

Instituições ou elementos de farmacia, extrahidos dos de Baume, e reduzidas a novo methodo pelo Doutor J.F. Leal ... e publicadas por M.J. Henriques / [Jozé Francisco Leal].

Contributors

Leal, José Francisco, 1744-1786.

Baumé, Antoine, 1728-1804.

Henriques, M. J.

Publication/Creation

Lisboa : A. Gomes, 1792.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/nndwpa7y>

License and attribution

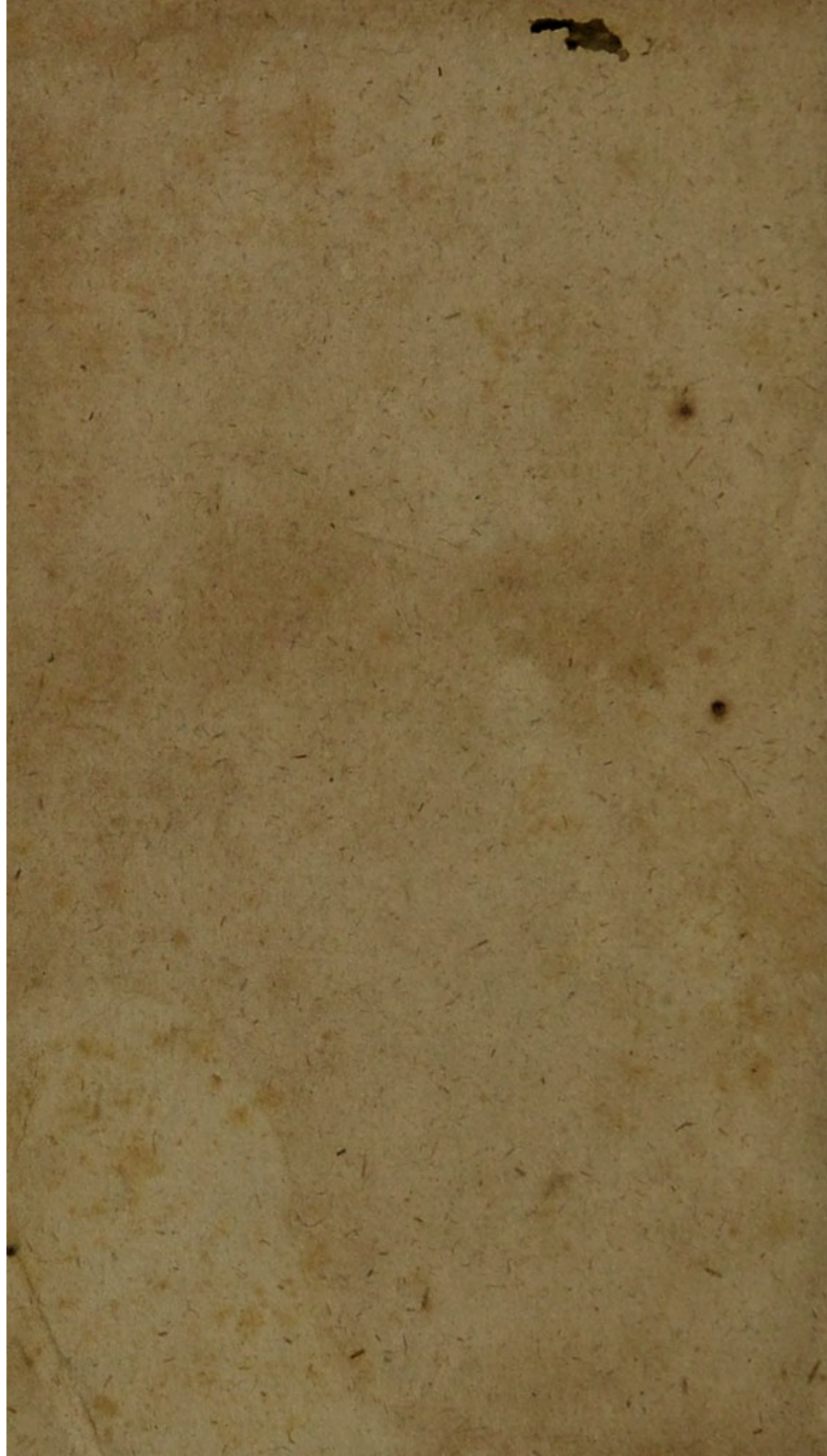
This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>









O D.^o Joze Francisco Leal Lente de Fisiologia
e Materia Medica na Unversid^e de Coimbra nas-
ceu no Rio de Jan.^o em 1744 e faleceu em Coimbra
no anno de 1786.

INSTITUIÇÕES
O U
ELEMENTOS
D E
FARMACIA,

Extrahidos dos de Baumé, e reduzi-
das a novo methodo pelo Doutor.

JOZE' FRANCISCO LEAL

*Lente de Materia Medica, e de Ins-
tituições Medico-Cirurgicas na Uni-
versidade 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 vi-
da do sobredito Professor, e publicadas*

P O R
MANOEL JOAQUIM HENRIQUES
DE PAIVA.

Medico em Lisboa, &c.



L I S B O A

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 fincoenta 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.



ASCEO Jozé Francisco Leal a
2 de Dezembro de 1744. na Ci-
dade do Rio de Janeiro capital
dos Estados do Brasil, de Francisco Cor-
rea Leal, e D. Antonia Theresa de San-
ta Anna, ambos naturaes da mesma Ca-
pital. Não foram seus antepassados daquel-
les, que affectam huma nobreza heredita-
ria, mas antes se contentaram com pra-
ti-

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 famoso Medico na Cidade do Rio de Janeiro , e della natural , foi educado nas escolas dos *Jesuítas* 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 distintas familias daquelle continente, possuia em summo gráo os dotes, o recato, a modestia, a economia domestica, a liberalida-

A ii

de

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 affombrosas: negava-se, diziam elles, a todas as visitas: não saía de caza, senão ou para as aulas, ou a satisfazer os preceitos divinos, e o mais do tempo era para ler volumes inteiros, que affombrava somente o ve-los, e para que os amigos o não inquietassem a passeios, e divertimentos fazia rapar a cabeça, e nesta vida passou oito annos continuos. Que desgraça! que tão grande talento fosse perdido, e estragado! Já nesse tempo ensinava o grande *Boerhaave* em *Leide*, affombrava 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 , terminando

cobrimentos a Inglaterra , e este famoso 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 vocação , 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 affombrava aos circunstantes que o acompanhavam, Tinha adquirido

minando esta carreira cheios de sentimentos de verdadeira religião, 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 *atenção* ao estudo. Em hum quarto vizinho 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 ouviu, e percebeo nas vizinhanças: correu sua mulher a contar-lhe o estrago, que elle nem se quer sentira, e ouvindo por alguns instantes a triste narração, abaixou a cabeça, e sem interromper a materia continuou a ler. Con-

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

Educaram elles á Jozé Francisco Leal
def-

tumava depois de cêa ficar lendo no mes-
mo lugar em que ceava, 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 alumiaava, 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 reputação. Dizia elle que co-
nhecera 60 doenças novas naquelles cli-
mas introduzidas no seu tempo, de que
não havia memoria nos primeiros annos

desde a sua tenra idade em bons, e modestos costumes, e tão cedo o introduziram nas escolas que juntamente com a força de seus grandes talentos, sendo apenas de nove annos já 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 a escrevelas para bem da humanidade. Terminaremos pois dizendo que os *Jesuítas*, que naquella capital eram os unicos nas sciencias filosoficas, não cedendo a nenhuma das outras communiidades religiosas, e permitindo 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 *Jesuítas*, que naquelles tempos tinham assumido quasi todos os conhecimentos humanos; e que tormentos não padecia este miseravel no estudo de tão barbara Filosofia! Todos sabem que no espaço de tres annos se aprendia então Logica, Fifica, e Metafifica. Tratava a Logica dos universaes, sinaes, arte filogistica &c. Estudava-se a Fifica 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 suas claras, e judiciozas explicações.

forma, e privação; tratava a Metafísica do Ente, e das suas propriedades, Unidade, Verdade, Bondade, dos *celebre*, graos metafísicos, precisões objectivas e outras mais necedades, e sandices, que todo o homem fizado 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 colleção, que a guardava como hum grande thezouro; mas qual não foi o seu assombro, quando depois de se ter appli-

em materia de letras dos mais famosos *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 saio , finidos 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 Metaphisica lia aquelles famosos 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 comunidades religiosas daquelle 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 possível, 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 Ca-
pi-

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 hu-
 ma pessima Filosofia, vem encontrar na
 Europa huma Universidade, cujos estro-
 gos eram então por todos bem conheci-
 dos, sem aulas, sem mestres, e sem me-
 thodo. 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 gran-
 de bulha entre nós o livro intitula-
 do — *novo methodo de estudar* —; abre-o,
 e resolve comfigo que este havia fer o
 seu Mestre em quanto não descobria ou-
 tros melhores, convida pois em primeiro
 lugar à mestres das Linguas Italiana e
 Franceza; e depois da Ingleza, e pou-
 pando 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-offereassem, informam-no de que certo fujeito] 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 disseccções 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 hum cadeira de Anatomia instituida pelo

se-

Senhor Rei D. Jozé de faudosa memoria : frequenta-a o nosso Medico ; mas observa que se de *Osteologia* muito se aprendia , quanto porem a disseccção 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. Retirase 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 encaregar-me da vida dos homens ; daquillo me priva a vergonha , e disto a honra , e a religião.

