada dia; no fim dos quais filtra-ſe o vinho por papel pardo, e guarda-ſe em adegas dentro de garrafas que eſtejão ſempre cheias.

§. CIV. Do meſmo modo ſe preparão todos os vinhos medicinaes por infuzão; os que forem feitos para o uzo interno devem-ſe preparar ſem calor, expondo-ſe em lu-

lugar freſco, livre do ſol; o que comtudo não ſe deve entender, que dos vinhos officinaes, os quaes hãode-ſe conſervar por algum tempo, porque para aquelles que ſe receitam, ao paſſo em que ha neceſſidade devemos recorrer ao calor do banho de Maria, viſto que o enfermo não pode eſperar a dilação d'huma infuzão fria. Tambem he muito conveniente e neceſſario que o vazo em que ſe faz a infuzaõ eſteja exactiſſimamente tapado, para que ſe não diſſipe o principio eſpirituozo do vinho.

§.CV. Na compozição dos vinhos officinaes nunca devem entrar, que ſubſtancias ſeccas, ao menos muito poucas das freſcas porcauza da humidade, que largam e que enfraquece o vinho, e corrompe com prontidão.

§.CVI. Não ſuccede iſto aſſim com os vinhos magiſtraes, que como ſe fazem para durar pouco tempo podem-ſe preparar com ſubſtancias freſcas. Finalmente devo advertir, que os vinhos das plantas antiſcorbuticas, inda que ſão officinaes devem-ſe preparar com as plantas freſcas, tanto porque a virtude dellas eſtá na humidade, como porque a meſma humi-

midade não altera o vinho tão facilmente como os mais ſuccos. Alem diſto eſtes vinhosdevem-ſe preparar pela infuzão fria, quando ha tempo, e commodidade.

§.CVII. *Para fazer os vinagres por infuzaõ*, não preciza mais do que uni-lo com os corpos proprios, digeri-los, ou ao ſol ou em banho de aréa, ou em calor mais forte, coa-lo por papel pardo depois de o ter paſſado por pano com expreſſão, e guarda-lo em garrafas bem tapadas. Aſſim ſe preparaõ o vinagre das flores de ſabugueiro, o vinagre eſquilitico, o colchico &.

CAPITULO III.

Dos espiritos em geral, e em particular do espirito de vinho, e aguas aromaticas, eſpirituozas.

§.CVIII. OS Quimicos chamaram eſpirito, aqueſles liquidos moveis, volateis e actívos, que extrahião dos varios corpos da natureza. Podem-ſe dividir em ſalinos acidos, e alcalinos, em inflamaveis, e mixtos: dos que são a combinação

dos

dos inflamaveis, e ſalinos, tratarei na ultima parte da Farmacia. Dos acidos de todos os reinos já nós diffuzamente tratámos, dizendo o meio com que ſe extrahiam dos corpos.

§.CIX. Dos alkalinos tambem já falamos, dos quaes vimos que erão eductos, ou productos, e os meios com que ſe preparavão.

§. CX. Dos inflamaveis tambem já diſſe que ſe formavão com o movimento da fermentação, e que nenhuma planta viva, ou parte della, tinha ainda elaborado, e completo eſpirito inflamavel: mediante porém a fermentação ſe extrahe de varios corpos, ſempre de todos o meſmo, de modo que ſe podem ſubſtituir ſem escrupulo: o ordinario he o do vinho, o qual ou ſerve ſó por ſi ou para extrahir algumas partes dos ingredientes, nas quaes julgamos que eſtá a virtude de que precizamos: aſſim que depois de falarmos do modo de obter o espirito de vinho de o purificarmos, e conhecermos a ſua pureza, trataremos das aguas aromaticas eſpirituozas, que são feitas mediante eſte eſpirito da meſma for-

forma, como as deſtilladas ſe fazem com agua.

§.CXI. Lança-ſe o vinho, que quizermos, ou branco, ou tinto no banho de hum lambique; dispõem-ſe os vazos como para a deſtillação, e deſtilla-ſe com calor moderado. Hum liquido tranſparente, volatil, d'hum cheiro agradavel, e inflammavel ſem fumo, nem ferrugem eleva-ſe em gráo de calor pouco inferior ao da ebullição da agua. Eſte he o que ſe chama eſpirito de vinho. Continua-ſe a deſtilação até que ſe tenha tirado o eſpirito, e ainda meſmo huma pequena porção de phlegma, para ficarmos certos de que paſſou todo o liquido inflãmavel. No lambique fica hum liquido acido, o qual contém todos os principios ſalinos do vinho, que não poderão ſubir em ſimilhante gráo de calor; eſte liquido lança ſe como inutil.

§. CXII. Quando ov inho ſe expõe a deſtillação, ſolta-ſe huma prodigioza quantidade d'ar, por conta do qual deve-ſe no luto do recipiente deixar hum pequeno buraco d'alfineite para evitar o quebrar-ſe o vazo.

§.CXIII. Nos trabalhos em grande faz-ſe

eſta

esta destillação a fogo nû, entretendo-o sufficientemente forte para que o liquido, que destilla, seja como hum fio; por este meio eleva-se tanto de fleuma quanto de espirito; e a este liquido assim combinado com tanta copia de fleuma chamão agua ardente; destillando porém o vinho no banho, o liquido espirituozo obtido he muito menos carregado de fleuma.

§. CXIV. Estas aguas ardentes vulgares tirão-se de vinhos deffeituozos, e que já não são potaveis. Tambem se destillão das borras, diluindo-as n'agua para que se não queimem no fundo do vazo, e não comuniquem ao espirito o cheiro, e sabor empireumatico.

§.CXV. Todos os liquidos fermentados, como a cidra, cerveja, hydromel &c. dão do mesmo modo pela distillação os seus espiritos ardentes, os quaes são todos da mesma natureza, e tem as mesmas propriedades differindo mutuamente pelos sabores, e cheiros, que são particulares a cada hum delles, e que se não podem destruir com reiteradas rectificações, bem que talvez isso não seja impossivel.

§.CXVI. Nem todos os vinhos dão a mesma quantidade de espirito; os espirituozos,

e novos dão-os em maior copia; em menor os acidos e os velhos; porque neſtes combinou-ſe de tal modo a parte eſpirituoza com os mais principios, que já não he ſenſivel.

§.CXVII.Como o eſpirito de vinho deſta noſſa operação, e as aguas ardentes, que ſe achão no commercio, nem são ſufficientemente puros, nem baſtantemente livres do principio aquozo, para ſe poderem empregar em huma infinidade de preparações, he precizo por algumas operações leva-los a perfeição, e a eſtas differentes operações damos o nome de rectificações.

§. CXVIII. Com a rectificação, a qual conſiſte em deſtillações reiteradas, procuramos livrar o eſpirito de vinho do ſeu fleuma, e do ſeu oleo eſſencial groſſeiro. Para iſſo pois meta-ſe em banho d'hum lambique a agua-ardente, e põe-ſe a deſtillar da forma ſabida; quando tiver deſtillado a quarta parte do liquido, eſta ſe rezerva ſeparadamente e continua-ſe a fazer deſtillar ainda huma igual quantidade de liquido, ou até que o que paſſa, ſeja alvo, e lacteo. Eſta ſegunda porção deſtillada torna-ſe a deſtillar em banho de Maria;

ria ; tendo paſſado quazi metade pela deſtillação, eſta ſe miſtura com o primeiro eſpirito deſtillado na primeira operação. Continua-ſe a tirar tudo quanto houver d'espirito: rectifica-ſe de novo eſta ſegunda porção deſta ſegunda deſtillação para ſe lhe extrahir alguma parte do liquido, que paſſar primeiro e miſtura-la com os antecedentes. Aſſim ſe continua ſucceſſivamente até que tenha deſtillado da agua ardente tudo quanto ella poder dar de eſpirituozo, ſimilhante ao primeire eſpirito de vinho. No fim de cada deſtillação fica no banho hum liquido fleumatico, o qual tem cheiro d'agua-ardente, mas já não contém eſpirito inflamavel, por iſſo de cada vez lança-ſe como inutil.

§.CXIX. Todas aquellas primeiras porções de eſpirito de vinho, que ſucceſſivamente ſe obtiverão, e miſturarão, dentro do banho ſe põem a deſtillar de novo; e quando tiver deſtillado quaſi metade de toda a quantia, ſepara-ſe o liquido deſtillado, e he o que tem o nome de eſpirito de vinho rectificado, ou alkoolizado, ou alkool de vinho. Continua-ſe a deſtillação para ſe tirar todo

o eſpirituozo, que fica no lambique; rectifica-ſe eſta porção de novo para ſe lhe tirar ainda metade do liquido, a qual primeiro paſſa; e aſſim ſucceſſivamente ſe póde continuar para ſe rectificar todo o eſpirito de vinho da agua ardente de que nos tivermos ſervido, guardando-o á parte, ſe quizermos, para uzos, em que não ha precizão de eſpirito de vinho tão bem rectificádo.

§. CXX. Varios tem ſido os modos propoſtos pelos Quimicos mais famozos, para a rectificação do eſpirito de vinho.

§. CXXI. Huns mandão miſturar o eſpirito de vinho em huma grande copia de agua, e deſpois deſtillar, e reiterar a meſma operação muitas vezes ſucceſſivas para que ſe rectifique. Eſte meio he efficaz, porque o oleo fica nadando ſobre a agua, e o eſpirito perde cada vez mais o máo cheiro, que lhe provém do oleo; mas he incommodo, porque requer muita agua, e muitas deſtillações.

§. CXXII. Outros aconſelhão rectificar o eſpirito ſobre cal viva, ou extincta ao ar, mas a cal inda que ſepare o oleo, e a agua ſuperflua, altera ſingularmente os principios do eſpirito, ou porque o pri-

priva de huma grande parte do seu ácido, ou por outra qualquer razão.

§.XXIII. A mesma alteração quasi succede na rectificação com a greda, como alguns pertendem.

§.CXXIV. Alguns Quimicos recomendão rectificar o espirito de vinho sobre sal alcalino, despois de os ter feito digerir juntos; mas este decompõe o espirito quasi da mesma fórma, como a cal, como se prova pelo sal neutro, o qual se crystalliza da materia salina, que fica despois da destillação.

§.CXXV. Outros querem, que se rectifique sobre miolo de pão secco, ou sobre farelos; estes intermedios são excellentes, porque não alterão o espirito de vinho, na destillação, dão huma mucilagem, a qual attrahe o phlegma, e imbebem o oleo.

§.CXXVI. Porém de todos estes meios o mais comodo, e o melhor he o que nós propuzemos, seguindo a opinião de Baumé. Toda a intenção destas recticações he livrar o espirito de vinho do phlegma, e oleo crasso, e para priva-lo deste oleo, he que recomenda Baumé o rectificar á parte as ultimas porções do

eſpirito de vinho, que ſe tirão em cada deſtillação. He facil conhecer a differença, que ha entre eſtas duas porções do eſpirito de vinho; porque a primeira não deixa nenhum cheiro de phlegma d'agua ardente nas mãos deſpois da evaporação do eſpirito; e a ſegunda pelo contrario deixa hum cheiro de oleo de vinho, ſimilhante ao cheiro do halito, ou bafo dos bebados, quando digerem mal o vinho.

§. CXXVII. Algumas peſſoas contentão-ſe com deſtillar a agua-ardente por varias vezes, miſturando ſempre o total do eſpirito que deſtilla, e ſeparando tão ſómente o phlegma, que de cada vez fica no lambique; porém eſte eſpirito de vinho, inda que livre de todo o ſeu phlegma, contém huma tão grande copia de oleo, que deſpois de muitas rectificações, ſempre deixa nas mãos o dezagradavel cheiro, de que fallamos.

§. CXXVIII. Coſtumão alguns ajuntar ao eſpirito de vinho alguns oleos eſſenciaes, para o fazerem aromatico. Eſte cheiro aromatico tira-ſe miſturando o eſpirito com ſufficiente quantidade de agua; fica então eſta miſtura lactea por conta

do oleo : filtra-se tudo em vazos tapados por entre huma certa porção de cal extincta ao ar : o oleo essencial fica na cal , e então rectifica-se o espirito para se separar da agua. Se isto for bem feito, o espirito ficará puriſſimo , e sem cheiro. Devemos porém observar , que este meio não sahe bem , senão quando o espirito está pouco carregado de oleo essencial; porque tendo muito , sempre se rectifica huma porção cada vez mais como espirito de vinho , a qual lhe conserva o cheiro aromatico.

§.CXXIX. O uzo da serpentina , metida em tonel cheio de agua , foi introduzido para a rectificação do espirito de vinho; com tudo , diz Baumé , sendo este instrumento excellente , não deixa de ter seus inconvenientes , particularmente se queremos o espirito totalmente privado do *fleuma* ; porque sem fallar do muito maior gráo de calor precizo para principiar a destillação e entrete-la ; a agua fria condensa a maça d'agua incluida no ar do tubo , e por consequencia estes vapores agora pelo frio condensados em agua , unem-se ao espiri-

to que passa, e o fazem *fleumatico*, como era d'antes. O mesmo espirito de vinho que nesse cazo vem muito frio, condensa na sua superficie a humidade da porção do ar, que o toca, a qual renovando-se traz continuadamente agua para o espirito, e o faz mais aquozo. Alguns Quimicos substituirão á serpentina mettida no tonel cheio de agua, outra similhante serpentina, a qual sobe 4. 5., ou ainda 6. pés assima da cucurbita, voltando á roda de huma columna para o sustentar. No alto desta serpentina adaptarão hum capitel como ordinariamente se faz; e neste cazo he que aconselhavão se fizesse a destillação do espirito de vinho, julgando que só a parte espirituoza se podesse levantar a huma tal altura, e que o phlegma se condensaria nas circumvoluções da serpentina, sem chegar nunca ao capitel; porém Baumé segura, que a experiencia mostrou o contrario, que o phlegma sobe ao mesmo tempo com a parte espirituoza; e que o espirito adquirido por este lambique não he mais rectificado, do que o que se obtem pelo lambique baixo, visto que

o eſpirito de vinho não deſtilla nos vazos altos, ſenão quando a parte mais alta da ſerpentina eſtá tão quente como a inferior. Aſſim que os vazos mais commodos para as deſtillações são os bem baixos, bem largos, e que aprezentão maior ſuperficie. Por todas eſtas razões he que eu me ſirvo, para a rectificação do eſpirito de vinho, do aparato prezente.

§. CXXX. Viſto pois o modo de obter o eſpirito de vinho, e de o rectificar, ou purificar, falta ſaber as ſuas propriedades geraes, quando eſtá perfeitamente puro, e os ſinaes, que ſe coſtumão propor para ſe conhecer a ſua pureza.

§. CXXXI. A primeira propriedade he não ter cheiro algum eſtranho; o que ſe conhece esfregando com elle as mãos; a parte eſpirituoza deve evaporar com toda a prontidão ſem deixar nem humidade, nem cheiro, que ſe avizinhe ao do phlegma d'agua-ardente; ſe ſuccede o contrario he ſinal, que foi mal rectificado 2.° o eſpirito de vinho perfeitamente rectificado em huma garrafa, que contem huma onça de agua, deve unicamente pezar ſeis oitavas, e 48. gráos,

eſ-

estando a atmosfera em 10. gráos por sima da congelação.

§. CXXXII. Ha outros meios mais para reconhecer a bondade do espirito de vinho, 1.º a sua maior dilatabilidade, quando se inclue em huma pequena garrafa similhante a dos thermometros 2.º o inflama-lo em vazos profundos, e submergidos na agua fria, tambem faz julgar da sua bondade; se despois de inflammado, não deixa senão huma pequena quantidade de agua. 3.º o espirito que for perfeitamente de phlegmado, não deve humedecer o sal alcali bem secco; 4.º finalmente com a polvora tambem se experimenta a bondade do espirito de vinho, misturando a polvora com o espirito em huma colher, e pegando fogo no espirito. Se arde tambem a polvora, julga-se ser bom o espirito, e vice versa. Porém a disproporção de hum para outro na mistura pode enganar, e fazer tomar o máo por bom, e pelo contrario o bom por máo.

§. CXXXIII. De todos estes meios o melhor, e o mais exacto he o de comparar o pezo especifico com agua; mas isto he in-

incomodo pelos pezos, que continuadamente se devem trazer, pelas garrafinhas, &c. Por isso houve quem tentasse servir-se do areometro, e na realidade não ha meio, nem mais commodo, nem mais constante. Devemos a Baumé a invenção de hum instrumento, que he de muita utilidade: he o mesmo que o areometro, com que se conhece a maior, ou menor copia de sal em liquidos com a differença porém de ter a numeração dos gráos em ordem inversa.

§. CXXXIV. Pode-se ver no mesmo A. nos seus elementos de Farmacia o artificio, uzo, e o modo de nos servirmos deste instrumento. Hum espirito de vinho bem rectificado, estando o calor da atmosfera em 30. gráos, deve indicar no areometro 40.; e assim mais, ou menos gráos, segundo o maior, ou menor gráo de calor no ar, como se póde ver na taboa, que publicou o mesmo Autor.

§. CXXXV. Da pureza do espirito de vinho he que depende em grande parte, a perfeição das aguas espirituozas; as quaes não são outra coiza que o espirito de vi-

vinho impregnado, pela deſtillação com o principio cheirozo das ſubſtancias.

§.CXXXVI. Eſtas aguas, ou são ſimplices, ou compoſtas: as ſimpleces, de que tratamos agora, chamão-ſe tambem Eſpiritos. Para exemplo façamos o eſpirito de alecrim, ou agua da Rainha de Hungria.

§.CXXXVII. Tomão-ſe pois as flores de alecrim com os ſeus calices, ou indifferentemente as folhas verdes na quantidade que quizer-mos; lança-ſe-lhe por ſima huma ſufficiente quantia de eſpirito de vinho rectificado, de maneira que as flores, ou folhas fiquem cobertas quaſi meio dedo; deſtilla-ſe tudo para que ſe tire todo o eſpirito de vinho, e a iſto he que chamão agua da Rainha de Hungria, ou eſpirito de alecrim. Se o quizermos mais agradavel, pode-ſe rectificar no banho de Maria, e não extrahir neſta ſegunda deſtillação, que quaſi $\frac{5}{6}$ do liquido eſpirituozo.

§.CXXXVIII. Do meſmo modo ſe preparão os mais eſpiritos; e ſe as ſubſtancias forem ſeccas, e eſtrangeiras, como a canela, ſaſſafras, cravo, funcho, &c., quebrão-ſe,

se, ou contundem-se, e deixão-se em infuzão no mesmo espirito por hum, dois, e mais dias antes de se destillarem.

§. CXXXIX. O espirito de vinho deve ser perfeitamente rectificado, e privado de todo o cheiro de oleo de vinho, e de *fleuma* de agua-ardente: porque se o não he, conserva sempre esse cheiro inda despois das duas destillações.

§. CXL. Na primeira destillação o espirito de vinho não só se tatura do espirito rector, mas tambem do oleo essencial crasso dos ingredientes, o qual póde subir em tal gráo de calor; como se conhece pelo cheiro, que fica nas mãos, quando se esfregão com estes espiritos destillados só huma vez, e tambem pelo gosto dezagradavel, caustico, e ardente, que dura muito tempo. Remedeão-se estes inconvenientes destillando os com o espirito de vinho perfeitamente puro, e rectificando-os com segunda, e talvez terceira destillação.

§. CXLI. Muitas pessoas, vendo que as aguas espirituozas aromaticas a fogo nú, são mais fortes, supõem que são melhores, e por isso as destillão por esse modo;

mas

mas este metodo deve-se rejeitar; porque o que as faz mais fortes he o oleo que subio empireumatico no gráo de calor mais forte.

§.CXLII.Em geral as aguas espirituozas aromaticas tem menos cheiro, imeditamente despois da destillação, do que seis mezes despois: parece que se deve atribuir este effeito a maior, e mais intima combinação do espirito de vinho com as substancias cheirozas, pela dilação; daqui vem a reputação destas aguas velhas.

§. CXLIII. Baumé segura ter chegado a produzir em huma manham o mesmo effeito nestas aguas destilladas de novo, por meio de huma operação simples, a qual consiste em meter as garrafinhas destas aguas dentro da mistura feita com gelo pizado, e sal commum; o frio que nasce desta mistura faz que as aguas se fação tão cheirozas, como as que são de muitos annos. Isto mesmo succede com as aguas destilladas, bem que as feitas com o espirito de vinho fiquem mais suaves; o que póde depender da diversa natureza dos menstruos.

§.CXLIV.Finalmente todas as aguas espi-

pirituozas, aromaticas, misturadas com agua, fazem-se brancas, e lacteas, o que provem do oleo essencial, que nellas está.

§. CXLV. De tudo isto se conclue serem ineptas para estes espiritos todas as plansem cheiro, todas as substancias, que não dão coiza alguma na destilaçao do espirito de vinho, e ainda mesmo aquellas, que dão pouquissimos principios, de cujas virtudes não nos fiamos.

CAPITULO IV.

Dos oleos essenciaes ethereos.

§. CXLVI. DE dois modos os podemos obter, pela destillação, e pela expressam. A destillação faz-se do mesmo modo, e com o mesmo aparato, como para se obterem as aguas destilladas, com a differença porém de que para adquirir essenciaes, deve-se logo applicar hum os oleos fogo mais violento capaz de fazer ferver a agua, para que logo se levante o oleo não privado do seu espirito rector, e não se destribua tão facilmente entre a agua; effeitos que nós queremos nas aguas destilladas, por isso as fa-

fazemos deſtillar com fogo gradual. Todos os fenomenos obſervados na deſtillação das aguas, ſuccedem na deſtillação deſtes oleos.

§.CXLVII. Solta-ſe grande copia d'ar; e o liquido que deſtilla ſahe alvo, e lacteo; e quando já não ſahe deſta côr, ceſſa-ſe da deſtillação; porque pelo ordinario já então não paſſa mais oleo eſſencial. Ha com tudo algumas plantas, as quaes deſpois que a agua já não ſahe lactea, augmentando-ſe-lhe o fogo dão mais algum oleo, o qual porém não ſe deve miſturar com o primeiro; porque eſtá inteiramente privado do ſeu eſpirito rector, já não tem quaſi o cheiro das plantas, he menos fluido, e tem hum cheiro forte empireumatico. Eſta he a obſervação de Baumé.

§.CXLVIII. Tendo pois deſtillado todo o oleo aromatico, o qual ſegundo a ſua maior, ou menor gravidade eſpecifica, nada ſobre a agua, ou cahe ao fundo, pode-ſe ſeparar da agua por varios meios.

§. CXLIX. O mais ordinario he o do funil de vidro; ſe o oleo eſtiver na ſuperficie, por vezes ſe lança a agua no funil, que ſe tapa com o dedo; deixa-ſe então cor-

correr a agua para huma garrafa, por ſer huma verdadeira agua deſtillada, e quando já o oleo eſtiver unido, mete-ſe á parte em vidro bem tapado. Se o oleo fôr pezado qûe vá para o fundo do funil, deixa-ſe primeiro paſſar o oleo, e imediatamente com prontidão ſe tapa o funil com o dedo, para que lhe não cáia em ſima a agua deſtillada.

§. CXL. O outro meio he do algodão, o qual enſopado primeiro no oleo, com huma ponta poſta no recipiente, em que eſtá o oleo com agua, e com a outra n'uma pequena redoma, por modo de bomba attrahe o oleo, e o faz correr para affiala.

§. CLI. Como para obtermos alguma maior porção deſtes oleos, he precizo expôr á deſtillaçã o grande copia de plantas, e muito maior quantidade de agua, por iſſo ſervimos-nos de hum grandiſſimo recipiente para receber toda eſta agua, e não havendo, deve-ſe a cada paſſo mudar de recipiente quando já cada hum eſtiver cheio, o que he incomodo: para evitar eſte, he que aconſelhão alguns hum recipiente com hum tubo encurvado poſto no ventre, o qual

cheio

cheio de agua deixa-a paſſar ſem que ſáia o oleo, que eſtá na ſuperficie della. Se porém o oleo fôr pezado, faz-ſe a deſtillação nos recipientes ordinarios.

§. CLII. He de notar, que devendo nós para adquirirmos alguma copia de oleo, deſtillar ſucceſſivamente novas plantas com agua nova, he coiza muito acertada o ſervirmos-nos das aguas já deſtilladas em lugar da ordinaria, por ſe acharem aquellas já baſtantemente ſaturadas, e por conſequencia menos aptas a receber mais oleo; donde naſce menor depauperação na quantia.

§. CLIII. Tambem he muito conveniente na deſtillação dos oleos eſſenciaes conſervar ſempre tepida a agua do refrigeratorio, porque ſe esfria de todo, e derepente, pára a deſtillação, comunicando-ſe o frio de ſima até abaixo, e ſó torna a deſtillar, quando a agua do refrigeratorio adquirio hum certo gráo de calor. Não he porém aſſim com a ſerpentina, a qual póde conſervar-ſe fria, ou esfriar-ſe de repente, ſe fôr neceſſario, ſem que o frio ſe comunique ao lambique, nem retrocedão os vapores, que eſtiverem dentro delle. Se porém

ſe

ſe deſtillar algum oleo ethereo, que tenha a propriedade de ſe coagular ao frio, como o oleo de herva doce, neſſe cazo he bom não esfriar de todo a agua da ſerpentina, nem a agua do refrigeratorio, antes deve-ſe entreter ſempre tepida, porque ſem iſſo coalhando-ſe o oleo, taparia a ſerpentina, e a faria rebentar com perigo dos aſſiſtentes.

§. CLIV. Varios Quimicos aconſelhão ajuntar-ſe ſal marino aos vegetaes, que ſe deſtillão, e que dão oleos mais pezados do que agua, como ſaſſafraz, canela, ſandalos, &c., com o fim de que fazendo-ſe aſſim a agua de maior gravidade eſpecifica, poſſa receber maior gráo de calor, e deſſe modo mais facilmente ſe volatilizem os oleos graves, os quaes ſem eſte auxilio queimar-ſe-ião no fundo do lambique Hoffman diz que os oleos eſſenciaes adquiridos por eſte metodo, são mais tenues, mais bellos, e vem em maior copia; porém tudo iſto he inutil porque nem os oleos differem, nem ha maior facilidade na elevação delles por ſer a agua mais denſa, como adverte Baume.

§. CLV. O metodo de ajuntar ſal alcali

aos

aos vegetaes em lugar de sal commum, não só he inutil, mas tambem prejudicial porque este sal decompõe os oleos: observaçaõ ja feita por Hoffman.

§.CLVI. Os vegetaes são os que dão os oleos essenciaes; quaes sejão porem as partes delles, em que rezidão em maior abundancia, he muito difficultoso por não dizer impossivel, o determinar, estabelecendo para isso regras geraes; porque huns o tem nas folhas, outros nas flores, outros só nos calices, outros nas petalas, outros nos frutos, outros nas sementes, outros nas cascas, outros nos páos, outros nas raizes, outros em duas ou tres destas partes, e outros finalmente em todas ellas; do que se colhe, que de necessidade se devem antes examinar todas em particular, para sabermos de quaes nos devemos servir com preferencia, visto que a natureza distribuhio tão dezigualmente este principio oleozo.

§.CLVII. A quantidade de oleo essencial, que dão os vegetaes nunca he a mesma em todos os annos, inda que se destillem no mesmo estado de madureza; porque essa differença nasce da maior, ou menor

nor ſecura dos annos. Nos annos ſeccos dão as plantas mais oleo eſſencial, do que nos chuvozos.

§. CLVIII. Tambem differem eſtes oleos pela ſua conſiſtencia; porque huns tem a conſiſtencia de manteiga, como o de rozas, enula campana, &c.; outros são fluidos, e conſervão a ſua fluidez, em quanto ſe não alterão, como o de alecrim, manjerona, ſalva, &c. Outros inda que igualmente fluidos, são ſuſceptiveis de ſe coalhar, ou mais depreſſa, criſtallizar por hum frio de 8. gr. aſſima da congelação. Taes são os oleos eſſenciaes, que nos dão as ſementes das plantas umbelliferas, como o funcho, herva doce, cominhos, &c. Eſtes ultimos oleos porém perdem, ſendo velhos, a propriedade de ſe coagular aſſim pelo frio.

§. CLIX. Todos os oleos eſſenciaes da Europa são mais leves que a agua; os exoticos porém são mais pezados que ella; variedade, a qual póde provir, ou da differente idade deſtas ſubſtancias, ou da quantidade de agua, ou natural, ou da com que ſe deſtillarão eſſes oleos, ou do ſeu grao de rarefacção,

ou

ou dilatabilidade maior que o da agua, com que deſtillão, ou em fim da maior abundancia de principios ſalinos, que tem os oleos exoticos, ou tambem da terra.

§. CLX. A côr nos oleos eſſenciaes não he qualidade inherente, como o julgarão alguns Quimicos, porque varia por huma infinidade de circunſtancias, como he ter ſido a eſtação mais, ou menos chuvoza, e terem-ſe deſtillado com maior, ou menor quantidade de agua, o eſtarem mais, ou menos tempo expoſtos ao ar, o ſerem deſtillados em maior, ou menor gráo de calor, &c.

§. CLXI. Em geral os oleos ethereos são menos corados, ſe ſe deſtillão as plantas com muita agua, porque são então brancos, ou de huma leve côr citrina.

§. CLXII. Muitos Quimicos dizem que as plantas ſeccas dão mais oleo eſſencial do que as freſcas, o que foi negado por outros; porém ſuccedem ambos os cazos, iſto he, ha plantas, que dão mais oleo eſſencial eſtando ſeccas, e outras, que o dão em maior abundancia, eſtando freſcas, do que bem ſe vê que ſe não pódem eſtabelecer regras geraes.

§. CLXIII. Finalmente, conforme a obſervação de Baumé, o eſtado da madureza não he ſempre o mais proprio, e vantajozo para deſtillar todas as plantas, porque humas dão mais oleo antes da eflorescencia, e outras deſpois.

§. CLXIV. Eu diſſe tambem pela expreſsão ſe podião obter os oleos eſſenciaes: com effeito ha alguns corpos que pódem dar os ſeus oleos ſem deſtillação, como as caſcas de limões, limas, cidras, laranjas, e vergamota, bem que tambem o dêm pela deſtillação.

§. CLXV. Para tirar pois delles o oleo ſem deſtillação, e por expreſsão, ſervimosnos de huma maquina cheia de pregos pequenas, quaſi ſimilhante á aquella, que ſerve para cardar lam; ralão-ſe ſobre eſta maquina as caſcas até que fiquem inteiramente gaſtas; grande parte do oleo eſſencial corre naturalmente por hum pequeno rego, que de propozito ſe faz na maquina, e recebe-ſe dentro de huma garrafinha. Eſtando aſſim ralada alguma porção de caſcas, ajunta-ſe toda, a qual eſtá então como huma polpa; eſpreme-ſe eſta entre dois vidros para que ſáia o oleo eſſencial,

que

que contiver; deixa-se de pôr e clarificar, e depois decanta-se.

§. CLVI. Os oleos essenciaes preparados por este modo são algum tanto menos fluidos, que os destillados; porém o seu cheiro he muito mais agradavel, porque não perderão o seu espirito rector; tambem por conta da mucilagem, que tem, conservão-se por menos tempo os destillados.

§. CLVII. Todos os oleos essenciaes mais, ou menos tarde fazem-se rançozos, prevalecendo a sua parte salina acida aos mais principios. O seu cheiro destroe-se no fim de alguns annos, e fazendo-se velhos, huns condensão-se totalmente, outros em parte, e estes ultimos depõem no fundo das garrafinhas huma materia rezinoza de cheiro, e de consistencia quasi analoga á terebentina, ao mesmo tempo, que o oleo essencial, que está por sima, parece não ter perdido nada da sua fluidez. Esta rezina dissolve-se no oleo essencial, quando se agita, e então já se não separa mais delle, porém consideravelmente accelera a sua imperfeição.

§. CLXVIII. Os oleos essenciaes das se-

mentes das plantas umbelliferas, tendo chegado a eſte gráo de alteração, já não são ſuſceptiveis de ſe criſtallizar por hum frio leve, como d'antes. Os de Europa experimentão as mudanças mencionadas muito mais prontamente do que os Indicos. Conhecem-ſe os principios da alteração pela côr amarela, que tomão as rolhas de cortiça, as quaes tapão as garrafinhas, que os incluem; effeito commum com o ácido nitrozo; e tambem pela alteração occaſionada nos papeis de cór, com que ſe cobrem as garrafas: eſtas obſervações são de Geoffroy.

§. CLXIX. Os oleos eſſenciaes rançozos, e que perderão inteiramente o ſeu cheiro já o não pódem recobrar com a rectificação ordinaria, porque eſtão privados de todo o ſeu eſpirito rector: com tudo dois meios ha de os rectificarmos, e de lhes reſtituirmos as ſuas propriedades.

O 1.º he o ſeguinte: mete-ſe em hum grande lambique o oleo eſſencial, que queremos rectificar, e juntamente baſtante da meſma planta freſca, de que he o oleo, com ſufficiente quanti-

da-

dade de agua, e deſtilla-ſe como de ordinario. O oleo eſſencial corrupto com a velhice, rectifica-ſe, ſaturando-ſe de nova quantidade do eſpirito rector, e ſe volatiza com o oleo eſſencial, que dá a planta verde. Eſte modo de rectificar os oleos eſſenciaes, he digno de ſer preferido a todos os mais, que ſe pódem imaginar, porque aſſim ſe renova inteiramente o oleo eſſencial.

2.º Quando os oleos eſſenciaes inda não eſtão no eſtado de imperfeição, como o que acabamos de ſuppôr, e os quizermos rectificar unicamente para os fazer mais tenues, ou para os livrar da ſua côr, lança-ſe o oleo em huma retorta de vidro, a qual ſe colloca em banho de arêa no forno, adopta-ſe o recipiente á retorta, e com calor moderado quaſi igual ao da ebullição da agua, ſe deſtilla. O oleo eſſencial, que paſſa, he limpido, e quaſi ſem côr; mas quando principia a corar o que ſahe e o que fica começa a apparecer groſſo como a terebentina, pára-ſe com a deſtillação. O oleo rectificado deſtillado guarda-ſe em vazo de criſtal bem ta-

pa-

pado, e a materia rezinoza, que fica na retorta, lança-se fora como inutil.

Todos estes oleos diminuem consideravelmente na rectificação: huns quasi a terceira parte, e outros ainda mais, o que depende do estado de corrupção, em que estão, quando se rectificão: donde em geral tanto menos oleo se obtem, quanto mais alterados estavão.

§. CLXX. De cada vez, que se rectificar qualquer oleo essencial, sempre huma parte delle se decompõe; o que facilmente se conhece, pelo que fica no fundo da retorta, e pela pequena porção de agua ácida, a qual se acha no recipiente, debaixo do oleo rectificado. Este principio, que antecedentemente não estava apparente, separa-se pela dissipação de alguma porção do phlogistico, durante a rectificação. De sorte que se fizessemos destillar por muitas vezes a mesma quantidade de oleo, he sem duvida, que o reduziriamos todo em agua, e terra.

§. CLXXI. Finalmente se quizermos conservar os oleos essenciaes pelo mais tempo possivel, devemos inclui-los em frasquinhos

nhos de criſtal, tapados tambem com criſtal, ter os fraſquinhos ſempre cheios, ao menos tanto quanto ſe póde; não os deſtapar que rariſſimas vezes, e guarda-los em lugar freſco.

§. CLXXII. Antes de completar eſte Artigo dos oleos eſſenciaes, he precizo dizer duas palavras ſobre as ſuas falſificações, e os meios de as reconhecer.

§. CLXXIII. Hum Boticario exacto deve por ſi meſmo preparar os oleos eſſenciaes, e ſervir-ſe ſó deſtes, ou pelo menos daquelles que elle ſouber que forão preparado por peſſoas exactas. Quaſi todos os que nos vem de fóra, e que são caros, são miſturados, huns com oleos pingues, outros com oleos eſſenciaes de menos valor, ou velhos, outros com terebintina e finalmente outros com eſpirito de vinho.

§. CLXXIV. Os que são ſujeitos a ſer miſturados com oleos pingues são o de canela, cravo, macis, nóz moſcada, ſaſſafráz &c.

§. CLXXV. De dois modos ſe conhece eſta falſificação 1.º imbebendo hum pedaço de papel branco em hum deſtes oleos, e fazendo-o aquecer levemente: como o oleo eſſencial he volatil, diſſipaſe in-

tei-

teiramente, e deixa o papel penetrado do oleo pingue, o qual não se póde dissipar do mesmo modo. Se o oleo fôr puro, fica o papel perfeitamente secco, alvo, e sem parecer que foi molhado por oleo, ficando capaz de se lhe escrever por sima 2.º com a destillação tambem se descobre esta mistura, porque o oleo essencial passa, e a porção do pingue, que não he tão volatil, fica no fundo do vazo.

§. CLXXVII. Por estes mesmos meios se póde descubrir o engano daquelles, que vendem por oleos essenciaes de alfazema, manjerona, &c, a infuzão destas plantas, ou flores nos oleos pingues; ou tambem misturando-os com espirito de vinho, porque em vez de se dissolverem, turvão-se, e precipitão-se.

§. CLXXVIII. Quasi todos os oleos essenciaes são sujeitos a ser misturados com a essencia de terebentina bem rectificada. Esta fraude he difficultoza de se conhecer, quando de facto he bem rectificada: com tudo pode-se perceber, imbebendo hum panno nestes oleos falsificados e deixando-o por algumas horas exposto ao ar. O cheiro aromatico dos

oleos

oleos eſſenciaes das plantas como he mais volatil, diſſipa-ſe em primeiro lugar, deixando o panno emprenhado com o cheiro da eſſencia de terebentina. A affinidade deſta eſſencia com os oleos eſſenciaes, he tão forte, que he abſolutamente impoſſivel ſepara-los hum do outro; quando muito ſó ſe conhece a falſificação.

§. CLXXIX. Eſtes meſmos oleos são ſujeitos a ſe falſificarem com o eſpirito de vinho em lugar da eſſencia de terebentina. Eſta falſificação altera muito menos os oleos eſſenciaes, e ſe reconhece miſturando-os com agua; porque imediatamente ſe faz a miſtura alva, e lactea, unindo-ſe o eſpirito de vinho a agua. O oleo eſſencial vem á ſuperficie, e por meio do funil ſe póde ſeparar, e rectificar na fórma já referida. Tambem ſe póde deitar em hum tubo de vidro hum determinado pezo de oleo eſſencial, que nós ſuppomos alterado com eſpirito de vinho, ajunte-ſe-lhe agua, e mova-ſe a miſtura; deſpois do que deixa-ſe clarificar, e decanta-ſe o oleo, o qual torna a ſer peżado; o que lhe faltar do ſeu pezo, he a quantidade

de de eſpirito de vinho, que tinha, e que ſe miſturou com agua.

§. CLXXX. Quanto finalmente áquelles oleos, que forão alterados com a miſtura de algum oleo eſſencial de pouco valor, cujo cheiro já ſe perdeo, não he poſſivel reconhecer a falſificação, ſenão pelo cheiro, o qual he ſempre mais fraco, que o dos oleos eſſenciaes não alterados.

CAPITULO V.

Das Tinturas, Eſſencias, ou Elixires.

§. CLXXXI. OS que são verdadeiramente Quimicos dão indifferentemente ás tinturas o nome de Eſſencias, Quintas Eſſencias, Elixires, e Balſamos eſpirituozos; porque não obſtante a differença deſtas denominações, não são, que huma, e a meſma coiza; ou attendamos á fórma externa, ou a indole, ou aos principios, ou ao modo de preparar, ſalvo ſe, como alguns querem, as tinturas pela maior parte tem a côr flaveſcente, ou aurea, ou ru-

rubra, &c., mais agradavel, e forte: as eſſencias porem, e Elexires tem a côr mais eſcura, fuſca, e eſverdeada eſcura, &c., menos agradavel.

§. CLXXXII. Todas eſtas preparações porém não são outra coiza, que humas tinturas das ſubſtancias vegetaveis, animaes, e mineraes feitas por meio de agua ardente, ou eſpirito de vinho: de ſorte que nas que são propriamente tinturas, o menſtruo he ſempre eſpirito imflammavel.

§. CLXXXIII. Por meio da infusão he que ſe preparão eſtas tinturas; Não ha quaſi ſubſtancia alguma nos reinos vegetal, e animal, ſobre a qual ſenſivelmente não tenha acção o eſpirito de vinho, e que com elle não forme tinturas, ou diſſoluções mais, ou menos carregadas de principios, dos quaes huns são rezinozos, oleozos, e analogos a porção eſpirituoza, e inflammavel do eſpirito de vinho, e outros inda que pouco analogos a eſta parte inflammavel, diſſolvem-ſe, e ficão ſuſpenſas neſte menſtruo mediante o principio aquozo, que elle contém. He verdade, que o eſpirito de vinho diſſolve menor quantidade

de deſtes principios em comparação dos oleozos, e rezinozos; com tudo ſempre ſe carrega de huma ſenſivel porção, quando eſtá perfeitamente rectificado. Daqui fica claro, que quando ſe trata de analizar os corpos, iſto he, de ſeparar delles os ſeus principios rezinozos, e oleozos puros, e livres dos mais principios, o eſpirito de vinho não he hum adequado menſtruo, e que he precizo recorrer a outro, que ſó tenha acção nos principios reſinozos unicamente; eſte he o ether: conſequentemente podemos fazer as tinturas, ou com o eſpirito de vinho, ou com o ether, e a differença eſtá em ſerem humas carregadas com outros principios, e outras terem ſó os reſinozos, e oleozos. Faremos menção de ambas as tinturas por ambos eſtes menſtruos.

§. CLXXXIV. Com o eſpirito de vinho podemos fazer tantas tinturas, quantos são os corpos, que ha nos reinos vegetal, e animal. No reino mineral tambem algumas ſubſtancias ha atacaveis pelo eſpirito de vinho, como o ferro, e cobre, e talvez que hum exame em todas as ſubſtancias deſte reino moſtra-

ſe

se outras, que dessem alguns principios ao espirito de vinho.

§. CLXXXV. Para fazer-mos pois alguma tintura, tomamos a substancia, que quizermos, v. g. as pontas de losna, cortadas miudamente, e as metemos em hum crysol, sobre as quaes lança-se espirito de vinho: tapasse o orificio do vazo com bexiga molhada, atada por hum fio; e deixa-se esta tintura em digestão por dois, ou tres dias em banho de arêa com calor brando, tendo o cuidado de fazer hum pequeno furo com alfinete na bexiga para facilitar a sahida do ar rarefeito, e a condensação dos vapores de espirito de vinho, que poderião fazer rebentar o vazo sem esta pequena abertura.

§. CLXXXVI. Do mesmo modo se preparão todas as mais tinturas simplices.

§. CLXXXVII. As infuzões na agua-ardente, ou no espirito de vinho pódem-se fazer indifferentemente, ou ao frio, ou por digestão em calor brando, ou tambem ao sol. Quando se preparar ao frio, he precizo continuar a infuzão por 12., ou 15. dias, e algumas vezes mais, conforme a maior, ou menor difficulda-

dade, com que as ſubſtancias dão a ſua tintura ao eſpirito de vinho. Convem tambem que neſte cazo o vazo eſteja perfeitamente tapado, porque trabalhando ſem calor, não ha receio de rarefação.

§. CLXXXVIII. A agua-ardente, e eſpirito de vinho não ſoffrem nenhuma alteração nos ſeus principios pelo calor da digeſtão, por iſſo bem ſe pódem aquecer até meſmo ferverem levemente; antes para algumas tinturas he neceſſario iſſo, particularmente quando ſe devem preparar as tinturas de corpos mais duros, mais compactos, e mais refractarios.

§. CLXXXIX. Coſtumão tambem alguns, no cazo de ſerem mais duros, e cuſtozos os corpos, pôr em uzo a diſtillação, ora em cucurbita, e ora em retorta, e o liquido extrahido por algumas vezes ſe torna a deitar ſobre o reziduo até que penetrada a compagem do corpo inteiramente, ſe faça huma perfeita tintura, ou diſſolução.

§. CXC. Ha ſubſtancias vegetaes, ás quaes devemos ajuntar algumas materias ſalinas, ácidas, ou alcalinas, para

ra

ra extrahir, ou exaltar a côr, que pódem dar ao eſpirito de vinho, porque a ſubſtancia rezinoza, que ellas contém, acha-ſe algum modo defendida da acção do eſpirito de vinho pela ſubſtancia gommoza. Para iſſo coſtumão pizar os corpos antes de ſe unirem com o menſtruo, e borrifa-los com oleo de tartaro, &c para que mais facilmente ſe diſſolvão. Eſtes ſaes obrão incidindo, e facilitando a diſſolução, e tambem como alcalinos, abſorvendo a agua dos menſtruos eſpirituozos inflammaveis, para que ficando mais fortes poſsão obrar com maior actividade.

§. CXCI. Sirva-nos de exemplo a tintura de gomma lacca.

§. CXCII. Quaſi todas as tinturas feitas com o eſpirito de vinho, fazem-ſe brancas, e côr de leite, ajuntando-ſe-lhe agua; prova da ſeparação da parte rezinoza. Conſequentemente tanto mais alvas ſe farão, quando maior copia de principios oleozos, e rezinozos tiver diſſolvido o eſpirito de vinho.

§. CXIII. Eſta propriedade deve andar diante dos olhos do Medico, que receita, e exercita a prática; porque a

maior

maior parte deſtas tinturas ſe receitão aos doentes ás gotas dentro de bebidas aquozas, e a experiencia tem enſinado o ſeguinte.

1.º As tinturas feitas com as ſubſtancias rezinozas liquidas, como o balſamo da Meca, Perû, Canada, &c., os quaes ſe diſſolvem inteiramente no eſpirito de vinho, ſe ſe miſturão com bebidas aquozas, formão pelliculas na ſuperficie dellas, turvão-os quando ſe agitão, e huma parte da ſubſtancia rezinoza pega-ſe ás paredes dos vazos, ao meſmo tempo, que outra porção fica em grumos diſperſos pelo liquido.

2.º O Caſtor, e as gommas rezinas brandas, como o galbano, ſagapeno, gomma ammoniaca, e aſa fetida, as quaes naõ ſe diſſolvem totalmente no eſpirito de vinho, e ſó deixão diſſolvida a ſua rezina, e huma porção da ſubſtancia gommoza, produzem com as ſuas tinturas nas bebidas os meſmos effeitos, que as antecedentes, porém unicamentes pela ſua rezina, viſto que a parte gommoza fica perfeitamente diſſolvida na agua das bebidas.

§.CXCIV. Por conſequencia os q̃ ſe ſervem

vem de taes bebidas, tomão desigualmente as particulas rezinozas, que ha nellas, e nunca de todo. O meio para reduzir ao menos em grande parte este inconveniente, he triturar estas tinturas em hum almofariz com os pós, que entrão em similhantes bebidas, ou com hum pouco de assucar, ou tambem com o xarope que se receita.

3.º As substancias rezinozas seccas, e friaveis, como o beijoim, almecega &c., as quaes se dissolvem de todo no espirito de vinho, formão tinturas, as quaes não se reduzem em grumos, inda que se misturem com bebidas aquozas; verdadeiramente a substancia resinoza se precipita, porém fica suspendida em pó nas bebidas, em que entrão. Estas bebidas porém devem ser dadas frias, porque se se aquecerem, fica a rezina em grumos.

4.º A tintura de alambre mistura-se perfeitamente nas bebidas aquozas, distribuindo-se a rezina em pó muito melhor do que nas antecedentes.

5.º As tinturas da maior parte das plantas, e suas partes em geral estão muito mais carregadas de substancias

extractivas, do que de principios rezinozos, e misturadas nas bebidas aquozas, alvejão muito menos, que as precedentes, nem a substancia rezinoza fica em grumos. Exceptuão-se desta regra os páos rezinozos, como o guaiaco, &c. os quaes contendo muita rezina, fazem com que as suas tinturas fiquem muito lacteas na mistura com agua; o que não obstante a sua rezina não se une em grumos nas bebidas aquozas.

6.° Finalmente ha substancias vegetaveis, que parecendo não conter coiza alguma de rezina, porque as suas tinturas não alvejão n'agua, nem ha separação de rezina, misturando-se perfeitamente com ella, a tem em no pequena quantidade. Neste cazo estão as tinturas de polipodio, de escordio, de hyperição, cochonilha, &c. Muitas destas tinturas com o tempo depõem no fundo das garrafas hum sedimento, o qual mostra conter rezina, por se dissolver mal na agua, e faze-la turva.

§. CXCV. O espirito de vinho he hum menstruo, o qual facilmente toma em si os oleos essenciaes, ou o cheiro de muitas flores, que se não pode obter pela

des-

deſtillação, porque he muito volatil, e fugaz, como são as flores de jaſmim, de angelica, &c. Para iſſo metem-ſe as flores freſcas em huma garrafa com ſufficiente quantidade de eſpirito de vinho; põem-ſe em digeſtão fria por 4., ou 5. dias, e ainda mais; coa-ſe com expreſſão, e filtra-ſe a tintura, ou deſtillaſe no banho de maria com calor moderado; e a iſto chamão eſpirito de jaſmim, ou de angelica. Aqui ha huma nota bem ſingular ſobre as flores de jaſmim tratadas com o eſpirito de vinho bem rectificado, e he, que eſtas flores perdem em menos de 12. horas todo o ſeu cheiro, ſem o poder tornar a ganhar, inda eſtando em garrafa perfeitamente tapada, quando eſtas meſmas flores infundidas em oleo, ou agua-ardente ordinaria, deixão-lhe o ſeu agradavel cheiro.

§.CXCVI. Antes de paſſar as tinturas, que ſe fazem com o ether, devo falar de huma preparação, que vulgarmente ſe chama tintura, mas que o não he, e que deve a ſua côr á decompozição do eſpirito de vinho, o qual ſerve de excipiente. Eſta he a tintura de ſal de tartaro, a qual

se faz fundindo em hum cadinho a quantidade que quizermos de sal fixo de tartaro, deitando-o em almofariz de ferro bem secco, e hum pouco quente, pulverizando-o prontissimamente e introduzindo-o em hum crysol bem secco, e tambem algum tanto quente; lança-se-lhe então por sima, em quanto está inda quente, espirito de vinho rectificado, até que cubra o sal na altura de tres, ou quatro dedos; põem-se o crysol em banho d'arêa quente, e deixa-se em digestão até que o espirito de vinho tenha adquirido huma côr rubra alaranjada, bem escura; filtra-se então o espirito de vinho córado, e guarda-se em garrafa bem tapada com o nome de tintura de sal de tartaro. Porque assim o chamão. A razão deste effeito parece ser a seguinte, o sal com a fuzão ao fogo faz-se caustico, e com tempo de digestão obra singularmente sobre o espirito de vinho, decompondo o de algum modo; porque parte deste sal senhorea-se do acido do espirito de vinho, e o resto ataca e obra poderozamente sobre os principios oleozos do mesmo espirito, queimando-os d'alguma maneira, e formando com elles hu-

ma

ma eſpecie de ſabão ruivo, o qual depois diſſolve-ſe no liquido eſpirituozo. Eſte he o ſabão que lhe dá a côr eſcura, tanto mais profunda, quanto maior quantidade delle ſe formou. Como as caes metallicas e terras calcareas reduzidas a cal augmentão a cauſticidade do ſal alcalino, por iſſo a tintura com eſtas miſturas he muito mais córada.

§.CXCVII. Para que ſucceda bem a operação, he precizo ſer o eſpirito de vinho perfeitamente defleumado, porque aſſim a tintura ſe faz quazi momentaneamente, e o eſpirito adquire côr eſcura baſtante, a qual com a digeſtão inda augmenta conſideravelmente; ſe porém o eſpirito não eſta rectificado ſufficientemente, a agua ſuperabundante que ha diſſolve com toda a prontidão o alcali, o qual, como ſabemos, he muito ſujeito á humidade. A eſpecie de ſabão ruivo, que ſe formou, diſſolve-ſe então no alcali desfeito em liquido, em lugar de ſe diſſolver no eſpirito de vinho, o qual pouco, ou nada ſe tinge, ao meſmo tempo que o fluido alcalino, o qual ſe acha por baixo do eſpirito de vinho, fica com huma bella côr vermelha bem

eſ-

escura. O acido do espirito de vinho com a combinação do alcali fixo, forma hum sal neutro, o qual passados alguns tempos se cristalliza no fundo das garrafas, e a materia saponacea, que falamos, precipita-se ao mesmo tempo na forma de sedimento avermelhado, com o qual fica untado o interior das garrafas, com tudo sempre o espirito de vinho conserva em dissolução alguma parte della, o que se conhece pela côr, com que sempre fica, por mais velhas, que sejão estas tinturas.

§.CXCVIII. Finalmente o espirito de vinho indao mais rectificado, retem huma porção de sal alcali fixo,o qual cõ os principios oleozos se volatiliza, e muda em alcali volatil; como apparece facilmente naquelle que sendo digerido com o sal de tartaro, se destilla, porque sempre se lhe conhecem propriedades alcalinas.

§. CXCIX. As tinturas, que se preparão com o ether vitriolico, inda são de pouco uzo, por não serem as suas propriedades inda bem conhecidas. Até agora só nos servimos da de alambre, e de castor. O modo de as preparar he o mesmo, como se preparão as tinturas de espirito de vinho,

com

com esta differença unicamente que se não deve recorrer a grão algum de calor, por ser o ether nimiamente volatil, e dissolver prontissimamente inda sem o menor gráo de calor, as substancias sobre que tem acção.

§.CC. O ether perfeitamente rectificado, e que não tem sido misturado com agua, he o dissolvente dos oleos, e rezinas, sem tocar por nenhum modo nos mais principios, ou sejão gommozos, ou extractivos, e saponaceos: quando porém está mal rectificado, e que contém acido sulfureo volatil, ou agua superabundante á sua essencia, então obra nos corpos, que se lhe aprezentão, como o espirito de vinho, isto he, toma em si algumas substancias dos mixtos, as quaes lhe dão a côr; como para exemplo se observa no asafrão, e cochonilha, dos quaes extrahe o ether huma tintura carregada, sendo mal rectificado; e pelo contrario se o está perfeitamente, fica quazi sem côr alguma

CAPI-

CAPITULO VI.

Dos Sublimados, e Flores.

§.CCI. JÁ sabem todos que a sublimação he a elevação de corpos seccos, e despois della a collecção em forma, ou massa mais compacta, ou chêa de pó. Os compactos chamão-se *sublimados*, *e os polvorosos Flores.*

§.CCII. Dos sublimados, como operação muito mais propria da Quimica, nos livros desta sciencia se pode ver, e delles já dei exemplos quando tratei do mercurio, que he o unico que dá sublimados; assim que, só falo agora das Flores.

§.CCIII. Em geral da-se este nome a corpos reduzidos ou por si mesmos, ou por alguma operação da arte, a partes sumamente finas, e subtis; em particular porem está adaptado ás substancias seccas, e volateis, as quaes por meio da sublimação se reduzirão a partes finissimas, ou a huma especie de farinha. Algumas destas flores não são mais que o mesmo corpo, que se sublimou, sem ter experimentado alteração, nem decompozição essencial, ficando unicamente muito atenuado;

do; outras porém são alguns dos principios conſtitutivos do corpo, que ſe expõem á ſublimação.

§.CCIV. Coſtumão-ſe dividir as flores em verdadeiras, e eſpurias; as verdadeiras são tiradas de corpos do reino mineral, o enxofre, o antimonio, o arſenico, o biſmutho, zinco &c: as eſpurias porém ou são meramente ſalinas, como as flores de ſal ammoniaco; ou ſalino-oleozas, como as flores de beijoim; ou ſalino-metallicas, como as flores de ſal ammoniaco marciaes. Todas eſtas flores ou ſe fazem com additamento, ou ſem elle; o additamento são a arêa, o vidro pizado, o colcotar &c, os quaes ſervem de impedir a fuzão do corpo, que ſe deve ſublimar, e de fazer a diſcontinuação das ſuas partes, e aſſim facilitar a ſeparação das partes mais volateis. O ſal ammoniaco, e as ſuas meſmas flores ſervem tambem de additamento para alguns corpos, como são os metaes, os quaes por ſerem mais pezados precizão de que eſte ſal lhe facilite, e promova a elevação ſublimando-os com ſigo.

§.CCV. Preparão-ſe eſtas flores ou em retorta, ou no aludel, ou em cucurbita baixa

xa coberta com alambique ou cego, ou roſtrado, ou com huma pyramide conica de papel concava. O Fogo deve ſer maior, ou menor ſegundo o corpo que ſublimarmos.

§.CCVI. Da grande quantidade de preparações, que ha com o nome de flores, poucas são as que eſtão em maior uzo na Medicina, e são 1.º as flores de ſal ammoniaco: 2.º as flores de beijoim: 3.º as flores de enxofre: 4.º as flores de zinco; e 5.º de ſal ammoniaco marciaes; mas como entre eſtas as do numero 1.º 4.º e 5.º vão em outro tratado, por iſſo a qui faço ſó menção das do numero 2.º e 3.º

Para fazer as flores de Beijoim, meta-ſe quanto quizermos deſta rezina em huma panella, ou terrina vidrada, a qual ſeja larga e muito pouco funda, cubra-ſe então eſta terrina com outra inverſa, e para que as margens d'ambas ſe unão bem, e não permitão a diſſipação das flores, gaſtão-ſe algum tanto esfregando-as ſobre porfido com arêa e agua; põem-ſe a terrina, em que eſtá o Beijoim em forno baſtantemente largo, para que entre nelle quazi toda; da-ſe-lhe hum ca-

calor algum tanto ſuperior ao da ebullição da agua, e nelle ſe entretem por quazi duas horas; eſte gráo de calor baſta para amollecer, e derreter em grande parte o beijoim, o que he abſolutamente neceſſario para a ſublimação das flores, as quaes certamente não ſe elevão, ſem que eſta rezina ſe tenha levemente amolecido. Paſſado o tempo mencionado tirão-ſe do fogo as terrinas, e deixão-ſe inteiramente esfriar e então deſcolão-ſe com precaução para que ſe não agitem muito, ſepara-ſe a terrina ſuperior e com a barba d'huma penna ſe tirão della as flores, que ſe ſublimarão, as quaes são brilhantes, cheirozas, e ſimilhantes a hum ſal puriſſimo criſtallizado em agulhas chatas. Acha-ſe tambem huma boa porção deſtas flores, que ſe não elevarão, cobrindo a ſuperficie do Beijoim as quaes igualmente ſe ſeparão com a penna. Repete-ſe ſe for neceſſario a ſublimação por mais ſinco, ou ſeis vezes ou até que o reziduo não dê já mais flores.

§. CCVII. O ſucceſſo deſta operação depende do juſto gráo de calor, e do tempo neceſſario para a ſublimação. Se foi pouco o calor, ou ſe não continuou baſtante,

não

não ſe obtem todas as flores, que pode dar o Beijoim, e poriſſo poſto outra vez a ſublimar, de novo as dá. Se pelo contrario o calor foi maior, e que durou muito com as flores levanta-ſe tambem alguma parte do oleo de Beijoim, a qual as faz amarelas. Neſte cazo devem-ſe reſublimar em menor gráo de calor. Tambem em as que ſe adquirem na ſegunda ou terceira ſublimação, não são tão bellas, como as primeiras por cauza do meſmo oleo; mas podem-ſe fazer claras, miſturando-as com alguma terra argiloza pura, como a dos caximbos, e ſublimando-as de novo em calor brandiſſimo.

§.CCVIII. Mandão muitos ſublimar eſtas flores em cucurbita baixa com alambique, o que não he máo: outros querem que ſe ſublimem em retorta, o que ſe não deve ſeguir por ſerem aſſim mais ſujeitas a alterarem-ſe com o fogo tão vizinho, e por ſer precizo quebrar ou a retorta, ou o recipiente em que eſtão, o que não he economia; e alem diſſo podem ficar com as flores alguns fragmentos do vidro, o que não he indifferenſte para o uzo interno. Finalmente outros aconſelhão hum metodo mais antigo para eſta ſublima-

ma-

mação ; o qual consiste em cobrir a panela com huma pyramide conica de papel, pode-se tambem fazer com tanto, que nesse cazo sirva o banho d'arêa, e não se faça a fogo nu, pelo risco que ha de aquecer, e queimar a pyramide; porém como o papel, ou papelao absorve muitas flores, as quaes se perdem, e se o calor for maior, dissipão-se por elle fora, por isso merece a preferencia o metodo proposto, que he de Baumé.

§. CCIX. As flores de Beijoim devem-se guardar em vidros de crista bem tapados com rolhas do mesmo; o que não obstante, passado algum tempo, fazem-se algum tanto amarelas, e só por meio de nova sublimaçao he que perdem esta côr estranha.

§. CCX. Na Materia medica já eu disse que ellas erão verdadeiramente o sal acido essencial, oleozo, e volatil; que se acha nos corpos rezinozos odoriferos, o qual pellas suas particularidades differe do sal acido vegetavel obtido dos succos aquozos, como se pode ver na Farmacia de Baumé. A opinião de que este corpo salino não he se não parte dos oleos essenciaes concreta pelo acido volatil das substan-

bſtancias rezinozas tem para mim grande veriſimilhança.

§. CCXI. He coiza muito rara, que os Boticarios preparem nas ſuas officinas as flores d'enxofre, podendo-ſe comprar já feitas daquelles que as preparão em grande, como são as manufacturas de Hollanda, Marſelha, e outros lugares mais. Devem-ſe eſcolher leves, lizas e macias ao tacto, e de cor citrina. Eſta operação ſó ſerve de dar ao enxofre hum maior grao de divizão, ou tenuidade; e ſó por eſta he que as flores differem do enxofre em maſſa; tambem ſe com o enxofre eſtiver combinada alguma ſubſtancia heterogenea mais fixa que elle; he ſem duvida, que por eſte meio ſe poderá purificar.

§. CCXII. De differentes modos ſe pode executar eſta ſublimação; porém entre todos os apparatos para adquirir eſtas flores em grande, o mais vantajozo he o que ſe faz por meio dos Aludeis: ſe ſe trabalhar a fogo nû, he precizo regular o calor, e conſerva-lo mediocremente forte; ſe porém ſe fizer a operação em banho d'arêa, bem ſe vé que ſe poderá augmentar mais o fogo. Eſta operação dura

ma-

mais, ou menos tempo segundo a quantidade d'enxofre, que para ella entra, e segundo a maior, ou menor largura dos aludeis, particularmente da cucurbita inferior. Todo o cuidado nesta sublimação deve ser em tapar bem os vazos, para que o ar externo não tenha comunicação com o interno, e desse modo se evite a inflammação do enxofre, e a sua decompozição.

§. CCXIII. Se não houverem aludeis, ou se quizermos sublimar as flores em pequena quantidade, podernos-hemos servir, ou de dois vazos de barro não vidrados posto hum sobre o outro, e seguros com lôdo ou de huma cucurbita de vidro, tendo o seu capitel e hum recipiente adaptado ao rosto deste para evitar a comunicação com o ar externo; donde se vê que todas as junturas dos vazos se devem enlôdar, o que se pode fazer com papeis untados com colla de farinha, ou goma. Põe-se esta cucurbita no banho d'arêa, e em forno, e procede-se á sublimação com algumas onças d'enxofre despedaçado. logo que o enxofre entra na forma de fumo alvo espesso, o qual se condensa, e ataca a os lados do ca-

capitel na forma de pô. Tendo-se sublimado sufficiente copia, diminue-se o fogo, e deixão-se esfriar os vazos; despega-se o capitel, e com as barbas de huma penna se ajunta o enxofre que se sublimou, e a isto he que dão o nome de flores d'enxofre. Enlôda-se de novo o capitel á cucurbita, para se proceder a nova sublimação, a qual se repete em quanto houver enxofre para se sublimar.

§.CCXIV. As flores d'enxofre assemelhão-se a hum pó, porém examinadas como microscopio aparecem subtilissimas agulhas.

§.CCXV. He precizo advertir, que quando o enxofre se sublima, fica reduzido a vapores sumamente inflamaveis; e se neste estado se tirasse o capitel, e imprudentemente lhe chegassemos huma luz haveria huã estupenda explozão, a qual despedaçaria os vazos com perigo dos circunstantes.

§.CCXVI. Ha huma preparação do enxofre, a que chamão enxofre lavado, e que muitos autores recomendão como o mais seguro para o uzo interno. Quazi todos os Boticarios julgarão por muito tempo, que o enxofre continha partes impuras, e heterogeneas, inda mesmo despois da fuzão, e sublimação; daqui vem, que

pa-

para o purificar imaginarão meios differentissimos; huns fundindo o enxofre, e lançando-o então dentro do espirito de vinho, seccando-o, e repetindo a mesma operação tres, ou quatro vezes; outros fundindo partes iguaes d'enxofre, e cera, lançando tudo em agua quente, para que a cera-se tornasse a separar do enxofre, ficando aquella na superficie d'agua, e este no fundo, e despois disso seccando-o. Porém estes metodos forão abandonados, e só fizerão uzo da sublimação, que acabamos de demonstrar; mas muitos não a julgando inda sufficiente, ordenarão que se lavasse o enxofre reiteradas vezes para se purificar por este modo de todas as partes heterogeneas, que o mesmo enxofre poderia ter sublimado comsigo. Esta mesma lavagem com tudo não achou o suffragio de todos os Qimicos; era, e he approvado por aquelles, que suppõem o enxofre unido com algumas sustancias salinas, as quaes se achão nas matrizes do enxofre, ou pyrites; coiza que muitos negão; e ainda no cazo de as haver, a sublimação basta para as separar: Os que se persuadem, ou suspeitão que o enxofre tem em si algumas

particulas d'arſenico, ordenão como neceſſaria a lavagem, viſto não baſtar a ſublimação para ſe ſepararem; porém parece que neſte cazo a lavagem não he meio capaz para privar o enxofre do arſenico, porque ſendo o arſenico ſoluvel n'agua, em quanto eſtá ſó he indiſſoluvel nella, quando eſta combinado com o enxofre, como prova o ouropimente, o qual inda que fervido por muito tempo n'agua, não ſe decompõe. Finalmente ha alguns que julgão talvez com algum fundamento que nas flores que ſe comprão, ſempre ha alguma porçãe de acido vitriolico, por cauza do pouco cuidado, com que ſe ſublima o enxofre, donde nace o inflammar-ſe alguma parte delle, e combinar-ſe deſte modo o acido com as flores ſublimadas. No qual cazo aconſelhão como neceſſaria a lavagem para privar eſtas flores do acido, com que podem eſtar combinadas; o que comtudo muitos negão; ſeja porém como for, no cazo de querermos o enxofre lavado, o melhor meio he o de lançarmos ſobre as flores ſufficiente quantidade d'agua na altura de tres, ou quatro dedos ſobre ellas, ferve-las por algum

gum tempo, decantar a agua: ajuntar-lhe nova fria, lava-las perfeitamente, e em fim ſecca-las. Com eſta ebullição tanto mais tempo continuada, adquirem eſtas flores a cor alva. Dellas então nos podemos ſervir para o uzo interno; bem que Baumé diz que a preparação a que ſe deve dar a preferencia para o uzo interno, por eſtar prodigiozamente atenuado, e dividido, he a que ſe coſtuma chamar cremor d'enxofre, a qual ſe faz porfirizando o meſmo enxofre ſem o lavar; e com eſta trituração ſe faz conſideravelmente branco, d'onde lhe vem o nome.

ARTIGO II.

Das que ſe fazem para extrahir os principios fixos, ou com menſtruo, ou mecanicamente.

CAPITULO I.

Dos ſuccos, e ſuas clarificações.

§. CCXVII. NÃo entro agora na divizão, que ſe póde fazer dos ſuccos, em aquozos,

oleozos, e lacteos, por não ser recebida geralmente na Farmacia, visto que os oleozos mais vulgarmente se chamão oleos, e não succos, bem que propriamente o sejão. Os lacteos são emulsões naturaes, nas quaes he que achamos as gommas rezinas, o que tambem commumente não se conhece com o nome de succo; nem faço menção dos animaes todos, por serem conhecidos cada hum com o seu proprio nome, como sangue &c., e por não serem todos de preparação Farmaceutica. Os succos que se adquirem pela incizão tambem não são os que se preparão pelos Boticarios. Pelo que só me restrinjo a entender por succos todos aquelles liquidos, que os Farmaceuticos extrahem dos vegetaes mediante a expressão, e que são aquozos, isto he, aquelles, em que domina o principio aquozo tendo em si tambem os saes, sabões, gommas, alguma porção d'oleo, e todos aquelles outros principios ou naturaes, ou adventicios dessoluveis no aquozo, e que constituem a essencia vegetal, do qual os preparamos. Destes he que trato neste capitulo.

§. CCXVIII. Podem-se estes succos subdi-

dividir em nimiamente aquozos, em mucilaginozos, e em acidos; e ainda que esta differença não mude o methodo de obter os succos em geral, com tudo attendendo ao seu diverso estado, precizão d'algumas differentes manipulações tanto para expressão, como para a sua clarificação, e conservação.

§.CCXIX. Os succos ou se tirão das plantas inteiras, ou d'algumas das suas partes unicamente.

§.CCXX. Querendo pois extrahir o succo de qualquer planta, colhe-se de fresco, limpa-se das partes estranhas, lava-se se tiver pò, e esgota-se; pizasse, despois de cortada grosseiramente, em almosariz de marmore com o pilão de páo, até que esteja bem pizada, mete-se dentro d'um pano forte, e espreme-se em huma imprensa. Recebe-se então o succo, que por trazer comsigo huma porção do parenchima que he mais tenro, sahe turvo, e com o cor que he propria a cada planta, communicada pelo parenchima.

§.CCXXII. Como nem todas as plantas, e suas partes dão com a mesma facilidade seu succo, e na mesma quantidade, como são as ligneas, raizes, e cascas, quando

do as pizar-mos com o fim de lhe espremer-mos o ſucco, devemos ajuntar-lhe huma pouca d'agua.

§.CCXXIII. As plantas e ſuas partes, que forem nimiamente mucilaginozas, e por iſſo não podem paſſar pelo pano, que mais de preſſa rebenta, tambem devem ſer pizadas com agua para diluir-lhes a mucilagem. Sendo porém eſtas plantas freſcas dão com mais facilidade os ſeus ſuccos.

§.CCXXIV. Coſtumão alguns deixar em maceração hum, ou dois dias, as plantas mucilaginozas, deſpois de pizadas com agua, porque aſſim dão em maior copia, e com mais facilidade os ſeus ſuccos. Iſto pode ſeguir-ſe com as plantas inodoras, que não tem principios volateis; porém de nenhum modo com as que forem aromaticas; porque a pequena fermentação, que experimentão neſta demora, diſſipa as partes volateis, das quaes depende a virtude deſtas plantas mucilaginozas aromaticas.

§.CCXXV. As raizes eſtão no meſmo caſo, que as plantas mucilaginozas, com a differença, de que eſtas algumas vezes ſe devem raſpar, ou ralar, viſto que a ſua nimia

viſ-

viſcozidade prolonga, e impede d'algum modo o pizarem-ſe bem.

§.CCXXVI. A maior parte dos vegetaes dão o ſeu ſucco ſem precizarem d'agua ao pizarem-ſe, por ſer baſtantemente aquozo.

§.CCXXVII. Os fructos de caſcas groſſas deſcaſcão-ſe; os das finas não devem ſer, 1.º porque não impedem a expreſſão. 2.º porque aromatizão os ſeus ſuccos, viſto que o ſeu eſpirito rector rezide nas ſuas pelles. Eſtes fructos aſſim diſpoſtos comprimem-ſe, e esborrachão-ſe entre as mãos, e ſe deixão macerar em lugar freſco por hum, ou dois dias, ſe ſão acidos; e unicamente por algumas horas, ſe forem doces, on aſſucarados, pela dispoſição que tem para ſe corromperem. Miſturão-ſe então com huma pouca de palha cortada, e moida groſſeiramente, que foi bem lavada; e finalmente expremem-ſe na prenſa; a palha ſerve para que o parenchima mucilaginoſo unindo-ſe com ella não ſe oponha a extração do ſucco. Os fructos duros, como maçans, marmelos, peras, &c. precizão de ſer ralados, como as raizes. Se os ſuccos dos fructos forem tira-

rados para ſe conſervarem, he muito conveniente, ſervirmos-nos dos fructos antes da ſua madureza, e tirar-lhes as ſementes, e caroços dos que os tiverem, para que não fermentem.

§.CCXXVIII. Eſte he em geral o modo de obter os ſuccos aquozos, mas como nem vem claros, nem tranſparentes, pelas fezes, com que eſtão miſturados, precizão para o uzo da Medicina, de ſer depurados, ou clarificados: por methodo porém que lhes não altere as propriedades.

§.CCXXIX. Os differentes methodos de clarificar os ſuccos, podem-ſe reduzir a dois meios geraes. O 1.° conſiſte em fazer coagular as partes eſtranhas por intermedios apropriados; e o 2.° conſiſte em deixa-los depor por ſi meſmo, e ſem intermedios. Os intermedios são o fogo, as claras d'ovo, o eſpirito de vinho, e todos os acidos; d'um dos quaes nos ſervimos ſegundo o uzo, a que deſtinamos os ſuccos das plantas, que não contém nada de principios volateis, pódem-ſe clarificar ao fogo com as claras d'ovo, e deſcubertos.

§.CCXXX. Para cada 32 libras de ſucco,

to-

tomão-se duas claras d'ovos as quaes com colher, ou outra qualquer coiza batem-se no succo, que se lhe ajnnta pouco a poueo, até que fiquem bem mistnrados; e assim se faz ferver o succo algumas vezes, ou até que se veja o succo perfeitamente claro. As claras coagulando-se prendem comsigo o que he heterogeneo, e vem a superficie em forma de escuma, coa-se então o succo, que ja está clarificado.

§. CCXXXI. Os das plantas aromaticas porém devem-se clarificar em vazos fechados, mas como sempre pelo metodo mencionado, se volatilizão as suas partes aromaticas, porisso os Medicos ordenão estes succos, que são magistraes se não clarifiquem com o receio de que os clarificarão pelo methodo ordinario. Baumé propõe para estas plantas o metodo seguinte segurando que os seus succos nada perdem das suas virtudes, gosto, e cheiro, clarificados por esse modo, e ficão com a vantagem de não desagradar aos enfermos nem lhe causarem nauzeas, como succede com os succos não depurados.

§. CCXXXII. Manda elle que se enchão

as

as tres quartas partes de hum matraz, ou cryſol com o ſucco expremido de freſco; que ſe tape a boca delle com pergaminho molhado, e ſeguro com linhas e que ſe mergulhe de tempo em tempo dentro de agua fervendo para ſe aquecer por gráos. Eſte calor faz coagular o que fazia o ſucco turvo. Quando virmos pois tudo ſeparado deixa-ſe esfriar o cryſol mergulhando-o tambem pouco a pouco em agua fria, e quando eſtiver inteiramente frio, coa-ſe.

§. CCXXXIII. A clarificação por meio dos acidos, e eſpirito de vinho tambem ſe executa com alguns ſuccos os quaes com a addição delles, deixão precipitar huma maior ou menor quantidade de fezes, diverſas unicamense pela cor.

§. CCXXXIV. Os que ſe clarificão ſem intermedio, baſta deixa-los em quietação, porque logo depõe as ſuas fezes, e então coão-ſe, ou tambem filtrão-ſe immediatamente deſpois de eſpremidos.

§. CCXXXV. Os ſuccos acidos dos vegetaes não neceſſitão de preparação alguma para a ſua clarificação, baſta incluilos em garrafas, e po-los em lugar ſecco e quente por tres, ou quatro dias; quan-

quando tiverem depoſto as ſuas fezes filtrão-ſe como os antecedentes por papel pardo.

§. CCXXXVI. Se os ſuccos tiverem ſido de fructos muito maduros, cuſtão mais a ſe clarificar, pela maior quantidade de mucilagem, que contém. Accelera-ſe porem a clarificação, ajuntando-ſe-lhes huma pouca de agua.

§. CCXXXVII. Baumé prezume que as mucilagens ſão as que fazem os ſuccos turvos, e que a ſua clariſicação conſiſte em priva-los dellas: o que não me parece geral, e eu não ſou de opinião, que para o uzo interno ſe devão clarificar os ſuccos, vença-ſe a repugnancia, e tomem-ſe aſſim meſmo.

§. CCXXXVIII. Bem depurados os ſuccos para que não fermentem, metem-ſe em garrafas de vidro, deita-ſe-lhe por ſima dois dedos de azeite ordinario, tapão-ſe as garrafas com cortiça, e conſervão-ſe em lugar freſco. Prefere-ſe o azeite ao oleo de amendoas, porque aquelle não ſe faz rancozo tão de preſſa como eſte, que por iſſo pode corromper os ſuccos. Finalmeete devo advertir qne os ſuccos, que ſe corrompem, não

ſe

ſe devem preparar, que no acto, em que h o de ſervir, grande parte porém delles he officinal.

§. CCXXXIX. Pretendem alguns AA. que ha plantas aromaticas, as quaes nos ſeus ſuccos não poſſuem o ſeu cheiro, e ſabor aromatico, o que ſe deve ſaber pelo Medico, para os não receitar, quando precizar da ſua virtude aromatica. Iſto pode proceder ou da nimia volatilidade dos principios, que em quanto ſe preparavão os ſuccos ou ſe maceravão as plantas ſe diſſiparão tanto por ſi ſó, como pela leve fermentação, que ſe ſuſcita com a maceração, ou finalmente da clarificação, donde bem ſe vê a razão das cautelas mencionadas na preparação, e clarificação dos ſuccos aromaticos, e o porque eu não admitto eſta.

§. CCXL. Deſpois de ter tratado da clarificação, não ſerá fora de lugar falar do ſoro de leite, iſto he, do modo de o preparar, viſto que ſe pode reduzir a hum ſucco do reino animal. Tomão-ſe pois duas libras de leite, que ſe lanção em bacia de prata, ou em vazo de terra vidrado, o qual ſe põe ſobre as cinzas quentes. Ajunta-ſe-lhe coalho na doze de 15, ou 18 gr., o

qual antecedentemente se tenha diluido em tres ou quatro colheres de agua, e tudo se move com huma espatula. A proporção do calor, que adquire o leite, coalha-se, e se separa o soro. Bem separada a parte cazeoza, e quando inda estiver bem quente o soro, coa-se por peneira de clina, ou por estamenha, e deixa-se escorrer o coagulado. Como este soro inda fica alvadio por alguma porção que se não coagulou, clarifica-se do modo seguinte. Com huma clara de ovo bate-se hum copo do tal soro, e 12 ou 15 gr. de cremor de tartaro, despois do que ajunta-se todo o soro, e dão-se algumas ferveduras a tudo. Coagula-se então toda a parte cazeoza que ha, e fica o soro perfeitamente claro, coa-se, e filtra-se por papel pardo dentro de hum funil de vidro. A cor do soro deve ser esverdeada.

§. CCXLI. Oleite de todos os animaes dá pelo mesmo metodo o seu soro. Todos os acidos, ou vegetaes, ou mineraes tem a propriedade de coalhar o leite: álem destas ha muitas outras substancias, que fazem o mesmo, e que não são acidas, como o coalho

coalho, as flores de quazi todos os cardos, a membrana interna do papo das aves &c.: o metodo de o coalhar com as taes flores he misturar em duas libras de leite 24 ou 30 gr das flores que se infundirão por hum quarto de hora em 2 onças de agua fervendo, e despois se procede como ja disse. Na clarificação porém não se lhe ajunta o cremor de tartaro, e só se faz com duas, ou tres claras de ovo. Isto serve para quando o Medico achar que os acidos não são convenientes ao enfermo. Não se deve preparar com vinagre pelo máo cheiro com que fica, nem se deve clarificar com a pedra hume pela força do acido vitriolico, se he que o não quizermos assim preparado de propozito.

CAPITULO II.

Das Polpas.

§. CCXII. DA-se o nome de polpa a substancia tenra, e carnoza dos vegetaveis, a qual se pode reduzir a huma especie de massa molle, quazi da consistencia de papas.

§.

§. CCXLIII. As ſubſtancias, de que queremos ſeparar as polpas, humas devem previamente paſſar pela decocção e outras não. A decocção faz-ſe ou em agua ou em ſecco de baixo das cinzas. O fim da decocção com agua he para obtermos dellas huma polpa mais delicada menos acre, e mais tenra. Logo ſó cozidas aſim as que forem nimiamente ligneas, como a maior parte das plantas, e raizes, ou tambem aquellas, de que quizermos ſeparar algumas partes ſaponaceas, ou ſalinas, para que ficando ellas diſſolvidas na agua, ſe façáo, e fiquem as polpas menos acres.

§. CCXLIV. Os corpos porém que forem nimiamente ſuccozos, cozem-ſe antes de ſe lhe ſeparar a polpa com o fim de que o ſucco ſe combine com a parte mucilaginoza, e adquiramos conſequentemente maior quantidade de polpa. A eſtas ſuccozas he que cozemos em ſecco debaixo das cinzas, pois que o ſeu ſucco copiozo impede o queimarem-ſe, ou ſeccarem-ſe ao fogo.

§. CDXLV. Cozidas pois as que ſe devem cozer em agua, com o cuidado, de que fique pouco liquido, quando já eſ-

estiverem cozidas, ou pizão-se em almofariz de marmore com pilão de páo para que mais facilmente passe a polpa pela peneira, no qual cazo estão todas as raizes, e plantas verdes, ou seccas, assim como tambem todos os fructos verdes, ou se tem caroços, metem-se em vazos proprios, e com huma espatula de páo se despedação, e então se deitão em peneira de cabello, sobre a qual com a mesma espatula, ou colher larga esfrega-se a polpa, para força-la a passar. Se a polpa for muito espessa, ajunta-se-lhe hum pouco do seu mesmo cozimento, e tudo o que não for polpa fica sobre a peneira, e lança-se como inutil. Se quizermos mais fina a polpa, passa-la-hemos por sedaço mais fino. No cazo porém de ser muito liquida secca-la-emos no banho de Maria, até que tenha adquirido a sua consistencia conveniente.

§. CCXLVI. Se o cozimento for feito em secco debaixo das cinzas, tendo a cauteladamente reparado no tempo, em que se deve deixar cozer tira-se do fogo e limpa-se do queimado, e das cinzas, piza-se, e tira-se a polpa do modo já dito.

to. Desta maneira se prepara a polpa de todas as cebolas, das peras, maçans, nabos, e outras raizes grandes e succozas: apprazendo-nos podem se cozer estas coizas nos mesmos fornos.

§. CCXLVII. Aquelles corpos que não precizão de se cozer para dar sua polpa, immediatamente se applicão ao sedaço com esta differença, que humas pizão-se primeiro como são as plantas verdes, frutos maduros, e frescos, e tambem raizes frescas; outras, como a polpa de cassia, separadas das suas cascas, passão-se logo; e outras finalmente macerão-se primeiro com agua, ou de baixo das cinzas quentes, como os tamarindos, despois metem-se na peneira.

§. CCLVIII. Cumpre que estas polpas se não preparem, se não quando dellas tivermos precizão; porque conservadas por tempo consideravel, alterão-se, e fermentão huma, ou outra que se podem conservar por mais tempo, como os tamarindos: a de cassia porém não se conserva.

CAPITULO III.

Dos Saes.

§. CCXLIX. Fallo aqui daquelles saes, que são proprios dos vegetaes, que conservão algumas propriedades dos corpos, dos quaes se extrahem, e que se adquirem dos succos aquozos dos mesmos vegetaes.

§. CCL. Em geral para obter os saes essenciaes dos vegetaes, toma-se a quantidade de succo depurado, que quizermos; evapore-se em calor brando metade, ou tres quartas da humidade, ou até que o liquido que fica, tenha a consistencia d'hum xarope liquido; põe-se então o vazo em lugar freico, e livre do pô. No espaço d'alguns mezes ou semanas, forma-se huma quantidade de cristaes; decanta-se o liquido do sal, e este põe-se em sima de papel pardo para se seccar: o mesmo liquido evapora-se de novo, e se põe a cristallizar, assim se continúa até que o succo já não dá sal.

§. CCLI. He difficultozo determinar justamente o grão d'evaporação necessario pa-

para se obter dos succos os saes essenciaes; porque isto depende da quantidade que tem do sal; e esta quantidade varia na mesma planta por huma infinidade de circunstancias, como idade, estação terreno &c.

§. CCLII .Quando os succos forão evaporados até o ponto conveniente, nota-se, que pouco tempo despois apparece na superficie huma codea mucilaginoza, separada pela fermentação, que se excitou nos succos. Esta pellicula cria moso, o qual comtudo não serve de impedimento para se separar o sal particularmente se se não deixa augmentar muito. Neste estado he que principalmente os succos privados da sua mucilagem de põem os seus saes essenciaes. Parece ser acida a sua natureza em estado saponaceo; o que não toca ao Farmaceutico como tal. Huns são acres, outros acidos outros amargozos, e parecem participar dos seus proprios vegetaes, conservando o sabor, ou cheiro proprio de cada hum, e tendo combinado os seus principios oleozos. Parece que todas as substancias do Reino vegetal tem os seus saes; porém só as acidas os dão com

mais facilidade; mas nem ainda de todos estes os adquirimos; e os que estão em uzo, são o sal d'azeda menor que se obtem do succo na forma mencionada, e o sal de tamarindos, se adquire da sua deccoção, que evaporada, e fria depõe os seus cristaes. Sobre as singulares propriedades destes saes d'azeda menor e Tamarindos, veja-se Baumé.

§. CCXLIII. Propõem alguns *A. A.* outros meios de se obterem com mais facilidade estes saes essenciaes visto o grande custo, que ha em se prepararem da forma ordinaria, para o que he precizo muitas vezes o espaço de sete ou oito mezes, e porisso muitos Boticarios os não tem.

§. CCXLIV. Mandão digerir as plantas seccas á sombra em espirito de vinho até que tenha este menstruo tirado quanto pode; o que se conhece, quando com addição de novo espirito, já este se não córa. Costumão alguns de presente evaporar esta tintura, ou a destillão até a consistencia de mel, e então deixão-a esfriar, com o que se depõe o sal em cristaes de forma pyramidal. Outros porém, despois de ter extrahido a tintura com o espirito de vinho rectificado, ser-

vem-

vem-se só da planta, que deu a tintura, e para isso a secção levemente de novo, fervem-na n'agùa por tempo sufficiente, filtrão o cozimento, evaporão, e o põem em lugar fresco, para que se formem os cristaes do sal. He sem duvida que o espirito de vinho dissolvendo as partes rezinozas e oleozas das plantas, pode facilitar a cristalização dos saes, mas tambem pode ser que estes saes se dissolvão no espirito de vinho, d'onde bem se vê a razão dos metodos propostos.

§.CCLV.Se porém estes saes adquiridos por estes dois metodos differentes, são os mesmos entre si ou diversos hum do outro, e se são da mesma natureza dos saes essenciaes das plantas, obtidos pelo metodo ordinario, he o que eu não posso decidir. Os Autores destes metodos prezumem que os seus saes participão do nitro, o que argue differença entre elles e os saes essenciaes; donde esta materia mereceria hum exame de maior attenção, e cuidado.

§. CCLVI. Pode-se pôr no numero dos saes essenciaes, o sal essencial do leite, isto he o seu assucar; por esta razão he con-

ve-

veniente fallar neſte lugar do modo de o preparar.

§. CCLVII. Toma-ſe a quantidade que quizermos do ſoro de leite clarificado, do qual ſe faz evaporar tres quartas partes: neſte eſtado de huu dia para o outro ſe criſtalliza huma grande quantidade de ſal; ſeparão-ſe eſtes criſtaes; evapora-ſe de novo o liquido, do qual ſe obtem novamente criſtaes ſimilhantes aos primeiros. O liquido que fica deſpois deſta ſegunda criſtallização, lança-ſe como inutil, por ter em ſi ſal marino, e huma quantidade d'alcali fixo formado ſem combuſtão. O Aſſucar, aſſim chamado pelo ſeu ſabor eſcorre-ſe ſobre papel pardo; e eſtando ſecco perfeitamente torna-ſe a diſſolver n'agua, filtra-ſe, e criſtaliza-ſe, e deſta maneira ſe continúa com evaporações, e criſtallizações até que o liquido já não dê criſtaes. Eſta purificação ſerve de privar a eſte ſal d'algumas partes oleozas, que o córávão d'amarelo. Duas libras de ſoro contém quazi 6 até 7 oitavas de ſubſtancias ſalinas, bem differentes humas das outras.

CA-

CAPITULO IV.

Dos oleos pingues, e gorduras.

§. CCLVIII. Sabemos que todos os oleos se collocão em duas classes geraes, que são a dos pingues, e dos ethereos; sabemos tambem, as differenças, que ha entre elles. Entre os oleos porém pingues ha alguma diversidade quanto a se adquirirem ou do reino vegetal, ou do animal. Attendendo a esta pequena differença, differente tambem he o metodo de os obtermos dos corpos, que os contém. Dois são os modos de extrahirmos os oleos pingues, ou por expressão, ou por decocção. Aquelles oleos que se não coagulão no gráo de calor da atmosfera, pódem-se adquirir pela expressão; os que se coagulão porém, precizão da ebullição. As substancias vegetaes que dão pela expressão os seus oleos são as sementes oleozas, ou emulsivas; o metodo de lhes expremer o oleo em todas he o mesmo; onde tudo quanto eu disser das amendoas, serve d'exemplo para todas.

§.

§. CCLIX. Toma-se pois a quantidade d'amendoas, que quizer-mos, e que estejão sufficientemente seccas ao ar; esfregão-se em hum pano novo, e aspero, para lhe tirar o pó avermelhado, que estiver na superficie; pizão-se em almofariz de marmore com mão de páo até que estejão reduzidas a massa, e que se veja sahir oleo, quando as espremermos entre os dedos. Forma-se então com esta massa huma especie de bolo, o qual se encerra em hum panno de linho, fazendo-o occupar o menor espaço possivel. Aconselhão muitos involver este panno em humas poucas de clinas; o que facilita a expulsão do oleo. Neste estado metem-se na prensa, e se recebe o oleo em vazo conveniente. Alguns descalcão as amendoas, metendo-as primeiro em agua quente, e fazendo-as seccar em huma estufa; o que não convem porque o calor facilita o ranço dos oleos. A razão porque o fazem he 1.º para poder despois vender mais vantajozamente a massa das amendoas secca, e limpa 2.º para evitar a cor, que as cascas dão ao oleo; porisso he que se devem esfregar: mas a cor não altera as propriedades do oleo,

co-

como o calor d'agua, e eſtufa. Os oleos pingues eſpremidos de novo, são ſempre hum pouco turvos, por cauza d'huma pouca de mucilagem, que ſahio com a expreſſão; paſſados porém alguns dias depõe-ſe a mucilagem, e fica o oleo tranſparente.