Procura por tanto ao Doutor *Wade* a quem muito estimava , e communicalhe 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 florescia então a Medicina pelos grandes desvélos , e incansavel trabalho do sabio *Van-svieten* , 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 preciso voltar-se para a economia : o dinheiro , que então tinha , poderia fim chegar para a viagem de *Montpellier* , e para alli se demorar por algum tempo , mas era impraticavel emprender 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 precisos , e juntamente humma 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 gloriozas acções de V. Excellencia devia eu hum grande , ainda que commum agradecimento pelos transcendentos 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 ainda necessaria a ousadia 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 diário , e vai por todas as terras procurando , e ouvindo respeitosamente 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 caça , e familiaridade , e poucos dias depois o

B ii

apre-

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-Swieten , de Haen &c. e sendo de todos bem accito , 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-Swieten , que lhe tira todas as suas duvidas , tendo a felicidade de ouvir a este famoso interprete de Boherave (*)

Pela

(*) Quando o nosso Médico voltou de Vienna d' Austria para Portugal conservou sempre intima amizade com o Doutor Wade , o qual ordinariamente o chamava — *Neto de Boerhave* — Nunca falaremos no Doutor Wade 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 enfinalas , 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 doencas 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 faudoza 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* envia-lo para Coimbra; onde apenas entrando este amavel professor , busca logo aquelle Ministro , que á vista de innumeraveis pessoas o recebe com a seguinte fala — *acba v. m. livre , e desbastado o campo da Medecina , derribados e vencidos todos os inimigos domesticos , poderá seguramen-*

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, de sorte 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 possível. Crescendo pois as suas enfermidades chegou elle a estado tal, qual se colhe da seguinte carta que elle de Coimbra escreveu a seu amigo em Lisboa — Meu estimavel
 „ amigo = A minha obstrução não he cer-
 „ tamente residente na minha melanco-
 „ 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 symptomas , e in-
 „ commodos , que eu padeço affaz mo-dam
 „ a conjecturar 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 hypochondria
 „ que até me aborrece a presença das
 „ gentes , e me he precisa toda a refle-
 „ xão , e força para deixar a solidão ,
 „ e ir buscar a sociedade. Ando sum-
 „ mamente sensível , 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 repête 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 salvá-lo , e livrando-o a muito custo da morte lhe aconselharam os banhos das *caldas*. Que tormentos , e aflicções não padeceo o seu fiel amigo , que o acompanhou áquella villa , sem ter a consolação de poder gozar da sua deleitosa conversação ; conversação que fizera sempre 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 aflicção não feria a sua vendo-o com hum braço immovel ao peito, hum pé de rastos e acabeça caída a hum lado ! sendo aliás nou-
tro tempo de gentil presença. As lagri-
mas

mas faíam-lhe em borbotões pelos olhos fora : mas era preciso occulta-las para não desanimar a este desgraçado : era preciso 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 sobressalto 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 afflicções , e angustias , requer os sacramentos , e tem a felicidade de 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 recebeu elle como hum heroe , e com a mesma constancia com que na sua vida recebera os reveses 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 : affligem-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 despesas avultadas , as suas excessivas liberalidades , e o que he mais

a intempestiva 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 filha orfã, e desamparada, unico penhor da sua terna fauda (*): 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 orfã, e da sua malfadada familia (**)

ef-

(*) 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 benefícios, huma pura amizade, e obsequios immensos, que recebeu 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 discipulo 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 viagens
 tratado a muita gente, mas nunca en-
 contrei hum homem tão respeitavel por
 todos os lados, e digno das maiores at-
 tenções 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 abençõe a este sabio dis-
 cipulo, enchendo-o de bens, e felicida-
 des em quanto existir sobre a terra, on-
 de ja he bem conhecido de todos os ho-
 mens honrados pelas suas luzes, e vir-
 tudes, a pezar da sua excessiva modestia
 e verdadeiro desprezo da gloria.

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

Conhecimentos Litterarios.

NÃO 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 *Farmacía* (*) extrahida da de *Baumé* para uso dos seus discipulos. Consta-nos que outros escritos seus , pelas desordens do seu espolio , caíram em mãos que os desprezaram. Seja o que for , o certo he que seus Me stres Juizes competentes do seu merecimento literario nas attestações , que lhe deram ao partir de *Vienna* allás confirmam o que expressado temos , mui principalmente o Dr. de *Haen* , cuja probidade foi bem conhecida , e cujo caracter honrado , e sizoado era incapaz de grosseiras lisonjas Estas são as suas palavras = Testor Præ-, nobilem , & Expertissimum Dominum *Leal* , Medicinæ Doctorem , in omnibus

ta-

(*) Elementos da Farmacia , em linguagem portugueza para utilidade dos Botica-
rios.

„ Collegiis meis , atque Practicis Exer-
 „ citationibus , non minore sedulitate &
 „ frequentia presentem 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 summa 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 gavifus
 „ fim & amico , cujus jam nunc facien-
 „ dam jacturam ferimur acerbe. Dabam
 „ Viennæ quinto die Julii anni millesi-
 „ mi septingentesimi septuagesimi secun-
 „ di.

Nicolaus Jeseplus Jacquin S. C. R.
 & A' Mageſtati Conſil. actualis Che-
 miæ & Botanicæ Profeſſor.

Præſentibus teſtor Frænobilem Jo-
 ſephum Franciſcum Leal Braſilienſcum
 non ſolum meis , ſed etiam Profeſſorum
 aliorum omnium collegiis , quo uſque
 apud nos moraretur , diligentiffime ſem-
 per interfuiſſe & ex cæpto , ſeu ex his
 ſeu ex optimorum authorum lectione pro-
 ſectu ſingulari morum pietate ſemper ſti-
 pato , ita nobis omnibus mihi vero im-
 primis fuiſſe charum , ut doleam mihi
 virum eripi in omni linea nemini ſecun-
 dum.

dum. Dabam Viennæ Austriæ 3. Julii
1772.

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

Omittimos por brevidade outras mu-
tas attestações, como as do Professor Anato-
mico &c. , e com bem assombro nosso
admiramos a sua rara modestia , que me-
recendo nós a sua íntima amizade não
vimos estes documentos senão depois da
sua morte.

Era elle versadíssimo nas linguas Ita-
liana , 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 Na-
cionaes de qualquer destas Nações fala-
vam ou não a sua lingua com pureza.
„ Hum amigo meu , dizia elle , que hoje
„ he professor de nome em *Vienna* bem

,, versado nestas linguas continuamente
 ,, me corrigia nos meus defeitos, chegando
 ,, este lance de amizade muitas vezes á im-
 ,, pertinencia; porque em conversações bem
 ,, serias, e interessantes 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 fa-
 cilidade incrível.

Amava elle a Poezia, e encanta-
 vam-no as suas belezas, e pinturas; po-
 rém mais que tudo era a Muzica a sua
 valida, a qual entrando com a dança no
 plano da sua educação: teve a felicida-
 de de que o a cazo levasse á capital do
 Brazil hum Francez, e hum Inglez am-
 bos 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 ad-
 quirio com os grandes Mestres deste ins-
 trumento hum mimo, delicadeza, e gos-
 to, que encantavam. Os seus emulos in-

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

Partindo este sabio do seu paiz com o dezygnio 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 circumspecto. 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 então 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 mão chã , que em outros tempo tanto floreceram. Em huma das conversações 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 viajei , 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 , offerencia-lhe o livro em que se ella discutia ; e isto
com

com tal arte que sem defagradar ao amigo instrua-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 deprimiam. Não faltam nas grandes corporações , intrigas de que o homem mais habil se não póde izentar ; mas elle obrasva 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-

rendo 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 a cadeira rezoluto a falar com pausa, e brandura, mas apenas se passavam alguns minutos, quando se penetrava de tal enthusiasmo, e

ça-

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

calor , que como fôra de si soltava os diques da sua eloquência , 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 faude.

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-

mo-

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

He quazi certo entre os que reflectem que as pessoas demaziadamente alegres nas sociedades, são carregadas, e fombrias 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 criados, dizia elle, são nossos verdadeiros „ amigos, porque com os seus trabalhos
nos

„ nos dão tempo , e descanso para nos
 „ podermos empregar em utilidade do pu-
 „ blico , áliás ver-nos-íamos obrigados a
 „ applicar-mos-nos ás necessarias occupa-
 „ ções domesticas , e mal satisfaríamos as
 „ obrigações publicas.