§. CCLX. Se os oleos são faceis em ſe coagular no gráo de calor da atmosfera, podemos ſepara-los ou por decocção, ou ainda pela prenſa, com tanto que aqueçamos as laminas de ferro, e tambem, ſe for precizo, a meſma ſubſtancia pizada; e incluida em ſaco dentro d'agua fervendo, e deſpois eſpreme-la. A manteiga de cacáo obtem-ſe pela decocção. Primeiro torrão-ſe levemente em marmita de ferro até que a caſca ſe ſepare facilmente por meio d'hum páo de rolar ſobre huma banca; joeira-ſe tudo para que não fiquem ſe não ſó as amendoas quebradas, privadas da caſca. Pizão-ſe em almofariz de ferro com pilão do meſmo, os quaes antes ſe aquecerão bem, e pizão-ſe até que ſe tenhão reduzido a maſſa molle; móe-ſe então eſta maſſa ſobre huma pedra quente, como ſe faz com o chocolate. Eſtando o cacáo

bem

bem moido, ferve-se em grande quantidade d'agua por tempo de meia hora: deixa-se esfriar tudo e apanha-se com huma colher, ou escumadeira a manteiga, que se acha coagulada na superficie de agua: ferve-se de novo a massa rezidua duas vezes, esfriando-a de cada vez, e separando-lhe a manteiga, que se tiver colhado. Funde-se então toda esta manteiga no banho de Maria, coagula-se, e separa-se da humidade; despois do que torna-se a fundir, e deita-se em garrafa comprida, e estreita, que esteja dentro de agua fervendo, para que o oleo ficando por algum tempo fluído, possa depurar-se. Deixa-se coagular, e quebra-se a garrafa para separar a manteiga das fezes. Repete-se esta purificação duas, e tres vezes da mesma maneira até que fique a manteiga limpa, e não contenha mais parenchima das amendoas de cacáo. Pode-se accelerar esta depuração, passando-a por panno fino e tapado immediatamente despois de separada a humidade. Tambem se pode obter esta mesma manteiga, pulverizando grossamente o cacáo, metendo-o em saco de linho, e mergulhando-o em agua fervendo,

do, até que fique igualmente quente todo o cacáo. Mete-se então o sacco na prensa entre as laminas de ferro quentes em agua fervente; espreme-se até que nada mais sahia, ferve-se de novo o sacco, e de novo se espreme; despois do que purifica-se a manteiga da forma já dita. Não deve neste segundo metodo moer-se o cacao para que não tape os poros do panno.

§.CCLXI. O oleo da nós moscada separa-se, pizando-se as nozes em almofariz de ferro quente, até ficarem em massa: metem-se em sacco de linho, e espremem-se entre as laminas de ferro hum pouco quentes. O oleo quando se esfria coagula-se, e coagulado se faz derreter no banho de Maria para se ruduzir a massa, e conservar-se melhor.

§. CCLXII. O oleo de loureiro adquire-se das bagas maduras, e frescas pizadas em almofariz de marmore com pilão de pão, e fervidas em grande quantidade de agua por meia hora, e em vazos tapados. Cõa-se o liquido, e espreme-se bem em panno em quanto está fervendo, e deixando-se esfriar, ajunta-se na superficie hum oleo verde cheirozo, da con-

fis-

sistencia de manteiga, o qual se separa. Piza-se de novo o reziduo, ferve-se, e separa-se o oleo, o qual se ajunta ao primeiro.

§.CCLXIII. Com hum destes metodos se pódem extrahir os oleos pingues das substancias vegetaes.

§.CCLXIV. *Os dos animaes* porém quazi todos se extrahem por decocção; o que não he da ocupação do Farmaceutico. Algum ha que se extrahe por expressão como he o oleo dos ovos; para o que se fazem cozer os ovos até que fiquem duros; separão-se depois as gemas, as quaes se deitão em frigideira de ferro ou em vazo de prata, para que a fogo brando sequem, movendo-as continuadamente, e pizando-as para que se esmigalhem. Estando bem seccas, augmenta-se hum pouco o calor, com o cuidado porém de as não tostar. Jnchão então prodigiozamente, e se derretem. Neste estado se conservão ao fogo por alguns minutos, e prontamente se metem em sacco de panno forte, para que se metão na prensa entre laminas de ferro quentes n'agua fervendo. O oleo que sahe he da côr de oiro, cheiro agradavel,

vel, e de sabor doce. Ordinariamente. 50 gemas d'ovos dão 5 onças de oleo.

§. CCLXV. Costumão-se preparar as gorduras antes de servirem: O metodo em todas he o mesmo, e sirva de exemplo a banha de porco crua. Da quantidade que quizer-mos, separa-se a membrana adipoza, que estiver na superficie; corta-se em pedaços a mesma gordura, a qual se amassa com as mãos dentro de agua pura, a fim de diluir nella todo o sangue coalhado, que inda estiver nos vazos, mudando a agua de tempo em tempo até que a ultima esteja sem cor. Tira-se então de agua a gordura, e esta se derrete a fogo brando, deixando-a sobre o lume até que de branca, e lactea se faça perfeitamente clara, e transparente, e que lançadas algumas gotas ao fogo, não estalem. Por estes sinaes he que se conhece, que a gordura derretida já não contém mais humidade; coa-se então por panno tapado, sem se espremer. Fundem-se de novo as porções de gordura, que se não derretêrão na primeira operação, ajuntando-se-lhe huma pouca de agua, e estando derretida, coase da mesma maneira. Assim se con-

tinúa até que a gordura toda se tenha derretido, e que não fiquem senão as membranas adipozas seccas, e tostadas, as quaes na ultima operação se espremem fortemente. Esta ultima porção porém de gordura põe-se á parte, por ser mais córada pelas membranas tostadas: a qual inda que seja tão boa, como a primeira, com tudo só serve para aquellas preparações, onde he indifferente a cor. Lança-se a gordura em quanto está ainda quente, e liquida em vazos de louça a fim de que coagulando-se neste vazos, não deixe abertura entre si, por onde possa entrar o ar, o que a faria rançoza. Deste modo se preparão todas as gorduras dos mais animaes; com a differença de que as mais raras, como a de viboras, não se lavão, excepto se houver em grande quantidade, assim que basta liquidá-las a fogo brando para as privar de toda a humidade; e coa-las espremendo-as sufficientemente.

§.CCLXVI. A agua, que se mistura, quando se derretem as gorduras, impede que se não torrem, e serve como de hum banho de Maria.

CA-

CAPITULO V.

Das Rezinas.

§.CCLXVII. NÃo entro agora no exame, de que coiza ſão rezinas, e em que differem das gommas, porque já tenho aſſaz tratado diſſo: onde ſó me reſtrinjo a fallar tanto do metodo, com que as extrahimos dos corpos, que as contém como de algumas preparações que fazemos a aquellas, que já nos vem ſeparadas dos paizes eſtranhos. Sabemos que eſtas ſe obtem das ſuas arvores por incizão, ou ſem ella, e que ſe condenſão ou ao ſol, ou ao fogo.

§. CCLXVIII. Os corpos rezinozos que nos dá a natureza são quazi todos duros, frageis, e puros; por iſſo não precizão de purificação. Os liquidos porém, e em eſpecie a terebintina, e o eſtoraque liquido, precizão de alguma preparação, e depuração antes do ſeu uzo.

§.CCLXIX. Coſtuma a terebintina lavar-ſe, ou cozer-ſe, e eſtas são as duas preparações que ſe lhe fazem. Lava-ſe a terebin-

bintina mais com o fim de a endurecer, do que de a depurar. Toma-se para isso a quantidade que quizermos de terebintina bem clara, e com hum pilão de páo, ou espatula de marfim se agita, e move dentro de agua, tendo o cuidado de mudar a agua de tempo em tempo. Parte do oleo essencial mais subtil se evapóra, e parte se dissolve n'agua, sem que turve sensivelmente a sua transparencia, e que se conhece estar na agua pelo cheiro, e gosto com que sahe. A terebintina fica esbranquiçada com alguma agua, que se lhe põe de permeio, a qual, passados alguns dias, separa-se deixando a terebintina tão transparente, como de antes. O fim desta operação he de endurecer hum pouco a terebintina, para que se possa formar mais facilmente em pirolas; mas como ainda assim fica muito fluida, recorre-se a outra preparação, que he o coze-la pela qual se dissipa maior quantidade do seu oleo essencial, e consequentemente fica mais dura.

§. CCLXX. Mete-se pois a terebintina em bacia de prata, e na sua falta em tigela vidrada com tres, ou quatro vezes do

seu

seu pezo de agua; ferve-se tudo até que a consistencia da terebintina seja tal, que della se possão formar pirolas; o que se conhece, fazendo esfriar de tempo em tempo em agua fria huma pequena porção della.

§.CCLXXI. He de notar, que estas pirolas de terebintina são sujeitas a amollecer, e a unirem-se em huma só massa despois de estarem feitas. Previne-se porém este inconveniente misturando e cobrindo as pirolas com algum pô conveniente, como o d'alcassuz, malvaisco &c., e ainda com pôs purgantes, se o pede o cazo.

§.CCLXXII. Ao estoraque liquido depuramos com o fim de o livrar das imundicies, com que ordinariamente está inquinado. O que se obtem liquidando-o hum pouco em calor brando, e passando-o por peneira de crina mediocremente estreita, esfregando-o levemente com espatula de pao: mete-se então em vazo de loiça com huma pouca de agua por sima para que se não seque na superficie.

§. CCLXXIII. Vistas estas preparações, que se fazem nas rezinas já adquiridas, resta-nos ver o methodo porque as rezinas se

extrahem dos vegetaveis, que as tem. Eſtas rezinas são as meſmas que nos dá a propria natureza, com adifferença que nos vegetaes eſtão combinadas, miſturadas, e diſperſas por entre as mais ſubſtancias, que he então neceſſario abſolutamente recorrer a meios quimicos, que as ſeparem dellas.

§.CCLXXIV. O Menſtruo ordinario das rezinas he o eſpirito de vinho rectificadiſſimo com o qual miſturamos o corpo, em que ella ſe acha. Conſeguintemente bem ſe vê que para a extrahirmos ſervimos-nos da meſma operação chamada tintura.

§.CCLXXV. Toma-ſe pois para exemplo a jalapa, e della ſe tira a tintura, como já diſſemos, por meio do eſpirito de vinho rectificadiſſimo na quantidade de ſeis ou oito vezes mais que o pezo da jalapa. Eſgota-ſe a jalapa de toda a ſua rezina, digerindo-a mais duas, ou tres vezes em novo eſpirito de vinho, porém em menos quantidade. Miſturão-ſe eutão todas eſtas tinturas, e coão-ſe por papel pardo; o que feito, por meio da deſtillação tira-ſe deſta tintura metade, ou tres quartos do ſeu eſpirito de vinho: a eſta tin-

tu-

tura concentrada se ajunta vinte, ou trinta vezes o seu volume de agua pura. Fica então logo esta mistura alva, e lactea, que depois de hum dia, ou dois em quietação, depõe a sua rezina; o que se conhece, quando a mistura está sufficientemente clara. Decanta-se a agua e acha-se no fundo do vazo a rezina, que pela sua consistencia he similhante á terebintina. Em hum vidro então se secca no banho de Maria até que estando fria seja secca, e friavel; a isto he o que se chama rezina de Jalapa. Do mesmo modo se preparão todas as mais rezinas dos mistos, como escamonea, turbith, guaiaco &c.

§.CCLXXVI. As varias infuzões que se fazem he para extrahir quanta rezina for possivel; e a distillação he para não perder o espirito de vinho, que pode servir tambem para a mesma operação, e para diminuir o mesmo espirito na tintura de maneira que assim se facilite a precipitação da rezina.

§.CCLXXVII. Algumas pessoas querendo endurecer a rezina, que assim se extrahio, a fervem dentro de agua, o que não approva Baumé, porque, diz elle, a re-

zina com este grão de calor se decompõe; o que não succede seccando-a no banho de Maria.

§.CCLXXVIII. Não devemos suppor que estas rezinas assim adquiridas são unicamente rezinas, porque estes taes corpos além doque he puramente rezina, contem tambem partes extractivas, e gomozas. A razão está posta n'agua, que sempre ha no espirito de vinho; porisso, sendo tudo o mais igual, o espirito de vinho quanto mais rectificado he, tanto menos rezina extrahe; porque a substancia gomoza não sendo dissolvida, cobre a rezinosa, e impede o acesso do espirito para que a dissolva. O que não acontece, quando o espirito de vinho não he tão rectificado, isto he, he mais aquozo. Ora a rezina assim extrahida, na sua precipitação leva comsigo alguma das mais partes, que a agua do espirito dissolveo. Esta he a razão, por que querendo mais puras as rezinas, devemos procurar separa-las com o espirito o mais rectificado que possa ser: mas como inda este mesmo não separa as rezinas inteiramente puras, por isso podemos-nos servir do Ether, que he o verdadeiro e unico

mens-

menſtruo das rezinas : para iſſo pois toma-ſe a meſma jalapa pizada groſſeiramente e deita-ſe em hum cryſol , ou matraz. Lançando-lhe por ſima ether rectificadiſſimo. Tapa-ſe o orificio do cryſol com toda a exactidão , e aſſim meſmo frio ſe digere por dois , ou tres dias , agitando-o de quando em quando. No fim deſte tempo decanta-ſe o liquido para huma cucurbita de vidro , que ſe cobre com o ſeu capitel , e ſe deſtilla todo o ether no banho de Maria a fogo brando. No fundo da cucurbita fica a rezina de jalapa ſecca, e friavel , que ſe ſepara com eſpatula de ferro. Deſte meſmo modo ſe ſeparão todas as rezinas com o ether , o qual extrahe muito menos quantidade de rezina, do que o eſpirito de vinho pela razão já dada. Se quizermos , em lugar de deſtillar o ether podemos deixa-lo diſſipar ; o que he na verdade mais comodo , mas tambem perde-ſe o ether.

§.CCLXXIX. Eſte methodo de tentar os vegetaes com o ether moſtrou que as meſmas plantas inodoras , tem rezina perfeitamente ſecca ; porque o ether a extrahio dellas. A parietaria,

ria, mercurial, cardo ſanto, a tanchage &c, derão rezina: a meſma polpa de caſſia deu rezina pelo Ether, a qual perfeitamente ſe ſeccou no banho de Maria.

§.CCLXXX. Finalmente devo advertir, que ou nós ſeparemos as rezinas dos miſtos em que ſe achão por meio do eſpirito de vinho rectificadiſſimo, ou por meio do ether, nunca ſe ſepara toda a rezina, a qual ſempre fica no meſmo miſto combinada com os mais principios, e por iſſo não pode experimentar a acção deſtes menſtruos. Daqui vem que qualquer dos miſtos, v. g. a jalapa, daqual já tiramos a rezina, cozida ou fervida em agua, dá hum extracto gomozo, no qual ainda acha-ſe rezina. Chamão a iſto extracto gomozo de jalapa; e ſe ſe preparar da eſcamonea, extracto gomozo de eſcamonea &c.

CAPITULO VI.

Das Gomas Rezinas.

§. CCLXXXI. SÃo huns concretos mais, ou menos duros extrahidos dos ſuccos lacteos de certos vegetaes, nos quaes ſe acha a ſubſtancia rezinoza unida e de alguma ſorte diſſolvida no principio aquozo dos meſmos ſuccos por meio das ſubſtancias gomozas, e ſalinas, do meſmo modo, como a manteiga no leite dos animaes ſe acha unida a agua pelos ſaes, e pela parte cazeoza, e como nas emulſões o oleo unido a agua por meio das mucilagens.

§. CCLXXXII. Ha hum grande numero de vegetaes, que dão aſſim eſte ſucco lacteo: os deſte paiz são os tithymalos, e as chicoreas, que os dão lacteos, a chelidonia, que o dá amarelo, &c.: porém deſtes não fazemos nós nenhum uzo, porque lhes ſubſtituimos os que nos vem dos paizes eſtranhos, por ſerem mais efficazes. Ordinariamente nos-los mandão ſeccos, talvez pela comodi-

didade do transporte, ou porque não nos podemos servir delles no estado liquido. São estes os succos seccos, que são conhecidos com o nome de gomasrezinas, de que já tratamos na Materia medica.

§.CCCXXXIII. Estes succos tirão-se ou por incisão, ou sem ella, e despois se condensão, ou ao sol, ou ao fogo. São huns seccos, e friaveis immediatamente despois de seccos, ou pouco tempo despois de se terem seccado, e por consequencia pulvorizão-se com facilidade: outros porém conservão por muito tempo huma tal brandura, que se não pódem polvorizar, nem comodamente misturar nas compozições.

§. CCLXXXIV. Ora como tanto huns, como outros vem combinados com cascas de arvores, pequenas porções de páos, de palhas, e outras imundicies, por isso cuidarão os farmaceuticos em purificar aquelles particularmente, que se não pódem reduzir a pó, dissolvendo-os em differentes liquidos, com o fim de os privar, e desembaraçar dos corpos estranhos, com que estão unidos: o metodo de que uzão he o seguinte.

§.

§.CCLXXXV. Toma-se por exemplo, a quantidade que quizermos de galbano, o qual se dissolva por meio de hum calor brando, em tres vezes tanto de vinagre. Coa-se tudo por hum pano, expremendo-o fortemente; deita-se o reziduo em mais vinagre, que se aquece, como da primeira vez, para que se dissolva o que escapou da primeira coadura, coa-se com expressão, e unem-se ambos os liquidos, os quaes se condensão a fogo brando até que a massa tenha a consistencia emplastica. Deste modo purificão todas as gomas rezinas brandas, que se não pódem polvorizar.

§.CCLXXXVI. Julgou-se sempre, que o vinagre era o verdadeiro menstruo das gomas rezinas; mas o vinagre dissolve-as tanto como a agua, isto he, nem hum, nem outro as dissolve perfeitamente; por isso estas dissoluções sempre são lacteas. Quasi todas as Farmacopeas aconselhão o purificar assim as gomas rezinas. Este metodo porém tem varios inconvenientes. O primeiro he que se nos servimos para a dissolução das gomas rezinas de muita agua, ou vinagre, e que fazemos ferver por muito tem-

tempo o liquido, na evaporação dissipa-se grande parte do oleo essencial dellas, e a goma rezina coze-se, e se faz mais dura, como vimos que succedia com a terebentina. A substancia rezinoza então não ficando com tanta fluidez não fica unida com a gomoza, e se precipita no fundo do vazo; o que tudo succede em detrimento das virtudes das gomas rezinas: Além disso com a imperfeita dissolução destes corpos, ou no vinagre, ou na agua, não póde deixar de haver alguma desunião das partes rezinozas das gomozas, o que me parece, que de necessidade alterará as qualidades, virtudes, ou efficacia das gomas rezinas.

§.CCLXXXVII. Por estas razões reprova Lemery com bem fundamento esta purificação; e só aconselha a pulvorização tanto para as frageis, como para as brandas. Das seccas não ha duvida, que se pulvorizarão muito mais prontamente do que os corpos, com que estão manchadas, e desse modo se pódem depurar. Das brandas porém recomenda elle, que se escolhão os mais puros grãos, ou lagrimas, e que entre dois

pa-

papeis se sequem, ou ao sol, ou junto ao fogo, e que depois se pulvorizem.

§ CCLXXXVIII. Este methodo em todo o sentido merece a preferencia: 1.º porque nesta exsicação não perdem as gomas rezinas tantos principios, quantos perde na purificação, nem ha desunião das suas partes: 2.º porque assim seccas pódem servir tanto para o uzo interno, como para o externo: 3.º as substancias vegetaes, que se pódem encontrar no intimo destas gomas escolhidas, são em tão pequena quantidade, que não mudão a sua virtude, particularmente porque parece que não são outra coiza, que pequenos fragmentos do páo, ou casca da sua mesma arvore.

§. CCLXXXIX. Com tudo se as gomas rezinas forem tão brandas, que por nenhum modo se possão reduzir a pó, nesse cazo para o uzo interno, bem podemos purifica-las por meio da agua, ou de outros vehiculos apropriados ao uzo, a que se destinão. Porém eu julgo mais conveniente o methodo proposto por alguns para a purificação daquellas gomas rezinas, que se fundem com faci-

cilidade, como he o galbano; o qual, mandão que se inclua dentro de huma pelle de bexiga, e que esta então se metta dentro da agua fervendo, até que o galbano fique tão molle, que se possa separar das immundicies, coando-o por pano bastantemente grosso. Ou tambem podemos uzar do methodo dado por Dioscorides para a depuração do mesmo galbano, o qual methodo se reduz quasi ao primeiro agora mencionado. Manda elle que incluamos o galbano em pano limpo, mas raro, e não tapado; este saquinho suspende-se dentro de hum vazo, ou de loiça, ou de cobre, de maneira que não lhe toque o fundo; cobre-se este vazo, e assim direito se mete dentro da agua fervente. O galbano então fundindo-se, côa-se ao mesmo tempo, e deixa as imundicies ligneas no panno.

§.CCXC. Estes são os methodos, de que nos podemos servir para a depuração das gomas brandas; e quanto ás seccas, e de difficultoza fuzão, a pulverização he a melhor purificação que lhe podemos fazer. A escamonea tambem se deve pulvorizar, porque como diz

diz Lemery, o melhor meio de a dar he reduzindo-a a pó sem lhe ter feito nenhuma preparação, as quaes não servem senão de a alterar inutilmente. Baumé he tambem da mesma opinião, e ajunta mais, que por ter a escammonea hum cheiro desagradavel he conveniente, despois de a ter pulverizado, expo-la ao ar em lugar quente, por algum tempo, para que se perca esse cheiro, ou ao menos grande parte delle. Como porém inda muitos prezão as antigas preparações, julgando com os antigos, que he precizo por ellas corrigir a nimia força da virtude purgante da escammonea, por isso refiro as que estão mais em uzo.

§.CCXCI. Temos tres preparações; 1.º *A Cydoniata*, chamada *Diacridium cydoniatum*; a qual se faz de dois modos; que he ou mettendo dentro de hum marmelo, que quasi se esvaziou, a escamonea em pó, e cozendo-a nas cinzas quentes; despois do que separa-se a escamonea, seca-se, pulvoriza-se, e guarda-se em garrafa tapada, ou mistura-se duas partes de escammonea em pó com huma parte do succo do mesmo mar-

me-

melo ; evapora-se toda a humidade a fogo brando, movendo continuamente a mistura, e estando sufficientemente secca, pulveriza-se, e fexa-se em garrafas.

§. CCXCII. A 2. Chama-se *Diacridium Glycyrrhisatum*: para a qual se infundem quatro oitavas de alcaçuz em 8. onças de agua quente, mistura-se esta infuzão com quatro onças de escamonea reduzida a pó. Secca-se a mistura, como a precedente, e pulvorizasse a massa. Tanto esta preparação, como a que se faz com o succo de marmelo, humedecem facilmente ao ar pelos extractos, que contém em si, e por isso se devem fexar cuidadozamente.

§.CCXCIII. Finalmente a 3. faz-se expondo a escamonea em pó sobre huma folha de papel pardo, ao vapor do enxofre, que se lhe queima por baixo; continuando esta operação por hum quarto de hora, e movendo continuadamente a escamonea com espatula de marfim. Chama-se esta preparação *Diacridium Sulphuratum.*

CA-

CAPITULO VII.

Dos Cozimentos.

§.CCXCIV. O Fim he o meſmo com as infuzões, com a differença de ſerem os cozimentos ſó para extrahir as partes fixas e ſoluveis, e por iſſo ſe fazem ao ar livre, e com a ebullição ſobre o fogo; viſto que o menſtruo ajudado com eſte maior calor diſſolve mais prontamente, e em maior quantidade as partes activas fixas dos miſtos.

§. CCXCV. Os Ingredientes saõ vegetaes, animaes, e ainda alguns mineraes, como o Antimonio, e Mercurio. Os menſtruos, iſto he, a agua, o vinho, o vinagre, o oleo, &c.; menos os eſpirituozos, que não pódem ferver ſem ſe volatilizarem. Dos cozimentos em oleo, falarei quando tratar dos remedios externos.

§. CCXCVI. A quantidade do vehiculo tambem não ſe póde determinar com exactidão, he precizo proporciona-la ao volume que ha de ficar, e ao tempo

da

da ebullição, a qual deve ser tanto mais dilatada, quantos mais duros forem, e mais compactos os ingredientes. Muitas vezes devem preceder macerações, ou infuzões para facilitar mais a extracção das partes com a decocção. Ordinariamente se toma o quadruplo do menstruo.

§.CCXCVII. Não se fervão as substancias aromaticas, porque perdem-se as partes volateis, das quaes depende a virtude; assim como tambem nem aquellas, cujos principios activos se alteram com o gráo de calor da ebullição, como he a quina &c.; e se o fizermos, demoremo-la muito pouco sobre o fogo. Além destas, não há flor nenhuma, que se deva cozer humas pela sua delicadeza, e outras pelo seu cheiro. Se com tudo houver alguma planta que tenha virtudes tanto nos principios fixos, como nos volateis, e que quizermos ambas, podemos cozer porção da mesma planta e despois com o cozimento quente infundir outra porção della; a isto chamão *Decocto infusum*. Não he precizo advertir, que não se devem receber para decocções cor-

pos

pos indissoluveis nos menstruos, de que se uza. A decocção não se deve prolongar muito, porque então satura-se o menstruo com grande parte de mucilagem, a qual enfraquece os mais principios, por isso as substancias acres pódem ferver mais tempo. As folhas de senne, e os seus foliculos fervidos por muito tempo, dão ao liquido huma mucilagem tão espessa, que o deixa sem a virtude purgante, a qual se conserva ou com a infuzão, ou com leve decocção. Tambem com o forte cozimento se extrahem muitas partes terrestres, com o exemplo dos mirobalanos, e Rhabarbaro, os quaes muito cozidos são adstringentes. Finalmente alguns córpos com a grande e continuada ebullição dão os seus cozimentos acres bastantemente, e amargozos; como succede ao alcassus, que infundido, ou levemente cozido dá huma bebida suave, e doce; porém acre, e amargoza, quando se coze, ou ferve muito. Isto tudo porém depende do fim com o qual o Medico manda fazer o cozimento.

§.CCXCVIII. Finalmente os cozimentos

tambem ſe clarificão, ou por depoziçáo das fezes, ou por coadura, ou por clara d'ovos, do meſmo modo como os ſuccos. Para exemplo faremos o cozimento de cevada, e de caldo de viboras. Toma-ſe duas onças de cevada perlada, a qual lava-ſe hum pouco n'agua fria para ſe lhe ſeparar a parte farinhoza que lhe eſtiver adherente; depois faz-ſe ferver em quazi 6 onças d'agua nova, a qual ſe tinge muito, e por iſſo lança-ſe fóra; deita-ſe então a cevada dentro de quatro livras d'agua, quando ella eſtiver fervendo, e continua-ſe a ferver até que ſe tenha reduzido á metade. Todos ſabem o uzo, que eſte cozimento tem nas doenças, tanto agudas, como chronicas, por iſſo convém prepara-lo de maneira que não ſeja deſagradavel.

§.CCXCIX. Para o caldo de viboras toma-ſe huma vibora de grandeza mediocre da qual ſe tenhão tirado cabeça, pelle, e inteſtinos, e cortada ſe deita em ij livras d'agua; ferve-ſe até que não fique ſenão huma quarta parte della; retira-ſe o vaſo do fogo, e quando o liquido eſtiver frio, ſepare-

ſe

se a gordura, que se tiver congelado na superficie, tendo sido a vibora fresca; coa-se então, e de novo se aquece. Este he o caldo de viboras hoje pela Europa tão uzado nas doenças cutaneas, e outras. Mandão tambem alguns comer a carne. Finalmente o caldo de frangos tambem assim se deve preparar para os doentes. Sobre os cozimentos compostos na 4. parte da Farmacia.

CAPITULO VIII.

Dos Extractos, Arrôbes, e Gellêas.

§.CCC. OS Extractos são humas substancias extrahidas dos córpos por meio de menstruos apropriados, e unidas a menor volume pela evaporação total, ou parcial do seu vehiculo, isto he, dos mesmos menstruos. Só o reino vegetal, e animal he que dão corpos, de donde se preparaõ os Extractos.

§.CCCI. Parece que estas preparações são feitas com o fim de se poderem

conservar mais facilmente as substancias uteis dos mistos.

§.CCCII. E como estas substancias são compostas de principios diferentes, por isso tambem differentes são os menstruos, com que os extrahimos, e consequentemente bem se vê, que devem haver varias especies de extractos. Attendendo pois ás suas propriedades particulares, podem-se dividir em quatro especies differentes, a saber extractos gomozos, ou mucilaginozos, extractos gumeo-rezinozos, extractos saponaceos: e finalmente extractos rezinozos, ou propriamente rezinas. Os menstruos para extrahir estas substancias são ou a agua, ou o vinho, ou o espirito de vinho, não indifferentemente; porém cada hum á certas, e determinadas substancias. As rezinas não são dissoluveis n'agua; os mais extractos porém nella se dissolvem ou totalmente, ou em parte.

§.CCCIII. Inda que esta divizão seja exacta com tudo vulgarmente, quando queremos falar dos extractos rezinozos, servimos-nos particularmente do nome de rezina, e não de extracto, e pelo contrario falando em extracto intendemos

os

os outros tres promiſcuamente, iſto he, aquellas ſubſtancias cujo menſtruo he a agua, ou natural, ou adventicia. Parece com tudo, que inda ſendo a agua o menſtruo commum deſtes extractos, a ſua differente indole deve pedir alguma diverſidade na manipulação, e preparação delles para ſe conſervarem com as virtudes dos ſeus miſtos: o que não attendido podem rezultar alterações. Logo antes da preparação de cada hum, deve-ſe previamente ſaber em quaes das ſuas partes componentes rezide a virtude do miſto, que nós queremos extrahir, para adaptarmos a ellas a ſua particular manipulação. Muito pouco ſe tem trabalhado neſta parte, por iſſo as leis que ſe dão para a formação dos extractos, são quazi geraes para todos.

§.CCCIV. Os Extractos ou são molles, ou perfeitamente ſeccos; a eſtes he que impropriamente o Conde de la Garaye deu o nome de ſaes eſſenciaes, delles falaremos em ultimo lugar. Como a agua he o menſtruo delles, bem ſe vê que os extractos ſe preparão ou com agua natural dos miſtos; iſto he, com os ſuccos dos vegetaes; ou com agua ad-

adventicia, isto he, com as infuzões, ou cozimentos dos mistos.

§.CCCV. Encontrão-se varios nomes, com que se denotão, como são, *Rob*, *Sapa*, *Defrutum*, *Gelatum et Extractum*. Os antigos inventarão estes nomes, que por significarem a mesma coiza, ordinariamente se confundem reciprocamente. Estes differentes nomes porém nacidos ou das propriedades dos extractos, ou dos corpos, donde se formão, inda se conservão por alguns para determinados extractos.

§.CCCVI. Assim pela pálavra *Rob* entendem o succo depurado de qualquer fruto que naõ fermentou, reduzido a consistencia de mel. Bem se vê que he hum extracto. Os antigos misturavaõ os seus *Robs* com mel, mas ja hoje se naõ pratica. Por *sapa* entende-se unicamente o mosto, ou o succo das uvas cozido até á mesma consistencia: he hum *Rob*. Por *Defrutum* entende-se o mesmo succo das uvas, do qual se evaporou taõ somente a terceira parte da sua humidade. A palavra *Gelatum* explica os extractos mucilaginozos, e glu-

glutinozos dos animaes, e tambem dos vegetaes,

§. CCCVII. Finalmente a palavra *Extracto* he a que ſignifica em geral toda a ſubſtancia extrahida mediante o ſeu menſtruo, e eſpeſſa até hum determinado gráo de mais, ou de menos. Temos pois, que os extractos ſe preparão ou dos ſuccos, ou das infuzões, ou das decocções. Os que ſe fazem dos ſuccos, ou ſão dos fructos, ou das plantas, e eſtes ſuccos ou ſe depurão antes de ſe evaporarem para ſer extracto ou não.

§. CCCVIII. De cada hum darei hum exemplo, e 1.º dos que ſe fazem dos ſuccos dos fructos clarificados. Sejão as bagas de ſabugueiro.

§. CCCIX. Tomão-ſe eſtas bagas hum pouco antes de eſtarem perfeitamente maduras, e dellas ſe ſepara o ſucco, e clarifica, como ja diſſemos, fallando dos ſuccos; condenſa-ſe ao fogo até que fique na conſiſtencia de papas algum tanto eſpeſſas; e guarda-ſe em vazos proprios.

§. CCCX. Nos annos chuvozos de 30. libras deſtas bagas, adquirimos 4. ate

5. libras de rob; e nos annos ſeccos; 2 ate 2 e meia. Eſta obſervação he geral para todos os *robs*: e extractos preparados com os ſuccos dos vegetaes. Deſte meſmo modo ſe preparão todos os extractos dos ſuccos dos frutos. Os Extractos porém dos ſuccos das plantas clarificados preparão-ſe da forma ſeguinte.

§.CCCXI. Toma-ſe por exemplo a borragem, da qual extrahido, e clarificado o ſucco na forma ordinaria, ſe evapora no banho de Maria até a conſiſtencia de extracto.

§.CCCXII. Do meſmo modo ſe preparão os extractos dos ſuccos das plantas. Quazi todos eſtes ſuccos coſtumão clarificar-ſe para então delles ſe formar o extracto. Alguns ha porém, que ſe não devem clarificar; e devem ſer condenſados ſem eſſa depuraçaõ. Para ex. eſtá a cicuta o *Aconito*, *Eſtramonia*, *Meimendro*, e *Belladonna*. As feculas de que ſe depurão os ſuccos são compoſtas d'huma porção da planta deſpedaçada de mucilagem, e de muita rezina, como ſe pode ver em Baumé. Logo todas as vezes que as plantas contiverem principios re-

rezinozos, dos quaes ou ſeparados, ou combinados com os mais, dependa a ſua virtude, não ſe devem clarificar os ſuccos, para ſe formarem os extractos; porque por eſſa clarificação privamos os ſuccos de grande parte da ſua rezina. Eſta he a razão, porque eu não ſou de voto que ſe clarifiquem os ſuccos. Tambem he de advertir, que eſtes ſuccos, aſſim como extractos não devem experimentar grande gráo de calor, porque com elle ſe decompõe a rezina, ſepara-ſe das mais partes, e precipita-ſe com depauperação, e alteração dos principios dos ſuccos e extractos. Por eſta decompozição da rezina em hum gráo de calor ainda bem moderado, pergunta Baumé ſe não ſeria melhor, deſpois de expremido o ſucco da cicuta, ſeparar-lhe a fecula imediatamente deſpois de coagulada para miſtura-la deſpois ao extracto, quando eſtiver na ſua conviniente conſiſtencia? Eſta razão ſerve para todas as plantas rezinozas, como he a cicuta, com as quaes quizermos fazer extractos. Mas, como bem ſe vê, eſtas coizas pedem varias, e

de-

delicadas experiencias, que inda até aqui se não tem feito, e neste cazo talvez que muitos dos succos, e extractos se naõ devão por nenhum modo clarificar, nem experimentar gráo de calor, por mais moderado que for.

§.CCCXIII. A agua contida nos succos, de que acabamos de fallar he o vehiculo das partes extractivas; mas como nem todas as substancias, com as que se fazem extractos estão no mesmo cazo, porque ou são seccas, ou se são frescas, naõ contém sufficiente humidade para separar, e dissolver as partes extractivas, por isso he precizo recorrer á deccoção destas mesmas substancias n' agua; e estes são os extractos que vamos examinar agora.

§.CCCXIV. Toma-se para exemplo a quantidade que quizermos de senne, a qual ferve-se por hum quarto d'hora em 20. ou 30 vezes o seu pezo da agua. Coa-se com expressão forte este cozimento. Tornão-se a cozer as mesmas folhas segunda vez em menor quantidade d'agua. e de novo se côa o cozimento com expressão. Misturão-se os liquidos, clarificão-se com huma, ou duas

as claras d'ovo, coão-se por panno branco, e evaporão-se no banho de Maria até a consistencia d'extractos: Quatro libras de senne dão duas libras d' extractos.

§.CCCXV. Do mesmo modo se preparão os extractos das mais plantas, por decoção. Algumas advertencias porém, se devem fazer ainda neste mesmo modo de preparar extractos; porque se as plantas contiverem muita parte de mucilagem, e esta for capaz de alterar ou diminuir a virtude dos principios que nós queremos extrahir, naõ devemos nesse cazo prolonga-se muito a decocção das plantas, nem devemos coze-las muitas vezes para não extrahirmos essa nimia quantidade de mucilagem; o contrario porém deve-se fazer, quando da mucilagem he que esperarmos os effeitos, ou quando precizamos della para moderação dos principios acres. Tambem se as plantas, ou bagas forem nimiamente rezinozas, e não precizarmos das rezinas; quando coarmos, não expremamos as substancias que forão cozidas, se quizermos porém as rezinas nos extractos, pode-

mos

mos expreme-las, mas deve haver a cautella de não fazer ferver os liquidos, em quanto se condensão, para que fique a rezina igualmente distribuida, e toda nos extractos. Qual pois deva ser o methodo, que se deva seguir em cada hum dos extractos de cada simples, deve-o ensinar, e dirigir o conhecimento dos seus principios, e da virtude de cada hum, que previamente se deve ter.

§.CCCVI. Ha algumas substancias vegetaveis, cujas partes extractivas se achão em estado de liquidez sufficiente para se poderem desfazer n'agua, sem que seja precizo ou expreme-las, ou coze-las muito particularmente porque fervidas dão nimia quantidade de mucilagem inutil a taes extractos. Neste cazo está a cassia, e tamarindos.

§.CCCVII. Tomão-se frescas as siliquas inteiras da cassia, e lavadas se pizão em almofariz de marmore com pilão de páo. Desfas-se esta cassia em sufficiente quantidade de agua fria, e se for no inverno, em agua unicamente tepida. Agita-se tudo com espatula de páo, para se facilitar a dissolução do succo extractivo. Estando a agua bastantemente saturada,

coa-

coa-se tudo por peneira de *Crina* movendo-se a massa sobre a peneira para que passe toda a polpa. Esta manipulação de lavar as siliquas se continua até que a agua sahia clara, e lançadas como inuteis as siliquas misturão-se todos os liquidos e se coão por panno branco: o extracto dissolvido n'agua passa, e a polpa fica no panno. Lava-se então a polpa com agua tepida para que se dissolvão nella todas as partes extractivas, deixa-se escorrer a polpa, e misturados todos estes liquidos evaporão-se até a consistncia de extracto, chama-se extracto de cassia, ao qual Baumé dá a preferencia sobre todas as mais preparações da cassia, por não ser flatulento, e produzir o mesmo effeito da cassia sem dores nem violencia. Alguns aconselhão que se fervão as siliquas quebradas, mas isto se não deve seguir porque pela ebullição o extracto da cassia he acre e adstringente, por parte que dissolveo das cascas, e sementes, as quaes a proporção tambem diminuem a sua virtude purgante.

§.CCCXVIII. Do mesmo modo se pode preparar o extracto dos tamarindos; mas como em quanto este se condensa, se se-

separa o seu sal essencial, por isso se deve preferir a polpa, preparada como já dissemos.

§.CCCXIX. Estes extractos não só se preparão das substancias vegetaes inteiras, mas tambem dos mesmos extractos, que nos vem de fora feitos, como são o opio, o aloe, e o catechu, para os purificar de folhas, petiolos despedaçados, arêa e outras imundicies.

§.CCCXX. O de *Catechu* quebra-se, e assim se ferve em sufficiente quantidade d'agua. Dissolvido de todo coa-se por panno branco, e evapora-se no banho de Maria até consistencia muito solida, de sorte que se possa reduzir a pó.

§.CCCXXI. O *Aloe hepatico*, de que se uza na Farmacia, dissolve-se na menor quantidade d'agua, que he possivel; coa-se a dissolução por hum panno com expressão, e deixa-se depôr pelo tempo de 5 ou 6 horas, decanta-se do sedimento arenozo, e evapora-se no banho de Maria até a consistencia de extracto.

§.CCCXXII. O *opio* pelo modo ordinario de todas as Farmacopeas, corta-se em talhadas, e no banho de Maria liquida-se com a menor quantidade de agua,

que

que for poſſivel: coa-ſe com forte expreſsão, e condenſa-ſe ſempre no banho até a conſiſtencia de extracto. A eſte extracto he que ſe dá o nome de *laudano*. Baumé porém conſiderando os inconvenientes, e máos effeitos do opio pela ſua virulencia, e virtude narcotica, e querendo ſó ter della a virtude ſedativa, procurou obter huma preparação, que tranquillizaſſe ſem produzir os mais danos; e fundado em huma experiencia medica, diz que veroſimilmente o cheiro, e virtude narcotica rezidem nos principios oleozos, e rezinozos do opio, e que por conſequencia privado delles, calma, e tranquilliza unicamente. Para iſſo pois propõe hum metodo de fazer o extracto do opio por meio de huma digeſtão quente, a qual dura por ſeis mezes continuos, com o fim de aſſim ſeparar-lhe todo o oleo, e rezina. Neſta idéa diz que fazendo ferver o meſmo opio para ſe preparar o extracto, em lugar do methodo ordinario da digeſtão, por tanto tempo, ſe abrevia eſta dois mezes, porque com o tal gráo de calor ſe decompõe, e ſepara mais depreſſa a rezi-

na,

na, e o oleo eſſencial ſe diſſipa; conſequentemente deſte modo ſe aproxima á preparação feita pela digeſtão; no cazo de a não querermos pôr em uzo. Pode-ſe ver tudo iſto por extenſo no meſmo Autor.

§.CCCXXIII. Dezejariamos que ſe verifica-ſe eſta obſervação, e que ſe confirma-ſe, para que ſe eſtabeleceſſe eſte modo de preparar o extracto do opio pela digeſtão. Daqui bem claro fica quanta cautela he neceſſaria para ſe fazerem, e verificarem as experiencias, e quanto he precizo conhecer pela Quimica os principios quimicos dos ſimplices, e pela Medicina pratica em quaes delle rezide a virtude que queremos, para aſſim procedermos a ſua preparação farmaceutica, ſem o qual conhecimento todas as obſervações são tumultuarias, e as vittudes dos remedios ſujeitas a ſerem alteradas pelas preparações.

§.CCCXXIV. Fica pois determinado o modo de obrarmos, ſe quizermos nos extractos conſervar, ou ſeparar as partes rezinozas, ſegundo a virtude, ou dano, que dellas nos pode rezultar; e como a maior parte dos vegetaes não eſtá no

ca-

cazo do opio, que precize de tanto trabalho, e tempo para perder as suas rezinas, por isso com a decoção as perdem com facilidade; naquelles porém em que se deverem conservar, evita-se quanto se pode o gráo de calor. Isto quanto aos extractos gumeo-rezinozos.

§.CCCXXV. Baumé confirma esta sua opinião com a quina, cuja virtude pelo seu juizo rezide na rezina; onde deve-se-lhe evitar o calor, e fazer a infuzão em agua fria por algum tempo; mas se senão poder esperar, ferva-se a quina por hum instante sómente, como o dissemos fallando da quina, e da infuzão della.

§. CCCXXVI. Se preparar-mos os extractos das plantas, que contém muito sal essencial, como azeda menor, fumaria, &c., como parte destes saes se pega ao fundo do vazo, á medida que se concentra o liquido, formando incrustações, que dificultozamente se separão, devemos condensa-los no banho de Maria, porque aliás queima-se a tal pelicula, e comunica aos extractos hum cheiro empireumatico.

§.CCCXXVII. Estes extractos salinos atra-

a humidade do ar, e ſe desfazem em hum liquido eſpeſſo, ſe eſtão em lugar humido; o ſeu ſal eſſencial porém precipita-ſe no fundo dos vazos.

§. CCCXXVIII. Em geral os extractos não tem o cheiro dos vegetaes, de que os fazemos, porque ſe diſſipa na evaporação do vehiculo; exceptuando algumas plantas aromaticas, como a ſalva, alecrim açafrão, e outras, cujo cheiro he muito tenaz: Ha aquellas porém, cujos extractos não conſervão o cheiro, he conveniente ajuntar no fim da ſua condenſação hum pouco de oleo eſſencial, e aguas deſtilladas das meſmas plantas; porque o oleo particularmente, amolecendo a ſubſtancia rezinoza, que eſtá ſecca, impede-a de ſe ſeparar com o tempo.

§. CCCXXIX. Os extractos ſe forão bem preparados, conſervão-ſe em bom eſtado, ſem alteração por muitos annos: o que não obſtante, o calor algumas vezes os faz fermentar hum pouco; e daqui vem o inxarem conſideravelmente nos grandes calores de verão, particularmente aquelles, que forão mal filtrados, e que con-

conservarão alguma feculla, ou parenchima das plantas.

§. CCCXXX. Os extractos mucilaginozos seccão com muita facilidade; separão-se dos lados dos vazos em que estão, penetra-os o ar, e crião bolor. Pertendem alguns remediar este inconveniente, misturando-lhes algumas colheres de agua-ardente, ou espirito de vinho, quando já estão cozidos, e mais frios.

§. CCCXXXI. Os que abundão em principios rezinozos, e os dos succos dos frutos ácidos são os que melhor se conservão: o mesmo extracto de cassia se conserva tão perfeitamente como os mais.

§. CCCXXXII. A maior parte dos extractos são naturalmente bem negros; mas como no fim da condensação se agitão, e movem com força, a divizão das partes, e a interpozição do ar os faz parecer menos negros; readquirem porém a sua côr natural, algumas semanas despois.

§. CCCXXXIII. Os extractos de que fallamos até agora, são os molles, porque se lhes conserva huma parte do vehiculo, que servio para a sua preparação. Os que são perfeitamente seccos, preparão-se de modo differente.

§.CCCXXXIV. Já disse o Conde de la Garaye os chamava impropriamente saes essenciaes. Elle os preparava pela infuzão fria, agitando os simplices dentro do menstruo por huma maquina particular, cuja inutilidade elle mesmo depois conheceo.

§.CCCXXXV. Sirva de exemplo o extracto secco da quina. Tomão-se duas onças de quina quebrada, que se metem em huma garrafa com quatro pintas de agua fria; deixão-se em infuzão por dois dias, tendo o cuidado de agitar a garrafa varias vezes por dia. No fim deste tempo filtra-se o liquido por papel pardo, e se evapora sem o ferver até a reducção de quasi huma livra civil, que são 16. onças. Nesta evaporação turva-se algum tanto. Deixa-se esfriar, e de novo se filtra. Reparte-se então este liquido por tres, ou quatro pratos de louça, e acaba-se de evaporar no banho de Maria, até que naõ fique senão hum extracto secco, fortemente pegado aos pratos. Separa-se raspando-se com a ponta de huma faca, para o fazer saltar em escamas, tomando as precauções ne-

cess-

ceſſarias para que ſenão reduza muito em pó na ſeparação, nem ſe perca ſaltando para fora do prato. Fexa-ſe em garrafs que fique bem tapada, porque eſte extracto atrahe a humidade do ar, e une-ſe em maſa: 50. livras de quina boa dão 6. até 8. livras de extracto ſecco. Do meſmo modo ſe preparão todos os extractos ſeccos dos vegetaes.

§. CCCXXXVI. Ordinariamente fazem-ſe eſtesextractos no banho de Maria; mas iſto não he bom, ſenão quando ſe prepara de cada vez huma pequena porção, e ſeria muito incomodo ſe foſſe neceſſario preparar cada dia muitas livras deſte extracto; neſte cazo podemos collocar os pratos com as infuzões dentro de huma eſtufa, a qual ſe aquece naquelle grão de calor proprio para a evaporação.

§. CCCXXXVII. Alguns extractos ſeccos ha, particularmente todos aquelles, que ſe preparão com ſuccos depurados de vegetaes, que dão extractos mais gomozos, do que rezinozos, e que contém ao meſmo tempo muito ſal eſſencial, eſtes extractos digo, com baſtante dif-

fi-

ficuldade chegão a seccar, por atrahirem fortemente a humidade do ar: estes de necessidade devem-se acabar de seccar dentro da estufa, onde a superficie superior dos pratos possa receber tanto calor, como o fundo; sobre tudo se o tempo for humido. Os extractos seccos preparados pelo metodo do Conde de la *Garaye*, estão todos em escamas pequenas, brilhantes, e transparentes, mas de differentes cores conforme os mixtos, de que se preparão. Estas forão as propriedades, que determinarão ao seu inventor, a chamalos saes essenciaes; porém como bem o provou *Geoffroy*, não são propriamente que extractos seccos.

§. CCCXXXVIII. Despois de ter examinado tudo que pertence aos extractos, que se preparão com agua, pede a ordem que se diga alguma coiza sobre os que se preparão com vinho; poucos por si só servem para o uzo medico; outros porém entrão em varias compozições.

§. CCCXXXIX. Prepara-se do mesmo modo; como os de que até aqui temos fallado, ou por decocção, ou por infuzão. Tem sempre consistencia molle, e nun-

ca

ca ſe ſeccão, como os do Conde de la *Garaye* por conta da parte extractiva do vinho, que he muito abundante, e por ſer ſalina attrahe a humidade do ar.

§. CCCXL. He indifferente o ſervirmos-nos do vinho tinto, ou branco.

§. CCCXLI. Não precizo advertir que a parte eſpirituoza do vinho na evaporação ſe diſſipa; porém as ſuas partes ſalinas obrão nas meſmas ſubſtancias reziNozas, e as reduzem a eſtado ſaponaceo. Eſta he a razão porque ſe preparão com vinho os extractos dos purgantes draſticos, para que combinadas as partes ſalinas do vinho com as rezinas dos purgantes, os abrandem, e corrijão da ſua grande violencia, e actividade.

§. CCCXLII. Baumé não quer que ſe deixe a arbitrio a quantidade de vinho, que ſe deve tomar, como fazem quaſi todas as Farmacopéas, por cauza da maior, ou menor quantidade de partes extractivas do vinho, que ficão no extracto, proporcionada a maior, ou menor copia de vinho, por iſſo aconſelha a meſma quantidade de vinho, como a do-

ze do corpo, de que queremos fazer o extracto, para firmar hum ponto certo.

§.CCCXLIII. Os extractos, que se fazem com o espirito de vinho, são as rezinas, das quaes já tratamos n'outro capitulo.

§.CCCXCIV. Ha preparações, a que dão o nome de *Geleas*, ou *Gelatinas*, e que não são outra coiza que huns extractos meramente mucilaginozos, e por isso aqui faço tambem delles menção.

§.CCCXLV. Estas preparações mucilaginozas fazem-se com os succos dos frutos, ou com partes de animaes, e tomão a consistencia de cola, quando esfrião, se forão bem preparadas. As mucilagens das gommas das sementes, das farinhas, dos ossos, das carnes, &c, são verdadeiras geléas; as collas fortes, que commumente são mucilagem secca, tambem devem numerar-se entre as geléas.

§.CCCXLVI. Para fazer as geléas das partes dos animaes, basta coze-las em agua, e em vazos, que estejão bem tapados para que não haja evaporação; coar o cozimento, em quanto estiver quente, e evapora-lo até a devída consistencia.

O

O que se conhece, pondo a esfriar hum pouco do liquido dentro de hum prato, se elle se coalha, e toma ápparencia de cola; isto he, se se reduzir a hum estado consistente, transparente, e tremulo.

§. CCCXLVII. Deste modo se prepara a geléa de ponta de veado, a geléa dos pés de vitela, &c. A estas geleas podemos ajuntar outra qualquer coiza para as fazermos mais agradaveis; por isso a da ponta de veado, costumão ajuntar-lhe assucar, vinho branco, canela, e espirito de limão, o que tudo, como se vê, não pertence á gelea, mas serve para a tornar mais saboroza, e activa.

§. CCCXLVIII. As partes cartilaginozas, e solidas dos animaes são as que dão mais mucilagem, ou gelatinas, e por consequencia são mais proprias para formar geléas.

§. CCCXLIX. Estas geléas podem seccar-se inteiramente, para que se conservem melhor, e chamão-se então tabelas de caldo; e assim como as geléas se fazem de hum só simplez do reino animal,

mal, assim tambem se pódem fazer de varios animaes.

§. CCCL. Todos estes caldos, ou decocções, com que se fazem as geléas, devem ser clarificados, e se se preparem para conserva deve-se-lhes ajuntar hum pouco de sal commum.

§. CCCLI. Os frutos tambem dão geléas; as quaes só se preparão, e conservão com o assucar mais para alimento agradavel, do que para remedio: mas nem todos os frutos são aptos para delles se prepararem geléas; e he precizo que para isso sejão hum pouco mucilaginozos, como as peras, maçans, marmelos, damascos, agraços, uva espim &c.

§. CCCLII. Os fratos, que não forem tão succozos, como he a uva espim, preparão-se pela decocção na agua. Coão-se inda quentes os cozimentos com expressão, e ajunta-se-lhe o assucar. Clarifica-se tudo com algumas claras de ovos, e evapora-se até que formem gelea, o que se conhece pelo modo assima dito. Desta maneira se preparão as geléas de marmelos, peras, maçans, &c., as quaes se aromatizão com canela.

§.

§.CCCLIII. Se os frutos forem sufficientemente succozos, basta po-los em hum tacho inteiros com assucar pizado, e coloca-los sobre o fogo: á proporção que os frutos v. g. a uva espim largão o seu succo, dissolve-se o assuccar. Move-se no principio com huma escumadeira, para que se não peguem os frutos no fundo; ferve-se tudo a fogo brando, até que se tenha evaporado a 4. parte da humidade, ou que tenha adquirido a consistencia de geléa. Coa-se por peneira, em quanto está quente, sem expressão, e assim logo se guarda em vazos conducentes; os quaes se cobrem, despois de solida, e fria a geléa.

§.CCCLIV. Do mesmo modo se prepara a geléa de cerejas, &c.

§.CCCLV. Estas mesmas geleas destes frutos se pódem fazer com o seu succo depurado; porém feito por este modo proposto, são mais agradaveis, por conta do cheiro do fruto, que conservão. A quantidade de assucar para os frutos he de 4. para 5.

CA-

CAPITULO IX.

Dos Magiſterios.

§.CCCLVI. ESta pompoza denominação foi dada no principio pelos Alquimicos a diverſos precipitados, aos quaes, conforme o ſeu coſtume, atribuião propriedades bem ſingulares, penſando erroneamente com eſta manipalação augmentar as qualidades primitivas dos corpos. Fizerão tambem varias diſtinções entre os magiſterios, dando-lhes differentes nomes; o que já nós hoje não ſeguimos: e em geral os verdadeiros Quimicos dão eſte nome a quaſi todos os precipitados, tomando por ſinonimos o nome de magiſterio, e precipitado em muitas occaſiões. Com tudo de hum tempo a eſta parte já os Quimicos ſe não ſervem, que do nome de precipitado; reſervando-ſe o de magiſterio unicamente para alguns precipitados, que tem uzo na Medicina, e artes. Donde a idéa que devemos ter de magiſterios, he a de huns precipitados feitos de huma ſubſtancia combinada,

nada, da qual ſeparamos hum dos componentes, o que por meio de hum terceiro corpo que tenha com eſte maior affinidade, do que tinha o primeiro, e como a diſſolubilidade na agua que tinha o corpo, que privamos do com que eſtava unido, dependia deſte, ſegue-ſe naturalmente, que aquelle ſe deve precipitar, e formar entaõ hum precipitado, que ſecco, e pulverulento tem o nome de magiſterio.

§.CCCLVII. Os magiſterios que são mais conhecidos na Medicina, são o de ſaturno, o do ouro fulminante, o do biſmutho, o de zinco, o de enxofre, de bezoin, de ponta de veado, de coraes, e dos olhos de carangeejos. Para ſe fazer o magiſterio dos olhos de caranguejos, diſſolvem-ſe primeiro eſtas pedras no vinagte, ou em outro qualquer ácido mineral baſtantemente diluido, até que haja ſaturação. Diſſolve-ſe eſte ſal medio terreſtre em ſufficiente quantidade de agua, de maneira que fique bem diluida a diſſolução; filtra-ſe, e ajunta-ſe-lhe hum pouco de oleo de tartaro *per deliquium*: com eſta addição precipita-ſe a terra calcarea, iſto

he,

he, une-se o ácido com o alcalino, que lhe ajuntamos, e fica a terra indissolúvel na agua, a qual vai ao fundo do vazo. Pouco a pouco se deita o alcalino, deixando primeiro de por-se a porção terrestre já privada do seu ácido, e assim se continua, até que já não haja mais precipitação. Decanta-se o liquido, dulcifica-se a terra por varias vezes em agua pura, e finalmente se secca. A isto he que dão o nome de magisterio de olhos de caranguejos. Do mesmo modo se preparão os magisterios de margaridas, de madre perolas, dos coraes, da ungula alcis, ou unha de gram-besta, da ponta de veado, do craneo humano, &c., os quaes todos sendo huma mera terra calcarea, não era precizo para a preparação da qual tanto trabalho.

§. CCCLVIII. O magisterio de enxofre, que tambem não he outra coiza, que o mesmo enxofre em hum gráo de divizão maior, assim como as terras, de que acabo de fallar, prepara-se unindo primeiro o enxofre como alcalino fixo, ou tambem com a cal, isto he, formando hum figado de enxofre, e despois

á

á ſua diſſolução em baſtante agua, ajuntando-ſe qualquer ácido, para que privado por eſte do ſeu alcali o enxofre ſe precipite.

§. CCCLIX. Decanta-ſe o liquido, e dulcifica-ſe o magiſterio, e ſeccaſe. He de notar que ſe o figado de enxofre foi feito com a cal, não devemos preparar o magiſterio com a addição do ácido vitriolico fraco, como muitos mandão; por cauza da ſelenite, que ſe fórma, e ſe precipita tambem com o enxofre, fazendo-o impuro, e alvo; a qual côr com tudo he que faz com que alguns o prefirão; mas, como bem ſe conhece, injuſtamente.

§. CCCLX. Quanto a mim tambem eſta preparação he inutil. O liquido antes da total precipitação do enxofre, he de côr lactea, e por iſſo tem o nome de leite de enxofre.

§. CCCLXI. O magiſterio de Beijoim feito com a addição de agua á tintura de Beijoim he huma mera rezina, e o liquido lacteo chama-ſe leite virginal. Tambem deſneceſſaria preparação.

§. CCCLXII. Os mais magiſterios, em cuja preparação ſe perde o tempo, aſſim

como

como tambem os varios precipitados, de que ſe uza na Medicina, pódem ver-ſe nos livros de Quimica, principaes já nós tratámos, quando fizemos as preparações do mercurio, e antimonio.

ARTIGO III.

Das que ſe fazem para que com a addição de algumas ſubſtancias ſe conſervarem alguns dos principios das drogas.

CAPITULO UNICO.

Dos Meis, e Xaropes.

§.CCCLXIII. AS infuzões, cozimentos, e a maior parte dos ſuccos depurados, de que ſe tem fallado, não ſe pódem conſervar, que por alguns dias, e por conſequencia são medicamentos magiſtraes, que ſe preparão no tempo, em que são precizos. Mas tendo-ſe conhecido que o mel, e o aſſucar tem a propriedade de conſervar eſtes liquidos ſem lhes alterar a virtude, imaginarão os homens, fazer por eſte

eſte modo medicamentos officinaes, deſtes meſmos liquidos unidos com hum deſtes dois corpos. Eſtes remedios na verdade são comodos; porque dão á Medicina, em todas as eſtações do anno, liquidos, os quaes ſó ſe pódem haver em determinado tempo. Os doentes são ſervidos muito mais prontamente; e em fim corrige-ſe o ſabor deſagradavel, e nauzeozo de muitos ſuccos, e muitos cozimentos das plantas com o do aſſucar e mel, que são agradaveis e doces. Eſtas parecem ter ſido as principaes razões, porque os antigos inventarão eſta eſpecie de remedios: bem que devemos confeſſar, que na maior parte dos xaropes que nos introduzio a Farmacia Galenica, penſando conſervar nelles as virtudes dos ſimplices, não achamos, nem devemos eſperar mais do que os effeitos ſimpleſmente do aſſucar. Conſequentemente he deſneceſſario o trabalho, com que ſe preparão, e conſervão tantos xaropes.

§. CCCLXIV. Antes de ſe conhecer o aſſucar, a Farmacia uſava do mel; porém pouco e pouco ficou unicamente o aſſucar entrando na maior parte das prepara-

ções, e compozições, em que entrava o mel. Deu-se o nome de *mel* aos medicamentos liquidos, em que elle se conservou, e o de *xarope* a todos aquelles, que se prepararão com o assucar; bem que estas denominações se não conservassem com toda a exactidão.

§. CCCLXV. Que coiza seja o *mel*, já vimos na Materia medica; disse tambem que elle era ou branco, ou amarelo; que o branco he o mais estimado, e que se devia escolher o novo, granulado, e consistente. Agora direi o como se adquire o mel, a que chamão virgem, e o ordinario, e o como tambem este se depura.

§. CCCLXVI. Põe-se os pedaços dos cazulos sobre grade feita com vimes enlaçados; recebe-se em vazos proprios o mel, que por si mesmo corre, e este he o mel virgem, o melhor, e o mais puro que ha. Quando porém já não corre mel, incluem-se os pedaços dos cazulos em saccos de pano, e expremem-se na prensa. O mel que assim sahe, he o ordinario, menos puro que o antecedente, e que sempre contém hum pouco de cera.

§.

§.CCCLXVII. A depuração do mel faz-se, ajuntando-se-lhe a quarta parte de agua pura, e fazendo ferver algumas vezes esta mistura. Tira-se huma, ou duas vezes unicamente a escuma, que se fórma na superficie do liquido; côa-se por peneira de clina, e guarda-se em vazo proprio. Este mel pouco tempo despois de depurado, readquire quasi a mesma consistencia firme, que tinha dantes.

§.CCCLXVIII. Como poucas coizas estranhas se achão no mel, por isso na depuração, pouco tambem he precizo tirar da escuma, que apparece; porque quando ferve o mel, sempre he espumozo, e isto não pelas imundicias, mas pelo ar, que occaziona este effeito, e dahi vem, que frio o mel, desapparece toda a escuma.

§.CCCLXIX. Deve-se advertir, que como o mel contém principios aromaticos, que se dissipão, quando fervem com força e dilação, não devemos conserva-lo muito tempo sobre o fogo.

§.CCCLXX. Em geral tanto mais bem preparado, e melhor he o mel, quanto mais facil he o depura-lo, e menos es-

cuma fórma, por isso ao mel de Narbona, basta liquida-lo sem agua, e coa-lo.

§. CCCLXXI. As preparações do mel, que se praticão na Farmacia, tem differentes nomes, como hydromel, mel, e oxymel. Dos meis, e oxymeis não he necessario fallar em particular; porque são feitos do mesmo modo como os xaropes: onde fallando destes, intenda-se tambem daquelles.

§. CCCLXXII. O hydromel porém, chamado simples para differença do que se fermentou, prepara-se misturando onça e meia de mel em duas libras de agua pura tepida, para que se dissolva o mel mais facilmente. Pode-se augmentar a dose do mel, conforme a necessidade, ou gosto do enfermo.

§. CCCLXXIII. Não fallo do assucar, porque já todos sabem que couza he, e o modo como se obtem.

§. CCCLXXIV. O assucar candi adquire-se fazendo-o dissolver na agua, e condensando-o até a consistencia de xarope espesso, e deitando-o em vazo conveniente. No espaço de 15. ou 20 dias formão-se cristaes perfeitamente regu-

gu-

gulares, aos quaes chamão aſſucar candi. O liquido decantado torna-ſe a evaporar, para dar, bem que com mais difficuldade, outros ſimilhantes criſtaes.

§.CCCLXXV. Sabido iſto em particular do mel, e aſſucar, paſſamos agora aos xaropes, os quaes são huns liquidos mais, ou menos eſpeſſos, feitos, ou com os ſuccos, ou com as infuzões, ou decocções, ou com as aguas deſtilladas das plantas, a que ſe ajuntou aquella quantidade de aſſucar neceſſaria para a conſervação dos meſmos liquidos. Não ſe devem confundir os xaropes com as conſervas molles, as quaes contém toda a ſubſtancia dos mixtos reduzida á polpa, ou pó, e além diſſo são mais conſiſtentes.

§. CCCLXXVI. Os xaropes tambem, ou são ſimplices, ou compoſtos; e ambos são ou alterantes, ou purgantes; dos ſimplices ſó trato agora; a ſeu tempo fallaremos dos compoſtos. Finalmente fazem-ſe ou com deſtillação, ou ſem ella. De cada hum deſtes darei hum exemplo; e em primeiro lugar dos que ſe fazem ſem deſtillação, e com as infuzões.

§.

§.CCCLXXVII. Ora havendo infuzões, ou em agua, ou vinho, ou vinagre, com cada huma deſtas ſe pódem fazer xaropes. Do meſmo modo fazendo-ſe as infuzões, ou em frio, ou em calor haverão xaropes, que ſe fação com as infuzões frias, e outros com as quentes. Entre eſtes xaropes feitos com as infuzões, huns antes de ſe evaporarem até a ſua conſiſtencia juſta, clarificão-ſe com claras de ovos; outros porém ſó ſe coão.

§. CCCLXXVIII. Finalmente como as infuzões ſe fazem, ou com as flores, ou com as plantas, aſſim os xaropes são ou das infuzões de flores, ou de plantas.

§.CCCLXXIX. Examinaremos cada hum dos xaropes feitos com todas eſtas infuzões, e primeiramente da infuzão das flores em agua quente, a qual ſe não clarifica com claras de ovos.

§.CCCLXXX. Tomão-ſe por ex. as flores de viola, na doſe de libra j: limpas dos ſeus calices, e pezinhos, pizão-ſe levemente em almoſariz de marmore com pilão de páo; metem-ſe dentro

tro de huma cucurbita de eſtanho, que tenha a boca eſtreita, e lança-ſe-lhes por ſima agua fervendo na doſe de duas libras. Tapa-ſe então exactamente a cucurbita, e põe-ſe em lugar quente por 12. horas: deſpois do qual tempo coa-ſe a infuzão por pano limpo, e expremem-ſe as flores na prenſa. Pelo eſpaço de meia hora deixa-ſe em quietação a infuzão. Decanta-ſe por inclinação para lhe ſeparar alguma fecula, que ſe tiver precipitado, e peza-ſe a infuzão a fim de que por cada 17. onças della, ſe lhe ajuntem duas libras de aſſucar eſpedaçado. Mete-ſe tudo no banho de Maria de eſtanho do alambique. Aquece-ſe no meſmo banho até que o aſſucar fique totalmente desfeito. De tempo em tempo move-ſe o xarope para accelerar a diſſolução do aſſucar, tendo o vazo ſempre tapado, para que ſe não faça evaporação. Eſtando o xarope inteiramente frio, côa-ſe por pano branco, e guarda-ſe em garrafas bem tapadas.

§. CCCLXXXI. Eſte xarope eſtando quente deve dar ao hygrometro, ou areometro 30. gráos e 35.; eſtando frio.

Pa-

Para que tenha huma bella côr azul, he melhor ſervirmo-nos das flores de violas cultivadas.

§. CCCLXXXII. Quaſi todas as Farmacopeas mandão ajuntar de aſſucar o duplo da infuzão, que tivermos: mas diz Baumé que eſta proporção he muito forte, por ſe criſtallizar alguma parte do aſſucar pouco tempo deſpois no fundo das garrafas; e qual ſeja o inconveniente deſta criſtalização logo veremos. Por iſſo manda que as proporções ſejão as dadas, por ter notado que ellas são as melhores, quando não ſe faz, ſenão huma libra até 15. de xarope. Se porém ſe preparar de cada vez maior quantidade, neſſe cazo para cada 16. onças e meia da infuzão ajunta-ſe-lhe duas libras de aſſucar; a razão diſſo he, porque de cada vez que ſe deſcobre o vazo para ſe agitar o xarope, e deſſe modo facilitar a diſſolução do aſſucar, ſempre ſe faz alguma evaporação, a qual ſempre he mais conſideravel, quando ſe opéra em pequena quantidade do que na maior.

§. CCCLXXXIII. Deſte meſmo modo ſe preparão os charopes das flores de

pa-

papoilas, de *golfão*, e dos *cravos*.

§. CCCLXXXIV. Costuma-se tambem preparar do mesmo modo o xarope balsamico de Tolu, infundindo este balsamo em agua, e combinando, ou dissolvendo na infuzão o assucar.

§. CCCLXXXV. A' cerca das infuzões feitas com as flores he de notar, que se houverem algumas, as quaes frescas contenhão muita mucilagem, não nos devemos servir dellas, senão estando seccas, porque aquella mucilagem he cauza de que fermente o xarope, e se corrompa.

§. CCCLXXXVI. Estes xaropes não exigem nenhuma manipulação para que se conheça a sua cozidura; porque as quantidades do assucar, e liquidos estão nas proporções convenientes. Outros ha porém, que pedem mais conhecimentos para isso, e são os daquellas infuzões de plantas, que se clarificão antes de se evaporarem até a sua consistencia justa.

§. CCCLXXXVII. Sirva-nos de exemplo o *xarope de avenca*. Toma-se avenca onc. j. põe-se em infuzão em libr. iv. de agua fer-

fervente por 12. horas. Coa-se com expreſsão, e ajunta-se-lhe aſſucar maſcavado na doſe de libr. iv. Clarifica-se tudo com algumas claras de ovos, coze-se até a conſiſtencia de xarope, côa-se por pano branco, e fexa-se o xarope em garrafas bem tapadas.

§.CCCLXXXVIII. Da meſma maneira ſe fazem os xaropes das rozas ſeccas, de tuſſilago, de loſna, e de artemiſia.

§.CCCLXXXIX. Para ſe clarificar o xarope, toma-ſe huma, ou duas claras de ovos para quatro libras de aſſucar maſcavado, ou aſſucar, e batem-ſe em hum pouco de infuzão, ou decocção, quando eſtiver inteiramente fria, ou tambem em huma pouca de agua igualmente fria para que ſe não coagule a clara. Deſfaz-ſe o aſſucar entre as claras, para que ſe fórme huma paſta, o qual deſpois ſe dilue no reſto da infuzão, ou decocção. Move-ſe a miſtura para facilitar a diſſolução do aſſucar, e dentro do tacho, ou bacia põe-ſe ao fogo; dão-ſe-lhe algumas fervuras para que ſe coza, e coagule a clara dos ovos, e aſſim prenda todas as imundicias do aſſucar, e a fecula da infuzão, ou decoc-

ção,

ção, formando huma eſcuma rara, a qual vem nadar ſobre a ſuperficie do xarope, deixando-o perfeitamente claro. Principiando eſta eſcuma a perder o ſeu volume, tira-ſe com huma eſcumadeira, e põe-ſe a eſcorrer ſobre pano. Se alguns inſtantes deſpois, apparecer nova eſcuma, tire-ſe com toda a prontidão; porque ſe ſe não tirar logo, divide-ſe em grumos, os quaes precipitão-ſe no fundo do xarope, e impedem que ſe não poſſa clarificar tambem. Algumas peſſoas clarificão o charope lançando-lhe quando eſtá fervendo, as claras dos ovos batidas. Tambem eſte metodo não he máo, porém com o primeiro ſuccede melhor.

§. CCCXC. Eſtando pois o xarope bem clarificado, acaba-ſe de ſe cozer, fazendo-o ferver ligeiramente. Conhece-ſe porém que elle eſtá bem cozido 1.º quando tomando meia colher, em quanto eſtá fervendo, e tendo-ſe paſſado hum inſtante na meſma colher, fórma huma lagrima, ou perola ſe ſe verte, ou entorna; o que naſce de huma pellicula, que ſe faz pela ſuperficie, e ſuſtentando o xarope por algum tempo,

po, impede-o de cahir.; 2.º ſopra-ſe obliqua, e levemente ſobre huma colher do meſmo xarope, em quanto eſtá quente. Se eſtiver ſufficientemente cozido, ve-ſe a tal pellicula, de que vimos de fallar, encher-ſe toda de rugas.; 3.º deixa-ſe cahir de alto huma colherada delle gota a gota deſpois que eſtiver inteiramente frio. Se eſtá bem cozido, a ultima porção de cada gota retira-ſe ſobre ſi meſma; 4.º finalmente huma garrafa, que contiver huma onça de agua, deve conter 10. oitavas, 48 grãos de xarope inteiramente frio, eſtando o calor da atmosfera 10. gr. aſima do gelo. He porém de advertir, que eſte pezo pode variar de quaſi 12. grãos de mais ſem inconveniente, porém não deve ſer menor.

§. CCCXCI. De tudo iſto bem ſe vê, que o ponto da cozidura dos xaropes he ſumamente difficultozo de encontrar, e que ſó com o muito habito, e exercicio ſe pode conhecer. De todos os meios propoſtos ſó o do pezo eſpecifico comparado com a agua he bom e exacto: mas ao meſmo tempo ſumamente incommodo, porque são precizos pe-

zos,

zos, e balanças; he precizo esfriar hum pouco o xarope, que se prepara; e he precizo ter huma garrafa bem justa, e bem medida; e em quanto se fazem todas estas operações, o xarope, que está sobre o fogo, continua a cozer-se, e por isso succede sempre ficar mais cozido, do que a pequena porção tirada para a prova. Para maior comodidade pois he que Baumé propõe o servir-mo-nos nesta exploração do hygrometro dos saes. Quando prezumirmos que o xarope está cozido, tiramo-lo por hum instante de cima do lume, para que se tranquillize a superficie do liquido, e não esteja perturbada com o movimento da ebullição. Mergulha-se o hygrometro no xarope, e se este instrumento parar no termo de 32. gr. está o xarope sufficientemente cozido. Se indica menos, não o está inda bastantemente; e pelo contrario se mostra maior numero de gráos he prova de que está cozido demaziadamente. No primeiro cazo, deve-se continuar a cozer; no ultimo porém, deve-se fazer mais liquido, ajuntando-se-lhe huma porção de agua. Estes mesmos xaropes,

es-

estando inteiramente frios na temperatura do ar asima mencionado, devem dar pouco mais, ou menos 34. gráos ao instrumento.

§. CCCXCII. Esta regra, e este gráo de cozidura he quasi geral a todos os xaropes. Na verdade este meio proposto he muito simplez, e não requer que se faça esfriar huma porção do xarope para se conhecer a sua consistencia. Mergulha-se o instrumento no xarope inda fervendo, ou muito quente; porque basta unicamente que se ponha a superficie do liquido em tranquillidade, pois que estando em ebullição, moveria o areometro, e não deixaria ver o gráo, em que realmente parava.

§. CCCXCIII. Conhecido pois, que o xarope está bem cozido, côa-se, e guarda-se, como dissemos.

§. CCCXCIV. Servi-mos-nos do assucar mascavado mais puro para todos os xaropes, que se pódem clarificar; e a razão he por ser menos sujeito a se cristallizar, ou a formar assucar candi no fundo dos xaropes, pouco tempo despois de feitos; e esta propriedade vem-lhe de huma pouca de substancia,

que

que contém analoga ao mel, e que se oppõe á crisallização, da qual está privado o assucar.

§. CCCXCV. Por meio da infuzão quente se faz tambem o xarope das cascas de cidras; mas não se clarifica, e no banho de Maria se coze até a consistencia de xarope.

§. CCCXCVI. Ordinariamente estes xaropes, que se cozem para chegarem á sua verdadeira consistencia, perdem os seus principios volateis, e aromaticos, os quaes se dissiparão durante a evaporação, e não conservão, para o dizer assim, que as partes extractivas dos simples. Se quizermos porém conservar a estes xaropes o cheiro do seu simplez, podemos ou lança-lo inda fervendo, quando já está cozido, em sima da planta cortada grosseiramente, cobrir o vazo, deixa-lo em infuzão até que se esfrie, para então coa-lo por pano, e guarda-lo; ou podemos ajuntar no fim da cozidura do xarope, ou quando já elle está meio frio, huma pouca de agua destillada, ou algumas gotas do oleo essencial do proprio simples. Assim pre-

pa-

parados os xaropes conservão o gosto, e cheiro da sua planta, e conservão-se perfeitamente claros; visto que huma das propriedades dos xaropes he o serem assim inteiramente claros, e o terem dissolvido tudo quanto contém; por isso não se deve approvar o aromatizarem alguns os seus xaropes com eleosacharos feitos com a frição do assucar sobre as cascas; porque com esta fricção tambem se despedaça alguma porção do parenchima, a qual vai unida ao eleosacharo, e turva o xarope. Alem disso este modo de aromatizar os xaropes não he bom, senão para aquelles, que se fazem sem intenção de se guardarem, porque o tal parenchima os faz fermentar com suma promptidão.

§.CCCXCVII. Com a *infuzão fria* aquoza se fazem aquelles xaropes, cujos ingredientes pedem huma tal infuzão: por ex. seja o *xarope da quina*. Tomão-se pois onc. iv. de quina quebrada, e põem-se de infuzão por 2., ou 3. dias em libr. iv. de agua fria; com o cuidado de a mover com frequencia. Côa-se o liquido, e passa-

se

se por papel pardo ; ajunta-se-lhe então lib. j. de assucar , e tudo se coze no banho de Maria até a consistencia de xarope. A razão de todo este proceder com a quina facilmente se entende despois do que já disse tratando da infuzão, e extracto da quina.

§.CCCXCVIII.Com a mesma quina podemos fazer hum xarope, cuja infuzão seja vinhoza. Infundem-se onc. vj. de quina quebrada , em vinho tinto na dose de libr. ij. por 7., ou 8. dias, agitando varias vezes por dia o vazo , em que se faz esta infuzão fria. Côa-se o liquido por papel pardo , e deita-se este vinho de quina em hum crysol com libr. j℥. de assucar pulverizado grossamente : então mediocremente no banho de Maria se aquece o vinho para se derreter o assucar. Este xarope quente, indica no hygrometro 27. gráos; e 30. estando frio. Tambem nesta preparação deve haver cautela no calor pela razão já sabida.

§.CCCXCIX. Estas mesmas regras que temos dado até aqui sobre os xaropes feitos com as infuzões aquozas , e vinozas em frio, ou em calor , são apli-

caveis ás infuzões acetozas, attendida a indole, e principios dos corpos infundidos no vinagre.

§. XD. Paſſemos agora aos xaropes, que ſe fazem com os ſuccos. Ora como eſtes ſuccos são ou dos fructos, ou das plantas, outros tantos xaropes ſe podem fazer. Os ſuccos das plantas, ou são de plantas, que contém principios volateis, donde depende a virtude, ou das que os naõ contém. Finalmente eſtes ſuccos, os quaes ſenão clarificão como os mais xaropes, ou ſe evaporão ao fogo para a conſiſtencia neceſſaria, ou não precizão da evaporação, e ſó baſta diſſolver nelles a quantidade proporcional do aſſucar.

§. XDI. Para exemplo dos xaropes, que ſe fazem com ſuccos de plantas, que tem principios volateis, e que ſe não clarificão, nem ſe evaporão ao fogo, como os mais xaropes, tomemos *o xarope de cochlearia*. Depurado o ſeu ſucco, da forma que diſſemos, ſe devião depurar os ſuccos das plantas aromaticas, deita-ſe na doſe de onc viij, dentro de hum cryſol com o aſſucar pulveriſado groſſamente na doſe de

unc

unc XV, (que he a meſma proporção dada nas quantidades reciprocas para a formação dos xaropes) : tapa-ſe o vaſo com pergaminho, ou bexiga molhada, e aquece-ſe no banho de Maria até que o aſſucar ſe tenha totalmente diſſolvido. Quando eſtiver totalmente frio, guarda-ſe em garrafas bem tapadas. Se quizermos augmentar-lhe a virtude, podemos, quando já elle eſtiver frio, ajuntar-lhe hum pouco de eſpirito ardente de cochlearia. A razão de ſe fazer em vazos tapados he para ſe não diſſiparem as partes volateis, nas quaes rezide a virtude das plantas antiſcorbuticas.

§. XDII. Algumas Farmacopeas mandão ajuntar aos ſuccos o duplo do aſſucar, para a preparação dos xaropes; mas nota Baumé ſer eſta quantidade muito forte; porque ſendo tanto, preciza-ſe para a ſua completa diſſolução, que a miſtura adquira hum gráo de calor ſimilhante ao da agua fervente, e daqui vem que as partes volateis deſtes ſuccos tem todo o tempo de ſe diſſipar. Deſpois diſſo aquella

quantidade d'aſſucar baſta para conſervar bem eſtes liquidos.

§. XDIII. Deſte meſmo modo ſe preparão os xaropes dos ſuccos das mais plantas antiſcorbuticas, como o maſtruço, becabunga, e cerefolio.

§. XDIV. Tambem os ſuccos dos frutos ácidos, como são limões, berberis, romans, e amoras (bem que Baumé aconſelha fazer o d'amoras de differente forma) podem-ſe reduzir a xaropes da meſma maneira, como o ſucco da cochlearia, com a meſma quantidade d'aſſucar, e ſem evaporação; mas como não contém principios volateis, podem-ſe fazer em vazos abertos; obſervando-ſe porém que ſe não faça grande evaporação, para ſe não diſproporcionar o aſſucar. Tambem não devem demorar-ſe por muito tempo no calor da ebullição, porque adquirem hum goſto de cozido, que naõ he nada agradavel: Além de que eſtes xaropes dos ſuccos ácidos não tem neceſſidade de ter a conſiſtencia tão forte, como a maior parte dos mais xaropes, nem são tão ſujeitos a fermentar. Se quizermos aromati-

zar

zar o xarope de limaõ, façamos-lo com hum pouco de eſpirito de cidra, mas naõ com o ſeu oleo eſſencial, porque naõ ſe miſturando com o xarope, faz-ſe rançoſo, e communica-lhe hum goſto deſagradavel, nem tambem com o oleoſacharo pelas razões já ditas. O xarope de limaõ quente deve notar no hygrometro 33 gráos, e 36 frio.

§. XDV. Finalmente he coiza muito eſſencial nunca preparar em vaſos de cobre, nem d'eſtanho os xaropes dos ſuccos, pela acção que eſtes tem ſobre aquelles metaes.

§. XDVI. Os xaropes de fumaria, Borrage lingua de vaca, chicoria, e ortiga menor, preparão-ſe tambem com ſuccos deſtas plantas depurados ordinariamente, e juntos com o aſſucar na doſe de libr. ii para libr. iii dos ſuccos. Não ſe clarificão, mas cozem-ſe até a conſiſtencia de xarope.

§. XDVII. Entre os xaropes e ſuccos acha-ſe tambem *o de Kermes*, que ſe faz pizando eſtes grãos no mez de Maio, e Junho, quando eſtão bem vermelhos,

em

em almofariz de marmore com pilão de páo. Deixão-se macerar no frio por 7 ou 8 horas para atenuar a viscozidade com a pequena fermentação, que experimentão; então expremem-se pela prensa, e tendo deixado o succo em quietação, decanta-se d'alguma fecula, que houver. Mistura-se com igual quantidade d'assucar, e coze-se a fogo brando até que tenha a consistencia, como a terebintina. Este he o methodo, com que o preparão: e quando nos quizermos servir delle, devemos liquida-lo em calor brando, e coa-lo por pano, por conta d'alguns dos mesmos grãos despedaçamos, o que por negligencia se acha misturado no xarope.

§. XDVIII. Com os cozimentos igualmente se formão xaropes, sem outra arte mais, que ajuntar o assucar aos cozimentos; clarifica-los com claras d' ovos, e coze-los até a justa consistencia. Advirtae-se, que o corpo, que tiver muita mucilagem, não se deve ferver muito: para exemplo façamos *o xarope de papoilas brancas, ou Diacodio.* Cortão-se em pedaços as cabeças das papoilas, separando-lhes as semen-

mentes, como inuteis, e mucilaginosas. Fervem-se na doſe de libr. i por hum quarto d'hora em 16 libras d'agua coa-ſe a decocção com expreſsão, e torna-ſe a cozer de novo o reziduo das cabeças de papoilas; côa-ſe tambem, e aos liquidos ambos miſturados ſe lhe ajuntão libras iv. d'aſſucar, clarifica-ſe tudo com 4 claras d'ovos, eſpuma-ſe, e coze-ſe até a conſiſtencia de xarope.

§. XDIX. *As emulsões* são tambem liquidos, com os quaes podemos fazer xaropes. Para iſſo toma-ſe amendoas doces, e amargozas onc. ix, ſe deixão por 5, ou 6. minutos em agua fervente fora do fogo, para lhes ſeparar as pelles com facilidade, e á porporsão que ſe vão deſcaſcando, vão-ſe metendo em agua fria para faze-las mais rijas, e lava-las. Para eſta quantidade d'amendoas devem-ſe pezar libr. iii. d'agua, e com huma pequena porção della pizão-ſe as amendoas em almofariz de marmore até que ſe reduzão a maſſa bem delicada, tanto que ſenão percebam entre os dedos, ou dentes porções ou particulas maiores. Des-

faz-

faz-se esta massa na maior parte d'agua rezervando sempre della quasi huma libra, coa-se aquella mistura por pano forte, e expreme-se com toda a força possivel, mediante duas pessoas. O residuo torna-se a pizar de novo por hum quarto d'hora, ajunta-se-lhe então a agua rezervada, se coa, e expreme. Misturão-se finalmente ambos os liquidos, e a isto he que se chama emulsão e fazem-se desta maneira.

§. XDX. Tomase agora esta emulsão, e deita-se em hum tacho de prata com libr. v. d'assucar que se faz derreter sobre calor brando, ou no banho. Estando o assucar dissolvido, tira-se o tacho do fogo; porque está o xarope feito. Pode-se aromatizar; para isso porém espera-se, que o xarope esteja de todo frio, e então he que se lhe deita o espirito de cidra, e agua de flores de laranjas, que se tiverem antecedentemente misturados. Côa-se despois disso o xarope por pano branco e guarda-se em garrafas bem tapadas. A isto he que se chama *xarope d'orchata*; quente deve indicar no instrumento 30 gráos, e frio 32. He fa-

cil

cil comprehender a razão, porque senão devem ajuntar os aromas, senão despois de frio o xarope. Coa-se tambem despois de frio, para combinar, e dividir melhor huma pellicula espessa, e mucilaginoza que vem a superficie, e que he necessario conservalla dentro do xarope. Deve haver cuidado em senão evaporar muito na cozidura, para que senão cristallize o assucar.

§. XDXI. Algumas Farmacopeas mandão fazer a emulsão d'amendoas com o cozimento de cevada; o que pode ser, quando se fizer a amendoada para uzo medico; mas para delicadeza he melhor não nos servirmos do cozimento pelo gosto dezagradavel, e insipido, que lhe communica.

§. XDXII. Muitas outras Farmacopeas fazem entrar tanta quantidade d' amendoas amargozas; mas desta maneira fica o xarope mais agradavel, outros querem que se faça xarope com as 4. sementes frias; o que não approvamos, porque facilmente senaõ achão todas boas sem terem adquirido algum rançor. Do mesmo modo se faz

o xarope Fisticos, o qual he d'uma côr verde. Todos estes xaropes d'orxata podem conservar-se por dois annos, se forão bem feitos, e se se guardão em garrafas cheias, bem tapadas, e em lugar fresco. Verdade he que algum tempo despois, se separão em duas partes, superior mais alva, ou verde, se for de pitasca; e inferior mais clara, e transparente. Inda que muitos tem com varias addições querido impedir esta separação, o não tem podido; e com esses corpos, que ajuntão, como he agua de cal, oleo de tartaro per deliquium &c. corrompe-se o xarope. Separado o xarope, nem por isso fica corrupto: basta havar a cuidado de tempo em tempo de misturar as duas partes movendo as garrafas para que o xarope não crie bolor, o que lhe cauzaria hum gosto sumamente dezagradavel.

§. XDXIII. Parece que as tinturas tambem podem servir para com ellas se fazerem xaropes: com o exemplo da tintura de balsamo do Peru feita em espirito de vinho, que na dose de duas oitavas, deita-se sobre oito onças d'as-

ſucar; quando já a tintura eſtiver bem imbebida, pulveriza-ſe o aſſucar, e aſſim ſe deixa expoſto ao ar por duas, ou tres horas, para que o eſpirito de vinho ſe evapore. Mete-ſe então eſte aſſucar em hum cryſol, e no banho de Maria diſſolve-ſe em ſinco onças d'agua; eſtando inteiramente frio eſte xarope coa-ſe pôr pano branco ſem expreſsão, com a intenção de lhe ſeparar algumas porções do balſamo, que ſe tiverem reduzido em grumos. Eſte xarope não deve ſer perfeitamente claro.

§. XDXIV. Tenho dado huma idéa geral de todos os xaropes, que ſe fazem ſem deſtillação; reſta agora dos que ſe fazem pela deſtillação.

§. XDXV. Na preparação deſtes xaropes ou o noſſo fim he conſervar as partes aromaticas, juntas com as extractivas dos ingredientes; ou ſó queremos as partes aromaticas privadas das extractivas. Se ſo queremos as aromaticas, neſſe cazo fazemos os xaropes com as aguas deſtilladas, do meſmo modo como ſe fazem os dos ſuccos em que rezidem partes volateis iſto he ſem clarificação, e ſem ſe cozerem ao fogo, com cuidado de con-

conſervar os vazos tapados, em quanto em calor brando ſe diſſolve o aſſucar nas meſmas proporçõẽs já ditas. Aſſim ſe faz o xarope d'agua de canela, o das flores de laranjas &c.

§. XDXVI. Se porém nos xaropes ſe deverem conſervar tanto as partes aromaticas, como as extractivas; neſſe cazo a manipulação he outra, e para o exemplos tomemos a *ortelã*, *ou mentha*. Duas livras d'agua pura quatro onças das ſumidades da ortelã creſpa freſcas, deſtillão-ſe no banho de Maria para ſe tirarem ſeis onças do liquido nas quaes em banho de Maria ſe diſſolvem dez onças de aſſucar pulverizado groſſamente, e ſe conſerva a parte eſte xarope. Doutra parte coa-ſe o cozimento, e miſtura-ſe com 4 libras d' aſſucar maſcavado alvo. Clarifica-ſe tudo com algumas claras d'ovos, e coze-ſe até a conſiſtencia de xarope. Eſtando frio, miſtura-ſe com o primeiro xarope, e guarda-ſe em garrafas bem tapadas. Do meſmo modo ſe preparão os xaropes, de hyſſopo erva cidreira, Marroyo Eſcordio Milfolio, ſtæchas &c. Podem-ſe fazer eſtes xaropes

pes com as aguas já deſtilladas officinaes deſtas plantas da forma que diſſemos em vazos tapados nas meſmas proporçõẽs; fazer huma leve decocção das quaes, com a qual ſe prepare o xarope extractivo para ſe miſturar ao primeiro. Deve-ſe preferir eſte methodo porque as aguas deſtilladas officinaes são muito mais activas, e mais cheirozas; mas no cazo de não haverem as aguas deſtiladas podemo-nos ſervir do outro methodo dado.