Era extremadamente aceado nos seus vestidos , caza , moveis &c. Mas nunca com afetacção fobreja ; não havia cousa , que mais o entastiasse , 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 affombrara , 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 amigo „ 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 affás con-
 „ tente , e satisfeito. Até aqui tem che-
 „ gado a minha filozofia , 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-
 „ cultosamente 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 vingar-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 vassallos. Se eu chegaf-
 „ se algum dia a ser ouvido dos Minis-
 „ tros que 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 forte dos culpados. Com este
 „ procedimento os que emcorressem na
 „ pena teriam todas as portas fechadas
 „ para o dezafoço ; e viveriam os homens
 „ honrados tranquilos , e contentes , por-
 „ que a observancia da lei os isentaria
 „ de todos os sustos , e sobressaltos. 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 con-
 sista em saber dar a proposito , e o mo-
 do de a praticar valha mais que a mes-
 ma generozidade , o nosso heroe executa-
 va 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 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 futil
 „ como o dinheiro á vida dos miseraveis
 „ e desviar do que lhes pertence , em
 „ nutrir a moleza , e o orgulho ; antes
 „ eu veja a minha caza sem moveis , do
 „ que sem pão 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 compor-
 tamento , era excessiva a sua benevolên-
 cia para com seus Irmãos , e paren-
 tes com quem despendera todos os seus
 dinheiros , cuidados , e disvellos. Grande
 Deos , e porque tão cedo nos privaste
 deste heroe , e deste bemfeitor da huma-
 nidade 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
 he-

homens honrados ; se recream em dizer mal dos outros homens deprimindo continuamente os seus merecimentos , e espiando todos os meios de arruinar o seu proximo ? Adoremos com humildade os altos juizos de Deos vendo padecer os virtuosos , 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 corações , e por huma especie de simpatia nunca decreceo a nossa santa , e pura amizade. Se foffemos abastados de riquezas , ergueriamos hum suberbo monumento á tua gloria , e passariamos á posteridade a memoria de hum portuguez honrado , sabio , e virtuozo , mas quanto póde fazer a nossa pouquidade , he formar-te este fraco
 bof-

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 Uni-
versidade de Coimbra, que falleceu
em hum dia de grande tempestade.*

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

Fuzila ao longe o rápido corisco;
Horrorozo trovão nos vales lôa;
Ajuntão-se os rebanhos; assombrado
Treme o Pastor de susto!

Lá dos altos zimbórios tristemente
Negras nocturnas aves vatecinaão
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 tão funesto.

D

Que

Que nova confusão, 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 entoão
 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 sensível perda
 Seja sempre chorada, em quanto as agoas
 Bebermos do Mondego.

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

Seu nome proferir a dor não soffre
 Que as vozes na garganta ficam 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 não existe, que terrivel magoa!
 Hum genio singular, profundo, e raro
 Hum docil coração, huma alma nobre.
 Taõ cedo se perderão

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

Se tu, genio immortal, lá nesse affento,
 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 também 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 não 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 es-
prito 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 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 instrui, 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 não 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 trivialíffimas ! 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 indus-triar
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 tinham inspirado ; e que era d'utilidade. Os van-swietens , os de Haens , os Jacquins , os Crantz , os Gaubius , Vogel , Schroder , Murray crão os nomes , que sempre foárão 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 crão os mestres , que eu vos inculcava ; destes as doutrinas da verdadeira Farmacologia , que eu vos dictava , e repetia. Tanta autoridade , tanto comodo á humana-

manidade , e tanto zelo em ensinar-vos não pode deixar de fuscitar no vosso animo o verdadeiro desejo do adiantamento. Vós melmos então persuadidos de que as minhas taes e quaes lições vos ferião 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 pharmaceuticas 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 pratico 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 academica. Isto tudo, agora, que por bondade da Nossa Soberana, ja sabeis, me acho menos occupado, posso apresentarvos, ao menos para que ja que vos não instruo nesta parte de viva voz, tenhais

nhais sempre diante dos vossos olhos
huma prova do meu dezejo, e da
minha ardencia pelo vosso adianta-
mento: recebei ja estas instituições,
e esperai para o futuro com a prom-
ptidão possível tanto o Tratado prá-
tico, como a Materia medica. Le-
de nellas as linhas, por onde vos
encaminhei á sciencia pharmaceutica.

PROLOGO DO AUTOR.

TOda a doutrina dos medicamentos principalmente officinaes, chamada em geral *Farmacologia* se divide em meramente practica, 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 faude 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

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 racionais 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 faudes 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 semelhantes Boticarios como para outros tantos assassinos do genero humano.

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 miseria 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 atrevem-se 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 nume-
rar-

ra-los ferião precisas largas horas, horrorizo-me; e o mesmo succederá a todos, que com hum pouco de senfo commum meditarem nas funestas consequencias de semelhante 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 accumular autoridades ás provas; e todos os alumnos da Medicina, em cujos peitos existe o amor da humanida-

E

de,

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 ſa bios Eſtatutos ordenarão que nenhum Boticario tiveſſe a permiſſão de executar a ſua proſiſão , ſem ter apreendido fundamentalmente as regras da ſua arte , precedendo a inſtrucção nas ſciencias preliminares, e fundamentaes. Diſpozerão tam- bem que os Medicos todos ſa hiſ- ſem inſtruidos neſta parte da ſua ſciencia , querendo deſte modo ſe- gurar 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 ſau- de dos povos , e dignos de execu- tarem com racionabilidade , e ſe-
gu-

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 exercer-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 natural,

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 supuz 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 faude do nosso proximo, em utilidade do qual he que tambem quero dar alegremente estes passos.

INTRODUÇÃO.

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 eram mais que colleções de receitas adquiridas por todos os caminhos, dispostas sem ordem, e compostas de drogas de toda a especie, de forte que mais depressa se devião chamar composições monstrosas, cujos effeitos difficultosamente se conhecião, e muitas vezes eram funestos.

Com tudo estes trabalhos, não obstante serem tão defeituozos, servirão de base 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. Depois de cultivada esta tão agradável parte da Fyzica experimental, principiarão muitos Medicos, e Boticarios doutissimos vendo que havia precisão de dar a
Far-

Farmacia hum corpo de Doutrina, a estabelece-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 metodosicos, 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 poderiam 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 nellas se acha disperso quasi tudo o que se encontra bem disposto em Silvio.

Lemery reformador da Chimmica, 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 cuidadosamente. Por isso he que dei este compendio extrahido dos Elementos deste grande homem.



DA FARMACIA EM GERAL.

§. I.



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 Galênica*, e em *Farmacia quimica*: a *Galenica* teve esse 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 simples sem lhes examinar a natureza: a *Quimica* pelo contrario he arte, que ensina a conhecer pela analyse a natureza, e propriedade dos simples, 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 nace[m] 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 composições informes, monstruosas, 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 circumstancias: 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 farar.

Dos Vasos , e instrumentos que servem na Farmacia,

§. II. **C** Omo os vasos , instrumentos , pesos , 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 composição 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 possão continuamente levantar-se com o movimento da espátula ; o que não succederia tão facilmente se o fundo da bacia fosse chato.

Na preparação dos medicamentos , que se devem tomar internamente , he preciso haver o cuidado de nos não servirmos , senão de vasos , que nada possão comunicar-lhes , e em que os mesmos remedios não tenham 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 simples , 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 cylindrica , semelhante ás peças 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 semelhantes corpos os melhores vasos , 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 orvietano em caixas de chumbo , porque suppoem , que nellas se seccão muito menos , que nos mais vasos ; porém

F

tam-

tambem isto he engano ; e alem disso nestas composições 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 preservarem da humidade do ar.

Os principaes instrumentos , de que se uia 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.

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

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

§. III. **O**U 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 - - - 3.
 a onça tem oitavas - 8 - - - 3.
 a oitava tem escropulos 3 - - - 3.
 o escropulo tem grãos 24 entre nós,
 e os Francezes; mas no resto da Europa
 tem 20. gr. - - - - 9.
 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 finaes, 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 mãos cheias 12; e assigna-se *fasc.* O manipulo, que he quanto pode conter

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 cada huma.

A Chopine - - - - tem 16 onças

Le demi septier - tem - onças 8.

Le poignon - - - tem - onças 4.

Le demi poignon - 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 infuzoës, tizanas &c., e aquellas coizas, em que não he absolutamente necessaria a ultima exacção. Para aquellas porém que forem de importancia, e que
tem

tem pezos differentes com o mesmo volume, he preciso 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 peso especifico; donde por necessidade se devem pesar, e não medir.

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

ã: ãa; 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 ar-

tem: *Q. q.* quanto quizerdes *B. M.* ba-

nho de Maria: *B. V.* banho de vapor

F. fa-se: *M.* mistura: *M. F.* Misture-se, e

faça-se *Q. p.*: quanto poderes: *ppt*; pre-

paração; finalmente, *R*; recipe.

PARTE PRIMEIRA

Do Conhecimento dos Medicamentos.

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

Disse que coiza erão medicamentos; que huns se applicavaõ externamente, e outros internamente. Assim que sobre esta parte da Farmacia já não preciso 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 faudaveis, 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 próprio.

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'objectos , incluídos 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 não 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 tuas 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 , são 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 *Vanbelmont* chama tempo balsamico, e como este estado nos animaes e plantas inteiras, não he o mesmo nas partes dellas, de que nos quizermos servir separadamente, porisso he preciso circuncstanciar 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 composições 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 precisaõ 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.º Todos os simplices ou sejam plantas, ou raizes, ou fructos são me-
lho-

lhores, quando creíscem separados huns dos outros.