§. XDVII. Antes de concluir eſte capitulo dos xaropes, devo ajuntar algumas reflexõẽs geraes ſobre todos elles.

§. XDXVIII. Inda que o mel, e o aſſucar, que são os que conſtituem os xaropes, tenhão a propriedade de conſervar por hum certo tempo as infuzõẽs cozimentos &c., todavia são muito diſpoſtos a fermentação, muito particularmente contendo aquelles liquidos, principios fermentaveis mucilaginozos, os quaes ſervem como de fermento para facilitar, e accelerar a fermentação do aſſucar, e mel. Daqui vem que os

xaropes, em que entra grande porção de mucilagem fermentão muito mais depreſſa, que outros. As alterações, que ſofrem os xaropes quando fermentão, são conſideraveis, porque mudão de ſabor e cheiro. Em principiando a fermentar, turvão-ſe, fazem-ſe eſcumozos, e ſucceſſivamente perdem todas as ſuas virtudes, adquirindo talvez outras novas. Os xaropes, que forão bem clarificados, e que são perfeitamente claros, e tranſparentes, são muito menos ſujeitos a fermentação, do que aquelles, que forão mal clarificados, e que tem em ſi algum pouco da fecula dos ingredientes. Com tudo a tranſparencia não he ſempre ſenſivel nos xaropes inda que tenhão ſido bem clarificados; porque podem eſtar nimiamente ſaturados com as particulas córantes; mas diluindo-ſe n'agua, ſe são tranſparentes, conhece-ſe a ſua tranſparencia.

§. XDXIX. Na fermentação no principio tem os xaropes hum cheiro vinhozo, o qual ao deſpois muda fazendo-ſe acido, e eſte ſe conſerva com muita pertinacia. Difficultozamente paſ-

são

são á putreação, porque o mel o assucar o impedem.

§. XDXX. Quando os xaropes ficão muito cozidos, depõem no fundo das garrafas, cristaes d'assucar candi, e não se cristalliza sómente o superfluo, mas leva com sigo muita parte do que era precizo, deixando ao xarope com tão pouco, que não basta para se conservar; e por consequencia estes xaropes que parecia não devião fermentar tão de pressa, como os que não são bem cozidos, o fazem com a mesma brevidade, particularmente se as garrafas, em que se achão, não estão inteiramente cheias, porque nesse cazo fazem saltar as rolhas, e muitas vezes quebrão com violencia as mesmas garrafas; fenomenos, que não succedem, quando as garrafas estão totalmente cheias, e bem tapadas, inda que se tenha cristalizado o assucar.

§. XDXXI. Os xaropes, que fermentarão muito tempo, e que se concertarão muitas vezes, chegão finalmente a huma perfeita tranquillidade, porque os principios fermentaveis successivamente se distruirão, e dissiparão. Estes

tes xaropes porém inda que nelles se conserve bem o assucar, he bem crivel, que já não tenhão as virtudes com que se achavão, quando erão frescos.

§. XDXXII. Inda que os xaropes estejão bem acondicionados, succede-lhes com muita frequencia criar bolor na superficie, sem que por isso tenhão experimentado o menor gráo de fermentação; succede isto nas garrafas, que se esvazião, e vem d'alguma humidade, que se evapora, e condensa nos lados das garrafas, e assim cahe na superficie como agua por falta de agitação. Este liquido então se corrompe, e cria bolor, e comunica ao xarope hum gosto bem desagradavel, inda que aliás conserve todas as mais qualidades boas.

§. XDXXIII. Os xaropes acidos, e vinhozos estão izentos de bolor; mas são igualmente susceptiveis de fermentação, quando não forão bem cozidos ou quando não forão preparados com succos, os quaes não estavão sufficientemente clarificados.

§. XDXXIV. Muitas Farmacopeas recomendão para a preparação de muitos

xa-

xaropes , e fazer diſſolver e aſſucar nos liquidos eſtando frios , e ir continuando até que elles o não recebão mais : porém eſte methodo he muito equivoco ; porque o meſmo liquido recebe mais ou menos aſſucar ſegundo o gráo de calor , que reina no ar , quando ſe opera. Não tem eſtes xaropes a conſiſtencia daquelles , que forão preparados com calor conveniente : corrompem-ſe muito mais facilmente , e alem diſſo contém ſempre huma certa quantidade d' aſſucar prodigiozamente attenuada pela agitação feita para lhe facilitar a diſſolução ; mas como eſte aſſucar não eſtá perfeitamente diſſolvido, pricepita-ſe pouco tempo deſpois na forma de pó , e nunca em criſtaes.

§. XDXXV. Em geral para bem ſe conſervarem os xaropes , devem-ſe ter em hum lugar freſco , e em garrafas de canada ou meia canada inteiramente cheias , e bem tapadas. A quelles , que tem pouco uzo repartem-ſe por garrafas mais pequenas.

§. XDXXVI. He peſſimo o methodo de guardar xaropes em vazos de boca larga, porque a grande communicação com o ar

externo faz com que elles apenas ſe poſsão conſervar em bom eſtado por algumas ſemanas. As garrafas grandes nem por iſſo são melhores, menos ſe eſtiverem ſempre bem cheias.

§. XDXXVII. Eſtes medicamentos bem preparados na Medicina são preciozos e de frequente uzo; porém muitos Boticarios indignos coſtumão ter duas, ou tres eſpecies de xaropes, que ſervem igualmente, e em geral em lugar dos mais todos; dando por xaropes compoſtos, xaropes ſimplices feitos com o cozimento da planta, que lhes dá o nome. Os que forem conhecedores, pelo goſto, cheiro, e côr deſcobrem eſtes enganos, inda que alguns dos mais habeis, os aromatizem para melhor os encobrirem.

§. XDXXVIII. Tendo tractado de todos os xaropes com eſpecialidade, dando modelos para toda a diverſidade delles, attendida a natureza dos liquidos com que ſe fazem, recapitulemos as regras geraes para as proporções do aſſucar, e liquidos, que entrão na compozição dos xaropes.

§. XDXXIX. Quanto ás infuzões, cozimentos, e ſuccos depurados, são precizos

duas

duas libras de aſſucar para 17 onças deſtes liquidos, quando não ſe devem evaporar.

§.XDXXX. Quanto a os ſuccos acidos ſalinos, e liquidos aromaticos não eſpirituozos, são precizas 28 onças de aſſucar para huma libra deſtes liquidos.

§.XDXXXI. Quanto aos liquidos vinozos, e ao meſmo vinho são precizas 26 onças de aſſucar para huma libra.

§.XDXXXII. Quanto aos liquidos eſpirituozos, como são o eſpirito de vinho, e agua ardente, não ſe podem determinar as proporçõeſ, donde deita-ſe-lhes o aſſucar até que tenhão o ſabor agradavel, porque eſtes liquidos não são ſujeitos a ſe corromperem, como aquelles, com que ſe fazem os mais xaropes. Como os liquidos eſpirituozos rectificadiſſimos diſſolvem muito pouco o aſſucar, por iſſo por meio de agua fazemos, que ſe miſturem, o que ſuccede muito bem; e eſte he fundamento dos rozaſolis que ſe fazem.

§.XDXXXIII. Finalmente devo ajuntar, q a quantidade de aſſucar para os xaropes que ſe deverem clarificar, e evoporar, deve ſer maior ou menor, ſegundo a

quantia, do liquido, ſegundo a maior, ou menor quantia de xarope, que fizermos, ſegundo a maior, ou menor concentração que quizermos dos liquidos, ſegundo a maior, ou menor quantidade que quizermos de aſſucar em hum determinado gráo de concentração nos liquidos, e ſegundo a maior, ou menor viſcozidade, ou groſſura delles, de tal forma porém que nunca fique menor a proporção deſpois de feito o xarope, do que do duplo de aſſucar á infuzão pouco mais, ou menos, e iſto para que fique no gráo devido de conſiſtencia, e ſe poſſão conſervar.

§.XDXXXIV. Na preparação dos xaropes purgantes, he muito eſſencial, que hajão conſtantemente as meſmas proporções do liquido, e do aſſucar, para que o Medico poſſa fiar-ſe nos ſeus effeitos. Se quizermos o purgante mais activo no meſmo volume, devemo-nos ſervir para a preparação do xarope, de maior quantidade de liquido, para que evaporando-ſe a maior quantidade de humido, ſe concentre mais o purgante, havendo mais particulas delle.

§.

§. XDXXXV. Já disse que com o mel se fazião, ou podião tambem fazer xaropes: com effeito fazem-se com infuzões, decocções, e succos, ajuntando-se-lhe aquella quantia de mel sufficiente para dar a justa consistencia. Tambem ou se depurão, e clarificão ou não; e ou se cozem ou não, do mesmo modo como os xaropes. Hum methodo particular ha de fazer o mel das plantas aromaticas, que he tomando-as e lançando-lhe por cima mel depurado, como já dissemos, e que esteja fervendo na consistencia de xarope. Cobre-se então o vazo, em que se faz esta para assim dizer infuzão, e conserva-se dentro do banho de Maria por 10 ou 12 horas em calor moderado; passa-se por hum pano, e guarda-se em garrafas. Por meio desta manipulação, conserva-se no mel todo o cheiro das plantas aromaticas. Quanto aos mais meis todos se fazem, como tenho dito, da mesma maneira, que os xaropes.

PAR-

PARTE IV.

Da Miſtura, e combinação dos medicamentos.

§. XDXXXVI. DEſpois de termos examinado as tres primeiras partes da Farmacia, eſtabelecendo regras geraes tanto para conſervar os medicamentos ſimplices, como para os diſpôr, ou preparar a ſe miſturarem, paſſemos agora a noſſa 4.ª parte, cujo objecto já diſſemos ſer a miſtura, e combinação dos remedios ſimplices, para aſſim obtermos remedios compoſtos. O fim deſta combinação parece não ſer outro, que a reunião das virtudes de differentes ſimplices, para que com eſtes compoſtos poſſamos ao meſmo tempo encher varias indicações, ou a adquiſição de novas virtudes, naſcidas da meſma combinação; mas differentes da de cada ſimples ſó por ſi. Porém na verdade eſta compozição não he tão facil de ſe fazer bem, como o poderiamos imaginar; porque he a parte, em que são precizos muitos conhecimentos

mui-

muita prudencia, muita ſagacidade, e muita praxe clinica. Quem pode duvidar que he da maior importancia o conhecer perfeitamente a acção dos medicamentos huns ſobre outros, quando ſe achão miſturados? e iſto com o fim de não reunir na meſma compozição, ſenão aquelles ſimplices, que ſe podem unir, ſem que os ſeus principios ſe alterem, e ſem que ſe deſtruão, mudem ou percão as ſuas virtudes, porque aliás pode produzir effeitos bem differentes daquelles, que o Medico deve eſperar; ſenão he que precizamos daquella outra nova virtude originada da tal miſtura, o que, como ſe vê, tambem requer os meſmos conhecimentos. Donde he clariſſimo que o ſaber eſta parte da Farmacia he de utilidade e indiſpenſavel neceſſidade tanto aos Medicos, como aos Boticarios.

§.XDXXXVII.O Medico deve ter muitos conhecimentos a cerca da natureza dos principios, que entrão na compozição das ſubſtancias ſimplices, que elle quer unir, a fim de prever, e evitar as de compoziçoes, e as novas combinaçoes, que rezultão da união pela mutua acção

das

das ſubſtancias, e principios dellas. Como pode receitar o Medico ſem eſta ſciencia? ſuccederá o que todos os dias eſtou vendo nas receitas dos noſſos Medicos vulgares; iſto he, huma deſordem, confuzão, e deſtruição das virtudes dos medicamentos compoſtos, por não ſaberem os principios dos remedios, as ſuas propriedades, a ſua acção reciproca, e as ſuas virtudes, ſegundo as circunſtancias, e miſturas ordinarias ou poſſiveis. Como ſe podem fazer remedios compoſtos officinaes ſem ſimilhante noticia? Verdade he que eſtas combinações podem ter, e com effeito tem muitiſſimas vezes propriedades differentiſſimas, das que tem cada ſimples por ſi ſó; são inda muito pouco conhecidas; mas por iſſo meſmo maior deve ſer o eſtado, e cuidado neſta parte. Além diſto he inconteſtavel, que a praxe clinica he a que deve ter enſinado quaes são as combinações, de cujas virtudes podemos eſperar determinados effeitos; para iſſo porém he precizo previamente ter combinado hum e outro medicamento, neſta, ou naquella fórma, conhecer a ſua mutua acção,

e

e explorar esta compozição em muitos doentes, que absolutamente estejão nas mesmas circunstancias, para só assim estabelecer com verdade, e constancia a virtude, e necessidade d'uma tal mistura de remedios feita deste, ou daquelle modo. Isto que he quazi impossivel á curta duração da vida d'um só homem, e quaes comtudo he necessario fazer com as misturas menos compostas, o he igualmente e com muito maior custo, e difficuldade nas que são muito mais compostas pelo infinito numero de possiveis combinações das drogas entre si, as quaes combinações parecem sumamente precizas em similhante averiguação e determinação. Quam difficultozo seja, para não dizer impossivel, explorar por esta forma, e verificar as virtudes dos medicamentos compostos, pode cada hum imaginar! e comtudo o quese faz sem todas estas cautelas he meramente empirico, e dá huma incerta, e tumultuaria observação. A chimica, sem a qual, já tenho provado, que se não dá passo acertado na Farmacia he nesta parte d'uma maxima, e indispensavel necessidade, não só para a indagação, e

co-

conhecimento dos principios dos remedios, e da ſua mutua acção, mas tambem para prever, e diſtinguir a acção que podem ter entre ſi os medicamentos, e os liquidos do noſſo corpo conſiderados chimica, e humanamente, o que não he de pequena difficuldade. O que poſto fica fóra de duvida, que eſta he a mais difficultoza de todas as partes da Farmacia, attendidos todos os fundamentos em que ſe deve eſtribar para ſer verdadeira ſciencia: mas por outro lado não ha parte, em que haja mais empiriſmo, mais charlataneria, e mais incerteza do que neſta; porque faltando todas aquellas cautelas indiſpenſaveis, o erro, ou pelo menos a incerteza deve infallivelmente reinar nas virtudes deſtas combinações. Com tudo eſtas são as compoziçõ̃es, que inundão a todos os Diſpenſatorios, e Farmacopeas, e ſobre ellas he que as Farmacias dão as ſuas leis, e regras! Eſta he a Farmacia que recebemos dos noſſos antigos; eſta a em que Galeno tanto eſcreveo, e por iſſo lhe deu o ſeu nome! Mas não pode deixar de ſucceder, que nos noſſos illuminados

ſe-

seculos se desprezassem tão informes, irregulares, tumultuarias, monstruozas compozições, que á razão fundada na chimica desterrava. Nem ainda a mesma praxe clinica, unico fundamento, com o qual refugiavão os seu inventores, e sequazes, confirmou as suas tão decantadas virtudes reiterarão-se as experiencias, e acharão-se quazi todas as combinações pelo menos inuteis, havendo simplices, que com menos trabalho, e mais certeza produzem os effeitos, que se lhes atribuião; das que porém não erão inuteis, a maior parte não correspondia ao que dellas se esperava. Não he difficultozo saber a razão disto, particularmente aquem reflectir quanto custa fazer huma verdadeira experiencia, e quantas coizas se devem ter em vista, e examinar antes de decidirmos d'uma experiencia certa no corpo humano a respeito dos remedios, que todos sabem podem vir d'uma infinidade d'outras causas, sem o exame das quaes a nossa sciencia Medica não he verdadeira sciencia, mas sim empirismo. Por todas estas razões foi muito natural, que os Medicos verda-

dadeiramente doutos aborreceſſem quazi todas as compozições das Boticas, e ſó ſe ſerviſſem dos remedios ſimplices, e mecanicos, clamando contra aquellas como inuteis, incertas, de ſuppoſta virtude, e muitas vezes perniciozas. A verdade he que ſe de muito poucos ſimpleces tem neceſſidade a Medicina para a cura das enfermidades venciveis pela arte, e ſe entre eſtes, muitiſſimos são dotados de virtudes precarias, ou ſuppoſtas, como precizaremos de remedios compoſtos, cujas virtudes não são certas? A natureza, ou outra qualquer cauza, a que o Medico não attende, faz o effeito, que com tanta pompa ſe attribue ao remedio ou ſimples, ou compoſto. Mas nem por iſſo são inuteis os medicamentos, e nem por iſſo deve-ſe rejeitar a quarta parte da Farmacia. Compozições ha que com effeito podem ſe fazer, e admittir porque os ſeus ingredientes ſe não alterão, nem deſtroem eſtando miſturados, e aſſim ſervem para as varias indicações; e podem haver compozições, das quaes obtenhamos huma virtude terceira originada da reciproca acção dos remedios uni-

unidos; do que temos baſtantes exemplos na Quimica luz da Farmacia, e Medicina. Sobre eſte ponto inda nada ſe tem trabalhado, ou porque os homens o não entenderão bem, ou talvez pela ſua nimia difficuldade, a qual fazme ſuppor que pouquiſſimos ſerão os progreſſos, que nelle podemos eſperar. Com tudo nem por iſſo devo deixar de o expor, excitando aos de maior talento, perſpicacia, e paciencia attentarem huma eſtrada totalmente nova, pela qual ſem duvida nenhuma, viremos a deſcubrir auxilios novos, uteis, e certos para livrar ao Genero humano das incalamidades, que o tormentão, e deſtroem antes do ſeu termo natural, e fatal. Pelo que parecia, que nada ſe devia dizer neſta parte pela falta de conhecimentos, que inda ha nella; porém ſempre convem falar nas compoziçõeſ de que actualmente ſe uzão, ou para as corregir, ou para as entendermos, e com eſta ſciencia fazermos applicação dellas nas doenças, e cazos convenientes. Donde fica provado quam util, e neceſſario he ao Medico os conhecimentos deſta parte da Farmacia tanto para a ſua for-

formulação extemparanea, como para a indagação, verificação, e intelligencia das compozições, que já existem nas boticas, e Dispensatorios.

§. XDXXXVIII. Sendo o Boticario hum ministro do Medico, e fiel executor das suas determinações Farmaceuticas, todavia além de dever ter bastantes conhecimentos na Materia medica para emendar os erros, que podem escapar nas receitas dos Medicos, tanto sobre as doses dos remedios activos, como sobre os nomes, que se podem confundir (o que deve fazer com muito juizo, e prudencia advertindo sempre antes com toda a decencia ao Medico, se for possivel) além destes conhecimentos, digo, deve saber tambem escolher o melhor methodo de fazer as compozições entre as que se podem praticar. O que lhe he tanto mais necessario, porque os Medicos a maior parte das vezes, ou por prudente ignorancia, ou por se fiarem no Boticario, ou por abbreviar põem no fim das receitas faça segundo a arte, ou ainda simplesmente em compendio f. s. a. deixando á liberdade e sciencia do Boticario fazel-

ze-lo do melhor modo, que ſe deve. Aſſim que demoſtrado o fim e difficuldade deſta quarta parte da Farmacia, paſſemos a tratar dos remedios conhecidos com o nome de compoſtos, dando para cada huma deſtas compoziçõeſ uzuaes as ſuas determinadas leis.

§. XDXXXIX. Quando falei das preparações dos ſimplices, diſſe que ellas erão ou magriſtraes, e officinaes, agora das comdoziçõeſ digo o meſmo, e que ha igualmente magiſtraes, e officinaes. Das magiſtraes, que são as que os Medicos receitão ao paſſo, em que dellas ha neceſſidade, e que pela maior parte são naturalmente de pouca duração ou por hum determinado tempo, no que reſpeita a ſua compozição, não trato aqui ſeparadamente; porque iſſo pertence mais particularmente ao modo de formular, ramo de ſciencia Medica, que nã deve ſer ignorado pelos Medicos, cujas leis ſe entendem tambem das que ſe dão para as officinaes. No que reſpeita porém á ſua manipulação ficão rezervadas para o apendix com as preparações, que tambem ſe não podem conſervar. As compoziçõeſ officinaes são aquellas, que os Boticarios coſtu-

mão ter prontas para recorrerem a ellas nas occaziões, e são feitas para durar por mais tempo humas por hum anno, visto que só de anno a anno se podem ter os seus ingredientes, e outras por mais, ou menos tempo. Por consequencia he muito conveniente evitar que entrem nesta especie de medicamentos compostos drogas faceis á corrupção, particularmente se não forem misturadas com corpos capazes de impedir essa degeneração. O Boticario deve com frequencia examinar estas compozições officinaes, procurando com todo o cuidado, e vigilancia reconhecer quaes são as drogas simplices, que as fazem corromper para lhes substituir outras da mesma virtude, mas que não tenhão os mesmos inconvenientes. Não precizo dizer que estas reformas se devem fazer de maneira, que não occazionem mudança nas virtudes, que tem estas compozições, para isso o Boticario deve consultar ao Medico douto, e pratico, para que unidos ambos decidão das reformas convenientes.

§. XDXL. Tambem he coiza essencial o conhecer o cheiro, e sabor dos simples, que entrão nas compozições, pa-

para não nos servir mos dos que os tiverem muito desagradaveis, quanto for possivel, substituindo-lhe outros, que o sejão menos, e nem por isso tenhão menos virtude.

§. XDXLI. Já tenho dito algumas vezes, que os vegetaveis são susceptiveis de mudanças nas quantidades dos seus principios, e que nos annos seccos contém maior copia de substancia rezinoza, do que nos annos chuvozos. Destas variedades dependem as differenças, que se notão na côr, e cheiro de certos medicamentos, nos quaes não são todos os annos exactamente os mesmos. Neste cazo estão o unguento populeum, martiatum, e outros, os quaes tendo sido preparados com plantas colhidas em anno secco, tem huma bella côr verde, e hum cheiro mais forte, e feitos em annos chuvozos ficão de côr desmaiada, e com cheiro muito mais fraco. O Medico que tem estes conhecimentos reflete nas côres, que com corpos estranhos muitas vezes perigozos se derão ás compozições, para as não uzar, e advertir ao Boticario ou ignorante, ou malevolo, e interesseiro.

§. XDXLII. Coſtumão os A.A. dividir os medicamentos todos em internos e externos, e bem que em rigor eſta divizão não ſeja perfeita; porque os meſmos remedios podem ſervir tanto para o uzo interno, como externo, ou ſejaõ preparados, ou compoſtos, todavia neſta quarta parte não deixa de ter a ſua utilidade; por iſſo a divido em 2 artigos; no primeiro dos quaes faço dos medicamentos compoſtos internos, e no ſegundo dos externos.

§. XDXLIII. A grande multiplicidade de compoſiçõeſ que ſe tem introduzido nas Boticas para o uzo da Medicina, póde encher muitos volumes com a eſpecificação da ſua ſingular manipulação, e a iſto he que chamo Farmacopéa; da qual não trato agora, e generalizando o modo, com que ſe fazem, todas ſe podem reduzir a varios capitulos conforme o nome, que ſe coſtuma adaptar a cada huma dellas, o que faz a natural ſubdivizão dos artigos. Finalmente como entre os medicamentos compoſtos, huns o são mais, e outros menos, ſeguirei o plano mais natural, que he começar pelos menos compoſ-

postos, e pela simples mistura dos remedios em substancia.

ARTIGO III.

Dos medicamentos compostos internos.

CAPITULO I.

D'alguns medicamentos simplices, que ordinariamente servem juntos, que se conhecem collectivamente com huma unica denominação.

§. XDXLIV. *As sinco raizes aperientes maiores* são as d'espargo, de funcho, de salsa, d'aipo, e rusco, ou Gilbarbeira. *As sinco menores* são as de *cardo carredor*, grama, *Restaboi*, Ruiva, e alcaparas. Muitas outras raizes ha, que são operientes, porém o uzo fixou este nome ás nomeadas.

§. XDXLV. *As sinco hervas capillares* são adianthus aureus, capillus venereis, ou avença, douradinha, scolopendrium, e ruta muraria, já hoje de pouquissimo uzo.

§. XDXLVI. *As flores cordeaes*, que são quatro, as de borragens, rozas, violas, e lingua de vaca, não merecem o nome que tem, e seria melhor dar esta denominação a plantas, que tivessem taes virtudes, como são a alfazema, alecrim, salva, hyssopo, e outras, e para differença as chamariamos flores cordeaes modernas.

§. XDXLVII. *As flores carminativas* são as da camomilla romana, de meliloto, de matricaria, e de Endro

§. XDXLVIII. *As sinco hervas emollientes* ordinarias são as folhas de malva, althea, ou malvaisco, branca ursina, ou herva gigante, violas, mercuriaes, asselgas, e parietaria, ou alfavaca de cobra substituidas humas ás outras para fazer o numero de sinco.

§. XDXLIX. *As quatro sementes maiores* são as pevides de cabaço, ou melancia, abobras, melão, e pepino. Podem-se substituir sem escrupulo pelas amendoas frescas, as quaes quanto a mim merecem a preferencia para o uzo a que se impregão as sementes, porque he mais difficultozo achar as pevides sem ranço do que as amendoas.

§.

§. XDL. *As quatro ſementes frias menores* são as d'alface, de beldroegas, de chicorea, e de endivia.

§. XDLI. *As quantro ſementes maiores* são as de herva doce, de funcho, de cominhos, e carui, ou alcorovia. *As quatro menores* são as de aipo, ſalſa, ammios, e amomo.

§. XDLII. *As quatro farinhas rezolventes* são a de cevada, favas, tremoſos, chicharos.

§. XDLIII. *Os ſinco fragmentos das pedras preciozas* são o Jacinto, Granadas, Safira, Eſmeraldas, e Cornalina, as quaes todas ſendo do genero das vitreſciveis, ou arenatas, indiſſoluveis nos noſſos humores, nunca devem ſervir na Medicina pela ſua rigidez: são reliquias, e provas da barbaridade, e ignorancia dos Medicos antigos.

§. XDLIV. *As quatro aguas cordeaes* são as aguas deſtilladas de lingua de vaca, de ſcabioza, de chicoria, e endivia; as quaes nenhuma virtude cordeal poſſuem, e são meras aguas. Dizem outros que as aguas cordeaes são as de lingua de vaca, borragens, ro-

zas

zas, e violas. O leviſſimo, e ſultiliſſimo eſpirito das rozas, e violas he o que pode dar algum cheiro a eſtas aguas, do qual com tudo mergulhado em tanta copia d'agua, pouco, ou nada eſperamos como cordeal, ou aromatico, ars que ſe poderião conſiderar como aromaticas cordeaes são as aguas deſtilladas das plantas de forte aroma, e que tenhão baſtante oleo eſſencial ethereo, como são as aguas de flor de laranjas, d'alecrim, ſalva, manjerona, e outras, e podião-ſe chamar aguas cordeaes modernas.

§. XDLV. *As quatro aguas antipleuriticas* são as de ſcabioza, de cardo ſanto, de dente de Leão, ou taraxaco, e de Papaperrhea, o qual ſe ſubſtitue em muitas boticas pelo cardo de Maria. Eſtas aguas entre os Medicos ordinarios, e ignorantes paſſarão por ſudoriferas, e por iſſo uteis no pleuriz; porém devo dizer dellas o meſmo que diſſe das aguas cordeaes, iſto he, que são inuteis, e que ſó produzem a virtude d'agua ſimples. Quam pouco nos devemos fiar nos remedios dos antigos!

§.

§. XDLVI. *Os tres oleos ſtromachicos* são os oleos de loſna, de marmelos, e d'almecega; forão aſſim chamados por ſe coſtumarem applicar externamente ſobre o eſtomago: mas a ſua virtude para eſte fim he nenhuma, e no cazo de haver neceſſidade de remedios para confortar o eſtomago he melhor recorrer ao uzo dos internos mais efficazes.

§. XDLVII. *Os tres unguentos quentes* são o de Agrippa, d'althéa, e o nervino; alguns dizem que são quatro eſtes unguentos, e quarto então he o martiatum. *Os quatro urguentos frios* sáo o rozado, o populeum, o ceroto de Galeno, e o branco alcanforado, e o de Rhaſis. Finalmente concluo eſte capitulo advertindo, que actualmente na praxe da Medicina exercitada por Medicos doutos, já eſtá quazi inteiramente abolido o coſtume, ou uzo de receitar remedios com eſtas denominações mencionadas.

CA-

CAPITULO II.

Das Eſpecies.

§. XDLVIII. OS Alemães, aquem devemos eſta miſtura de medicamentos, entendem por eſpecies, colleções de hervas, e outras ſubſtancias eſcolhidas, e já preparadas para as infuzões. Podem-ſe fazer de varias virtudes capazes de encher as indicações mais ordinarias. Além das plantas que entrão nas eſpecies, tambem podem entrar ſementes, gomas, rezinas feccas, e ſubſtancias animaes, como ponta de veado, caſtoreo &c., porém nunca coizas liquidas, nem corpos reduzidos a pó fino. Preparão-ſe eſtas eſpecies cortando-ſe em miudo todos os ingredientes, e neſta preparação deve haver a cautela de cortar ſeparadamente todas as ſubſtancias, que as compõem e no meſmo gráo de tenuidade, ſem eſta precaução uza o doente dos ingredientes com dezigualdade, porque o que eſtá menos dividido, aprezenta-ſe primeiro aos dedos de quem quer fa-

zer

zer a infuzão, e para o fim não fica, ſenão o que era mais miudo. Por eſtas razões he que não devem entrar os pôs nas Eſpecies. Se as raizes para ellas são voluminozas, cortão-ſe por talhadas, e eſtas em tres, ou quatro partes, conforme a largura do ſeu diametro As folhas largas das plantas, devem-ſe cortar tão miudas, como as mais pequenas folhas das outras, ou como as ſementes. As gomas, e rezinas, que ſenão podem cortar, contundem-ſe; mas he precizo obſervar de não fazer nunca entrar nas eſpecies ſubſtancias contuzas, ou quebradas ſenão as que abſolutamente ſenão podem cortar, como são gomas, e rezinas, porque os corpos que ſe quebrão tomão quazi a figura redonda, o que impede que os dedos os não poſsão apanhar nas meſmas proporçoes, como as outras drogas. Eſtando aſſim tudo diſpoſto, ſacodem-ſe em huma peneira de crina todos os ingredientes cada hum por ſi para os privar d'algum pô, que ſe tiver formado. Pizão-ſe então as quantidades de cada hum, e miſturão-ſe todos exactamente; deſpois do que guardão-

ſe

se as ſpecies ou em caxas, ou em garrafas bem tapadas, particularmente ſe nellas entrão corpos cheirozos capazes de perder o cheiro.

§. XDLIX. Com eſtas eſpecies he que vulgarmente ſe formão as infuzões compoſtas pelo meſmo modo, como o chá nunca porém com ellas ſe fazem cozimentos. Donde bem ſe vê quaes devem ſer as drogas, para ſe fazerem as Eſpecies. Finalmente eſtes medicamentos são tambem officinaes.

CAPITULO. III.

Dos pós compoſtos.

§. XDLX. CHamamos pós compoſtos as miſturas de varios ingredientes pulverizados. São officinaes ou magiſtraes. As regras são as meſmas tanto para huns, como outros. Querem huns, que ſe miſturem pizando-os ao meſmo tempo; e outros que tendo ſido cada hum pizado ſeparadamente, ſe miſturem deſpois. Os que ſeguem o primeiro metodo, de que foi Autor Sylvio, eſtablecem huma ordem na pulveri-

ri-

rização das ſubſtancias, que devem formar os pós compoſtos. A ordem he que ſempre ſe pulverizem em primeiro lugar as mais duras, e que ſucceſſivamente vão ajuntando as que forem menos, e menos difficultozas a reduzirem em pó unindo com eſtas ultimas as ſubſtancias viſcozas, para que lhes abſorvão a viſcozidade. Finalmente aconſelhão, que ſe eſpere ſempre, que as primeiras ſubſtancias eſtejão em grande parte pulverizadas antes que ſe lhe deitem outras de novo com o fim de que fiquem uniformes eſtes pós compoſtos. Porém eſte modo não ſe deve abraçar 1., porque pizando-ſe todos os ingredientes ao meſmo tempo a primeira porção do pó miſtura-ſe com a ultima; e nós já vemos, que ha ſubſtancias das quaes as melhores são as primeiras porções do pó, e pelo contrario ha outras, das quaes melhores são as ultimas, 2. parque pizando varias ſubſtancias ao meſmo tempo, ſendo naturalmente humas mais volateis do que outras, não pode deixar de ſucceder, que eſtas nos acto da confuzão ſe diſſipem, elevando-ſe do almofariz, e ficando diſperſas pelo ar e deſ-

te

te modo diminuão a juſta proporção, que deve haver na reciproca quantidade de todos os ingredientes do pó, que reſta.

§. XDLXI. Remedeão-ſe eſtes inconvenientes pulverizando cada coiza ſó por ſi, e miſturando-as deſpois. Eſte he o ſegundo methodo, o qual deve ter a preferencia. Miſturem-ſe porém no meſmo almofariz, e paſſem-ſe por peneira, para que ſe fação mais perfeita a união. Se houverem de entrar neſta compoſiçaõ rezinas, gomas rezinas, que ſe não pódem pulverizar ſó por ſi, devemos pizando-as, ir-lhes ajuntando algum dos pós, que já eſtiverem feitos. Se forem ſementes oleozas, fazem-ſe em paſtas, e ajuntão-ſe-lhes os pós já feitos. Mas deve-ſe notar, que ſe não ha de fazer grande quantia deſtes; porque com o tempo faz-ſe rançozo o oleo, e comunica ao pó todo o máo cheiro, e más qualidades; por iſſo he melhor preparar cada vez pouco deſtes pós, para ſe deverem renovar com bem frequencia. Nos pós naõ devem entrar ſaes alcalinos fixos pela humidade que coſtumão attrahir do ar, o que faria hu-

humidos aos mais ingredientes, e daria ocazião ás ſuas corrupções. Os pós são a baſe dos Electuarios, confeições, e opiados, como deſpois veremos.

§. XDLXII. Chamão-ſe tambem eſpecies eſtes pós compoſtos, porém mais ordinariamente aquelles, em que entrão todos os ingredientes dos Electuarios; bem que alguns queirão que a differença entre huns, e outros conſiſte unicamente em que os pós são ſubtis, e as eſpecies mais groſſas. Grande parte porém de Autores dão indifferentemente o meſmo nome a eſta miſtura ſem attenção nenhuma á ſua maior, ou menor tenuidade. Não ſe devem confundir eſtas com as outras eſpecies introduzidas n' Alemanha, e feitas como vimos, d' hervas, e outros ingredientes cortados, e unidos ſem ſer em pó: ſeria melhor que o nome de eſpecies ficaſſe rezervado ſó para eſtas, e naõ para os pós. Finalmente ha alguns deſtes pós, a que ſe ajuntão folhetas de oiro, ou prata, unicamente para ornamento; devem unir-ſe, quando já a miſtura eſtiver feita, cortando-as em pequenas porções, e com huma eſpatu-

tula misturando-as grosseiramente para que a porção, e por isso he que se não devem reduzir a pó fino.

CAPITULO IV.

Das composições, que se fazem com as preparações, ou principios dos remedios preparados, e que não tem nome singular.

§. XDLXIII. TOdos os principios, que nós extrahimos, e preparámos na terceira parte da Farmacia, combinados entre si formão medicamentos compostos, por consequencia deverão ser tratados nesta quarta parte tambem; porém como alguns, nem são uzados, nem na sua manipulação, e composição não ha particularidade alguma mais que as mesmas leis já dadas, por isso neste capitulo collectivamente só fallarei daquellas composições desses mesmos principios, nas quaes alguma coiza haja de nota.

§.

§. I.

§. XDLXIV. JÁ eu disse que as especies servião para as *infuzões compostas*; agora ajunto, que os menstruos tambem para estas pódem ser varios, ou aquozos, ou acetozos; o modo de as fazer em tudo he o mesmo, como nas simplices, assim como as leis, e cautelas para ellas. O famozo laudano liquido de Sindenham he huma infuzão composta feita em vinho, como veremos agora com a sua compozisão, para a qual tomão-se duas onças de opio, huma onça de assafrão, canella, e cravo da India ara dr. j. vinho de Hespanha libr. j. Corta-se em miudo o opio, e o assafrão; o cravo, e a canella pizão-se grosseiramente; e tudo então se lança no vinho dentro de hum *matras*, o qual se tapa com bexiga molhada, e ligada com hum fio. Deixa-se em digestão, ou infuzão ao sol por 12, ou 15 dias, ou em banho de areia com hum calor equivalente ao sol, e agita-se varias vezes por dia. No fim deste tempo côa-se com forte

ex-

expreſsão, e o liquido, depois de ter depoſto, ou ſe decanta, ou ſe filtra por papel pardo. Guarda-ſe então eſta infuzão, ou eſpecie de tintura em garrafas bem tapadas. Como o vinho de Heſpanha he hum vinho eſpirituoziſſimo, por iſſo não he ſuſceptivel de alteração, nem de ſe azedar com huma digeſtão tão longa, e de tal calor.

§. II.

§. XDLXV. QUanto aos *cozimentos compoſtos* ha algumas regras, que ſe devem obſervar no cazo, que os ſeus ingredientes ſejão de differente natureza. Fazem-ſe ferver em primeiro lugar os corpos duros, e ſeccos, como a cevada, raſpas de marfim, ou de ponta de veado, páos, e raizes ſeccas ligneas; deſpois deita-ſe-lhe as raizes freſcas, como a de chicorea &c. Limpas do ſeu amago ligneo, ſe o tiverem, e cortadas em talhadas, ou pedaços, as quaes ſe deixão ferver ſó por oito, ou dez minutos. Então metem-ſe os frutos talhados, e limpos dos

ſeus

seus caroços, ou grãos, ou cascas; e depois as hervas inodoras cortadas grosseiramente, em primeiro lugar as seccas, e depois as frescas, e por fim deitão-se para se cozer as sementes sem cheiro já pizadas. Hum cozimento feito, como acabamos de dizer, seria nimiamente carregado de drogas; porém serve unicamente de modelo para se saber a ordem, que devemos observar nos cozimentos muito menos compostos, e nos quaes entrão differentes corpos. Se em alguns dos cozimentos compostos deverem entrar substancias aromaticas, antiscorbuticas, ou daquellas que não pódem soffrer a ebullição sem perda, ou alteração dos seus principios, devemos, estando feito o cozimento de tudo quanto não está neste cazo, lança-lo ainda quente sobre estas substancias aromaticas, e tapar o vazo em que se faz este *decocto in fusum*, e quando tudo estiver inteiramente frio, côa-lo com expressão, e deixa-lo depor as fezes. Quando entrarem nos cozimentos substancias animaes, que não tenhão nada volatil, como he a vitela, frangos, viboras, &c., devem-se pôr a cozer

logo no principio, para que se cozão bem. Se forem caranguejos, ou outra qualquer substancia animal facil de se cozer, e que tenha ao mesmo tempo alguns principios volateis, unem-se pizados com os corpos, com que despois deve-se fazer a infuzão. Tambem se deve advertir, que quando nos cozimentos fizermos ajuntar succos doces, como o mel, assucar, maná &c., ou corpos, que os tenhão, como a cassia &c., não se devem deitar no menstruo, senão no fim da decocção, despois de coado o cozimento, coando-se de novo, se fôr precizo. O mesmo se deve observar com as gomas rezinas, como por ex. a escamonea. Estas substancias polvorizão-se, e desfazem-se nos cozimentos, quando já estiverem quasi de todo frios, porque de outra fórma amollecem, fazem-se em grumos, e não se destribuem igualmente pelo medicamento. Finalmente se devermos clarificar os cozimentos com claras d'ovos, seja sempre antes de os deitar sobre os corpos aromaticos para que o lume não perca o espirito.

§.

§. III.

§. XDLXVI. AS *Tinturas eſpirituozas compoſtas* fazem-ſe como as tinturas ſimplices pela digeſtão, ou fria, ou ao ſol, ou em calor moderado; porém a maneira de as preparar ſujeita-ſe a leis geraes quaſi ſimilhantes ás que eſtabelecemos fallando dos cozimentos compoſtos; iſto he, começão-ſe a lançar dentro do eſpirito de vinho as ſubſtancias duras, ligneas, flores, inda aquellas que são as mais delicadas; havendo o cuidado neſta ordem, de que no principio entrem as ſubſtancias, que dão pouco ao eſpirito de vinho, deſpois ajuntem-ſe-lhe ſucceſſivamente as que lhe dão maior copia de principios, e acaba-ſe com as que ſe diſſolvem inteiramente.

§. XDLXVII. Pódem-ſe fazer, ou digerindo os varios ingredientes todos juntos no eſpirito de vinho, e deſpois côando a tinctura, ou miſturando as tincturas já feitas dos ſimplices á parte. Para exemplo do primeiro modo temos

a tinctura de losna composta, ou a quinta essencia da losna.

§. XDLXVIII. Tomão-se folhas de absinthio maior, e menor ã o it. iij. summidades decentaurea menor o it. ij. cravo da India o it. B. canela o it. j. assucar o it. ij. espirito de vinho onc. v. as folhas, e summidades das plantas cortão-se bem miudas, e o cravo, e canela, e assucar pizão-se. Tudo isto assim preparado lança-se dentro do espirito de vinho em hum crysol, e se deixa em digestão por tres, ou quatro dias. Côa-se então com expressão, e filtra-se por papel pardo, despois do que guarda-se esta tinctura em vidros tapados.

§. XDLXIX. Para exemplo do segundo modo temos o *Elixir de propriedade*. Toma-se tinctura de myrrha onc. iv. tinctura de açafrão, e de Aloe, ã onc. iij. misturão-se estas tincturas, e guardão-se em vidros. Se destillarmos esta mistura no banho de Maria, obtemos hum liquido espirituozo, claro, sem côr, a que dão o nome de *Elixir de propriedade alvo*. O que fica no lambique guarda-se á parte, e chama-se

ex-

extracto de Elixir de propriedade. Ajuntão-se doze gotas de espirito de vitriolo á mistura destas tres tincturas, e forma-se o que se chama *Elixir de propriedade ácido. O espirito volatil, oleozo, e aromatico de Sylvio*, he tambem huma tinctura composta, contendo em si além do espirito de vinho, e o que nelle se dissolveo, o sal alcalino volatil. O modo de o fazer he o seguinte.

§. XDLXX. Tomão-se cascas frescas de limões, e laranjas ã o it. vj, vanilha, e macis ã o it. ij, cravos da India o it. ß.; canella o it.j. sal ammoniaco onc. iv. Pizão-se todas estas substancias, e lanção-se dentro de huma retorta de vidro, e por cima se lhe deita agua de canella simples, e espirito de vinho rectificado ã onc. iv. Põe-se esta mistura em digestão por alguns dias, agitando-a de tempo em tempo; e então ajunta-se-lhe na retorta sal de tartaro onc. iv. Adapta-se á retorta hum grande recipiente, que tenha hum pequeno furo; enlodão-se exactamente, e distilla-se no banho de Maria. O liquido que sahe, guarda-se com o nome assima.

§. XDLXXI. O producto desta ope-

ra-

ração, como bem se vê, he o alkali volatil misturado com o espirito de vinho, emprenhado com as substancias aromaticas dos corpos, que se expozerão á destillação: a addição do sal de tartaro he que occazionou a decompozição do sal ammoniaco. Se desta receita se supprime a agua de canella, obtem-se muito sal volatil concreto, ao qual se dá o nome de *sal volatil, oleozo, aromatico de Sylvio*. Deve-se fazer esta operação em retorta de boca larga, porque o sal volatil, que se sublima no principio, poderia demorar-se no pescoço da retorta se fosse estreita, e faze-la rebentar com perigo: o pequeno furo destapa-se de tempo em tempo para facilitar a evaporação, e condensação dos vapores nimiamente rarefeitos.

§. XDLXXII. Finalmente com o Ether pódem-se tambem fazer as tincturas compostas, servindo-nos de varias drogas para a sua compozição, com as mesmas cautélas, com que se fazem as simplices neste menstruo.

§.

§. IV.

§. XDLXXIII. *As aguas eſpirituozas compoſtas* preparão-ſe do meſmo modo, como as ſimplices, iſto he, cortando, ou contundindo o que o deve ſer pela ſua grandeza, ou conſiſtencia; pondo em digeſtão por 24. horas dentro do eſpirito de vinho rectificadiſſimo os varios ingredientes, que as devem conſtituir, deſtillando tudo deſpois até tirar todo o eſpirito de vinho, e finalmente rectificando de novo no banho de Maria eſte eſpirito, para obter ſómente $\frac{7}{8}$, ou $\frac{5}{6}$ partes delle, como diſſemos, fallando da preparação dos eſpiritos, ou aguas aromaticas eſpirituozas. He de notar, que ſe houver algum ingrediente de nimia volatilidade nos ſeus principios actívos, cuja perda ſeja de temer com a divizão mecanica do ſeu todo, em tal cazo ao paſſo em que o formos, ou partindo, ou raſpando, devemos i-lo lançando dentro do eſpirito de vinho, para que ſenão diſſi-

ſipe tanta quantidade do ſeu eſpirito. Queremos para exemplo fazer a celebre *agua de meliſſa, ou dos Carmelitas.* Toma-ſe herva cidreira freſca em flor libr. jß, caſca de limões freſcos onc. iv, noz noſcada onc. ij, coentro, iſto he, a ſemente, onc. viij, cravo, e canella ã onc. ij, raiz ſecca d' Angelica onc. j, eſpirito de vinho rectificadiſſimo libr. viij, Limpa-ſe a meliſſa dos ſeus petiolos, ou pézinhos; com hum canivete raſpa-ſe a caſca amarella externa dos limões, e ao meſmo paſſo ſe vai deitando em huma porção de eſpirito de vinho, que eſtiver á parte: pizão-ſe as nozes noſcadas, o coentro, o cravo, a canella, e as raizes ſeccas d' Angelica. Todas eſtas coizas juntas ſe põem em infuzão em todo eſpirito de vinho, durante o tempo de 24. horas: deſpois do que deſtilla-ſe tudo no banho de Maria, até ſe tirarem as 8. libras do eſpirito de vinho. Rectifica-ſe de novo eſte eſpirito, e deſtilla-ſe deſta ſegunda vez ſó ſete libras; a iſto he que chamão agua de miliſſa compoſta.