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

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

5. ° Os simples devem ser escolhidos nos lugares, que lhe são naturaes. por ex. o Castoreo do Canada. &.

6. ° 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. ° 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 distribuído 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 são as aromaticas dos nossos climas, toda a classe das *labiatas* e ainda também as *cru ciatas* como a cochlearea, rabãos, as quaes cultivadas tem mais virtudes do que vindas naturalmente.

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

§. X. Isto he em geral da escolha de todos os simples; agora particularizaremos as suas partes: no reino vegetal temos plantas, ou hervas, temos flores fructos, sementes, raizes, páos, e cascas; temos também producções do reino animal, e temos do mineral. Deste ultimo não há regra para se colher, em qualquer tempo ou lugar que se achem se podem colher: basta colher os melhores, e que não sejam 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 não uzão delles, nem das suas partes, como d'antes, exceptuando algumas poucas, como são as gorduras, leites, soros de leite, e alguns pequenos animaes, quaes, são 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. ° As folhas das arvores, e fructos colhem-se perfeitamente abertas, e que não estejam, nem murchas nem ferruginozas.

2. ° 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 começam a querer abrir, ou brotar, por se acharem então chéas do seu succo: comtudo esta regra não he geral em todas as plantas porque ha algumas que só são uteis, quando estão ainda tenras; como
se

se vê nas folhas de althéa, malva &c., e todas as emollientes, que só tem esta virtude, em quanto estão novas e a perdem ou diminuem quando chegarão a florescer: também algumas em tenras são venenozas, e saudáveis quando crecidas, ou vice-versa. *Boulduc* nos seus exames observou que as plantas nas suas diversas idades davão também differentes productos. Logo he preciso hum previo conhecimento dos vegetaes, 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 depois que a planta tiver perdido as flores, mas antes de estar madura. O tempo da collecção das folhas e hervas he quando o ar está sereno, o tempo secco, e o sol já alto, para que estejam livres do orvalho, ou chuva, que as faria negras, quando se seccassem para se conservar. As plantas, que não produzem flores sensíveis 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 activas,

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

3^o *As flores* devem-se colher quando começam 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 manhã. 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 cuidadosamente 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 chei-

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 podê conservar separadamente, colhem-se com as plantas quando principião a florescer 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 , centaurea , mangerona , escordios hisopo &c.

4. ° Os *frutos* applicão-se na Medicina ou seccos ou frescos , se frescos devem ser escolhidos bem nutridos , e bem maduros : se seccos, então 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 poderiam damnificar o embrião, e de dois lobos, os quaes contém no seu interior o mesmo embrião, e devem servir para a evolução d'elle. Como estes lobos em todas as sementes não são da mesma natureza, porque huns se compõem d'hum succo oleoso e ao mesmo tempo mucilaginoso, outros de substancia mucilaginosa 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 emulsi-vas; 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 incluídas dentro de frutos carnosos, como são marmelos, melões &c. 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 labor forte quando deverem ter cheiro e labor. 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 preciso 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. ° *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 tempos se podem colher e melhor, talvez ferá 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 sejam 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 pão, e de pouca, ou nenhuma virtude.

7^o Os páos rezinozos devem-se escolher pezados, que vão ao fundo d'agua, e que não tenham 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 &c. 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 são das arvores inda novas. Quanto as cascas não rezinozas, o melhor tempo de as tirar he no outono; as rezinozas porém na primavera; mas isto varia segundo a intenção do Medico, porque se as-quizer rezinozas, tira-as no verão &c.

PARTE TERCEIRA.

Da Preparação dos Medicamentos.

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

de se tomar e menos desgostozos. Estes diferentes fins das preparações fazem que se dividão todas em magistraes e officinaes. As officinaes são todas aquellas que se preparam para se guardarem nas boticas já feitas, ou para entrarem em outras composições. As magistraes porém são as que se fazem para se tomarem immediatamente depois de feitas. Todas as officinaes podem 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 reservadas para o fim como appendix: as que porém admittem o guardar-se, ou costumão entrar em composições 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, ou algumas das suas partes constitutivas: e a estas preparações, quanto ao meu juizo, podem, 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 simples em substancia , ou mediante alguma operação mechanica , ou com algumas addições , ou finalmente livres d'algumas partes que as podião alterar , e que não são precisas para o effeito dezejado. Na segunda vão aquellas , que extrahem dos corpos simples os seus principios , ou mecanicamente , ou por alguma addição, a qual serve tambem para a sua mais facil conservação.

SECÇÃO I.

*Das preparações feitas com os simples
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 inúteis.*

CAPITULO I.

*Da exsiccação. e conservação das drogas
simplices.*

§. XIII. **O** Fim da exsiccação he prívar os simples da humidade superflua, 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 seque 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 principi

cipios rezinozos, fazem-se negras; e perdem muito das suas virtudes com a exsiccação lenta, taes são a herba cidreira, borragem, veronica &; e a razão lie 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 rapidês. Para isso pois devem ser limpas das outras maiservas estranhas e das suas folhas proprias, ou seccas, ou murchas, ou corruptas; despois do que estendem-se em pannos grandes, suspensos no ar e expõem-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 estejam perfeitamente seccas, havendo o cuidado de as não deixar no fereño 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 rapidamente

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 prejudicial.

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

1^o *As plantas aromaticas* seccas rapidamente são frageis, e conservão vivamente as suas cores: logo despois da exsiccação ficam pouco cheirosas, 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 quasi todos os autores.

2^o *Algumas flores* ha, que para conservarem as suas cores precisam não ser seccas em ar livre mas em molhos envolvidas em papel, e então secão ao sol ou ao forno como a centaurea 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 modo 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 recorrerão aos varios meios propostos pelos Botânicos, e em especial ao do Padre Ferrari. He preciso notar, que as plantas, cuja virtude rezide nos seus succos, não se devem seccar, como são as antiscorbuticas.

3^o Os páos, cascas, e raizes também se devem seccar com promptidão, tanto mais rapidamente quanto mais humidade contêm. Os páos, e cascas, commumente, não precisam de nenhuma previa preparação antes de se seccar. As raizes devem ser limpas da terra, dos filamentos e da primeira casca com hum pano áspero: abrem-se as que tem amago ligneo para se separar; partem-se as grandes, e carnozas em varios pedaços, como a brionia &c: enfião-se por modo de contas, e seccão-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 vasos 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-

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

4^o As sementes seccas, e farinhozas pouca preparação pedem para seccar; porém as oleozas, ou emulsivas, devem se expor em lugar secco, e em pouco grão 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 preciso que se conservem com toda a sua virtude por hum determinado tempo, até que haja o cômodo 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 pào forradas de papel, como sempre adquirem alguma humidade, e estão assim expostas a todas as mudanças do ar, he
mui-

muito melhor , e mais vantajoso para a Medicina , o guardarem-se em garrafas de vidros bem tapadas; não querendo porém fazer se a despeza dos vidros , podem-se guardar nas mesmas caixas de pao e conservar-se em parte e lugar bem secco , onde estejam menos sujeitas ás alternativas do ar. Antes porém de se incluírem 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 chuvosos.

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 rai- zes que se guardão.

Os balsamos , e liquidos naturaes de-

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

Quanto ás matérias 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 depois seccão-se para se pulverizarem.

C A P I T U L O II.

Da Torrefacção, Combustão, ou Calcinacção

§. XVIX. **E** Stas 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 nace o reduzir-se estes ou a carvão, ou a cinzas, ou a cal. Antigamente estavam 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^o *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 continuamente com espatula de ferro, e não o conservando ao fogo, que pelo tempo necessario para o fazer mudar de cor, sem o reduzir a carvão.

2^o *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 então a combustão, e frio o cadinho, tira-se a esponja calcinada, a qual deve estar preta e no estado de carvão; 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 *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 forte 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^o *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 aquozza, porque depende da grande quantidade d'agua contida nestes cristaes; á proporção que secca, e que perde a sua agua da cristallização, 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 calcinação perde-se toda a agua e pouco, ou nada do acido, por consequencia fica mais concentrado, e por isso mais caustico.

O *Crocus metallicus*, como a operação 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.

A R T I G O II.

Das que se fazem mediante huma operação mechanica.

C A P I T U L O U N I C O

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

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

§. XXI. Dois modos geraes ha de pulveriza-

ção ; ou por contusão , ou por por hiri-
zação. A contusão faz-se em almofarizes ,
e por este modo devem pulverizar-se
aquelles corpos , que são flexiveis , e cu-
jas partes tem tal tenacidade , que pos-
são subdividir-se pela trituração : aqui
entrão as substancias vegetaes , e animaes
quasi todas.

§. XXII. A maior parte dos corpos , que
se destinão á pulverização , precisão antes
que se pizem , de subdividir-se previa-
mente , ou por meio dos raladores , ou
por meio de limas , ou facas , ou tizoiras ,
ou moinhos de café: fóra d'isso ha diffe-
rentes maneiras de preparar as drogas pa-
ra 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 piza-
rem , sem o que haveria grande difficulda-
de , e custo em os reduzir a pó , e alem dis-
so as substancias ligneas deixarião algumas
fibras , que passão pelos poros da peneira
por mais tapada que seja.