§. XDLXXIV. Ha outro meio de fa-

zer-

zer eſſas aguas aromaticas eſpirituozas, que he unir, e miſturar logo os eſpiritos ſimplices, que já eſtiverem preparados cada hum por ſi, e deſte modo ſe formão aguas compoſtas. Para exemplo eis-aqui a *agua de Dardel.*

§. XDLXXV. Toma-ſe eſpirito de ſalva, onc. ix, eſpirito de ortelam onc. xij, eſpirito de alecrim, onc. xij, eſpirito de Thymo, ou tomilho onc. viij, agua de meliſſa compoſta libr. j, miſturados todos eſtes liquidos, eſtá feita a agua. As tincturas, ou eſſencias combinadas com maior quantidade de eſpirito de vinho, conſtituem tambem varias aguas eſpirituozas compoſtas, das quaes humas paſsão pela deſtillação, e outras baſta que ſe miſturem. A celebrada agua de Colonia he deſta natureza: eis-aqui a ſua receita dada por Baumé.

§. XDLXXVI. Toma-ſe eſpirito de vinho rectificado libr. xxvj, eſpirito de alecrim, libr. vij, agua de meliſſa compoſta libr. ivß, Eſſencia de vergamota onc. vj, neroli, iſto he, oleo eſſencial de laranja o it. iij, Eſſencia de cidra onc. ß, Eſſencia de limões o it. vj, Eſſen-

ſencia de alecrim o it. ij. Todas eſtas ſubſtancias lançam-ſe em huma garrafa, a qual ſe move, ou agita, e fica a agua feita. Se a quizer-mos porém mais delicada, devemos rectifica-la no banho de Maria a fogo brando, para lhe extrahir-mos pouco mais das $\frac{7}{8}$ partes do todo.

§. XDLXXVII. Naõ he precizo advertir, que para a compozição deſtas aguas não ſe devem tomar nem plantas, que nada communicão ao eſpirito de vinho, ou ſe communicão, não he volatil; nem aguas das plantas inodoras, como fazem muitas Farmacopéas por ignorarem os principios da arte, e a natureza dos ingredientes, do eſpirito de vinho, e da deſtillação. Finalmente no mais tudo devemos ſeguir ás leis já dadas para a preparação das aguas aromaticas eſpirituozas ſimplices, ou eſpiritos; e quanto a quantidade do eſpirito de vinho a reſpeito dos ingredientes ſeccos, e dos outros eſpiritos, e tincturas, e da copia reciproca de tudo o que entrar na compozição deſtas aguas, não ha lei eſtabelecida: a maior,

ou

ou menor concentração, com que quizermos estas aguas, e as receitas dadas pelos seus inventores são o que nos deve servir de regra, a qual em geral pode ser a mesma, que damos na preparação dos espiritos.

§. V.

§. XDLXXVIII. TOdas as leis dadas para a preparação dos varios xaropes feitos com os principios dos corpos, que já preparamos na terceira parte, se applicão aos xaropes compostos, os quaes são tambem feitos, ou sem destillação, ou com ella; onde basta ler todo aquelle capitulo, e trabalhar sobre o mesmo plano para a formação dos xaropes, quando com os liquidos compostos unimos o assucar. Tambem se pódem fazer xaropes compostos, unindo entre si os xaropes dos simplices já preparados: o que he verdade de todas as mais compozições, que se fazem com as preparações dos medicamentos simplices, como são os extractos compostos, os

suc-

ſuccos compoſtos, as polpas, as aguas deſtilladas compoſtas, &c.

CAPITULO V.

Dos Electuarios, Paſtilhas, Rotulos, Morſulos, e Tabellas.

§. XDLXXIX. OS electuarios, ou clegmata, de que são, como eſpecie, as confeições liquidas, os loochs, as trypheras, aſſim como tambem os antidotos dos antigos, os opiados, &c, são huns medicamentos compoſtos de varios ingredientes, e incorporados entre ſi para formar huma maſſa igual; ha duas eſpecies, ou ſolidos, ou molles. Aos ſolidos, ou duros chamão Tabellas por cauza da ſua dureza: os molles porém são de conſiſtencia quazi ſimilhante ás conſervas, de que fallamos, as quaes muito bem ſe pódem chamar Electuarios ſimplices. A regra que dão para ſe ſaber a ſua conſiſtencia, he que ſe poſsão tirar do vazo, ſem receio, de que corra, com a ponta da faca, ou com huma eſpatu-

tula, ou que a tenhão ſimilhante a da Terebentina.

§. XDLXXX. Entendião os antigos por Electuarios aquellas compoziçõeſ perfeitas, em que entravão drogas eſcolhidas: chamavão opiados ſó as em que entrava o opio; mas hoje já indifferentemente ſe confundem eſtes nomes, o que me não agrada.

§. XDLXXXI. Eſtas compoziçõeſ forão inventadas; 1.º para corrigir a acção violentiſſima de certas drogas ſimplices; 2.º para augmentar a virtude de outras muitas; 3.º para unir pela miſtura, e fermentação, que experimentão eſtes medicamentos deſpois de feitos, as virtudes das drogas, de maneira que dalli ſó huma rezulte; 4.º para que ſe podeſſem guardar por mais tempo os remedios com todas as ſuas propriedades; 5.º para ſe recorrer a ellas no cazo de urgencia, ſem que ſe viſſe o enfermo obrigado a eſperar pela preparação de outros medicamentos; 6.º em fim para que ſe poſsão tomar com mais facilidade. Porém 1.º quem preza a ſimplicidade, não preciza de nada diſto, 2.º não ſe conſegue nenhuma

ma das outras utilidades ; porque além de entrarem nos electuarios , como cada hum ſe póde convencer , ſubſtancias de virtudes bem differentes , e algumas oppoſtas , humas quentes , outras frias , humas anodinas , outras irritantes , humas oleozas de diverſo genero , outras terras , calcareas , e metallicas , contém drogas , das quaes humas fermentão , outras apodrecem , e humas com maior brevidade , outras com menor : daqui naſce o corromperem-ſe os electuarios quazi todos , fermentando as drogas , não todas ao meſmo tempo , porém humas deſpois das outras com ſucceſſiva graduação até que ſe diſſipem , deſtruão , ou decomponhão as partes fermentaveis. Crião bolor , e he bem facil o conceber , que iſto de neceſſidade faz perder a virtude dos electuarios , perdendo-ſe huns no eſpaço de hum anno , e outros mais tarde. O bolor he o principio da deſtruição dos Electuarios. Verdade he que os em que entrão ſubſtancias pulpozas , mucilaginozas , e phlegmaticas , e que contém poucos principios ſalinos , e aromaticos , ſão mais ſujeitos a ſe perderem intei-

ra-

ramente; e que os compoſtos com ſubſtancias ſalinas, rezinozas, e aromaticas são muito mais duraveis; mas tambem fermentão, lenta ſim, porém ſucceſſivamente. Donde fica bem claro que todos eſtes medicamentos vem a precizar de huma grande reforma em todo o ſentido. Os aromaticos, que são duraveis, (ſuppondo que a cuſtoza, e delicada experiencia ajudada da Quimica moſtrou já as ſuas utilidades) ſe os quizer-mos fazer, devem reformar-ſe ſuprimindo-lhes as drogas, ou oppoſtas, ou cujas virtudes não correſpondem aos effeitos do maior numero das outras. Quanto porém aos mais electuarios, que ſe corrompem com tanta facilidade, propõe Baumé para elles a reforma ſeguinte; conſervar os pós, e formar os electuarios, quando nos quizer-mos ſervir delles. He verdadeiramente bom o conſelho, ſe a experiencia tiver tambem enſinado, que deſtas miſturas naſce alguma virtude util, a qual ſe não póde obter dos ſimplices, e que os ingredientes ſem ter mutua acção entre ſi, pódem ſatisfazer a varias indicações. Obrando deſta maneira teriamos elec-

tua-

ctuarios ſempre freſcos, cujas virtudes ſerião ſempre as meſmas, e nas quaes nos poderiamos fiar. Para a formação dos electuarios entrão excipientes, e excipiendos: deſtes he ſempre que deſpende a propria virtude.

§. XDLXXXII. Os excipientes mais uzados são o mel deſpumado, o aſſucar diſſolvido, os xaropes, e as conſervas: muitas vezes ſervem tambem os rob, polpas, mucilagens, ſuccos inſpiſſados em papas, extractos molles, e algumas vezes os oleos expreſſos, e as gelatinas dos animaes. No aſſucar não ha eſcolha, porque baſta ſervirmos-nos de boa qualidade; quanto porém ao mel deve-ſe eſcolher o lizo, conſiſtente, e que não for granulado, inda que aſſim ſenão repute pelo melhor. A razão he porque o granulado criſtaliza-ſe no electuario, e o faz tembem granulado, e a ſua belleza conſiſte em eſtar ſem grumos, lizo, igual, e da conſiſtencia quazi da Terebintina. Os excipiendos, que principalmente são os que dão a virtude a taes compozições, são alguns extractos activos, balſamos naturaes, e principalmente pós, ou quaesquer cor-

pos

pos ſeccos polvorulentos, ou ſimplices naturaes, ou compoſtos, e previamente preparados quimica, ou farmaceuticamente. Ajunta-ſe a eſtes, ſe neceſſario for para juſta conſiſtencia, huma ſufficiente quantidade de aſſucar em pó; e para dar maior actividade, ou graça no goſto, e cheiro, podem ſe acreſcentar algumas gotas d'oleos eſſenciaes deſtillados ſuaveolentes.

§. XDLXXXIII. A meſma compoziçaõ não preciza d'artificio nenhum ſingular, e faz-ſe unicamente com a ſimples mixtura ou com eſpatula, ou com os concretos ſalinos, nauzeozos, que corrompem a delicadeza do goſto. Quando nos ſervirmos dos xaropes ordinarios cumpre ajuntar-lhe tambem pouca quantidade de conſerva para impedir que ſe não ſeque o electuario tão depreſſa; como ſe ve nos electuarios de quina, que feitos ſó com o xarope, dentro de hum, ou dois dias, ficão tão ſeccos, que cuſtão a ſe tomar. Alguns pós, e eſpecialmente os que são deſagradaveis ao goſto devem-ſe preparar em electuarios antes com mucilagens, do que com xaropes, mel, ou conſervas, e a

razão he porque estes excipientes se agarrão á boca, ás gengivas, e deixão por muito tempo o máo sabor do medicamento; as mucilagens porém passão facilmente, sem este incomodo. Hum pouco d'extracto d'alcassus inda molle, junto com a mucilagem, faz a composição bastantemente agradavel ao gosto sem ter os inconvenientes das outras que se pegão mais.

§. XDLXXXIV. Todas as regras já dadas para se fazerem cozimentos, polpas, &c. desnecessario parece advirtir que se devem igualmente observar para as preparações, ou compozições que entrão na formação dos electuarios.

§. XDLXXXV. As gomas, succos inspisados, e mais substancias similhantes, que senão podem polvorizar, devem-se dissolver nos liquidos convenientes, ou prescriptos, e despois ajuntar-se-lhes os pós pouco a pouco, agitando, e misturando tudo fortemente, de forma que fique a mistura exacta, e uniforme.

§. XDLXXXVI. A humidade superflua das polpas deve-se evaporar a fogo bran-

brando; antes de se lhe incorporarem os mais ingredientes.

§. XDLXXXVII. A proporção dos excipiendos deve ser tal, que daquella combinação nasça a forma, e consistencia do electuario, nem se póde determinar, porque todos os pós, que entrão na sua compozição não absorbem a mesma quantidade do xarope. Ha porém algumas regras geraes sobre isso 1. os pós das plantas, páos, cascas, flores, e substancias quazi similhantes absorvem tres partes do xarope para se reduzirem a electuarios; e ainda que ao principio pareção muito liquidos, dentro em 24 horas, ficão na consistencia devida; 2. as gomas rezinas absorvem quazi o seu mesmo pezo; 3. as rezinas propriamente pouco menos do seu pezo, 4. as substancia mineraes, como limagem de ferro, antimonio &c., absorvem quazi metade; 5. as substancias salinas alcalinas basta-lhes, quando muito a decima parte do seu pezo; e isto pela humidade que atrahem do ar; 6. os saes neutros pedem só quazi metade do seu pezo para tomarem a consistencia de electuario; 7. os extractos, e outros

medicamentos deſta natureza, não obſorvem quazi nada de xarope, porque já tem quazi a conſiſtencia neceſſaria. Eſtas regras devem-ſe obſervar particularmente, quando ſe formarem opiados, e bolos magiſtraes. Deu-ſe o nome de bolos a pequenas porções de electuarios preparados ao paſſo, em que as receita o Medico. Differem tambem dos electuarios, em ſerem hum pouco mais duros, e em ſe receitarem para poupar doſes, quando os electuarios formarem huma maior provizão de bolos para ſe tomarem por mais tempo. Os Medicos, que não ſouberem aquellas leis, e proporções, digão q. b., porém os Boticarios devem te-las ſempre diante dos olhos.

§. XDLXXXVIII. Não me devo eſquecer de advertir, que todas eſtas regras ſó ſe devem entender, e aplicar-aos electuarios, nos quaes entrão ſubſtancias, que não tem mutua acção entre ſi, e por conſequencia não ſe formão combinações novas, que peção mais xarope, do que eſtando cada huma por ſi ſó ſeparada, para exemplo do que temos dito o electuario feito com a li-

ma-

magem de ferro, e cremor de tartaro, que ao principio absorve metade de xarope, mas poucos dias despois absorve ainda mais, e mais. Sobre os vazos, em que se costumão conservar os electuarios, opiados, &c, já disse no principio da obra quaes erão. Succede algumas vezes seccarem os electuarios, que se guardão; neste cazo aconselhão as Farmacopeas de Londres, e Edimburgo, que se lhes restitua a consistencia conveniente, ajuntando-se-lhes hum pouco de vinho de Canarias; porém de nenhum modo xarope, ou mel para que fique a doze menos incerta. Deve-se entender tudo isto quanto aos electuarios molles.

§. XDLXXXIX. Os electuarios solidos porém, que tambem se chamão tabelas, pastilhas, rotulos, e morsulos quanto á compozição, e ingredientes são os mesmos como os molles, e só delles differem pela sua consistencia mais firme, e solida, devida ao assucar cozido em ponto de cabello, ou alguma mucilagem, que despois se secca. Daqui fica claro que ha dois meios de preparar os electuarios solidos: hum he

com

com o aſſucar em ponto, a quem podemos chamar tabelas com fogo, e outro com polpa mucilaginoza, ou mucilagem de goma arabica, ou tragacanta, e podem-ſe chamar tabelas ſem fogo. Por 4 razões principaes inventarão os antigos eſtes medicamentos 1. para os fazerem mais agradaveis, e por iſſo entra ordinariamente na ſua compozição maior quantidade d'aſſucar, do que nos outros electuarios, 2. para que comuniquem melhor as ſuas virtudes á garganta, e partes vizinhas, viſto que devem-ſe deixar derreter na boca; 3. para que ſe conſervem em bom eſtado por mais tempo, ſendo privados de toda a humidade; 4. finalmente, para que ſe tranſportem com facilidade. As duas primeiras razões não são geraes; porque ha tabelas, em cuja compozição entrão purgantes fortes, como a jalapa, eſcamonea &c., os quaes acazionarião na boca, e garganta, ardores, calores, e inflamações, ſe as tabelas, em que vão, ſe deixaſſem fundir na boca, coiza que devem obſervar os praticos. O contrario ſe pratica com as compoſtas de ſubſtancias mucilaginozas,

e adoçantes, as quaes não podem deixar de produzir effeitos bons, ſendo derretidos na boca. Os diverſos nomes que tem não deſignão differentes remedios; porque convem todos quanto ao material dos ingrediente; e ſó differem na forma externa, porque os morſulos são quadrados ou rectangulos por iſſo ſe chamão tambem tabelas, tabulas, paſtilhas; e as rotulas são redondas, ou orbiculares, dondelhe vem tambem o nome de orbiculi, ou orbiculæ. As tabelas com fogo fazem-ſe polvorizando os corpos, que entrão na ſua compozição, e miſturando-os exactamente, coze-ſe o aſſucar em ponto, e então miſtura-ſe-lhe o pô com huma eſpatula; o que ſe deve fazer com toda a prontidão. Eſtando exacta eſta miſtura, deita-ſe ſobre huma folha de papel embebida d'oleo d'amendoas doces, e poſta em ſima d'uma banca plana, e liza. Eſtende-ſe a maſſa com as mãos molhadas do oleo, e acaba-ſe de eſtender em hum rolo de páo, untando tambem com o meſmo oleo, até que fique quazi com a groſſura: d'hum cruzado novo: deſpois diſto, em quanto

eſ-

eſtá a maſſa quente, cortaſe com huma faca dirigida por huma regoa dando-ſe-lhe a forma, e tamanho, que quizermos; ou em quadrado, ou em rombo. As tabelas ſem fogo preparão-ſe pelo modo ſeguinte. Pizados 15. gr. de goma tragacanta em pó fino, metem-ſe em pucaro de loiça com duas, ou tres onças d'agua; põem-ſe ſobre cinzas quentes por duas, ou tres horas, e move-ſe de quando em quando com eſpatula de marfim, até que a goma ſe tenha reduzido a mucilagem. De outra parte em almofariz de marmore com pilão de páo, ſe miſturão os ingredientes polvorizados, aſſim como tambem o aſſucar em pó, e no meſmo almofariz então ſe lhe vai deitando a mucilagem feita, pizando fortemente para reduzir tudo a huma maſſa hum pouco dura, e firme, de maneira que ſenão pegue aos dedos, quando ſe manear. Eſtando a miſtura bem feita, toma-ſe huma porção da maſſa, a qual ſe eſtende ſobre huma folha de papel com o rolo, do meſmo modo como eſtendem os paſteleiros as ſuas maſſas; deſpois do que corta-ſe com hum inſtrumen-

mento cilindrico conico, cuja parte ſuperior he mais larga que a inferior, para que ſahião as paſtilhas por cima mais comoda, e facilmente. Eſtendem-ſe eſtas paſtilhas huma junto a outra em huma folha de papel, e põem-ſe a ſeccar em lugar quente, e aſſim ſe continua a fazer paſtilhas da mais maſſa, que houver. Pizão-ſe as aparas, ou retalhos no almofariz, ajuntando-ſe-lhes ſe for neceſſario alguma mucilagem, e formão-ſe paſtilhas, como as antecedentes. Se a maſſa ſe pegar ao papel, pode-ſe remediar eſſe inconveniente, ſalpicando a ſuperficie do papel, e da maſſa com goma de farinha em pó muito fino incluido em pano de caſſa, com o qual ſaquinho ſe lança o pó, como quazi por peneira, o que he muito comodo. Algumas peſſoas ſe ſervem de aſſucar em pó fino em lugar da goma, porém o aſſucar humedece muito facilmente a ſuperficie das tabelas, e por conſequencia cuſtão mais a ſeccar, e a conſervar-ſe ſeccas. Eſtando ſeccas as paſtilhas, levemente ſe movem ſobre peneira para lhes tirar a goma, que ſe achar na ſuperficie. Os antigos fa-

zião

zião entrar nas tabelas extractos, conſervas, maná, e outras ſubſtancias da meſma natureza; porém como ellas devem ſer perfeitamente ſeccas, e ſonoras, por iſſo tambem ſe devem ſuprimir da ſua compozição corpos, que lhes impeção ter eſſas qualidades. Deve haver porém cuidado em que as virtudes ſenão alterem com ſimilhante reforma, a qual ſó reſpeita ás tabelas officinaes, que são para ſe conſervar por tempos; porém não as magiſtraes, em que pode entrar o que quizermos. A quantidade d'aſſucar para a do pô na formação dos electuarios ſolidos não ſe póde limitar, porque iſto depende da natureza, e virtude dos pós; com tudo nas tabelas com fogo ſervimo-nos de huma até quatro onças de pó para huma libra de aſſucar. Rigorozamente podemos meter mais pó ſe quizermos, porém então as tabelas cuſtão muito mais a fazer; e ha o riſco de as não conſeguir, porque ſendo nimia a quantidade do pó, eſte esfria com muita prontidão o aſſucar, o qual conſequentemente endurece, e não dá lugar para quue ſe faça a miſtura, nem fica-

em

em maſſa capaz de ſe formarem as tabelas ; além diſſo huma grande quantidade de pó abſorbe no meſmo momento muito aſſucar. Não ha porém eſtes receios nos electuarios ſolidos, que ſe fazem conſiſtentes com a mucilagem, por iſſo para eſtes podemos meter quanto pó quizermos ſobre a quantidade do aſſucar ; porque não ha riſco de as errar, por não haver preſſa em as formar, como no primeiro cazo por conta do aſſucar, o qual ſe coalha, e endurece, quando esfria. Não obſtante eſta facilidade em fazer as tabelas com a mucilagem, ſempre ordinariamente ſe lhes deita muito aſſucar, e pouco pó por ſer a maior parte feita para ſerem agradaveis ao goſto, por iſſo nem são compoſtas com pós de máos ſabores. Algumas porém, em que entrão ſubſtancias de dezagradavel poſto, devem ter maior quantidade d'aſſucar, para occultar hum pouco o ſabor das drogas. Coſtumão alguns diſſolver o aſſucar n' agua de rozas, ou violas ; ou outra qualquer deſtillada, para então ſe lhe incorporarem os pós ; mas he facil de conhecer, que eſte methodo não ſerve pa-

para quando se coze o assucar em ponto por se volatilizar, e perder o aroma; consequentemente só póde ter lugar nas tabelas sem fogo, porém não hade ser dissolvendo o assucar na tal agua destillada, mas sim dissolvendo nella a goma, e com essa mucilagem aromatica formar a massa. Se se ajuntarem oleos destillados, e outros corpos volateis, não se ajuntem, se não no fim da decocção, quando já o assucar estiver com grossura sufficiente, para que se não evaporem totalmente.

§. XDXC. As substancias polpozas, e extractivas, pódem incorporar-se melhor nas tabelas com mucilagem, do que nas com o assucar em ponto, por haver todo o comodo de as amassar por todo o tempo necessario para as misturas exactamente, o que se não póde fazer com as outras. Devemos porém evitar tanto n'umas, como n'outras os saes alcalinos.

§. XDXCI. Dão-se a estas tabelas differentes fórmas, como triangulares, redondas, quadradas, rombas, e romboides. Fazem-se humas muito tenues, e outras mais espessas. As tabelas redon-

das

das devem-se fazer com as misturas ligadas pelas mucilagens, porque ha a facilidade de formar com os retalhos, ou aparas, novas tabelas: o que se não póde fazer com as misturas no assucar em ponto, porque ficando muitas aparas, estas em lugar de se amassarem, reduzem-se a pó. Esta he a razão por que somos obrigados a cortar as tabelas com fogo em quadrados, e rombos, logo que se deitarão sobre o papel, e antes, que se esfriem.

§. XDXCII. Todas as tabelas são susceptiveis de atrahir a humidade, e cahir em deliquio, quando o tempo se faz humido: as que se fizerão com o assucar em ponto, cahem com mais facilidade, do que as outras das mucilagens: para precaver estes inconvenientes, devem-se guardar em garrafas de vidro bem tapadas, logo que estiverem de todo seccas. Costumão alguns mete-las em caixas, e conserva-las em huma estufa sempre quente; mas este metodo he muito máo, porque as aromaticas por esse modo perdem em pouquissimo tempo todo o seu cheiro.

§. XDXCIII. Finalmente devo advertir,

tir, que estas tabelas assim como se fazem de varios ingredientes, assim tambem se pódem preparar só com hum simples. O assucar rozado, o assucar de cevada, as tabelas de rhabarbaro fazem-se d' hum só simples, assim como tambem as pastilhas de canella, de herva doce, açafrão, &c. Estas tabelas simplices as mais das vezes não são que o assucar cozido em ponto, ao qual se ajuntão então algumas gotas de oleo essencial embebido n' hum pouco de assucar em pó: ou tambem mistura-se o oleo essencial com o assucar em pó, e com sufficiente quantidade de goma tragacanta se formão as pastilhas.

§. XDXCIV. Rezervei porém fallar destes electuarios solidos simplices na compozição dos medicamentos, porque a maior parte dos que temos como medicamentos são formados, e compostos com muitos ingredientes.

CA-

CAPITULO VI.

Das pirolas, e trochiſcos.

§. XDXCV. AS pirolas são medicamentos internos, ſolidos, ſeccos, duros de algum modo, com a figura globoza donde lhe veio o nome, e tendo o pezo des de hum quarto de gr. até 18. gr. Se paſsão o pezo de 4. ou 5. gr. formão-ſe como azeitonas para ſe poderem tomar com maior facilidade. Forão inventadas para ſe tomarem mais facilmente certos remedios muito efficazes, porém deſgoſtozos, e de ſabor inſupportavel, os quaes com difficuldade ſe adminiſtrarião por outro modo; como as coloquintidas, goma guta, aloe, &c. Pódem conſiderar-ſe como electuarios, que quanto a conſiſtencia são medios entre os electuarios molles, e os ſolidos. Tem as meſmas virtudes como os electuarios, e são compoſtas de ſubſtancias ſeccas polvorizadas, e incorporadas com polpa, extractos, meis, xaropes, electuarios, &c. Eſtes remedios conſervão muito

to melhor do que a maior parte dos electuarios, e dezejariamos que todos aquelles, que se corrompem facilmente, se reduzissem a pirolas, se os não quizessemos conservar em pó. Pódem entrar nas pirolas oleos essenciaes, e pingues com tanto que seja em pequena quantidade, porque impedem, que se una bem a massa. Tambem os saes alcalicos devem entrar em pouca quantidade pela propriedade que tem de cahir em deliquio. Se tem grande copia de sal neutro, nota-se que elle vegeta na superficie das massas, quando chegão a estar seccas; inconveniente que não succede, quando os saes entrão na compozição das pirolas em proporçoes convenientes. Querem alguns AA., que nos não devamos servir das aguas, ou succos liquidos para incorporar as substancias, com que devemos formar as pirolas. Outros rejeitão os xaropes, e mais officinaes, e recomendão que nos sirvamos sómente de mucilagens, ou extractos; porém como estes liquidos devem-se considerar como excipientes, pódem servir indistinctamente; basta escolher os mais

apro-

apropriados a virtude das drogas, que entrão na compozição das pirolas. A consistencia deve ser de massa firme; mas he precizo ao mesmo tempo conservar-lhe a maior brandura, que poder ser, pela maior facilidade de se dissolverem no estomago, e produzirem com mais prontidão o seu effeito. Consequentemente he pessimo o methodo de tomar para excipientes de pirolas mucilagem de tragacanta, ou outra qualquer que se seque facilmente; porque em poucos dias fazem-se tão duras, que se pódem polvorizar; e neste estado não são poucos os temperamentos, a quem fazem dano. Por isso he precizo, tanto quanto se puder, não nos servir-mos na formação das pirolas, que de excipientes faceis a se desfazer, principalmente naquellas, que contém purgantes drasticos, e ácres, se he que as mesmas pirolas se não compõem de ingredientes, que facilmente se desfazem.

§. XDXCVI. As massas das pirolas, que guardão os Boticarios, não obstante serem formadas com excipientes de difficultoza sequidão, como o mel, e xaropes, não deixão de seccar passados

alguns tempos, por cauza dos pós, que inchão, e absorvem a humidade. Estando neste estado, devem-se amollecer com o mesmo liquido, com que se formarão, ou com outro vehiculo apropriado. Os xaropes, que ham de servir para a formação das pirolas, devem ser mais cozidos que de ordinario.

§. XDXCVII. As massas para as pirolas devem ser formadas, e as substancias incorporadas em hum almofariz de ferro, pizando-as por muito tempo com hum pilão do mesmo metal, até que fiquem bem uniformes, e que todos as ingredientes se unão, e misturem exactissimamente de maneira que maneando-as, e amassando-as entre as mãos, para se tornarem a misturar de novo, fiquem com a superficie liza; porque em geral tanto mais facilmente se formão as pirolas, quanto mais batidas forão as massas. Alguns artifices costumão untar as mãos com hum pouco de oleo d'amendoas doces para que não peguem, e querendo conservar a massa das pirolas, embrulhão-a em folhas de pergaminho levemente embebidas do mesmo oleo; porém este metho-

do

do não he bom, porque o oleo em pouquiſſimo tempo fica rançozo, e communica hum deſagradavel cheiro ás pirolas, além de occazionar bolor na ſuperficie da maſſa das pirolas. Pelo que he muito melhor amaſſa-las com as mãos ſem oleo, e guarda-las no pergaminho, que não fôr oleado.

§. XDXCVIII. Preparada a maſſa, ou guarda-ſe, ou fazem ſe logo as pirolas. O methodo de as fazer he, ou com maquina á imitação dos Alemães, ou formando da maſſa rolos mais, ou menos groſſos, os quaes ſe marcão com huma chapa de marfim, cobre, ou prata dentada, como huma ſerra. Corta-ſe então a maſſa com huma faca pelo meio das divizões, e rolão-ſe as pirolas entre os dedos huma deſpois da outra. Não ceſſo de inculcar, que as pirolas ſejão de pezo não maior, que 4. gr.

§. XDXCIX. Eſtando as pirolas formadas, cobrem-ſe com algum pó, para que ſe não peguem. Ordinariamente he o pó de alcaſſuz, que ſerve para cobrir as pirolas, quando ſe não doirão, ou prateão. Algumas vezes ſerve

o pó do lirio de Florencia, ou o meſmo pó da gomma: outras vezes são outros pós apropriados; e verdadeiramente pertence ao Medico o receitar a eſpecie de pó, em que quer, que ſejão cobertas as pirolas, que preſcrever, quando não quizer que o ſejão com o pó de alcaſſuz. Os Alemães geralmente ſe ſervem do pò de licopodio, a que chamão enxofre vegetal, que tambem he bom.

§. D. Muitas vezes cobrem-ſe as pirolas com folhas de oiro, ou prata para ſerem mais agradaveis á viſta, e para ſe não ſentir o ſabor das drogas, de que ſe compõe. Para ſe doirarem pois, ou pratearem, ſervimo-nos de huma caixa de páo ſimilhante a aquellas, em que ſe metem os ſabonetes, por conta da ſua figura redonda, que he a mais comoda de todas. Dentro deſta caixa metem-ſe as pirolas feitas, e as folhas de oiro, ou prata. Agita-ſe a caixa levemente por todos os modos, e aſſim ſe applicão as folhas do metal á roda das pirolas, cobrindo-as, e exactamente, o que feito ſeparão-ſe as pirolas das folhas, que reſtão. Não

se devem meter mais folhas, do que as que forem precizas, porque a beleza das pirolas doiradas, ou prateadas consiste em serem lizas, brilhantes, e sem folhas mal applicadas: por isso para serem bem doiradas, ou prateadas, não devem ser nem muito duras, nem muito molles; se são muito duras, applicão-se-lhes muito pouco as folhas, ou nada; e nesse cazo he precizo humedecer-lhes a superficie, rolando-as na palma da mão, que estiver emprenhada com hum pouco de agua, ou xaropes, para que se facilite a applicação das folhas. Se são muito molles, attrahem muitas folhas, as quaes se pegão á roda, e não ficão as pirolas lizas, e brilhantes, como devem ser.

§. DI. Tomão-se as pirolas, ou involvidas em ostia, ou em doces, ou entre fatias de pão delicadas, &c.; o que depende absolutamente do gosto dos doentes. Finalmente tudo quanto disse da necessidade de polvorizar separadamente os ingredientes, que entrão n'outras compozições, he tambem applicavel ás pirolas, e trochiscos. Ora estes trochiscos são medicamentos mais sec-

cos

cos do que as pirolas, divididos em pequenas partes, ás quaes se costuma dar alguma fórma particular. São como as pirolas, ou simples, ou compostas de varias substancias reduzidas a pó, e incorporadas com hum vehiculo conveniente. Differem porém dellas, em que para estes nunca nos servimos para excipientes, nem do mel, nem dos xaropes, por serem substancias, que se não seccão tão facil, nem tão prontamente por isso os seus excipientes são mucilagens, succos, &c., que com facilidade seccão. Differem tambem pela sua fórma, a qual varía consideravelmente porque fazem-se em triangulo, em pyramides triangulares, em cubos redondos, ou xatos, &c.: e antigamente trazião alguma figura impressa do A. que os inventára: o que porém hoje já quasi se não observa. Os antigos derão differente nome aos trochiscos, confundindo-os com as pastilhas, das quaes na verdade pouco ou nada differem estas preparações. Forão inventadas para se conservarem mais facilmente, e por mais tempo algumas substancias reduzidas a pó. Algumas ve-

zes

zes unta-se a superficie dos trochiscos com algum balsamo, o qual faz as vezes de verniz, para que se possão conservar por mais tempo: porém para isso bastaria conservar os mesmos pòs só por si seccos em garrafas bem tapadas, os quaes durão por muitos annos; onde são inuteis os trochiscos.

CAPITULO VII.

Dos Sabões.

§. DII. JÁ todos sabem, que em geral se dá o nome de sabão a toda a combinação de saes, e oleos; e como ha varias especies de saes, e varias de oleos, outras tantas varidades ha de sabões. Entre todas as especies porém de sabões, que se pódem fazer artificiaes, só tem uzo na Medicina o sabão medicinal, ou alvo, e o de Starkey; consequentemente só destes dois direi o modo, como se pódem, e costumão fazer.

§. DIII. A combinação dos alcalinos fixos com os oleos pingues, ou gorduras, forma o sabão ordinario. Faz-

se

se o medicinal com o azeite, e com o alcalino preparado por hum modo particular, e em fórma liquida, a que dão o nome de lixivio cauſtico dos ſaboeiros, e prepara-ſe do modo ſeguinte. Toma-ſe cal viva libr. xxij.; e barrilha de alicante boa polvorizada groſſeiramente libr. xv.; e tudo ſe mete dentro d' huma marmita de ferro com alguns baldes de agua; faz-ſe ferver ao fogo toda eſta miſtura pelo tempo de duas horas, tendo o cuidado de a mover com frequencia, para que ſe não pegue no fundo do vazo; filtra-ſe o liquido por hum pano eſtendido em hum parallelogramo, ou caixilho de páo, e põe-ſe á parte: deſpois que o que ficar no pano eſtiver eſcorrido baſtantemente, torna-ſe a ferver ſegunda vez em nova agua por duas horas, filtra-ſe tambem, e terceira vez ſe torna a ferver o reziduo por menos tempo em nova agua, para que ſe diſſolva toda a ſubſtancia ſalina. Unem-ſe então todos os liquidos, e evaporão-ſe até que fiquem em 20. até 25. libras. Neſta primeira evaporação o liquido turva-ſe muito depondo terra, e pelliculas

de

de cal; deixa-se estriar hum pouco, e côa-se por hum, ou mais funiz de vidro com filtro de papel, despois do que torna-se a pôr em evaporação, até que huma garrafa, que contiver justamente 8. oitavas de agua, contenha 11. do lixivio. Tira-se então o vazo do lume, e quando estiver frio o liquido, fexa-se dentro de garrafas. Este o lixivio proprio a formar o sabão, e que se costuma chamar lixivio dos saboeiros. A quantidade dada dá ordinariamente 17. libras de lixivio. A cal deve ser bem feita, e a barrilha tal, que tenha bastante alkalino mineral. Eu não entro agora no que succede ao alkalino com a combinação da cal; se he o imaginario ácido pingue, se o ar fixo, ou outra coiza inda desconhecida, a que cauza as propriedades deste lixivio, inda não convem nisso os Quimicos; por ora basta saber, que este he o modo, como se prepara o lixivio dos saboeiros, que he hum liquido summamente caustico, e que se continuarmos a evaporação até que fique secco, e então o fundir-mos em hum cadinho, e o deitarmos em lamina de

co-

cobre por pequenas porções, obtemos o que vulgarmente se chama pedra caustica, de que alguns Cirurgiões fazem uzo.

§. DIV. Para formar-mos pois o sabão branco, ou medicinal, tomamos azeite puro, e fino libr. viij.: descoalha-se se estiver coalhado, e o metemos em almofariz de marmore; lançamos-lhe por sima o lixivio dos saboeiros na quantia de libr. iv.: agita-se esta mistura com hum pilão de páo, sem a aquecer, e assim se continúa a mover varias vezes por dia, pelo tempo de 6 ou 8 dias, ou até que fique com tal espessidez, ou grossura, que se possa distribuir pelas fórmas sem o receio de haver separação. Mete-se então nas formas de folhas de Flandres, quadradas oblongas; e nellas se deixão por 3 ou 4 dias até que o sabão tenha adquirido bastante consistencia para poder sahir dellas. Põe-se estas tabellas de sabão em canistros de vime, para que tomem quanto ar poderem com o fim de se seccarem, e perderem o cheiro de lixivio, que sempre tem, mas que he muito mais forte immediatamente

te

te deſpois de feito. Eſtando ſufficientemente ſecco, o ſabão, guarda-ſe em caixas cuidadozamente fechadas.

§. DV. Eſte ſabão em quanto freſco he mui ácre, por iſſo convem que os doentes ſó ſe ſirvão delle, alguns mezes deſpois de feito. Como elle ſe prepara ſem calor, cumpre que o lixivio não ſeja, nem mais concentrado, nem menos; ſe o fôr mais, fica muito cauſtico; ſe menos fica muito molle ſem a juſta conſiſtencia. Finalmente deve-ſe advertir, que para o uzo da Medicina interna, não convem fazer-ſe o ſabão em vazos de cobre, como o fazem nas fabricas para o uzo das artes; porque alguma porção daquelle metal ſe introduz no ſabão, o que não he indifferente para os enfermos, e a iſto parece que ſe devem atribuir mais depreſſa os pezos de eſtomago, nauzeas, e colicas, que ſobrevem aos que fazem uzo do ſabão das fabricas, do que ao meſmo ſabão.

§. DVI. Se para poder fazer hum bom ſabão medicinal, não deixa de haver ſua difficuldade, infinitamente maior a ha, para formar o ſabão de Starkey,

o qual não he outra couza, que a combinação do alkalino fixo vegetavel com a materia rezinoza da eſſencia de terebentina, e alguma agua. Varios Autores tem propoſto os ſeus differentes modos para formar eſte ſabão, porém para todos he precizo o tempo de 4. ou 5. mezes, e deſpois deſſe tempo, inda ſe conhece, que a combinação das quantidades dadas foi imperfeita, porque ſempre ha ſeparação dos dois ingredientes; e de todas as experiencias feitas ſe conclue, que he impoſſivel unir, e combinar de huma ſó vez, ſem ſeparação, o oleo da terebentina, e alkali fixo. Baumé refere em extenſo todas eſtas experiencias, e muitas outras, que elle fez na formação deſte ſabão com as razões das difficuldades, moſtrando quaes dos modos propoſtos pelos AA. devão-ſe preferir. Nelle podem ver tudo iſſo, que eu ſem entrar neſta dilatada diſcuſsão, paſſo ſimplezmente a referir o methodo, que o meſmo Baumé propõe como mais expedito para fazer o ſabão de *Starkey*. Moe-ſe em porphirio o ſal de tartaro bem ſecco, ajuntando-ſe-lhe pouco a pouco

duas,

duas, ou tres vezes o ſeu pezo da eſſencia de terebentina : quando a miſtura tiver adquirido a conſiſtencia de hum electuario molle, mete-ſe em cucurbita de vidro, que ſe cobre com papel por conta do pó, e põe-ſe em lugar algum tanto humido. No fim de 15. dias obſerva-ſe que a miſtura attrahio conſideravelmente a humidade do ar. A porção de ſabão, que ſe formou, acha-ſe entre dois liquidos differentes : o que eſtá no fundo do vazo he o alkali fixo desfeito ; immediatamente por ſima eſtá o ſabão de Starkey, e em ſima delle ha huma porção de oleo de terebentina, o qual humas vezes he vermelho, e outras tem a côr d'ambar. Lança-ſe tudo iſto ſobre hum filtro de papel, ou ſobre pano hum pouco tapado. O liquido alkalino, e a eſſencia de terebentina, que ſe não combinarão, paſsão, e ſobre o filtro fica o ſabão ſó : eſcorre-ſe por alguns dias, deſpois agita-ſe em almofariz de marmore, e finalmente guarda-ſe para o uzo em vidros tapados. A prova de que o ſabão de *Starkey* foi bem feito, e o eſtá, he não haver ſeparação alguma, deſpois

de

de ſe ter expoſto ao ar por varios dias. Finalmente concluirei com duas conſequencias, que tirou Baumé de todas as ſuas experiencias: 1.º de qualquer modo que façamos o ſabão de *Starkey* he ſempre o meſmo, applique-ſe qualquer dos ſaes alkalinos fixos ordinarios e a eſſencia de terebentina tal qual ſe acha commumente no commercio: 2.º para ter a eſte ſabão uniforme da meſma qualidade, e no ſeu maior gráo de perfeição, he abſolutamente neceſſario expôr ao ar humido a miſtura deſpois de feita, para que com o deliquio ſe ſepare o que ſe não combinou. Feito o ſabão pelo methodo, que ſegui, baſtão pouco mais, ou menos oito dias para que ſe faça a ſeparação mencionada; e ſó deſpois de ter paſſado por eſta operação he que ſe julga eſtar feito o ſabão de Starkey, e que nos devemos ſervir delle no uzo da Medicina.

ARTIGO II.

Dos medicamentos externos, ou topicos.

§. DVII. CHamão-se assim todos aquelles remedios, que se applicão externamente. Entre estes, huns, e são os mais ordinarios, produzem o seu effeito só na parte, em que se applicão, e outros, inda que applicados no exterior, cauzão a sua virtude internamente, e lá fazem algumas sensiveis mudanças. Estes porém não são de hum uzo tão frequente, como os primeiros. Tambem os medicamentos externos são officinaes, e magistraes, e são como os internos de differente natureza, e consistencia; porque ha aquozos, espirituozos, oleozos, &c, e huns são liquidos, outros molles, e outros finalmente tem a consistencia muito mais firme, e dura. Principio pelos officinaes, segundo a ordem da sua consistencia, fallando primeiro dos liquidos, isto he, dos oleos.

CA-

CAPITULO I.

Dos oleos por infuzão, e decocção.

§. DVIII. OS oleos como remedios externos não são outra coiza mais que infuzões ao ſol, ou ao fogo, ou cozimentos de vegetaes, e animaes feitos em azeite: no que he de notar, que o oleo he hum menſtruo, o qual não tem a propriedade de extrahir ſenão as ſubſtancias oleozas, e rezinozas dos córpos, que ſe lhe aprezentaõ. Julgão alguns que os oleos tambem diſſolvem as materias gomozas, e extractivas ou dos vegetaes, ou vegetaes, ou animaes; o que he verdade, quando eſtas ſubſtancias ſe achão combinadas com os rezinozos; porém de nenhum modo, quando ellas eſtão puras. De tudo iſto ſe infere, que ſó pódem ſervir para ſe fazerem, ou prepararem oleos, os córpos, que tiverem alguns principios diſſoluveis nelles: o que com tudo ſe obſerva, porque entre o grandiſſimo numero de oleos, que ſe coſtumão preparar na Farmacia, ha muitos

tos, que parecem naõ ter outra virtude, que só a dos oleos, pois que as substancias vegetaveis, ou animaes com que se fazem, pouco, ou nada contém dissoluvel no azeite. Alguns vegetaes, como o lirio, contém na verdade hum principio, que o oleo póde extrahir; porém he taõ volatil, e fugitivo, que mais depressa se dissipa, do que fixa no oleo, por cauza da manipulação, com que este se prepara. Outros muitos vegetaes ha, os quaes na realidade naõ communicão aos oleos senão hum cheiro herbaceo, porém daõ-lhe muita substancia rezinoza colorante, como são a maior parte das plantas inodoras, e por isso parece que pódem estes oleos ter algumas virtudes, além da sua propria oleoza. Entre as plantas cheirozas ha muitas, as quaes dão muito cheiro, e muita cor aos oleos; e outras dão-lhe unicamente ou huma, ou outra coiza, variedades provindas da natureza dos principios contados nos vegetaes, e das suas differentes proporções. Daqui se póde concluir que os oleos, ou se preparão pela infuzão, ou pela decoc-

ção, que os ingredientes para elles, ou são vegetaes, ou animaes, e que os vegetaes ou são inodoros, que nada comunicão aos oleos, ou inodoros, que lhes dão a sua rezina, e oleos, ou cheirozos volatissimos, ou cheirozos, que aturão a exsicação sem perda do seu cheiro, ou finalmente são córpos rezinozos, ou gumeo-rezinozos. Todos estes oleos ou são simpleces, ou compostos. Os methodos de preparar cada huma destas especies d'oleos, são os seguintes: Em primeiro lugar do oleo das plantas, que não dão quazi nada ao azeite, em que se infundem, como por exemplo o *oleo rozado* Toma-se huma livra de rozas frescas vermelhas, e contundem-se em almofariz de marmore com pilão de páo. Estando grossseiramente confundidas metem-se em vazo conveniente com 4 libras d'azeite, e tudo se expoem ao sol, ou ao calor do banho de Maria por 2 ou 3 dias; coa-se então expremendo fortemente. Ajunta-se a este oleo a mesma quantia de rozas frescas, e de novo se infundem como na primeira vez, aquece-se a mistura no banho de Maria para se dissi-

par

par a maior parte da humidade, coa-se com expreſſão, e deixa-ſe depôr, e entaõ por inclinação ſe ſepara o oleo das fezes, e conſerva-ſe em garrafas bem tapadas. Deſte modo ſe preparão os oleos de hyporicão, de lirio, de violetas, de gieſta, das rozas brancas, e em geral de todas as plantas inodoras, das quaes o oleo não extrahe nem côr, nem principios, como ſuccede com as rozas vermelhas: conſequentemente a virtude de todos eſtes oleos he a unica virtude do azeite.