§. XXIV. As raizes , fibrosas 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, depois 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 folliculos de fenné, o amago da raiz de cypó e outras muitas. Para isso podem 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, não 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 se pizem ambos: a razão 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 hum certa quantidade do pó das folhas, lance-se o resto como inutil; porque ordinariamente são as fibras ligneas das folhas, que mais difficilmente 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 ligeitas 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 açafraão.

§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 precisam 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 lós, cortão-se em miudos e estendem-se em papeis, que absorvão o oleo, misturão-se com assucar, e pulverizão-se. As aromaticas porém, sem a previa divizão e absorbição, pizão-se com o assucar, escolhendo para isso hum tempo secco, para que não humedeca 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 malha tão facilmente, por serem mais seccas. Costumão alguns, quando querem pulverizar as gommas simples, 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 miudíssimas, e tenues, seccão-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 vasos que se tapem bem.

§.XXXIV. Não he de conveniente 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 proposito na mesma occasião cobrir-se a bocca, e narizes; estes com algodão molhados em oleo d'amendoas, aquella com hum lenço, ou guardanapo. As peneiras para estas materias ácres devem ser cubertas.

§.XXXV. Alguns a conselhão que se untem o almofariz, e páo d'elle com oleo de amendoas.

mendoas para impedir a elevação destes pós áeres, 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 áeres, precisam de ser reduzidas ao pó mais fino, que for possível, para que mais uniformemente se distribua 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 aliás aquecer-se-hião, e se reduzirião á 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, jul-
gando que o que se perdia era a par-
te mais subtil, e mais efficaç da droga;
porém nem o que se perde he de diffe-
rente natureza do que fica, porque a
pulverização he divizão mecanica, e
não analize, nem convem molhar as
drogas, porque a agua dissolve alguma
parte solúvel, e ao seccar-se o pó, e-
vapora-se a humidade, e com ella se
dissipa parte dos mais volateis princi-
pios: o que se prova com serem sem-
pre mais corados os pós das substancias
molhadas, do que os das que o não fo-
rão. Assim que he melhor perder aquel-
la pequena porção para termos os pós
com todas as suas qualidades.

§. XL. Ha huma especie de pós, a que
chamão *secula*, e cuja preparação se faz
do seguinte modo. Como as que estão
em uzo são só as de *Norça*, *Farro*,
e *Estoque*, tomemos a *Norça* par ex-
emplo. Todas as mais, que se quize-
rem fazer dos vegetaes, que nos pare-
cer, podem prepatar-se do mesmo mo-
do.

§. XLI. Das raizes pois de *Norça* inda
fres-

frescas, e tiradas de novo da terra, separamos com hum faca a casca de fora; ralando-la sobre hum ralador de folha de flandres, e incluindo-as assim em panno forte, e limpo as exprememos 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 dão o nome de fecula de Norça.

§ XLII. Daqui se vê que as feculas não são outra coisa mais, que as fezes, que se deponem 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 fór 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 dispozições 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 subteis, 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 horizontalmente 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 precisam de ser pulverizadas antes de se submeterem á pedra de moer , para se facilitar a sua ultima attenuação.

§. XLVII. Faz-se a porphirização 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 liberdade-

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, estão 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 precisassem 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 prepa-

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 suspenza 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.

ARTIGO III.

*Das que se fazem com a addição
de outras substancias.*

CAPITULO I.

Das Conservas.

§. LII. **A**S 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 , tabelas , &c.

§. LIII. Se nos fervirmos dos póz, para a formação das conservas molles , he preciso 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 depois de feitas ,
fer-

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 pôdem fazer , que huma vez cada anno ; com tudo continuamente se fervem 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 sómente por bastante tempo com o assucar , e reduzem-se a polpa , ou antes , ou depois 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 pôdem 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

todos estes fermentos , fermenta também muito mais de pressa do que se effizesse só : phenomenos , 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 depois fazendo-se ácres , tumidas , e cheias de ar ; depois de estarem neste estado , abatem , evapora-se a humidade , e assucarão-se por baixo , ao mesmo tempo , que a superficie fica com mais , ou menos copia de bolor.

§. LVII. Todos estes effeitos geralmente se pãssão 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 percam a sua virtude, e he o seguinte.

§. LVIII. Seccão-se as plantas, ou suas partes com as quaes houvermos de fazer conservas, pulverizão-se, e guardão-se em vidros bem tapados: a todo o tempo, que fôr precisa 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 exsiccação das plantas vimos no conhecimento que nem todas tem a mesma quantidade de humidade; porque humas diminuem considerabilissimamente, perdendo na exsiccação quasi $\frac{7}{8}$ partes do seu pezo; ou-

tras $\frac{3}{4}$: 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

desigual, segundo as plantas, com que fizermos as conservas. Evita-se porém esta desigualdade e desproporção pelo meio proposto; e podem os Medicos a seu beneplacito diminuir, ou augmentar a actividade dos medicamentos, mudando, conforme ás circumstancias, 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 exsiccação, 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 forma 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 podem 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 exsiccção 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.

CAPITULO II.

Dos Conditos , ou Doces.

§.LXVIII. **E** Stas preparações forão inventadas para conservar por meio do assucar os simpleses 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 attribuir á época do descobrimento 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 calcas. 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, semelhante as teias d'aranha, que voão pelo ar no fim do verão. Chama-se assucar cozido em ponto baixo, ou perlado, ao que produz difficultosamente 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 d'elle 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 perolla. 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 condites, 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 fabor , se são ácreos , ou para amollecêr mais ; depois 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 tenham 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 fabor mui forte , porque ellas não se cozem antecedentemente.

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

sobre peneira por hum , ou dois dias ; no fim deste tempo nota-se que elles amolecem , porque a humidade do interior liquida pouco a pouco o assucar da superficie. Estando neste estado , tornão-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 succulencia 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 depois 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 também chamão ele-
tuario, como despois veremos.

Os nossos confeitos são conditos sec-
cos.

SECCÃO II.

*Das preparações, que se fazem ex-
trahindo dos simples alguns
dos seus principios para se
conservarem.*

ARTIGO I.

*Das que se fazem para extrahir os
principios volateis, ou com mens-
truo, ou sem elle.*

CAPITULO I.

*Das aguas essenciaes, ou aromaticas,
e das destilladas.*

§.LXXVIII. **N**A preparação das aguas
essenciaes, ou aromati-
cas, o nosso fim he separarmos o principio
volatil das plantas, o qual venha combina-
do com agua propria dellas; por isso sem
adi-

adissão 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'hum libra da planta, e cessando a destillação, quando tiver passado hum, 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 secas, nesse caso obtemos maior quantidade de liquido, e a isto he que dão o nome de agua essencial, ou aromática.

§. 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 preciso 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 considerabilissimamente.

§. LXXXI. Se quizermos obter o espirito rector das plantas exoticas, e dos páos secos, 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 simples , pelas quaes por meio do fogo, e com addição da
agua

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

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

Só servem lhes os corpos , que tem principios volateis , ou sejam 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. ficam logo izentas destas preparações as mucilaginosas , 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 depois insensivelmente se conduz a ebullicão 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: depois do que continua quietamente a destillação, pela qual sahe a agua com cor lactea, cor propria quasi geralmente das aguas destilladas. Acabada a destillação, guardão-se estas aguas em vasos bem tapados.

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

se deve encher se não só 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 cobobadas*.

§.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 apromptidão o cheiro empíreumatico, 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 rezi-
noza.

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

§. XCV. Deita-se no banho de Maria d'es-
tanho, a quantidade d'agua, que quizer-
mos, o banho mete-se na cucurbita de co-
bre, na qual haja sufficiente quantidade
d'agua; põe-se ao lume, applica-se o ca-
pitel; o seu rosto á serpentina, e a esta
o recipiente; lutão-se as juntas dos vasos
com papel untado com colla de farinha;
encha-se d'agua fria tanto o refrigeratorio
como o tonel da serpentina, e finalmen-
te destilla-se até que tenha passado quazi as
sete oitavas partes d'agua, que se ti-
ver exposto á destillação. Esta agua destil-
lada 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, po-
de destillar a agua em vasos de vidro.

CAPITULO II.

Das infuzões

§.XCVII. **O** Fim dellas he extrahir por meio de hum menstuo as substancias mais dissolueis, e mais delicadas dos corpos transferindo por este modo a virtude dos simplicis para os menstuos. Estes medicamentos são liquidos, e se preparam 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-ar-dente, espirito de vinho, o oleo &. Das infuzões que se fazem em oleo fallarei 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 infuzões em agua, vinho, e vinagre. Em geral como todas as substancias não são da mesma indole, por isso pedem differentes menstuos, dos quaes se escolhem aquelles que são apropriados a cada substancia que queremos extrahir.

§.XCVIII. As infuzões 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 infuzão 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 menstuo chegar a ebullição. Querem huns que se cõem, outros que se incluão em saquinhos, o que he o mesmo, mas de menos trabalho: se se cõem porém não deve ser com expressão, para que não passe o parenchyma, que sem fazer as infuzões mais efficazes as faz mais delgozozas.

§.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 infusão se faz como preliminar para amollecere aquelles corpos que depois devem servir para cozimentos.