§. DIX. Os lirios não comunicão o ſeu cheiro ao oleo, pela nimia volatilidade do ſeu oleo eſſencial, por iſſo ſe diſſipa, porque preparando-ſe eſtes oleos da fórma dita, iſto he, por infuzão ao ſol, parece que as flores ſendo muito aquozas naõ ſe penetrão tão prontamente do oleo, em que ſe infundem; que neſta infuzão dilatada, ſofrem hum leve gráo de fermentação, e ſe reduzem em eſpecies de veſſiculas, as quaes vem a ſuperficie, e crião bolor, donde vem o comunicarem ao oleo o cheiro de mofo; ao meſmo tempo que ſe perde o cheiro dos lirios. Por eſtas

razões recorrem ao calor do banho de Maria na preparação deste oleo com o fim de fazer dissipar a humidade das flo-flores; porém então ao mesmo tempo se dissipa tambem o seu volatissimo espirito rector.

§. DX. Não he porém assim com as mais flores das plantas liliaceas, e que são muito menos aquozas, como as flores d'Angelica, e de outros vegetaes, que tem hum oleo similhante, como as de jasmim; porque o principio odorifero dellas separa-se, e fixa-se por meio do azeite.

§. DXI. Fazem-se estes oleos, do mesmo modo, como dissemos do rozado, com differença porém, que esses se não aquecem no banho de Maria nem para dissipar a infuzão, nem para dissipar a humidade. Infundem-se em vazos tapados ao sol, por 12 ou 15 dias, no fim do qual tempo coa-se expremendo, e ao mesmo sol se deixa depurat o oleo, e separar-se das fezes, e humidade. Deste modo fica o oleo bem cheirozo, e carregado do oleo essencial destas flores. Tornão-se a infundir de novo novas flores, e continua-se da

mes-

meſma ſorte com 12 ou 14 infuzoens, ou mais até que o azeite eſteja bem ſaturado do cheiro dellas. Algumas peſſoas ſervem-ſe do oleo de Ben, em lugar do azeite, que he o melhor; porque he menos ſugeito a ficar rançozo. Ha outro modo, que na verdade parece melhor, para emprenhar a eſtes oleos pingues com o principio odorifero deſtas flores delicadas que pouco, ou nada daõ de oleo eſſencial. Toma-ſe hum pouco d' algodaõ fino, e ja cardado, o que ſe imbebe com azeite, ou com o oleo de Ben; expreme-ſe eſte algodaõ entaõ levemente, e de maneira, que lhe naõ fique tanto oleo, que poſſa ſair delle por ſi meſmo. Eſtende-ſe huma camada deſte algodaõ no fundo d' um vazo de loiça porſolana ou de eſtanho, e por ſima ſe lhe deita tambem huma camada, pouco eſpeſſa das flores cheirozas freſcas, e colhidas de novo, como as de jaſmim violetas, lirio dos vales &c. faz-ſe lhe por ſima outra cama d' algodaõ do meſmo modo, e por ſima outras de flores, e aſſim ſe continua alternativamente com algodão, e flores até que

fi-

fique o vazo cheio; o qual exactamente se cobre, e pelo espaço de 24 horas se põem em calor brando. Grande parte do cheiro das flores se comunica ao oleo, com que está embebido o algodão repete-se o mesmo processo com o mesmo algodão, e novas flores, até que elle fique bastantemente exprenhado com o seu cheiro, e empreme-se o algodão com toda a força por meio da prensa, para se lhe separar o oleo cheirozo, que se guarda para o uzo.

§. DXII. Os oleos das flores, e plantas cheirozas, que naõ perdem quazi nada do seu cheiro durante a exsicaçaõ, preparaõ-se tomando oito onças dellas seccas de fresco, e infundindo-as em 4 libras d'azeite tepido, tape-se o vazo com cortiça: e poem-se em digestaõ ao sol por 6 semanas, ou no banho de Maria por 2 ou 3 dias, coa-se entaõ o oleo por panno; e as flores, ou plantas expremem-se na prensa, deixa-se depor e por inclinaçaõ se separa o oleo, o qual guarda-se em vazos bem tapados. Deste modo se preparaõ os oleos das flores de meliloto, de sabugueiro de man-

manjerona, de losna, d' abrotano. d' ortelan, d' endro, d' arruda, murta macella. Muitas Farmacopeas mandaõ que se façaõ estes oleos com plantas, ou flores frescas, o que he indifferente, se se prepararem em poucos dias por meio do banho de Maria; porém se se infundirem ao sol por 6 semanas, ou ainda em menos tempo, a humidade, que ellas tem, faz que fique rançozo o oleo muito antes de se ter acabado a infuzaõ, o que naõ he de temer como os vegetaes seccos, sem fallar da maior facilidade que ha em depurar estes oleos, por conterem menos fezes. Oito onças dellas seccas equivalem a duas libras das frescas, como o prescrevem as Farmacopeas, fazendo-as infundir por 2 vezes sucessivas, trabalho que se evita, servindo-nos das plantas seccas. Faz-se aquecer o oleo antes de se lançar sobre as flores, para que mais facilmente possa extrahir os seus principios. Estes vegetaes communicaõ ao azeite a sua cor, e o seu cheiro, que se quizermos augmentar a virtude destes oleos ja preparados, podemos

ajun-

ajuntar-lhe algumas gotas dos oleos eſſenciaes das ſuas meſmas plantas.

§. DXIII. Todos eſtes oleos das plantas mencionadas preparaõ-ſe pela infuzão: ha outros porém que ſe devem preparar com a decocçam. Eu não ſou da opinião de muitos autores, os quaes julgando que aſſim ſe extrahem melhor os principios dos vegetaes, e mais ſe combinão com azeite, querem que todos os oleos em geral ſe devão preparar fazendo ferver nelles as plantas até que fiquem inteiramente privadas da humidade, e ainda meſmo fritas, e ſeccas pelo oleo, o que conhecem, ſe lançando hum pouco dellas ao fogo, ellas ardem ſem eſtallar. Eſte methodo, que ſó ſeguem os que não são inſtruidos, por ſer mais pronto, e menos cuſtozo, do que o propoſto, he abſolutamente deffeituozo; porque he certo que o oleo, ſem que chegue a ebulição, adquire hum gráo de calor conſiderabiliſſimo, e muito ſuperior ao d'agua fervendo, o qual he mais que ſufficiente para fazer diſſipar os principios volateis, e deſtruir totalmente os que eſtavão combinados com elle. Além diſto

o meſmo oleo neſte gráo de calor, decompoem-ſe, deſinvolve-ſe o ſeu acido, e fica o oleo com outras virtudes que não tinha, porque pelo contrario he mais fluido, mais tranſparente, mais difficultozo em ſe coalhar, e mais pronto em ficar rançozo; com os quaes fenomenos parece que bem podemos arguir a ſua alteração em tal gráo de calor. A concluzão diſto he, que aquellas plantas de principios volateis, e de deſtruição neſte gráo de calor ſenão devem preparar de nenhum modo com a decocção; e ſe ha algumas, que o poſsão ſer por eſta forma, são as aquozas, que não dão oleo eſſencial pela deſtilação ordinaria, e que contem muitos principios rezinozos colorantes, como são o eſtramonia, o meimendro, a cicuta, nicotiana, herva moura, bringela, tomates &c. A razão he porque a ſua nimia humidade faria que criaſſem bolor, e que o oleo ſe fizeſſe rançozo ſe ſe preparaſſem pela infuzão como as antecedentes; por eſta cauza he que ſe preparão pela decocção, e com preſteza. Amaſsão-ſe pois groſſeiramente em almofariz de marmore com pi-

pilão de páo, e dentro de hum tacho se poem com oleo em igual quantidade sobre cinzas quentes, ferve se para que se evapore grande parte da humidade; e coa-se por pano, expremendo bem o reziduo. Deixa-se o oleo, e separa-se das suas fezes para se guardar.

§. DXIV. Se os oleos se houverem de preparar com as rezinas puras, como por ex. a almecega, não he precizo mais que a mornar lib. jB. d'oleo, e ajuntar-lhe seis onças da rezina pulverizada grossamente até que toda a rezina se dissolva, deixa-se esfriar o oleo, e guarda-se em garrafas. Deste mesmo modo se preparão os oleos das gomas rezinas com esta differença, que estas se não dissolvem inteiramente no oleo, e que a sua parte gomoza se precipita, do qual se separa o oleo por inclinação. Antigamente fazião-se estes oleos com substancias purgantes, como o aloe, as coloquintidas, seamonea &c., e aplicavão-se sobre o ventre para que purgassem; porém como nem o seu effeito he constante, e as coizas acres occazionão vermelhidões, e inflamações no exterior, por isso já senão uzão estes

tes medicamentos, nem se preparão. Com os animaes, e insectos tambem costumão muitos fazer estes oleos porém quanto a mim he inutil este trabalho. Nesta classe estão os oleos das minhocas, dos lagartos verdes, de sapos, d'arráas &c., de escaravelhos, de formigas, e de alacráos &c., e os quaes fazem-se ou só com infuzão no oleo ao sol, ou com decocção, e isto ou só, ou com vinho, e agua até que a humidade se dissipe.

§. DXV. Os oleos compostos para a sua preparação, não precizão de nenhuma outra manipulação, que a mesma infuzão, ou decocção dos varios ingredientes, com que se fazem, segundo a sua differente natureza; no que he de notar, que se na compozição de cada hum entrão substancias differentes, humas se cozem primeiro; se forem das que se devão cozer, e coado o oleo, e depurado se infunde ou ao sol, ou no banho de Maria com as outras de principios volateis, e que facilmente se destroem no gráo de calor da ebulição.

§. DXVI. Finalmente não devo deixar de-

de dizer, que ainda que muitos pretendão, que além da virtude emoliente propria ao meſmo oleo, eſtes oleos tenhão as virtudes particulares das plantas, ou ſubſtancias, com que ſe prepararão, com tudo pouquiſſimos dos praticos modernos dão alguma fé, ou tem alguma confiança nas mais virtudes deſtas preparações, que não são a do oleo ſó por ſi, o qual de mais a mais tem a vantagem de ſer menos irritante; por conſequencia juſtamente ſe vão pondo em deſuzo ſimilhantes preparações; porque inda conſiderando, que poſſuão alguma virtude, eſta não ſe pode comparar com a emoliente, e relaxante do azeite, que he a unica, que ſe obſerva neſtes oleos. Com tudo, ſe ha algum meio mais certo de encher as indicações, para as quaes ſe receitavão eſtas miſturas, e compozições, parece que he o de unir aos oleos pingues huma ſufficiente quantidade ou das rezinas naturaes dos vegetaes, ou dos oleos eſſenciaes, ou dos extractos rezinozos, que a arte ſabe preparar.

CA-

CAPITULO II.

Dos Balſamos.

§. DXVII. JÁ diſſe na materia medica, que ſe deu o nome de balſamos ás rezinas liquidas obtidas, ou pela incizão, ou ſem ella, de varias arvores, como o balſamo da Meca, Canada, terebentina &c. A grande virtude deſtas ſubſtancias em conſolidar as chagas, e a ſua conſiſtencia eſpeſſa, e viſcoza he que forão a cauza de ſe lhe dar o nome de balſamos. E como antigamente erão cariſſimos, e rariſſimos, por iſſo introduzio-ſe o coſtume de chamar-ſe balſamo a qualquer medicamento preciozo, e de grandes virtudes. Pelo decurſo do tempo derão-ſe os meſmos nomes a medicamentos que tinhão quazi a meſma conſiſtencia viſcoza, e aos quaes ſe atribuião as meſmas virtudes, ſendo eſtes feitos para ſuprir a raridade dos balſamos naturaes. Finalmente neſtes ultimos tempos já não attendem á conſiſtencia dos medicamentos, a que chamão balſa-

mos;

mos; por isso temos na Farmacia balsamos liquidos espirituozos, balsamos liquidos da consistencia dos oleos, balsamos espessos como os unguentos, e balsamos solidos como os emplastos. Já não ha dos que tenhão verdadeiramente a consistencia dos naturaes. Os balsamos liquidos espirituozos, licores muito analogos as tinturas, e essencias têm por baze o espirito de vinho, e varios oleos essenciaes; algumas vezes porém, ou quazi sempre o espirito de vinho se empregnha da tintura de varias substancias, antes que se misture com os oleos essenciaes. Estes balsamos se forão feitos, e preparados com oleos suaveolentes, agradaveis, e efficazes chamão-se tambem balsamos da vida. Os balsamos que tem a consistencia dos oleos pingues, fazem-se com os mesmos oleos aos quaes se ajuntão substancias cheirozas, que pouco os mudão nas suas consistencias.

§. DXVIII. Os balsamos da consistencia de unguentos, muito ordinariamente não são, que propriamente os mesmos unguentos; alguns porém são compostos de cera branca, ou oleo

es-

espesso de nós noscada, unido com oleos essenciaes; e algumas vezes são as gorduras animaes, que servem de excipientes aos oleos essenciaes; bem que já isto senão pratique actualmente pela facilidade com que se fazem rançozos. Finalmente os balsamos emplasticos devem a sua consistencia ás rezinas seccas cheirozas, á cera &cc., e ordinariamente se fazem para servir de cheiro, ou de perfumes. Metem-se em caixinhas de marfim, ou prata, e trazem-se na algibeira. Da-se-lhes a consistencia solida tanto para que se tratão com maior comodidade, como para que se dissipe menos o seu cheiro. Os oleos pingues, que servem para os balçamos podem ser, ou simplices, ou compostos; e neste ultimo cazo fazem-se previamente por infuzão ou decocção pelas mesmas regras, com que eu disse, que se fazião estes taes oleo, despois do que he que se unem aos oleos essenciaes ou rezinas cheirozas &c. Em fim entre todos estes balsamos huns se aplicão interna, outros externamente.

CA-

CAPITULO III.

Das Pomadas, Unguentos, e Cerotos.

§. DXIX. TOdos estes medicamentos são feitos para o exterior e não differem entre si, que pela sua consistencia; porque são compostos dos mesmos ingredientes, como oleos, cera, gorduras, sebo, gomas rezinas, pós, cozimentos, succos, extractos &c. Daqui vem que muito frequentemente na pratica se confundem os nomes destes remedios.

§. DXX. *As pomadas* são especies d' unguentos de bom cheiro, e que nada tem de desagradavel; muitas ha, em cuja compozição entrão maçãs, ou pomos, e daqui he que lhes veio o nome. A sua consistencia he similhante á de banha, ou gordura de porco. Todas as pomadas, que se apartarem destas propriedades, são ou unguentos, ou emplastos. Podem servir para se applicar indifferentemente a todas as partes do corpo; porém mais ordinariamente servem para curar as gretas das mãos, beiços na-

naris &c., e ſendo cheirozas, para o cabello. Para ſe fazerem, baſta desfazer em gráo de calor moderado nos oleos pingues, ou gorduras a cera alva. Sirva-nos d'exemplo *a pomada de flor de jaſmim.*

§. DXXI. Metem-ſe quatro libras deſtas flores limpas dos ſeus pezinhos, e calices em vazo conveniente com cinco libras de gordura de porco purificada. Maneão-ſe eſtas duas coizas entre as mãos tanto, que ſe forme huma eſpecie de maſſa a mais uniforme, que for poſſivel, lança-ſe então eſta miſtura em vazo d'eſtanho, que ſe tape bem, e em banho de Maria ſe aquece no calor d'agua fervendo por 6. horas. No fim deſte tempo coa-ſe por pano forte, e expreme-ſe em huma boa prenſa, lançando como inutil o que fica no pano. Eſta meſma gordura então torna-ſe a deitar no meſmo primeiro vazo com outras quatro libras das meſmas flores; agita-ſe, ou amaſſa-ſe de novo tudo, para ſe miſturarem com a gordura; aquece-ſe como na primeira vez, coa-ſe, e em quanto eſtá liquida, miſtura-ſe eſta pomada com outra tan-

ta quantidade de novas flores freſcas, e aſſim ſe continua até que para as 5. libras da banha tenhão ſervido 20 libras das flores. Poem-ſe então eſta pomada ſeparada das ultimas flores em hum lugar freſco para que ſe coalhe. Separa-ſe o liquido em que nada, o qual he o ſucco aquozo extractivo das flores, e lava-ſe em varias aguas, agitando-a com hum pilão de páo, para a privar de toda a ſubſtancia extractiva, até que a ultima agua ſaia perfeitamente clara. Depois diſſo liquida-ſe no banho de Maria, pelo tempo de huma hora, em vazo perfeitamente tapado, e deixa-ſe coalhar, para ſe lhes ſeparar a humidade, que ſe tiver precipitado, em quanto eſteve liquida, e aſſim ſe derrete mais huma ou duas vezes, para que ſe ſepare toda a humidade. Neſte eſtado então ajunta-ſe-lhe a cera na doſe de 8. onças, e tudo ſe derrete pela ultima vez, ſempre no banho de Maria, e em vazos tapados. Deixa-ſe coalhar no meſmo vazo, para que ſe houver inda humidade, de novo ſe torne a derreter. Eſtando acabada, e liquida lança-ſe em

pu-

pucaros, para que coalhando-se encha toda a capacidade.

§. DXXII. Desta mesma maneira se preparão as pomadas de flores de laranjas, d'alfazema, e todas as que se fazem com flores cheirozas. Aconselhão aquellas succeſſivas infuzões das flores na gordura, por ser impoſſivel, que em menos infuzões poſſa a banha embeber-se de toda a sua subſtancia aromatica. Tambem aquellas repetidas lavagens, e fuzões são neceſſarias para separar toda a subſtancia extractiva das flores, e toda a humidade; sem o que a pomada senão poderia conservar por muito tempo, sem que ficaſſe rançoza; cumpre porém confeſſar, que com estas operozas manipulações, tambem ella perde muito do seu cheiro. Baumè diz ter achado o meio de se remediar em grande parte a este conveniente, que he misturar nesta pomada coalhada, dez, ou doze onças de goma de farinha, e dois, ou tres dias despois derrete-la no banho de Maria, precipita-se então a goma na forma de cola, ou mucilagem, porque atrahio toda a humidade. Separa-se a pomada da tal mucilagem,

e assim com huma só fuzão fica mais bem privada de humidade, do que em sinco, ou seis pelo methodo ordinario. Se na compozição das pomadas entrarem succos, ou similhantes liquidos aquozos todo o cuidado deve ser em evaporar a humidade a fogo brando, e coa-las para as privar das fezes, em quanto estiverem liquidas. Todas as pomadas podem-se aromatizar com alguns gotas d'oleos essenciaes agradaveis, as quaes se ajuntão, já quando ellas estiverem meias frias.

§. DXXIII. *Os unguentos* propriamente taes, são medicamentos externos cujos excipientes são as gorduras, e corpos unctuozos. A sua consistencia deve ser similhante a das pomadas; e algumas vezes se fazem hum pouco mais solidos; mas sempre devem ser mais molles, que os emplastos. Logo para se fazerem os unguentos, basta saber como se fazem as pomadas, que vem a ser quazi a mesma coiza. com as gorduras, ou untos unem-se os oleos infuzos simpleces, ou compostos; e mais ordinariamente para os unguentos he a cera amarella, a que se ajunta. Os cor-

corpos rezinozos entrão tambem como ingredientes em varios unguentos. Quando se fazem os compostos cumpre attender a que os corpos mais volateis, e que facilmente se alterão, ou destroem, experimentem menor gráo de calor. Finalmente tambem se lhes encorporão varios corpos reduzidos antes a pó fino, para que formem huma maça uniforme. Sirva-nos de exemplo o *unguento para as hemorroidas*, que tambem he já composto de outros unguentos. Toma-se opio em pó na dose de dr. j., e em almofariz de marmore com pilão de páo se mistura bem com tres gemas d'ovos, e vai-se-lhe ajuntando dr. jß d'açafrão pulverizado com unc. iij. de ung. populeão, e outro tanto do nutritum. Forma-se de tudo isto huma exactissima mistura para o uzo.

§. DXXIV. *O unguento branco* forma-se dissolvendo em unc. xij. d'azeite unc. iij., de cera alva; estando tudo liquido deita-se em almofariz de marmore, e agita se até que fique frio, e que appareça sem grumos; então encorporão-se-lhe unc. iij. d'alvaiade, e se continua

nua a agitar até que a miſtura ſeja exacta. Algumas vezes, ſe o Medico o ordena, ajunta-ſe-lhe vinagre, e alcanfor.

§. DXXV. Para formar o *unguento bazilicão*, ou ſupuratorio, metão-ſe em tacho tudo junto pez negro, e pez rezina á unc. xij., cera amarela na meſma quantia, azeite libr. iij., tudo ſe liquida, e então coa-ſe por pano, e guarda-ſe. O pez negro contem huma ſubſtancia, que não póde, ſenão com muita difficuldade unir-ſe aos corpos pingues, dahi vem que na fuzão precipita-ſe em grande parte, e queima-ſe no fundo do tacho, e como eſte unguento não ſe coa, ſenão quando eſtá claro, iſto he quando já grande parte deſta ſubſtancia ſe tem precipitado, vem a não conſervar, que metade ſó do pez negro.

§. DXXVI. Em fim o modo de fazer o *unguento napolitano*, *ou mercurial* com o qual pelas unturas, hoje ſe coſtuma curar o galico, he o ſeguinte. Tomão-ſe de mercurio revivificado do cinabrio, iſto he puro, e de unto de porco depurado partes iguaes libr. i. por

ex-

exemplo; e em almofariz de marmore com pilão de páo ſe triturão ambos por 8. ou 10 horas, ou até que o mercurio fique perfeitameute extinto, e que não appareção mais dos ſeus globulos, o que ſe conhece, ſe tendo untado, ou eſtregado hum pouco deſte unguento com a ponta do dedo ſobre as coſtas da mão, e vendo-o com huma boa lente, não apparecer nenhum globulo de mercurio. Guarda-ſe então eſte unguento em pucaros para o uzo; e ſe quizermos, podemos aromatiza-lo com algumas goras d'oleo eſſencial. Não ſe deve conſiderar eſte unguento, como huma ſimples miſtura do mercurio, e gordura; mas ſegundo as apparencias todas parece que ſe deve ter por huma combinação ſalina; iſto he uneſe, e diſſolve-ſe o mercurio no acido das gorduras; e tanto melhor he o unguento, quanto mais perfeita he a combinação. Eſta idea, que he de Baumé, tem toda a veriſemelhança, como ſe pode ver pelas razões, que elle meſmo allega nos ſeus elementos de Farmacia falando deſte unguento.

§. DXXVII. Daqui infere elle 1. que

o unguento de mercurio freſco he infinitamente menos bom para as unturas doque o que foi preparado a mais tempo ; porque neſte eſtá a combinação ſalina mais perfeita 2. que o coſtume de extinguir o mercurio com a terebintina antes de ſe lhe ajuntar a gordura como fazem muitos , com razão ſe deſpreza por outros ; porque além de que a viſcozidade , e tenacidade da terebintina impedem a que a mão do que dá as unturas não obre , e corra com tanta liberdade , ella meſma embaraça a que o acido das gorduras não ataque imediatamente ao mercurio. Deſpois diſto os acidos vegetaveis em eſtado rezinozo , oleozo , ou ſaponaceo , como os balſamos naturaes , os oleos vegetaes , ou fluidos , ou eſpeſſos não tem a meſma acção ſobre o mercurio em ſubſtancia , todas eſtas ſubſtancias o dividem , e extinguem por cauza da ſua viſcozidade ; porém o ſeu acido não ſe combina , que com muita difficuldade , e muito imperfeitamente com o mercurio porque ſe ſe aquecerem eſtas miſturas o mercurio ſepara-ſe inteiramente , e os intermedios , que tinhão ſervido para o

ex-

extinguir, tornão a ficar sem côr; e como parece que para o mercurio obrar pelas unturas, preciza de entrar no sangue no estado salino, por isso não se deve esperar o mesmo effeito da combinação deste corpo metallico com todos estes corpos; nova razão para senão aprovar a addição de terebintina no unguento mercurial. Seja porém como for como he difficultozissimo destruir prejuizos, eisaqui a receita d'uma *pomada mercurial* feita com manteiga de cacao, e inventada para as pessoas delicadas, e que sofrem com incomodo o cheiro da gordura rançoza.

§. DXXVIII. Toma-se manteiga de cacao dr. vj. oleo de been dr. ij. mercurio revivificado do cinabrio unc. j. Tritura-se toda esta mistura em almofariz hum pouco quente até que o mercurio fique perfeitamente extincto, o que dura por muito tempo. Algumas pessoas misturão tanto a esta pomada, como ao unguento de mercurio, que se faz, hum pouco do unguento já feito por terem observado, que deste modo se accelera consideravelissimamente a extinção do mercurio; o que se explica facilmen-

men-

mente pelos principios dados. Unta-se o unguento com fricção na doſe de meia oitava até duas por cada vez.

§. DXXIX. Não ſe poderia fazer eſte unguento com mais facilidade triturando primeiro o mercurio com algum cremor de Tartaro, e deſpois com a gordura? e não ſeria mais conſtante, e efficaz o effeito deſte unguento pelas unturas? a facilidade, com que o cremor de tartaro extingue o mercurio, e a probabilidade de obrar o mercurio em eſtado ſalino, fazem pender para a affirmativa. Seria bom tentar com a experiencia. *Os cerotos* são medicamentos externos, que nada differem dos unguentos, e trazem o ſeu nome da cera, que entra na ſua compozição para lhes dar a conſiſtencia. Antigamente fazião-ſe mais ſolidos que os unguentos; porque tinhão a conſiſtencia media entre os unguentos, e emplaſtos. Já hoje porém daſe o nome de ceroto á compozições tão molles, como os unguentos, e ainda mais molles, aſſim como tambem a unguentos feitos ſem cera, e a emplaſtos, os quaes ſe amollecem na conſiſtencia de unguentos pela addição de ſufficiente quantidade de oleo. PAR-

PARTE IV.

Dos Emplaſtos, Sparadrap. e Velinhas.

§. DXXX. ENtre todos os medicamentos externos são os emplaſtos, os que tem maior conſiſtencia, e ſolidez, e eſta he a unica differença que ha entre elles, e os unguentos, viſto que tanto huns, como outros ſe compoem d'oleos, cera, ſebo, pós, gomas e differentes caes de chumbo Parece que ſe inventarão os emplaſtos para com a ſua conſiſtencia firme poderem ficar applicados á pelle, muito melhor do que os unguentos, ſem o incomodo que tem eſtes de ſe eſtender muito mais longe do que ſe quer. Attendendo aos corpos que dão a conſiſtencia aos emplaſtos, podem eſtes dividir-ſe em duas eſpecies differentes, a ſaber, aquelles, que devem a ſua conſiſtencia emplaſtica á cera, ao ſebo, a pez, ou breo, em fim a todas as ſubſtancias ſeccas, ſolidas, e que não são preparações de chumbo, e aquelles que adquirem grande parte

da

da ſua conſiſtencia por meio das caes de chumbo. Os primeiros são prontos, e faceis de ſe preparar, porque nem pedem manipulações particulares, nem são ſugeitos a hum certo ponto de cozidura, que he precizo que tenhão os outros, para ganharem a ſua conſiſtencia, o qual ſe apanha com alguma difficuldade. Aquelles porém em que entrão as caes de chumbo, como o litargirio, minio, e alvaiade, precizão de manipulações particulares para ſe comporem, e devem chegar a hum certo gráo de cozidura, o qual, com muitas difficuldade ſe determina por varias circunſtancias, como logo veremos. Eſta ſegunda eſpecie d'emplaſtos differe tambem dos antecedentes, em que ſe pódem chamar compoſtos ſaponaceos metallicos, que ſenão devem confundir com os verdadeiros ſabões.

§. DXXXI. As ſubſtancias, que ſervem de dar conſiſtencia aos primeiros, e que eu já diſſe quaes erão, ſervem tambem para acabar de a dar aos que ſe fazem com as preparações de chumbo. Se ſe ajuntar a cera, não ſe lhe deite, que no fim da cozidura, porque

ſe

ſe entra-ſe ao meſmo tempo com as preparações de chumbo, adqueriria hum grandiſſimo gráo de calor, e em parte ſe decomporia. As mais ſubſtancias porém não dão todas o meſmo gráo de conſiſtencia, inda que vão em proporções iguaes; nem são as mais ſeccas, as que augmentão mais as conſiſtencias dos emplaſtos. A rezina, breo, ou pez e todas as rezinas ſeccas polverizaveis e que ſenão podem amollecer entre as mãos, não dão tanta conſiſtencia, como a cera, que não he tão ſecca, nem tão fragil Eſtas differenças são tão conſideraveis, que oito onças de cera, ou alva, ou amarella dão mais conſiſtencia, que quatro libras de qualquer rezina ſecca inda que eſtas de cada vez, que ſe derretem, adquirão maior conſiſtencia, por cauza d'huma porção do ſeu oleo eſſencial, que ſe diſſipa; e a cera por mais vezes, que ſe derreta em hum gráo de calor, q̃ a não decomponha, nunca muda de conſiſtencia. Parece que eſtas differenças ſe devem attribuir a ordem, que entre ſi tomão as particulas de cera, quando ſe coalha; diſpozição, que não tomão as rezinas. As caes de chumbo dão muita conſiſtencia aos emplaſtos, combinan-

do-se realmente com os oleos, e gorduras, que entrão na sua compozição. Estes emplastos de dois modos se cozem, ou sem agua, ou com agua: no primeiro cazo a intenção he de queimar hum pouco, ou torrar as substancias pingues, que dissolvem as preparações do chumbo, e por isso he que estes emplastos tem huma côr negra. No segundo cazo não ha a mesma intenção; antes com a agua junta ao oleo, e litargirio, conserva-se-lhe a sua côr alvadia. Parece que destes ultimos emplastos, que senão queimão, nas preparações de chumbo tanto obrão a materia inflamavel dos oleos e gorduras como o seu acido, que se desinvolve durante a cozidura, porque não ha perda alguma, e que despois de cozido tudo, acha-se o mesmo pezo dos corpos, que entrão na compozição dos emplastos. Estes mesmos emplastos com o tempo endurecem consideravelissimamente, e muito mais prontamente do que os outros, sem com tudo diminuirem de pezo; fenomenos que tem lugar prinpalmente quando elles começão a fazer-se rançozas. Pertendem algumas pessoas,

que

que os emplaſtos neſte eſtado são demá qualidade: com tudo os cirurgiões não obſervam nenhuma differença nos effeitos dos emplaſtos, antigos, ou novos; antes muitos procurão os velhos por lhe acharem melhores qualidades, o que, como ſe vê, he objecto da experiencia clinica, e não da Farmacia.

§. DXXXII. Os emplaſtos, em que não entrão preparações de chumbo, endurecem tambem com o tempo, e fazem-ſe rançozos, perdendo ſenſivelmente o ſeu pezo, porque ſeccão, deixando diſſipar hum pouco da ſua mais tenue ſubſtancia. Os pós, que entrão nos emplaſtos, são ſugeitos ás meſmas regras, que dei falando dos que entrão nos electuarios, iſto he, todas as ſubſtancias polvorizaveis devem ſer reduzidas a pó, cada huma aparte, a fim de ficarmos ſeguros, que entrão nas proporções pedidas. Quanto as porporções convenientes deſtes pós para os emplaſtos, ſempre nos regulamos pelo pezo dos corpos pingues, que formão o meſmo corpo dos emplaſtos. Ordinariamente eſtas ſubſtancias pingues são quazi uma oitava parte das ſubſtancias vegetaveis ſeccas, que ſe miſturão, ſem

ſe diſſolver, e que por iſſo dão ſufficiente conſiſtencia aos emplaſtos. As rezinas, e gomas rezinas podem entrar em muito maior quantidade; porque diſſolvem-ſe nos excipientes, ou totalmente, ou em parte, e dão menos conſiſtencia aos emplaſtos, inda entrando no meſmo pezo, como as mais ſubſtancias vegetaveis. Commumente miſturão-ſe eſtes pós das rezinas &c., quando já os emplaſtos eſtão cozidos, e meios frios. Algumas vezes com tudo miſturão-ſe quando inda elles eſtão bem quentes, para que ſe liquidem, o que facilita a miſtura, e a faz mais intima com o reſto da maſſa. Eſtando os emplaſtos feitos, ha o uzo de os repartir, e dividir em rolos, ou cilindros pequenos de quatro, ou ſinco polegadas de comprimento e do pezo d'huma onça, duas, ou quatro, a que chamamos rolos de emplaſtos, ou magdaliões, e deſpois cubrilos com papel, para que ſenão colem huns aos outros.

§. DXXXIII. Para ſe fazerem eſtes rolos, toma-ſe hum pouco de emplaſto do pezo determinado, como o de 4. onças, manea-ſe eſta porção entre as

mão

mãos molhadas n'agua fria, para que se lhe não peguem; chamão a esta manipulação malaxar. Estando sufficientemente malaxado, ou amollecido, rola-se sobre pedra bem liza, para que se forme hum cilindro de 20 polegadas, de comprimento, e de huma grossura igual em toda a extenção, reparte-se então o cilindro em quatro partes iguaes. Para isso porém poem-se o ferro d'huma faca sobre o lugar, por onde o queremos cortar, e rolamos o emplasto sobre a pedra ao passo, em que se corta, para que por este meio senão achate a extremidade do cilindro, ou magdalião, quando se corta. Todos os emplastos, que pouco, ou nada contem de materias extractivas, ou gomozas, podem-se amassar, malaxar, e manear entre as mãos molhadas pelo tempo, que quizer-mos: antes algumas vezes devemos faze-lo por muito tempo, para que se misturem muito mais intimamente certas substancias, que senão poderão encorporar sufficientemente. Porém aquelles que estão em estado contrario, como o diabotanum, de vigo, de cicuta &c., isto he, os que

tem ſubſtancias extractivas, não ſe devem amaſſar por muito tempo, porque a agua, que ſerve para iſſo, diſſolve parte deſtas ſubſtancias, e as ſepara dos emplaſtos, e além diſſo ſempre fica no emplaſto algum tanto d'agua, que diminue a conſiſtencia delle, a proporção do que amollece das partes extractivas. Por iſſo para evitar eſte inconveniente, não ſe devem amaſſar eſtes emplaſtos, ſenão pelo tempo, que for unicamente neceſſario para os reduzir a cilindros; e ſucceſſivamente ſe vão pondo ſobre huma pedra untada d'oleo, para que ſe lhe não peguem. Eſtando os magdaliões ou rolos dos emplaſtos baſtantemente frios, e duros embrulhão-ſe em papel, o qual ſe dobra em huma das pontas; apara-ſe a outra extremidade do papel o melhor, que poder ſer deixando-a trasbordar o comprimento quazi de huma linha; eſta ponta de papel molha-ſe hum pouco com a ponta da lingua, e levemente com a ponta d' hum canivete ſe crava no emplaſto a borda do papel de diſtancia em diſtancia, de ſorte que aſſim ſe forme alternativamente huma pequena eminencia, e huma depreſsão, ou profundidade;

a iſto he que ſe chama picar hum emplaſto. Demos agora exemplos de cada huma deſtas eſpecies de emplaſtos, e em primeiro lugar daquelles, que não levão preparaçõeſ de chumbo. O *emplaſto oxycroceo* faz-ſe com colofonia, pez de borgonha, cera amarella, de cada huma onc. iv. terebentina onc. jß. Todas eſtas ſubſtancias liquidão-ſe juntas, e cõão-ſe por pano; agita-ſe então eſte emplaſtro, e quando começa a coalhar, ajuntão-ſe-lhe os corpos ſeguintes reduzidos a pó fino; goma amoniaça, galbano, incenſo, mirrha, almecega em lagrimas, e açafrão de cada hum onc. j. e dr. iij. Agita-ſe toda eſta miſtura até que fique bem exacta, e formão-ſe os ſeus magdaliões.

§. DXXXIV. O *Emplaſto de meliloto* faz-ſe contundindo em almofariz de marmore com pilão de páo libr. iij. das flores de meliloto; deſpois do que ſe metem em tacho com libr. iv. de ſebo de vaca; coze-ſe eſta miſtura a fogo brando, até que ſe tenha diſſipado a maior parte da humidade; derretem-ſe ſeis libras de pez, ou breo, alvo, e eſtando liquida ajunta-ſe ao em-

plaſto ; côa-ſe então eſta miſtura por pano tapado com expreſsão, e deixa-ſe coalhar para ſe lhe ſepararem as fezes. Liquida-ſe de novo eſta maſſa com libr. iij. de cera amarella ; e agita-ſe todo o emplaſto até que fique frio , para então ſe fazerem os rolos.

§. DXXXV. O *Emplaſto vezicatorio* compoem-ſe de cêra amarella onc. ij. breo alvo , e terebentina de cada hum onc. vj. todas eſtas ſubſtancias ſe liquidão juntamente, e então tirando-as do fogo , agitão-ſe até que comecem a coalhar, e neſte eſtado ajunta-ſe-lhes cantarides em pó onc. iv. euforbio tambem em pó dr. iv. De tudo iſto ſe fórma huma miſtura exacta, e della os magdaliões. Qual ſeja o uzo deſte emplaſto já eu diſſe na materia Cirurgica, aſſim como tambem o modo como ſe applica , os effeitos , que faz , e os cazos , em que ſe deve preferir o *unguento vezicatorio* ao emplaſto. Para fazermos eſte unguento, baſta deſta receita dada ſuprimir a cera , e em ſeu lugar ſervirmos-nos de onça , e meia de azeite. Ha o coſtume de ſalpicar com o pó das cantarides o emplaſto

ve-

vezicatorio deſpois de ſe ter eſtendido ſobre pano, ou pelle para ſe applicar á parte, e iſto com a intenção de o fazer mais actívo, e pronto em obrar.

§. DXXXVI. Com eſtes exemplos dados bem ſe pódem ver como ſe fazem os emplaſtos, em que não ha preparações de chumbo: vejamos agora como ſe preparão os em que entrão eſtas caes, tanto os que ſe fazem com agua, como ſem ella. Para fazer o *emplaſto Diapalma* tomão-ſe litargirio, azeite, e unto de porco ã libr. iij. agua quanto baſte: tudo iſto junto ſe mete em tacho de cobre ſobre fogo capaz de occaſionar huma ebulição moderada; move-ſe eſta miſtura ſem ceſſar com huma eſpatula de páo, por huma, ou duas horas, ou até que fique com huma côr esbranquiçada, e tenha adquirido huma conſiſtencia emplaſtica algum tanto molle; tendo ſempre o cuidado de ajuntar de tempo em tempo agua, a medida da ſua evaporação, para que o emplaſto nunca fique ſem ella. Quando eſtá o emplaſto na conſiſtencia conveniente, ajunta-ſe-lhe vitriolo branco diſſolvido em q. b. de agua onc. iv.,

e cera alva onc. ix. Conſerva-ſe o tacho ſobre o fogo até que a cera fique bem derretida, e que ſe tenha evaporado toda a humidade; o que ſe conhece quando já o emplaſto não incha mais. He precizo porém regular bem, e moderar o fogo no fim; porque eſte emplaſto por eſtar então ſem humidade, em hum inſtante muda de côr, fazendo-ſe fuſco, ou cinzento pela acção do fogo hum pouco mais forte, ou ainda continuado. Eſtando cozido, e ſufficientemente frio, forma-ſe em magdalões. Muitas vezes ſe amollece eſte emplaſto com a miſtura da quarta parte do ſeu pezo de azeite, a fim de ſe lhe dar a conſiſtencia de unguento; e a iſto chamão *ceroto de Diapalma*. Como eſte emplaſto deve ſer alvo, por iſſo ſe coze com agua, o que faz como huma eſpecie de banho de Maria, pondo-o no cazo de não receber immediatamente o calor, que lhe mudaria a côr, queimando as ſubſtancias gordas. Além diſſo a agua impede tambem a redução do litargirio, por não poder receber que hum gráo moderado de calor, bem inferior ao do

oleo.

oleo. Move-se tudo com espatula sem cessar, para evitar que o litargirio, que he bastantemente pezado, caia e se conserve no fundo do tacho, e tambem para que com a agitação elle se possa misturar com o oleo, e gordura. Daqui bem se conhece, que deitando-se grande quantidade de agua de huma vez, como fazem muitos, o oleo, nadando na superficie da agua, fica muito remoto do litargirio, e difficultozamente se combina com elle. Os que lhe lanção muita agua, o fazem pelo receio, que tem de queimar o emplasto; e para se não verem obrigados a estar-lhe deitando com frequencia; porem então a combinação dos oleos, ou gorduras com o litargirio requer prodigioza dilação de tempo para se fazer: por isso he melhor deitar-lhe pouco de cada vez, renova-la frequentemente, e nunca esperar que se dissipe de todo, porque então, particularmente se o emplasto effiver muito quente, a agua que se deixa, reduz-se instantemente em vapores dilatadissimos, e evapora-se repentinamente, e occasiona hum tal *ruido*, e tão con-

conſideravel *eſtrepito*, que faz ſaltar para fóra do tacho parte do emplaſto, com o perigo de queimar ao que trabalha, e circunſtantes. Aſſim que achando-ſe o emplaſto ſem agua, e muito quente, devemos tirar o tacho para fora do fogo, e eſperar que ſe esfrie, para ſe lhe ajuntar nova agua. Conhece-ſe que o emplaſto já não contem, que pouco, ou nada de agua, quando ceſſa de ferver, e que diminue conſideravelmente o volume, por ſer a agua, a que occaſiona a ebulição, e inchação, que ſe obſervão na ſua cozidura. Em quanto as ſubſtancias pingues ſe combinão com o litargirio, nota-ſe, que a miſtura muda de côr, e que de avermelhada ſe faz alvadia. Os ſinaes por onde ſe conhece que o emplaſto eſtá ſufficientemente cozido são os ſeguintes: 1.º o não apparecer mais litargirio: 2.º a ſua côr alva, e branca perfeita: 3.º ſe pondo a esfriar hum pouco dentro d'agua fria, elle adquire huma conſiſtencia molle, como a cera amollecida entre os dedos: 4.º finalmente quando eſtiver inteiramente privado da humidade, e que eſtiver ainda liquido,

Se

se se agita asperamente com huma espatula, vêm-se sahir do tacho algumas bolhas muito leves cheias de ar, similhantes ás que se levantão da agua de sabão, e voão pelo ar. Este fenomeno he singular, e não succede se não com os emplastos, em que se cozem as preparações de chumbo com as gorduras, o que unido com o facto seguinte indica alguma analogia com o sabão. Estando cozidos os emplastos, se se lhes conservou alguma porção de agua, esta separando-se delles em quanto esfrião, fica branca, e lactea como a agua de sabão, e se foi pequena a porção, que ficou, faz escuma, pela agitação, do mesmo modo, como a agua de sabão. Todas estas observações feitas até agora são geraes para todos os emplastos, que se cozem com as preparações de chumbo, a saber litargirio, zarcão, e alvaiade, a que se ajunta agua. Como todos offerecem os mesmos fenomenos, e que se cozem da mesma maneira, antes que se lhe ajuntem os outros ingredientes, basta isto que dissemos para se entender de todos. Estando pois o emplasto de diapal-

palma cozido no ponto, que diſſemos, ajunta-ſe-lhe o vitriolo branco diſſolvido, e a cera; aquece-ſe tudo até ſe ter evaporado toda a humidade; ſem o que ficaria parte do vitriolo desfeita na agua, que ſe ſepara do emplaſto com a refrigeração; e a intenção he de conſervar todo eſte ſal metallico combinado com as outras ſubſtancias. Se em lugar do vitriolo branco, fizermos entrar neſte emplaſto colcotar triturado com hum pouco de oleo, fica ſendo de côr vermelha, e chama-ſe então *Emplaſto Diachalciteos.* Algumas peſſoas vendem por emplaſto diapalma, huma miſtura de oleo, alvaiade, e huma pequena quantidade de cera alva. Para maior exercicio, e confirmação do que tenho dito, façamos mais alguns deſtes emplaſtos.