§ .CI. Para exemplo das infusões 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 infusão por dois dias havendo o cuidado de mover a garrafa varias vezes por dia: passado este tempo cõa-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 infusão 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 infusão 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 infusão quando he preciso que elle tome huma apozema febrifuga : mas nestas circumstancias , 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 conterà pouco ou quasi nada de rezina decomposta. A leve fermentação , que experimenta a Kina quando a sua infusão dura mais de dois dias nos calores do verão, occasiona a separação d'huma parte da rezina , assim como fáz a ebulição , por isso he que o liquido se turva então ; phenomeno , que se não observa no tempo frio.

§. CII. Chama-se *vinho medicinal* o vinho ordinario feito medicamento pelas drogas que se lhe ajuntarão. De dois modos differentes se preparão os vinhos medicinaes , ou pela fermentação , ou pela infusão. 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 considerabilissimamente 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 estão em desuzo: donde só trato dos que se preparam pela infusão; 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 humma 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 estejam sempre cheias.

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

lugar fresco, livre do sol; o que contudo não se deve entender, que dos vinhos officinaes, os quaes hão-de-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'hum infusão fria. Tambem he muito conveniente e necessario que o vaso em que se faz a infusão esteja exactissimamente tapado, para que se não dissipe o principio espirituoso do vinho.

§.CV. Na composição dos vinhos officinaes nunca devem entrar, que substancias secas, ao menos muito poucas das frescas por causa 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 hu-
mi-

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 infuzão*, não precisa mais do que uni-lo com os corpos proprios, digeri-los, ou ao sol ou em banho de arêa, 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 esquilítico, o colchico &c.

C A P I T U L O III.

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

§.CVIII. **O**S Quimicos chamaram espirito, aquelles liquidos moveis, volateis e activos, que extrahião dos varios corpos da natureza. Podem-se dividir em salinos acidos, e alcalinos, em inflammaveis, 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 precisamos : 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 vasos 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 ebullicão da agua. Este he o que se chama espirito de vinho. Continua-se a destillação até que se tenha tirado o espirito , e ainda mesmo huma pequena porção de phlegma , para ficarmos certos de que passou todo o liquido inflâmavel. No lambique fica hum liquido acido , o qual contém todos os principios salinos do vinho , que não poderão subir em semelhante gráo de calor ; este liquido lança-se como inutil.

§.CXII. Quando o vinho se expõe a destillação, solta-se huma prodigiosa quantidade d'ar , por conta do qual deve-se no luto do recipiente deixar hum pequeno buraco d'alfinete para evitar o quebrar-se o vaso.

§.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 deffeituosos, 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 espirituosa com os mais principios , que já não he sensível.

§.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 aquoso , para se poderem empregar em huma infinidade de preparações , he preciso por algumas operações leva-los a perfeição , e a estas diferentes 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 reserva 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 spirituozo , semelhante ao primeiro 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 quazi 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 famosos , 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 efficaç , 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 cristalliza 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 rectificações 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
cl-

espírito de vinho, que se tirão em cada destillação. He facil conhecer a differença, que ha entre estas duas porções do espírito de vinho; porque a primeira não deixa nenhum cheiro de phlegma d'agua ardente nas mãos despois da evaporação do espírito; e a segunda pelo contrario deixa hum cheiro de oleo de vinho, similliante 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 espírito que destilla, e separando tão sómente o phlegma, que de cada vez fica no lambique; porém este espírito 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 desagradavel cheiro, de que fallamos.

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

do oleo : filtra-se tudo em vasos tapados por entre huma certa porção de cal extincta ao ar : o oleo effencial 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 effencial ; porque tendo muito , sempre se rectifica huma porção cada vez mais como espirito de vinho , a qual lhe conserva o cheiro aromatico.

§.CXXIX. Ouzo 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 *stigma* ; porque sem fallar do muito maior gráo de calor preciso para principiar a destillação e entrete-la ; a agua fria condensa a maça d'agua incluída no ar do tubo , e por consequencia estes vapores agora pelo frio condensados em agua , unem-se ao espirito

to que passa , e o fazem *pneumatico* , 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 continuamente agua para o espirito , e o faz mais aquoso. Alguns Quimicos substituirão á serpentina mettida no tonel cheio de agua , outra semelhante 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 espirituosa se pudesse 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 espirituosa , 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 vasos altos, senão quando a parte mais alta da serpentina está tão quente como a inferior. Assim que os vasos mais commodos para as destillações são os bem baixos, bem largos, e que apresentam maior superficie. Por todas estas razões he que eu me sirvo, para a rectificação do espirito de vinho, do aparato presente.

§. 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 espirituosa 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 o espirito de vinho perfeitamente rectificado em huma garrafa, que contem huma onça de agua, deve unicamente pezar seis oitavas, e 48. grãos, e

estando a atmosfera em 10. grãos por cima 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 semelhante a dos thermometros 2.º o inflama-lo em vasos profundos, e submergidos na agua fria, tambem faz julgar da sua bondade; se depois 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 proporção 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 continuamente 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 grãos 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. grãos , deve indicar no areometro 40. ; e assim mais , ou menos grãos , segundo o maior , ou menor grão 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

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

§.CXXXVI. Estas aguas, ou são simpli-
ces, ou compostas: as simples, de que
tratamos agora, chamão-se tambem Espi-
ritos. 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 indiffe-
rentemente as folhas verdes na quantidade
que quizer-mos; lança-se-lhe por cima
humã 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 is-
to he que chamão agua da Rainha de
Hungria, ou espirito de alecrim. Se o
quizermos mais agradavel, pode-se re-
ctificar no banho de Maria, e não ex-
trahir nesta segunda destillação, que
quasi $\frac{5}{6}$ do liquido espirituozo.

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

se , ou contundem-se , e deixão-se em infusão 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 satura 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 ;
ma s

mas este metodo deve-se rejeitar; porque o que as faz mais fortes he o oleo que subio empireumatico no grão 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 attribuir 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 menstros.

§.CXLIV.Finalmente todas as aguas es-
pi-

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 plantas sem cheiro , todas as substancias , que não dão coiza alguma na destillação do espirito de vinho , e ainda mesmo aquellas , que dão pouquissimos principios , de cujas virtudes não nos fiamos.

C A P I T U L O IV.

Dos oleos essenciaes ethereos.

§. CXLVI. **D**E 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 feu espirito rector , e não se distribua tão facilmente entre a agua ; effeitos que nós queremos nas aguas destilladas , por isso as fa-

fazemos destillar com fogo gradual. Todos os phenomenos 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 fer huma verdadeira agua destillada , e quando já o oleo estiver unido , mete-se á parte em vidro bem tapado. Se o oleo fôr pezado que vá para o fundo do funil , deixa-se primeiro passar o oleo , e immediatamente com prontidão se tapa o funil com o dedo , para que lhe não cáia em cima a agua destillada.

§.CXL. O outro meio he do algodão , o qual enfiado 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 preciso expôr á destillação 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 fáia 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 de repente, pára a destillação, comunicando-se o frio de cima 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
fe

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 grão 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: observação ja feita por Hoffman.

§.CLVI. Os vegetaes são os que dão os oleos essenciaes; quaes sejam 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 chuozos.

§. 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. affima da congelação. Taes são os oleos essenciaes, que nos dão as sementes das plantas umbelliferas, como o funcho, herba 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 exóticos, 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 circumstancias, 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 casos, 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 vantajoso para destillar todas as plantas, porque humas dão mais oleo antes da efflorescencia, e outras depois.

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

§. CLXV. Para tirar pois delles o oleo sem destillação, e por expressão, servimos-nos de humma 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 proposito se faz na maquina, e recebe-se dentro de humma garrafinha. Estando assim ralada alguma porção de cascas, ajunta-se toda, a qual está então como humma polpa; espreme-se esta entre dois vidros para que saia 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 humma materia rezinoza de cheiro, e de consistencia quasi analoga á terebentina, ao mesmo tempo, que o oleo essencial, que está por cima, 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 d'elle, porém consideravelmente accelera a sua imperfeição.

§. CLXVIII. Os oleos essenciaes das se-

mentes das plantas umbellíferas, tendo chegado a este gráo de alteração, já não são susceptíveis 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 nitroso; e também pela alteração occasionada nos papéis de côr, com que se cobrem as garrafas: estas observações são de Geofroy.

§. CLXIX. Os oleos essenciaes rançozos, e que perderão inteiramente o seu cheiro já o não pôdem 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 quantidade.

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 ainda 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 ebullicão 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 considerabilissimamente na rectificação: huns quasi a terceira parte, e outros ainda mais, o que depende do estado de corrupção, em que estão, quando se rectificação: donde em geral tanto menos oleo se obtem, quanto mais alterados estavam.

§. CLXX. De cada vez, que se rectificar qualquer oleo effencial, 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 fizessimos destillar por muitas vezes a mesma quantidade de oleo, he sem duvida, que o reduziríamos todo em agua, e terra.

§. CLXXI. Finalmente se quizermos conservar os oleos effenciaes 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 preciso 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 canella, cravo, macis, nóz moscada, lassafraz &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 inteiramente.

teiramente, e deixa o papel penetrado do oleo pingue, o qual não se póde diffipar 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 cima 2.º com a destillação tambem se descobre esta mistura, porque o oleo effencial passa, e a porção do pingue, que não he tão volátil, fica no fundo do vazo.

§. CLXXVII. Por estes mesmos meios se póde descobrir o engano daquelles, que vendem por oleos effenciaes de alfazema, manjerona, &c, a infusão 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 effenciaes são sujeitos a ser misturados com a effencia 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 immediatamente 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 fôrma já referida. Tambem se póde deitar em hum tubo de vidro hum determinado pezo de oleo essencial, que nós supponmos alterado com espirito de vinho, ajunte-se-lhe agua, e mova-se a mistura; depois do que deixa-se clarificar, e decanta-se o oleo, o qual torna a ser pezado; 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 effencial de pouco valor, cujo cheiro já se perdeu, não he possível reconhecer a falsificação, senão pelo cheiro, o qual he sempre mais fraco, que o dos oleos effenciaes não alterados.

CAPITULO V.

Das Tinturas, Effencias, ou Elixires.

§.CLXXXI. OS que são verdadeiramente Quimicos dão indifferentemente ás tinturas o nome de Effencias, Quintas Effencias, Elixires, e Balsamos espirituozos; porque não obstante a differença destas denominações, não são, que huma, e a mesma coiza; ou attendamos á fôrma 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

rubra , &c. , mais agradavel , e forte : as effencias 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 menstuo he sempre espirito inflammavel.

§. 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 espirituosa , e inflammavel do espirito de vinho , e outros inda que pouco analogos a esta parte inflammavel , dissolvem-se , e ficão suspensas neste menstuo mediante o principio aquoso , que elle contém. He verdade , que o espirito de vinho dissolve menor quantidade

de

de destes principios em comparação dos oleozos, e rezinozos; com tudo sempre se carrega de huma sensível porção, quando está perfeitamente rectificado. Daqui fica claro, que quando se trata de analisar 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 menstuo, e que he preciso 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 menstuos.

§. 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 mostrasse

fe 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 crytol, sobre as quaes lança-se espirito de vinho : tapasse o orificio do vaso 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 vaso sem esta pequena abertura.

§. CLXXXVI. Do mesmo modo se preparam todas as mais tinturas simples.

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

dade, com que as substancias dão a sua tintura ao espirito de vinho. Convem tambem que neste cazo o vaso 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 pôdem 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 extrahir, ou exaltar a côr, que pôdem 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 faes obrão incidindo, e facilitando a dissolução, e também como alcalinos, absorvendo a agua dos menstrosos 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. ° As tinturas feitas com as substancias rezinozas liquidas , como o balmamo da Meca , Perú , 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 agitação , e huma parte da substancia rezinoza pega-se ás paredes dos vasos , ao mesmo tempo , que outra porção fica em grumos dispersos pelo liquidó.

2. ° O Castor , e as gommaz rezinas brandas , como o galbano , sagapeno , gomma ammoniaca , e asa fetida , as quaes não 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 unicamente pela sua rezina , visto que a parte gommoza fica perfeitamente dissolvida na agua das bebidas.

§.CXCIV. Por consequencia os q se fer-
vem

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 rezinoza se precipita, porém fica suspensa 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 rezinozozos, e misturadas nas bebidas aquozas, alvejąo muito menos, que as precedentes, nem a substancia rezinoza fica em grumos. Exceptuão-se desta regra os páos rezinozozos, 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.º Finalmente ha substancias vegetaveis, que parecendo não conter coisa alguma de rezina, porque as suas tinturas não alvejąo 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 hyperião, 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.

§. CXCIV. 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 volátil, 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 decomposição 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 cima, 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 poderosamente sobre os principios oleozos do mesmo espirito, queimando-os d'algu-
ma maneira, e formando com elles hu-
ma

ma especie de sabão ruivo, o qual de pois dissolve-se no liquido espirituozo. Este he o sabão que lhe dá a côr escura, tanto mais profunda, quanto maior quantidade d'elle 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 preciso ser o espirito de vinho perfeitamente desleumado, 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 salamos, 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 sejam estas tinturas.

§.CXCVIII. Finalmente o espirito de vinho indao mais rectificado, retém 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 preparam 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 preparam 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 grão 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 sejam gommозos, 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 apresentam, 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 alastrão, 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

CAPITULO VI.

Dos Sublimados , e Flores.

§.CCI. **J**Á sabem todos que a sublimação he a elevação de corpos seccos, e depois 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 porém 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 decomposição 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 precisam de que este sal lhe facilite , e promova a elevação sublimando-os com si.

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

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 quasi duas horas; este gráo de calor basta para amollecere, 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 amollecido. 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 semelhantes 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 linco, 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 argilosa 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 preciso 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 indifferente para o uzo interno. Finalmente outros aconselhão hum metodo mais antigo para esta sublimação.

mação ; o qual consiste em cobrir a panela com hum 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 papellao 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 cristal bem tapados com rolhas do mesmo ; o que não obstante , passado algum tempo , fazem-se algum tanto amarelas , e ló por meio de nova sublimação 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 pelas 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 substâncias

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 preparam 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 apparatus 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 preciso regular o calor, e conserva-lo mediocrementemente forte ; se porém se fizer a operação em banho d'arêa , bem se vê 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 vasos , para que o ar externo não tenha comunicação com o interno , e desse modo se evite a inflamação do enxofre , e a sua decomposição.

§. CCXIII. Se não houverem aludeis , ou se quizermos sublimar as flores em pequena quantidade, podernos-hemos servir, ou de dois vasos 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 juntas dos vasos 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 pó. Tendo-se sublimado sufficiente copia, diminue-se o fogo, e deixão-se esfriar os vasos; despega-se o capitel, e com as barbas de hum 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 apparecem subtilissimas agulhas.

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

§.CCXVI. Ha hum 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 elpírito 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 fizeram 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 com figo. Esta mesma lavagem com tudo não achou o suffragio de todos os Quimicos ; era , e he approved por aquelles , que supõem o enxofre unido com algumas substancias 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

O par-

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 solúvel n'agua, em quanto está só he indissolúvel 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 porção de acido vitriolico, por cauza do pouco cuidado, com que se sublima o enxofre, donde nace o inflammarse 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 contudo 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

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 prodigiosamente 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 menstuo, ou mecanicamente.

CAPITULO I.

Dos succos, e suas clarificações.

§. CCXVII. **N**ÃO lentro agora na divizão, que se póde fazer dos succos, em aquozos,
O ii olco-

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 sejam. Os lacteos são emulsões naturaes , nas quaes he que achamos as gommaz rezinas , o que também 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 incisão também não são os que se preparam 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 também os saes , sabões , gommaz , alguma porção d'oleo , e todos aquelles outros principios ou naturaes , ou adventicios dissoluveis no aquozo , e que constituem a essencia vegetal , do qual os preparamos. Destes he que trato neste capitulo.

§. CCXVIII. Podem-se estes succos subdivi-

dividir em nimiamente aquozos, em mucilaginosos, 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, precisão 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 pó, e esgota-se; pizasse, despois de cortada grosseiramente, em almofariz 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 consigo 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-

viscosidade prolonga , e impede d'al-
gum modo o pizarem-se bem.

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

§.CCXXVII. Os fructos de cascas gros-
sas descascão-se ; os das finas não de-
vem ser, 1.º porque não impedem
a expressão. 2.º porque aromatizão os
seus succos , visto que o seu espirito re-
ctor rezide nas suas pelles. Estes fructos
assim dispostos comprimem-se , e esborra-
chão-se entre as mãos, e se deixão macerar
em lugar fresco por hum , ou dois dias ,
se são acidos ; e unicamente por algu-
mas horas , se forem doces , ou assuca-
rados , pela disposição que tem para se
corromperem. Misturão-se então com hu-
ma pouca de palha cortada , e moída
grosseiramente , que foi bem lavada ; e
finalmente expremem-se na prensa ; a pa-
lha serve para que o parenchima mucil-
laginoso unindo-se com ella não se opo-
nha a extração do succo. Os fructos du-
ros , como maçans , marmelos , peras , &c.
precizão de ser ralados , como as rai-
zes. Se os succos dos fructos forem ti-

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 , precisam 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.^o consiste em fazer coagular as partes estranhas por intermedios apropriados; e o 2.^o 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 , podem-se clarificar ao fogo com as claras d'ovo , e descnbertos.

§.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 ajunta pouco a pouco, até que fiquem bem misturados; e assim se faz ferver o succo algumas vezes, ou até que se veja o succo perfeitamente claro. As claras coagulando-se prendem consigo 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 vasos fechados, mas como sempre pelo methodo 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 grãos. 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 clarificação sem intermedio, basta deixa-los em quietação, porque logo depõe as suas fezes, e então coão-se, ou tambem filtrão-se immediatamente depois de espremidos.

§. CCXXXV. Os succos acidos dos vegetaes não necessitão de preparação alguma para a sua clarificação, basta incluí-los 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 clarificação 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 melino.