§. DXXXVII. O *Emplaſto de minium* faz-ſe tomando 10. onças de azeite, 12. onças de minio, huma libra de agua, e 3. onças de cera amarella. Coze-ſe o oleo, e o minio com a agua, agitando-ſe a miſtura ſem ceſſar, até que eſteja feita a combinação; e então ſe lhe deita a cera para que ſe derreta,

ta movendo ſempre. Eſtando tudo baſtantemente frio, formão-ſe os magdaliões. Durante a cozidura deſte emplaſto, o minio perde a ſua côr vermelha ; porém como fica alguma pequena quantidade ſempre, que a não perde de todo, por iſſo eſte emplaſto não he branco como o diapalma; mas ſim cinzento avermelhado. Muitas peſſoas o querem vermelho, o que he impoſſivel pela manipulação ordinaria ; ſe o quizermos porém vermelho, ao meſmo tempo com a cera ajunta-ſe-lhe meia onça do meſmo minio, que ſó ſe miſtura, ſem ſe cozer. Como o minio ordinariamente tem alguns grãoszinhos de chumbo, por iſſo deve-ſe peneirar, ou paſſar por peneira, porque a porção de chumbo, que não eſtá reduzida a cal, não ſe póde diſſolver no oleo.

§. DXXXVIII. O *Emplaſto Diachylon ſimples* forma-ſe com 3. libras de litargirio preparado, com oleo de mucilagem, e cozimento da raiz de gladiolus ã libras vj. Tomão-ſe ſeis onças das raizes limpas, e cortadas em talhadas; cozem-ſe em ſufficiente quantidade de agua para termos ſeis libras

de

de cozimento: parte deſte ſe deita em tacho de cobre com o litargirio, e oleo; coze-ſe eſta miſtura movendo-a continuadamente com eſpatula de páo, e tendo o cuidado de ſe lhe ajuntar de tempo em tempo o cozimento, para que o emplaſto ſe não ache ſem humidade. Aſſim ſe continua a cozer até que tenha a conſiſtencia neceſſaria: tira-ſe então o vazo do lume, e eſtando o emplaſto ſufficientemente frio, forma-ſe em magdaliões.

§. DXXXIX. Para fazer o *Emplaſto Diachylon compoſto*. Liquida-ſe em fogo brando o emplaſto diachylon ſimples na doſe de 4. libras juntamente com cera amarella, rezina, e terebintina ã onc. iij. Eſtando tudo derretido, ajuntão-ſe-lhe as gomas ſeguintes, que previamente ſe diſſolverão, e purificarão por meio do vinho, e condenſarão na conſiſtencia de mel muito eſpeſſo, a ſaber goma amoniaca, bdelium, galbano, ſagapeno ã onc. j. Agita-ſe tudo até que fique a miſtura exacta, e eſtando frio, formão-ſe os rolos. Algumas peſſoas formão eſte emplaſto com oleo, greda, e cera; e huns ajuntão-

lhe

lhe hum pouco de galbano para lhe dar o cheiro do verdadeiro diachylon ; outros porém nada lhe ajuntão.

§. DXL. O *Emplaſto de ceruza branco* faz-ſe cozendo huma libra de *alvaiade* em duas de azeite , e quanto baſte de agua até a conſiſtencia de emplaſto , movendo-o ſem ceſſar com eſpatula de páo. Eſtando baſtantemente cozido , ajuntão-ſe-lhe tres onças de cera branca , para que ſe derretão ; e de tudo ſe forma o emplaſto na fórma ordinaria.

§. DXLI. Pódem-ſe fazer deſtes emplaſtos cozidos em agua , outros muito mais compoſtos , como he o diabotanum , e outros ; porém baſtão eſtes para exemplos. Reſta-nos agora dar hum , dos que ſe cozem ſem agua ; e ſeja o *Emplaſto negro , ou emplaſto de ceruza queimado.* Tomão-ſe as meſmas quantidades de ceruza , e oleo , como para o emplaſto antecedente , e cozem-ſe como elle , porém ſem agua. Eſtando a ceruza perfeitamente diſſolvida derretem-ſe na miſtura 4 onças de cera amarella ; e aſſim ſe faz o emplaſto , o qual ſe reduz a magdaliões. Como

não

não ha agua, o oleo queima-se, e o emplasto fica com côr fusca, e preta.

§. DXLII. Do mesmo modo se pódem fazer os mais, que quizermos. Finalmente concluirei os remedios externos fallando inda de duas especies delles, chamados hum esparadrap, e outro velinhas feitas com emplastos. Por *sparadrap* intende-se hum pano levemente cuberto, ou untado de emplasto de hum, ou de ambos os lados, e tão lizo quazi como o encerado. Estes medicamentos são mais magistraes, do que officinaes, e fazem-se com hum, ou mais emplastos, o que depende das indicações, a que queremos satisfazer.

§. DXLIII. O *sparadrap*, *ou pano de Gualter*, que ordinariamente se faz para ser applicado sobre os cauterios, prepara-se do modo seguinte o que servirá de modelo para todos quantos quizermos preparar. Toma-se dos emplastros de diapalma, e de diachylum simples ã libr. j. emplasto de ceruza queimado onc. viij. lirio de Florença em pó fino onc. jß. Derretem-se todos os tres emplastos juntos, e se lhe emcorpora o lirio de Florença. Estando tudo

do iſto liquido, mergulha-ſe dentro hum pedaço de pano, o qual levemente ſe agita com huma eſpatula, para que fique mais bem emprenhado: levanta-ſe então por dois cantos, ſuſpendendo-ſe perpendicularmente ſobre o vazo. Outra peſſoa tem entre as mãos duas regoas de páo pelas duas pontas formando huma abertura entre ellas, pela qual ſe faz paſſar o pano emprenhado do emplaſtro, para fazer eſcorrer o ſuperfluo, e eſtender mais uniformemente o meſmo emplaſto ſobre o pano. O que feito conſerva-ſe o pano hum pouco no ar, para que ſe faça mais firme, e que o emplaſto coalhe. Deſpois diſto põem-ſe ſobre huma pedra bem liza, e com hum rolo de páo ſe esfrega até ficar bem lizo; volta-ſe, e aliza-ſe o outro lado da meſma maneira. Os que falárão da manipulação deſte ſparadrap, recomendão metter dentro de agua o pano ao ſahir do emplaſto derretido; porém he de notar, que a agua humedece o pano, a pezar de eſtar emprenhado do emplaſto, e por iſſo fica mais cuſtozo de ſe manear deſpois, e nunca adquire a firmeza, que

ſe

se deseja. Além disso nunca deste modo fica o emplasto uniformente esendido pelo pano, e como não deve haver que huma leve mão, ou tona, vem a ser difficultozo o estende-lo nos lugares, em que se achar hum pouco mais espesso. Remedea-se porém este inconveniente fazendo passar o pano por entre as duas regoas, que se conservão apertadas de maneira, que não passe senão o pano com a tona de emplasto, que quizermos que fique. Por meio desta manipulação, fica o pano igualmente coberto, e só lhe falta o polir-se; o que fica mais facil. Se quizermos sómente untar hum lado do pano, estende-se este sobre huma meza, e com huma faca flexivel, como a dos Pintores para estenderem as suas côres, toma-se o emplasto derretido, e levemente se derrama sobre o pano, e continuando a deita-lo sempre ao lado do lugar, que já o tem, e assim se continua até que toda a face do pano esteja coberta, aliza-se então, como disemos; e por este meio chega-se a cubrir o pano igualmente; porém he verda-

dade, que he muito mais dificultozo cobrir aceadamente hum ſó lado do pano, do que ambos. O modo de nos ſervirmos deſtes panos he cortando-os em pequenos pedaços quadrados, e applicando-os ſobre os cauterios para entreter a ſupuração.

§. DXLIV. As *velinhas* são pequenas tiras de pano, ou tambem fios de algodão, ou linhas untadas, e perfeitamente cobertas de emplaſto. Ellas são hum pouco mais groſſas por huma, do que por outra ponta, e enroladas em fórma de cilindros pequenos algum tanto conicos, de oito a dez polegadas de comprimento, e quazi da groſſura do canudo de hum cachimbo; algumas vezes menos groſſas. Servem de ſe introduzir no canal da uretra para curar as chagas, e carnozidades. Muito ordinariamente ſe intende por *velinhas* hum remedio particular, como ſe eſta eſpecie de medicamento deve-ſe ſer ſempre compoſto com as meſmas ſubſtancias; mas como as chagas da uretra, são como as externas, ſobre as quaes applicão-ſe remedios relativos ao ſeu eſtado actual, aſſim pódem-ſe compôr

velinhas com tantas eſpecies de emplaſtos, e ingredientes, quantas julgarem os Medicos neceſſarias. O que as receita deve accomodar as ſuas compoziçõeſ ás indicações, que quizer ſatisfazer, e o Boticario que as prepara, deve dar-lhes a fórma, e conſiſtencia conveniente.

§. DXLV. Eſtas velas devem ſer muito flexiveis, ſem ſer molles, nem frageis, e devem ſer formadas de maneira, que a materia emplaſtica nem ſe poſſa derreter, nem ſeparar do pano, ou fios, que tem por dentro; finalmente não ſe deve a vela desfigurar em todo o tempo, que ficar no interior da uretra. Para ſe fazerem pois eſtas velinhas, tomão-ſe alguns fios de algodão, de oito polegadas de comprimento, e em huma das extremidades ſe aparão os fios dezigualmente, por gradação, e como por degráos, ataſe a outra extremidade mais groſſa com huma linha, e todo eſte pavio ſe mergulha dentro do emplaſto proprio, quando eſtiver derretido. Eſtando bem embebido, tira-ſe do emplaſto, e ſe ſuſpende ao ar, para que eſfrie. Do meſmo

mo modo se preparão os mais, que quizermos. Tomão-se despois estes pavios frios, e poem-se sobre huma meza de marmore bem lizo, untada com huma bem pequena quantidade de oleo; enrolão-se com a palma da mão, ou o que he melhor, com huma taboa bem liza similhante áquella, de que servem os cerieiros para enrolar as suas velas. Continuão-se assim a enrolar os pavios até que fiquem bem lizos, e que tenhão tomado a figura de pequenas velas. Cortão-se as duas extremidades, que não se achão com fio, por se ter estendido o emplasto, e guardão-se as velinhas em caixas para se livrarem do pó.

§. DXLVI. Os corpos que sustentão os emplastos nada contribuem para a efficacia das velas; onde he indifferente o servirmos-nos de algodão, linhas, ou tiras de pano; porém com o algodão ellas se preparão muito melhor, e mais facilmente do que com as mais. Se as quizermos porém fazer com tiras de pano, he precizo corta-lo em linguetas do mesmo comprimento que os pavios antecedentes, fazendo-as mais

estreitas de huma parte do que da outra. Mergulhão-se igualmente no emplasto liquido, dobrão-se amontuadamente sem se enrolarem em canal, e acabão-se de se enrolar como os pavios. Se estas tiras se enrolão como cilindros, as velas na verdade ficão mais bem feitas, porém tendo-se demorado por algum tempo no canal da uretra, quando se vão a tirar, desenrolão-se, e cauzão muitas dores. Por isso he melhor dobra-las do modo, que disse.

APENDICE

Dos Remedios magistraes.

§. DXLVII. JA no principio da quarta parte da Farmacia, dei a definição dos medicamentos magistraes, e disse, que a differença que havia entre elles, e os officionaes era, que os magistraes se fazião para durar muito pouco tempo; donde vem, que se pela sua constituição, qualquer medicamento magistral póde durar muito mais tempo, do que acabamos de dizer, por isso mesmo fica, ou póde ser offi-

officinal. Deſte modo he que ſe introduzirão na Farmacia a maior parte das receitas, que ſe achão nas Farmacopeas. Hum Medico excogita hum remedio neſta, ou naqnella fórma, e obſerva que com elle ſe acha bem. Encarrega então ao Boticario, que lho prepare com hum, ou outro nome muitas vezes extravagante, e caprichozo. Eſte remedio adquire fama, e deſde logo ſe adopta para a Medicina fazendo-ſe officinal. Verdadeiramente o objecto dos remedios magiſtraes he de grande importancia na Farmacia; porqne pede maior experiencia, e capacidade para a ſua prepação, do que para a dos remedios officinaes. Para a preparação deſtes há todo o tempo de nos inſtruirmos, de conſultarmos os livros, e de aprendermos qual he a ſua melhor manipulação: não he porém aſſim com os magiſtraes, cuja preparação ſe deve fazer com toda a prontidão poſſivel, de ſorte que o Boticario apenas tem hum unico inſtante, para que ſe determine na eſcolha da manipulação, com a qual deve preparar o medicamento; e ha huma infinidade de cazos

(o que ſuccede as mais das vezes) em que a manipulação contraria muda a natureza do remedio, o qual então vem a não ſatisfazer ás indicações, a que ſe deſtinava, e por eſte modo deſtroe-ſe o fundamento da obſervação medica, ſem ainda fallar no prejuizo talvez irreparavel, que deſta mudança ſe póde ſeguir ao mizeravel enfermo. Donde ſe vê, quam deſtro, e judiciozo deva ſer o Boticario para a preparação deſtes remedios. Eu não poſſo propor-lhe melhores meios para fugir deſtes perniciozos erros, e encher o ſeu officio. com aquelle ſocego de conſciencia, e aquella intelligencia, que caracterizão huma alma humana, e hum juizo inſtruido, e illuminado, do que a continua applicação a tudo quanto póde completar hum verdadeiro artiſta neſte genero. As Sciencias natures todas, e em particular a chimica, e materia medica são a baze deſta ſua arte. Tanto maiores forem os progreſſos, que elle tiver feito neſtas duas Sciencias, quanto menos erros evitará na preparação dos medicamentos. Que ſe a eſta applicação ajuntar a lição d'alguns bons livros de

Far-

Farmacia, como a de Baumé, e ainda meſmo a deſte pequeno Compendio refletindo cuidadoziſſimamente em todas as preparações, e compozições, que ſe coſtumão fazer, e tendo ſempre diante dos olhos as razões dellas, e as differentes cautelas para os differentes córpos, que ſe preparão, ou miſturão, eſtou certo, que conhecerá o modo das preparações magiſtraes nem vacilará muito na manipulação, que deve ſeguir para lhes conſervar inteira a virtude, que o medico dezeja. Iſto he tanto mais neceſſario, porque todas eſtas preparações, compozições, como já diſſe, pódem ſer ordenadas magiſtralmente; donde todas aquellas leis ſe devem ſaber para nas occaziões ſe obſervarem perfeitamente. Além diſſo em muitos dos lugares deſta meſma obra já eu tive occazião de fallar d'algumas daquellas preparações, e compozições, que propriamente ſe chamão magiſtraes, porque ſe não pódem conſervar: taes são as infuzões, cozimentos, caldos, e outros deſta claſſe, para a intelligencia de todos os quaes he precizo recorrer aos lugares, em que ſe achão. Aſſim que

ago-

agora só tratarei d'alguns, que ainda faltão, ou para dar a sua manipulação, e modo de os compôr, ou para dar a sua explicação, visto que a manipulação nada tem de particular, despois de sabido o que já temos dito no decurso deste compendio.

§. I.

§. DXLVIII. Quando fallei do xarope d'orxata, dei o modo, como se preparavão as *emulções*, as quaes não são outra coiza, que remedios internos liquidos de côr, e consistencia similhantes ao leite, por cauza do oleo, que se acha suspendido entre a agua por meio da mucilagem. Preparão-se com as sementes emulsivas, e os seus vehiculos são a agua pura, ou aguas destilladas, ou infuzões das plantas, ou ainda alguns cozimentos; o que depende das indicações. Ordinariamente meia onça até quatro de sementes são para huma pinta de liquido, mais, ou menos conforme a maior, ou menor quantidade que quizermos da substancia oleoza. São simpleces, ou compos-

poſtas; e ſe adoção ou com aſſucar, ou com xarope apropriado; de meia até duas onças para o aſſucar, e até tres para o xarope. Algumas vezes ſe lhe ajuntão pôs, ou algum ſal: mas devemos evitar os acidos, on vegetaes, ou mineraes, porque coagulão a parte branca, como ſuccede com o leite, ao qual he bem analoga a emulção. Os liquidos eſpirituozos produzem quazi o meſmo effeito.

§. II.

§. DXLIX. OS *Lambedores* chamados em latim Lohochs, ou Loochs, e tambem Eclegma, e Linctus são huma compozição unctuoza, deſtinada para ſe ſorver de tempo em tempo, ou engolir lentamente para as doenças das fauces, do eſtomago, e como alguns querem para as do peito. Deve ſer de conſiſtencia media entre o xarope, e o electuario, iſto he, menos liquida, que o primeiro, porém mais eſpeſſa que o ſegundo Eſtas preparações em geral são compoſtas d'oleos pingues, miſturados com xa-

ro-

ropes, e outras ſubſtancias ſimilhantes, das quaes humas ſervem de excipientes, e outras de excipiendos. Os excipientes são ou os meſmos oleos, e xaropes, ou a agua, ou alguma leve infuzão de remedio apropriado, ou tambem alguma agua deſtillada. Os excipiendos, ou os que fazem a baze deſtes medicamentos são o oleo d'amendoas doces, o eſpermacete, os meis, os xaropes, algumas vezes a terebintina, o aſſucar &c. Ordinariamente ſervimos-nos das mucilagens de goma arabica; de tragacanta &c, ou da gema d'ovo, para melhor attenuar, e unir com a agua as ſubſtancias oleozas e reſinozas. Para os fazermos, devemos em primeiro lugar miſturar o xarope com hum pouco d'aſſucar, e deſpois bate-lo vivamente em hum almofariz como o oleo: por eſte meio facilmente ſe encorporão eſtas ſubſtancia, principalmente ſe o xarope foi feito com algum acido. Duas onças de xarope, huma oitava d'aſſucar, e huma onça d'oleo pingue formão hum lambedor de conſiſtencia conveniente, o qual póde-ſe fazer mais eſpeſſo, ſe quizermos, ajuntando-lhe maior quantidade

d'oleo, e mais liquido; augmentando-lhe a doſe do xarope. Todas as ſubſtancias oleozas, como já diſſe, pódem reduzir-ſe a eſta fórma, e em lugar do aſſucar, pódem ſervir tambem alguns pôs mais activos, adoçantes, ou pectoraes; porém he de de notar, que ſendo já os lambedores ſimplices deſagradaveis á viſta, e ao goſto, o ficão muito mais com eſtes córpos. Para exemplo façamos o *lambedor de gema d'ovo.* Toma-ſe pois huma gema de ovo freſco, oleo de amendoas doces unc. ij. de malvaiſco com poſto unc. j. agua unc. iv. agua de flóres de laranjas dr. ij. Unem-ſe no meſmo vazo a agua, e o xarope; mas o oleo ſe poem em outro á parte. A gema de ovo desfaz ſe em hum almofariz de marmore com pilão de páo, ajuntando-lhe huma colher pequena da agua miſturada com o xarope. Eſtando eſta miſtura bem diluida, deita-ſe-lhe o oleo pouco a pouco e ſe encorpora Com a gema de ovo agita-ſe o pilaõ ate que todo oleo tenha entrado para a miſtura que naõ appareça nenhum pequeno globulo dela e que tudo eſteja bem unido, eſpeſſo, e vulomozo, qualidades to-

todas, que se requerem nos lambedores bem feitos. Neste estado se lhe deita para a diluição o resto da agua misturada com o xarope, e por fim ajunta-se-lhe a agua da flor de laranjas. Mete-se o lambedor dentro de huma pequena garrafa, ou fiala.

§. DL. Finalmente a consistencia da baze he a que deve dirigir a proporção dos mais ingredientes para dahi rezultar a consistencia do Looch. Em geral para os ingredientes seccos requerem-se oito partes do xarope, ou oleos, &c., e para os ingredientes molles, como são conservas, electuarios, polpas, &c., quatro partes bastão. Os que forem mais crassos, reduzem-se a consistencia com q. b. de xarope, ou agua destillada; e os que forem mais liquidos com q. b. de assucar, pó de alcassuz, &c.

§. III.

§. DLI. AS *bebidas em latim potiones* são termos geraes para significar hum medicamento liquido destinado a se tomar pela boca; dão-

dáo-se na doſe de duas onças até oito, e são compoſtas de differentes coizas, ſegundo as indicações; donde vem, que as fazem, ou alterantes, ou purgantes.

§. IV.

§. DLII. O *Julapio*, a que chamão tambem *claretum* he huma bebida, ou medicamento interno liquido, quazi diafano, agradavel tanto pela ſua côr, como pelo ſeu cheiro, e ſabor, e preparado pela ſimples miſtura, com o fim de recrear, moderar a ſede, dulcificar, ou tranquilizar; daqui vem que o mandão tambem tomar antes de dormir. Fazem-ſe julapios, ou julepos mucilaginozos, e mulcivos, acidulos, &c., ſegundo as indicações. Os excipientes são todos os liquidos. que ou não tem ſabor, nem cheiro, nem côr alguma, ou os tem ſuaves, e agradaveis. Taes são a agua ſimples, e deſtillada pura, huma infuzão, ou decocção ſem ſer carregadas; agradaveis e de prompta preparação, o ſoro do leite tenue, acidulo, e bem claro, ſem ſer turvo, e outros aſſim. Os excipien-

dos

dos são tudo aquillo, que se dissolve perfeitamente nos excipientes, e que lhe communica suavidade, e virtude, como são as aguas destilladas aromaticas, o vinho acidulo, que se pódem tambem considerar como excipientes secundarios; os succos dos frutos frescos, ou doces, ou ácidos, ou ácido-doces; as tincturas aquozas, e espirituozas suaves; os espiritos agradaveis, como a agua de melissa, e outros; os xaropes officinaes agradaveis, vermelhos, ou sem còr, ou que se fazem encarnados com os ácidos; o assucar, ou simples, ou formado em tabellas, e eleosachâros agradaveis. Os saes, se exceptuarmos apenas o nitro, não entrão nos julapios, assim como tambem nenhum pó, menos unicamente os absorbentes. A indicação, a que queremos satisfazer, he a que deve dirigir o Medico na composição dos julapios, e na escolha dos seus ingredientes.

§.

§. V.

§. DLIII. A *Miſtura* he hum medicamento interno liquido, o qual ſe prepara com a ſimples miſtura dos varios ingredientes, que a compoem. Em geral ha quatro eſpecies dellas, que são a diffuziſſima, a diffuza, a ſemiconcentrada, e a concentrada. A diffuziſſima he propriamente o julepo, de que agora acabamos de tratar. Na compozição da diffuza, que he a que propriamente ſe chama miſtura, entrão ſubſtancias mais activas do que nos julapios, ou ſejão medicamentos ſoluveis na agua, como os extractos, ſaes, &c., ou ſejão inſoluveis nella, como são os pós reſinozos, mineraes, &c. Na miſtura attende-ſe mais ás indicações, a que queremos ſatisfazer, do que as qualidades, que pódem fazer o medicamento agradavel. Coſtuma-ſe tomar a colheres por varias vezes. A ſemiconcentrada, que he a diffuza, ou menos diluida, ou mais efficaz com o meſmo volume tem os ſeus ingredientes mais activos, e por iſſo

se dá na doſe de meia colher. Finalmente a concentrada ſe ſubdivide ainda em ſalina, e eſpirituoza. A ſalina, de que he autor Cranz, he a muria de qualquer ſal, vario conforme a varia indicação, a qual muria ſe toma em gotas; pódem-ſe-lhe ſervir de materia acceſſoria os liquidos mineraes dulcificados, as aguas deſtilladas mais activas, os extractos amargos, &c. A eſpirituoza não he outra coiza, que huma compozição de tincturas eſpirituozas, aguas eſpirituozas compoſtas, oleos eſſenciaes, &c., n' uma palavra de tudo aquillo, cuja virtude fôr efficaz, e de grande actividade em menor volume. Dão-lhe o nome de gotas, porque aſſim ſe tomão por cauza da ſua nimia concentração. Eſtas gotas são de grande comodo para os doentes, porque as pódem conduzir, comſigo, e toma-las em qualquer parte onde ſe acharem. A doſe he de 15. até 50., e ainda até 100. gotas em algum vehiculo.

§.

§. VI.

§. DLIV. AS *ptizanas*, *ou tizainas* na opinião dos antigos não erão outra coiza, que cozimentos tenues dos cereaes; hoje porém já estendemos esta palavra para denotar infuzões, ou cozimentos tenues de plantas, folhas, raizes, &c., feitos n'agua, e que devem servir ao doente como bebida ordinaria. Toda a arte em as fazer consiste em que nao fiquem carregadas de substancias extractivas, para que não sejão desagradaveis, e nem desgostem ao doente.

§. VII.

§. DLV. AS *apozemas* são verdadeiras tizainas, das quaes unicamente differem em serem pelo ordinario mais saturadas das partes extractivas, e que levão alguns saes proprios ao estado do doente: fazem-se mais, ou menos purgantes. As apozemas por consequencia são mais desgostozas, do que as tizainas, e tomão-se

por copos de duas em duas horas, ou de quatro em quatro, ou de seis em seis, segundo a intenção do Medico.

§. VIII.

§. DLVI. *Os caldos* já tratei tanto entre as preparações, como entre as compozições dos medicamentos; pelo que só digo, que se devem côar depois de frios pela razão de se separar assim mais comodamente da gordura, que fica coalhada sobre o pano. A dose ordinaria he de quatro onças até huma livra civil.

§. IX.

§. DLVII. O *Linimento* he hum medicamento pingue, e oleozo de consistencia media entre a dos oleos pingues, e a da banha de porco preparada, e que se apropinqua bem a dos balsamos naturaes. As melhores proporções que se pódem dar para modelo desta consistencia, são huma onça de azeite, com huma, duas, ou ainda tres oitavas de banha de porco.

co. Neſta compozição pouco, ou nada deve entrar de cera, por cauza da conſiſtencia firme, que dá ao oleo. Se neſtes remedios entrarem pós, neſſe cazo augmenta-ſe a doſe do oleo. Algumas vezes ajuntão-ſe aos linimentos para os fazer mais actívos, liquidos eſpirituozos, como o eſpirito de vinho alcanforado, a agua vulneraria, agua de meliſſa compoſta, eſpirito de ſal amoniaco, oleos eſſenciaes, &c. Se entre os ſeus ingredientes ouverem pós, ou ſubſtancias extractivas gommozas, ou outras, que não ſejão analogas aos corpos pingues, que são os excipientes dos linimentos, devemos ajunta-las em muito pouca quantidade, principalmente quando eſtes medicamentos ſe applicão para moderar as dores occazionadas por tumores, e inflammações, porque eſtes corpos ſeccando com o calor natural do corpo humano, reduzem-ſe em grumos mais, ou menos duros, os quaes, por pouco, que ſe mova o enfermo, com a frição lhe cauzão não pequena dor.

§. X.

§. DLVIII. DA-se o nome de *Epithemas* aos medicamentos, que se applicão externamente a qualquer parte do corpo, ou quentes, ou frios: donde se vê que ha tantas especies de Epithemas, quantas são as especies de medicamentos, que se pódem applicar externamente. Os linimentos, unguentos, cerotos, &c, são epithemas. Fazem-se tambem seccos, compostos de plantas aromaticas seccas, e cortadas, as quaes se metem dentro de hum saquinho para assim se applicarem.

§. XI.

§. DLIX. AS *fomentações* são especies de epithemas, e são tambem, ou liquidas, ou seccas, ou vaporozas. As liquidas se fazem com cozimento de plantas, ou na agua, ou no vinho. As que se preparão na agua, são feitas com as plantas emollientes, e servem para relaxar, e amollecer as partes, sobre que se applicão. As que

se

ſe fazem com vinho são corroborantes, e por iſſo fazem-ſe com plantas adſtringentes, e aromaticas. Ambas ſe applicão do meſmo modo. Esfrega-ſe a parte doente com pano já uzado, e molhado no cozimento quente, e por ſima ſe lhe põe, ou huma eſponja, ou o meſmo pano, ou outro igualmente molhado. Algumas vezes enche-ſe de leite quente huma bexiga de porco, e ſe applica ſobre o ventre para amollecer algumas durezas. Entrão nas fomentações o ſoro de leite, aguas deſtilladas, nas quaes ſe infundirão, ou cozerão algumas plantas, e ſe lhe ajuntão aguas eſpirituozas, tincturas, &c. conforme a exigencia dos cazos. He porém de advertir, que raras vezes nellas devem entrar corpos pingues, porque ſendo a intenção mais ordinaria na applicação das fomentações, o abrir os póros da pelle, e facilitar a tranſpiração, os oleos, e gorduras produzem o effeito contrario. As fomentações ſeccas fazem-ſe com differentes corpos, que ſe frigem no oleo, ou gordura, como o farelo, aveia quebrada, &c. Embrulhão-ſe eſtas ſubſtancias ſeparadas do reſto

ſe

do ſeu menſtruo em pano, e aſſim ſe applicão á parte doente. Aqui pertencem tambem os ſaccos de farinha, hervas, flores, e ſementes, que ſe applicão quentes; as cucuphas, os frangos, e pombos abertos pelo meio, e applicados inda quentes á cabeça, ou pes. A fomentação vaporoza he quando o vapor, ou a fumaça de algum cozimento ſe dirige á parte. Os defumadoiros das eſpecies, que ſe deitão ſobre carvões acezos, são deſta claſſe.

§. XII.

§. DLX. *As emborcações* na opinião da maior parte dos AA. são aquelles medicamentos liquidos, que ſe applicão externamente fazendo-os cahir de alto naquella parte, em que as applicamos, ou ſe componhão de ſubſtancias oleozas, ou aquozas. Os Francezes porem chamão emborcação á fomentação, que eſpecialmente ſe faz com oleos, gorduras, vinagres, e liquidos eſpirituozos, e a operação, pela qual ſe faz cahir o liquido de huma certa altura, ou gota a go-

gota, ou em fio, chamão *Douche*.

§. XIII.

§. DLXI. A *Cataplaſma* he hum medicamento externo molle, e de conſiſtencia quaſi ſimilhante á das papas. Na ſua compozição pódem entrar polpas de plantas, de raizes, e de frutos, extractos, pós, farinhas, oleos, unguentos, emplaſtos, oleos eſſenciaes, tincturas, aguas eſpirituozas ſimpleces, e compoſtas, &c. Ha cataplaſmas cruas, e ha cozidas. As cruas fazem-ſe com plantas freſcas pizadas, e feitas em polpa. As cozidas preparão-ſe pela decocção, para que ſe amolleção as ſubſtancias, que entrão na ſua compozição, e deſſe modo tambem ſe poſsão combinar, e miſturar melhor. Os vehiculos dellas são a agua, o vinho, o leite, as aguas deſtilladas, &c. As cataplaſmas mais ordinarias são feitas com as hervas emollientes, e as quatro farinhas rezolventes. O methodo, com que ſe preparão he muito defeituozo; porque ordinariamente fervem em muita agua as plantas emollientes,

até

até que eſtejão muito cozidas, e que ſe poſsão reduzir a polpa; cõão o cozimento por hum pano: as plantas pizão-ſe em almofariz de marmore até que fiquem como em maſſa, e deſta então ſe tira a polpa por hum ſetaceo: deſpois a eſta polpa unem as quatro farinhas com hum pouco do cozimento, ſe for neceſſario, e tudo ſe coze até que ſe tenha bem encorporado a farinha. Neſte eſtado então he que ſe lhe ajuntão os oleos, unguentos, &c., ſe entrão tambem eſtes ingredientes nas cataplaſmas. Porém he de notar 1.º que eſte methodo de as preparar dura muito; porque he precizo hum tempo conſideravel tanto para cozer as plantas, como para tirar a polpa dellas, 2.º fica ordinariamente huma grande quantidade de cozimento das plantas, o qual contém todos os ſeus principios mucilaginozos, que são os mais efficazes deſte remedio, e que não entrão na cataplaſma. He verdade, que ſe poderia reduzir eſta decocção a extracto, e ajunta-lo á cataplaſma deſpois de cozida, porém iſto não ſe faz por conta do muito tempo, que requer. Se nas ca-

ta-

taplasmas entrão plantas cheirozas, como he o meliloto, a camomila, &c., nem por isso deixão de as tratar com a mesma negligencia; porque as fervem do mesmo modo; do que necessariamente rezulta perder-se tudo quanto he volatil, em huma tão longa ebullição. Para remediar a estes inconvenientes seria bom abraçar o conselho de Baumé, que he de preparar as cataplasmas com plantas seccas, e reduzi-las a pó fino; as quaes preparadas antecedentemente se guardão em garrafas bem tapadas. Quando quizermos pois formar huma cataplasma, unem-se os pôs na quantidade que quizermos com sufficiente porção de agua, para que fique em massa; aquece-se esta mistura com o fim de se embeberem bem os pós, e de amollecerem, e no fim então he que se lhe deitão os pós das plantas aromaticas. Por este modo conservão-se na cataplasma todas as propriedades das plantas juntamente com as suas partes mucilaginozas. Eis-aqui hum exemplo de huma feita por este methodo. Tomão-se hervas emollientes polvorizadas, e as quatro farinhas rezolventes á onc. ij.

Me-

Metem-se unidas em hum tachinho, e se desfazem em quazi 24. onças de agua com hum pilão de páo: põe-se o vazo sobre o lume, e aquece-se movendo tudo sem cessar com huma espatula para que se cozão, e abrandem os ingredientes. Deita-se-lhes então a polpa da cebola de lirio onc. ij. Camomila, e meliloto polvorizadas á dr. ij. unguento de althea onc. j. Tudo isto se move até que a mistura fique exacta, a qual em huma panela se remete ao enfermo para o uzo. Quando nas cataplasmas entrarem emplastos, sem que nellas hajão preparações pingues liquidas, he precizo antes dissolve-los em hum pouco de oleo, porque sem isso, esfriando, coalhão-se, e se fazem em grumos. Muito frequentemente se costumão fazer cataplasmas com o miolo de pão, e leite, a que se ajunta algum açafrão em pó. Toma-se para isso a quantidade, que nos parecer do miolo de pão, que se esmigalhou entre as mãos. Desfaz-se este com sufficiente quantidade de leite, e a mistura coze-se até que tudo se tenha feito em papa, e no fim se lhe ajunta o açafrão

na

na doze conveniente, de huma até tres oitavas; que he o que baſta.

§. XIV.

§. DLXII. OS *collyrios* são todos aquelles remedios, que ſervem para as doenças dos olhos, aplicados ſobre elles são liquidos, ou ſeccos. Os ſeccos conſtão de corpos ſumamente polvorizados, e que ſe ſoprão nos olhos por meio d' huma pena, como he o aſſucar, o vitriolo branco, o ſal amoniaco &c. Os liquidos são compoſtos de varias aguas, ou ſimplices, ou tendo em ſi diſſolvidos outros corpos, que ſe julgam eſficazes para o fim que nos propomos, de varios oleos, unguentos &c.

§. XV.

§. DLXIII. OS *Errhinos* são medicamentos, que ſe introduzem no nariz com a intenção de excitar o eſpirro, ou evacuação do muco, ou ambos os effeitos ao meſmo tempo. Tem differentes formas, e differen-

rentes conſiſtencias; porque ou são liquidos, ou molles, ou ſolidos. Os liquidos são alguns ſuccos, algumas aguas deſtilladas, ou infuzões, e cozimentos de plantas, e raizes apropriadas &c., feitas em agua, ou vinho; ajunta-ſe-lhe algum pó ſimilhante para as fazer mais activas. Eſtes errhinos ſorvem-ſe, ou molha-ſe nelles o algodão, o qual aſſim ſe introduz. Os molles fazem-ſe de pós acres reduzidos por meio de mel ou oleo a forma de unguento, ou linimento, ou de emplaſto com a addição da cera; a eſtes dão a figura piramidal pelo maior commodo da introdução. Finalmente os ſolidos ſe dão em forma de pó tenuiſſimo, ou em fumaças ou em mechas feitas ou com os meſmos pós, e algum conglutinante, ou com algum corpo ſolido.

§. XVI.

§. DLXIV. OS *maſtigatorios* são os remedios proprios para os excitar a ſalivação maſtigando-ſe, ou ſeja ſó pela acção dos muſculos, que ſe põe em movimentos na maſ-

maſtigação d' algum corpo inſoluvel na ſaliva, como a cera &c., ou ſeja pela irritação, que as ſubſtancias acres cauzão ao meſmo tempo nos vazos, e glandulas ſalivaes.

§. XVII.

§. DLXV. OS *gargarejos* são medicamentos liquidos adaptados para as doenças da boca, e garganta, com os quaes *gargarejamos* ſem os engulirmos; donde ſe vé, que todos os liquidos ou naturaes, ou artificiaes, podem ſervir para *gargarejos*, com tanto que ſejão proprios ao fim que queremos. Deve porém haver cautella, em que nelles não entrem coizas venenozas, ou perigozas, porque a algumas peſſoas he quazi impoſſivel deixar d'engulir alguma porção, quando *gargarejão*.

§. XVIII.

§. DLXVI. AS *injeções* são medicamentos liquidos, feitos para ſe injetarem por meio de huma ſiringa em qualquer cavidade do corpo

po ou natural, ou morboza, como são os ouvidos, o naris, as partes naturaes, o inteſtino recto, as chagas &c. O volume das injecções varia, ſegundo a extenção das cavidades, qualidades, ou actividade dos medicamentos, e a indicação que ſe deve encher. Ordinariamente para as partes naturaes são de huma até quatro onças, as que ſe introduzem pelo inteſtino recto, tem o nome particular de minhas, ou ajudas, e coſtumão ſer do pezo de huma libra; porque ſe ſe dão em volume mais conſideravel, incomodão ao doente, o qual muitas vezes ve-ſe obrigado a lança-las imediatamente antes que tenhão produzido o ſeu effeito, ha cazos porém, em que ſe devem deitar em menor volume, particularmente ſe o fim for de o nutrir.

§. XIX.

§. DLXVII. OS *ſupozitorios* são medicamentos externos de huma conſiſtencia quazi ſimilhante ha dos emplaſtos, e de figura conica, e do tamanho, e groſſura quazi de hum de-

dedo, feitos para introduzir no orificio do inteſtino recto com varias indicações, ou de laxar, ou de corroborar, ou de eſtimular, e provocar a evacuação do ventre, ou de produzir o effeito dos anodinos &c., porém os purgantes são de huu uzo muito mais frequente. Ha ſimplices, e compoſtos, aquelles formão-ſe de huma ſó materia, como he o ſabão de Veneza, ſebo de velas, queijo, toicinho, mel eſpeſſo, manteiga fria, e dura, rais de elthea de aſelgas, talo de cove, ameixa, pedra ume, ſaquinho com ſal &c. Eſtes porém tem por baze o ſebo, a gordura, o meſmo ſabão de veneza, a cera branca ou amarella, a gema de ovo, mucilagens &c:, aos quaes ſe ajuntão pós purgantes, como o aloes, as coloquintidas, ſcamonea, ſenne, jalapa, agarico, e ainda varios ſaes &c A eſcolha deſtas ſubſtancias tanto para os ſimplices, como compoſtos depende da intenção, com que o Medico os manda applicar. Algumas vezes fazem-ſe os ſupozitorios ſó com manteiga dentro de hum almofaris de marmore, aquecido pela agua quente; piza-ſe com o pilão

que

que se tiver tambem aquecido até que esteja reduzida a hum massa solida, que se possa manear: neste estado sobre huma folha de papel rola-se aquella massa em hum rolo de grandeza, e grosura que convier, fazendo o mais fino de hum lado, despois do que corta-se o supozitorio, o qual feito deve ter a figura conica. Tambem fazem estes supozitorios deitando a manteiga derretida em pequenos cartuxos de papel da grandeza necessaria; o que he mais comodo, e os supozitorios ficão mais bem feitos. Finalmente algumas pessoas os preparão deitando a manteiga derretida em fórmas de folhas de Flandres; e deixando-a coalhar; o que he muito bom: porém se vê, que he precizo para isso ter formas de comprimentos, e lugares differentes.

§. XX.

§. DLXVIII. OS *Pessarios* são medicamentos solidos do comprimento e largura de hum dedo similhantes aos supozitorios, feitos para se introduzirem nas partes naturaes

raes femininas, muitas vezes não são, que hum pedaço de páo leve, ou cortiça coberto externamente com algum linimento, ou emplasto apropriado. Outras vezes he hum pequeno sacco de tafetá comprido, e estreito, cheio de pós convenientes, os quaes não possão inchar muito com a humidade que atrahirem daquelles lugares. Os Pessarios devem ser sumamente lizos, para que quando os ou se tirão, ou introduzem, não offendão, nem firão as partes por onde passão. Prendem-se a huma fita para se poderem tirar, quando for necessario. As indicações são varias, huma da mais frequentes he prevenir, e remediar o prolapso.

INDICE

Do que ſe contém neſte Livro.

Noticia da vida e obras do Doutor Jozé Franciſco Leal Lente de Medicina em Coimbra. pag. 1.

Epicedio á ſentida morte de Jozé Franciſco Leal. pag. 49.

Aos ſeus antigos Alumnos de Medicina, e Farmacia ſaüda Joze Franciſco Leal. pag. 53.

Prologo do Autor. pag. 61.

Introduçam. pag. 71.

Da Farmacia em geral. pag. 77.

Dos Vaſos, e inſtrumentos que ſervem na Farmacia. pag. 79.

Dos Pezos, e Medidas, que eſtão em uzo na Farmacia. pag. 83.

PARTE I. *Dos Conhecimentos dos Medicamentos.* pag. 87.

PARTE II. *Da Colheita, Eſcolha dos medicamentos.* pag. ibidem.

PARTE III. *Da Preparaçaõ dos Medicamentos.* pag. 100.

SECÇÃO I. *Das preparações feitas com os ſimplices para ſe conſervarem em ſubſtancia.* pag. 103.

ARTIGO I. *Das que ſe fazem para livrar as drogas d'alguns dos ſeus principios, que as podem alterar, ou enfraquecer, e ſão aliás inuteis.* pag. ibidem.

CAP.

INDICE

CAP. I. *Da exſiccação, e conſervação das drogas ſimplices.* pag. ibidem.
CAP. II. *Da Torrefacção, Combuſtão, ou Calcinação.* pag. 109.
ARTIGO II. *Das que ſe fazem mediante huma operação mecanica.* pag. 112.
CAP. Unico. *Da Pulverização; e da Porphirização, e dos pós ſimplices.* ibidem.
Da Porphirização. pag. 122.
ARTIGO III. *Das que ſe fazem com a addição de outras ſubſtancias.* pag. 126.
CAP. I. *Das Conſervas.* ibidem.
CAP. II. *Dos Conditos, ou Doces.* p. 134.
SECÇÃO II. *Das preparações, que ſe fazem extrahindo dos ſimplices alguns dos ſeus principios para ſe conſervarem.* p. 139.
ARTIGO I. *Das que ſe fazem para extrahir os principios volateis, ou com menſtruo, ou ſem elle.* ibidem.
CAP. I. *Das aguas eſſenciaes, ou aromaticas, e das deſtilladas.* ibidem.
CAP. II. *Das infuzões.* pag. 147.
CAP. III. *Dos eſpiritos em geral, e em particular do eſpirito de vinho, e aguas aromaticas, eſpirituozas.* pag. 153.
CAP. IV. *Dos oleos eſſenciaes ethereos.* pag. 170.
CAP. V. *Das Tinturas, Eſſencias, ou Elixires.* pag. 186.
CAP. VI. *Dos Sublimados, e Flores.* pag. 200.
ARTIGO II. *Das que ſe fazem para extrahir*

hir os principios fixos, ou com menſtruo, ou mecanicamente. pag. 211.
CAP. I. *Dos ſuccos, e ſuas clarificaçõẽs.* *ibidem.*
CAP. II. *Das Polpas.* pag. 222.
CAP. III. *Dos Saes.* pag. 226.
CAP. IV. *Dos oleos pingues, e gorduras.* pag. 231.
CAP. V. *Das Rezinas.* pag. 239.
CAP. VI. *Das Gomas Rezinas.* pag. 247.
CAP. VII. *Dos Cozimentos.* pag. 255.
CAP. VIII. *Dos Extractos, Arrôbes, e Gellêas.* pag. 259.
CAP. IX. *Dot Magiſterios.* pag. 284.
ARTIGO III. *Das que ſe fazem para que com a addiçaõ de algumas ſubſtaancias ſe conſervarem alguns dos principios das drogas.* pag. 288.
CAP. Unico. *Dos Meis, e Xaropes.* *ibid.*
PARTE IV. *Da Miſtura, e combinação dos medicamentos.* pag. 326.
ARTIGO III. *Dos medicamentos compoſtos internos.* pag. 339.
CAP. I. *D'alguns medicamentos ſimplices, que ordinariamente ſervem juntos, que ſe conhecem collectivamente com huma unica denominação.* *ibidem.*
CAP. II. *Das Eſpecies.* pag. 344.
CAP. III. *Dos pos compoſtos.* pag. 346.
CAP. IV. *Das compoſiçõẽs, que ſe fazem com as preparaçõẽs, ou principios dos remedios preparados, e que naõ tem nome*

ſingular. pag. 350.
CAP. V. *Dos Electuarios, Paſtilhas, Rotulos, Morſulos, e Tabellas.* pag. 364.
CAP. VI. *Das pirolas, e trochiſcos.* pag. 383.
CAP. VII. *Dos Sabões.* pag. 391.
ARTIGO II. *Dos medicamentos exiernos, ou topicos.* pag. 399.
CAP. I. *Dos oleos por infuzão, e decocção.* pag. 400.
CAP. II. *Dos Balſamos.* pag. 413.
CAP. III. *Das Pomadas, unguentos, e cerotos.* pag. 416.
PARTE IV. *Dos Emplaſtos, Sparadrap, e velinhas.* pag. 427.
Apendice dos Remedios magiſtraes. pag. 452.

FIM.

8180