§. CCXXXVIII. Bem depurados os succos para que não fermentem, metem-se em garrafas de vidro, deita-se-lhe por cima 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 a quelle não se faz rancozo tão de pressa como este, que por isso pode corromper os succos. Finalmeete devo advertir que os succos, que se corrompem, não se

se devem preparar, que no acto, em que he 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 precisar 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. Depois de ter tratado da clarificação, não será fora de lugar falar do foro 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 vaso 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 foro. Bem separada a parte cazeoza, e quando inda estiver bem quente o foro, coa-se por peneira de clina, ou por estamenha, e deixa-se escorrer o coagulado. Como este foro 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 foro, e 12 ou 15 gr. de cremor de tartaro, depois do que ajunta-se todo o foro, e dão-se algumas ferveduras a tudo. Coagula-se então toda a parte cazeoza que ha, e fica o foro perfeitamente claro, coa-se, e filtra-se por papel pardo dentro de hum funil de vidro. A cor do foro deve ser esverdeada.

§. CCXLI. Oleite de todos os animaes dá pelo mesmo metodo o seu foro. Todos os acidos, ou vegetaes, ou mineraes tem a propriedade de coallhar o leite: além destas ha muitas outras substancias, que fazem o mesmo, e que não são acidas, como o co-
alho

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.

C A P I T U L O II.

Das Polpas.

§. CCXII. **D**A-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 assim 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 fação, 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 carossos , metem-se em vasos 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 , passalla-hemos por sedação 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 : ap-
prazendo-nos podem se cozer estas coi-
zas nos mesmos fornos.

§. CCXLVII. Aquelles corpos que não
precizão de se cozer para dar sua pol-
pa, immediatamente se applicão ao sedago
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 calcas, passão-
se logo; e outras finalmente macerão-
se primeiro com agua, ou de baixo das
cinzas quentes, como os tamarindos,
depois metem-se na peneira.

§. CCLVIII. Cumpre que estas polpas se
não preparem, se não quando dellas tiver-
mos precizão; porque conservadas por
tempo consideravel, alterão-se, e fermentão
humas, ou outra que se podem con-
servar por mais tempo, como os tama-
rindos: a de cassia porém não se con-
serva.

CAPITULO III.

Dos Saes.

§. CCXLIX. **F**Allo aqui daquelles
faes, que são proprios
dos vegetaes, que conservão algumas pro-
priedades dos corpos, dos quaes se extra-
hem, e que se adquirem dos succos aquo-
zos dos mesmos vegetaes.

§. CCL. Em geral para obter os saes
essenciaes dos vegetaes, toma-se a quan-
tidade 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 vaso em lugar fresco, 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 põ-
e-se em cima 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 gráo 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 e vaporados até o ponto conveniente , nota-se , que pouco tempo depois apparece na superficie huma codea mucilaginoza , separada pela fermentação , que se excitou nos succos. Esta pellicula cria mofo, 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 saponeo ; 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 preciso 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 menstuo tirado quanto pode; o que se conhece, quando com addição de novo espirito, já este se não cõra. 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, depois de ter extrahido a tintura como o espirito de vinho rectificado, servem-

vem-se só da planta, que deu a tintura, e para isso a seccão levemente de novo, fervem-na n'agua 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 conveniente-

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 hum dia para o outro se cristalliza huma grande quantidade de sal; separão-se estes cristaes; evapora-se de novo o liquido, do qual se obtém novamente cristaes semelhantes 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 córávao d'amarelo. Duas libras de soro contém quazi 6 até 7 oitavas de substancias salinas, bem differentes humas das outras.

CAPITULO IV.

Dos oleos pingues, e gorduras.

§. CCLVIII. **S** Abemos 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 grão de calor da atmosfera, podem-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 exprimer o oleo em todas he o mesmo; onde tudo quanto eu differ das amendoas, serve d'exemplo para todas.

§. CCLIX. Toma-se pois a quantidade d'amendoas, que quizer-mos, e que estejam sufficientemente seccas ao ar; esfregão-se em hum pano novo, e alpero, para lhe tirar o pô avermelhado, que estiver na superficie; pizão-se em almofariz de marmore com mão de pão até que estejam 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 possível. 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 depois vender mais vantajosamente 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'humma 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 preciso, a mesma substancia pizada; e incluída em sacco dentro d'agua fervendo, e depois espreme-la. A manteiga de cacáo obtem-se pela decocção. Primeiro torrão-se levemente em marmitta de ferro até que a casca se separe facilmente por meio d'hum páo de rolar sobre humma banca; joeira-se tudo para que não fiquem se não fó 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 tenham reduzido a massa molle; móe-se então esta massa sobre humma 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 humma colher , ou elcumadeira 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 , coágula-se , e separa-se da humidade ; depois 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 fluido , 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 depois de separada a humidade. Tambem se pode obter esta mesma manteiga , pulverizando grossamente o cacáo , metendo-o em sacco 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; depois 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 vasos 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 cor-
fi-

sistencia de manteiga, o qual se sepára. 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 pôdem extrahir os oleos pingues das substancias vegetaes.

§.CCLXIV. *Os dos animaes* porém quasi todos se extrahem por decocção; o que não he da occupação 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 continuamente, e pizando-as para que se esmigalhem. Estando bem seccas, augmenta-se hum pouco o calor, com o cuidado porém de as não tostar. Inchão então prodigiosamente, e se derretem. Neste estado se conservão ao fogo por alguns minutos, e prontamente se mettem 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 agradável,

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 adiposa, 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 vasos, 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, coa-se da mesma maneira. Assim se conti-

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 vasos de louça a fim de que coagulando-se neste vasos, não deixe abertura entre si, por onde possa entrar o ar, o que a faria rançosa. Deste modo se preparam 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 liquida-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.

CAPITULO V.

Das Rezinas.

§.CCLXVII. **N**ão entro agora no exame, de que coiza são rezinas, e em que differem das gommias, porque já tenho affaz 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 terebintina

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 conseqüentemente 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 possam 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 amollecere, e a unirem-se em huma só massa depois de estarem feitas. Previne-se porém este inconveniente misturando e cobrindo as pirolas com algum pô conveniente, como o d'alcaçuz, malvaisco &c., e ainda com pôs purgantes, se o pede o caso.

§. CCLXXII. Ao estor que 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 mediocrementeste estreita, esfregando-o levemente com espatula de pao : mete-se então em vazo de loiça com huma pouca de agua por cima 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 disperlas 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 tintura-

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 vaso a rezina , que pela sua consistencia he similliante 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 gráo 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 do que 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 extrahê ; porque a substancia gomosa não sendo dissolvida , cobre a resinosa , e impede o accesso 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 consigo 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 fer : 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 cima 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 parieta-
ria,

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 menstros. Daqui vem que qualquer dos mistos , v. g. a jalapa , da qual 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. **S**ão huns concretos mais, ou menos duros extrahidos dos succos lacteos de certos vegetaes, nos quaes se acha a substancia rezinoza unida e de alguma forte 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 amarello, &c.: porém destes não fazemos nós nenhum uzo, porque lhes substituímos os que nos vem dos paizes estranhos, por serem mais efficazes. Ordinariamente nós los mandão seccos, talvez pela como-
di-

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 gomas-rezinas , de que já tratamos na Materia medica.

§.CCCXXIII. Estes succos tirão-se ou por incisão, ou sem ella, e depois se condensão , ou ao sol , ou ao fogo. São huns seccos , e friaveis immediatamente depois de seccos , ou pouco tempo depois de se terem seccado , e por consequencia pulverizão-se com facilidade : outros porém conservão por muito tempo huma tal brandura , que se não pôdem pulverizar , nem comodamente misturar nas composições.

§.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 pharmaceuticos em purificar aquelles particularmente , que se não pôdem 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, exprimendo-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 purificação todas as gomas rezinas brandas, que se não pôdem 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 fervimos 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 effencial 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 vaso ; 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 pulverização tanto para as frageis , como para as brandas. Das seccas não ha duvida , que se pulverizarão 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 sequeem , ou ao sol , ou junto ao fogo , e que depois se pulverizem.

§. CCLXXXVIII. Este methodo em todo o sentido merece a preferencia : 1. ° porque nesta exsiccação não perdem as gomas rezinas tantos principios , quantos perde na purificação , nem ha desunião das suas partes: 2. ° porque assim seccas podem servir tanto para o uzo interno , como para o externo : 3. ° as substancias vegetaes , que se podem 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 melma arvore.

§. CCLXXXIX. Com tudo se as gomas rezinas forem tão brandas, que por nenhum modo se possão reduzir a pó, nesse caso 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-

ci-

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 inmundicies , 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 , coa-se ao mesmo tempo , e deixa as inmundicies ligneas no panno.

§.CCXC. Estes são os methodos, de que nos podemos servir para a depuração das gomas brandas ; e quanto ás secas , e de difficultoza fuzão , a pulverização he a melhor purificação que lhe podemos fazer. A escamonea tambem se deve pulverizar , 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, expô-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 preciso 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 escammonea em pó, e cozendo-a nas cinzas quentes; despois do que separa-se a escammonea, seca-se, pulveriza-se, e guarda-se em garrafa tapada, ou mistura-se duas partes de escammonea em pó com huma parte do succo do mesmo marmelo.

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 alcassuz em 8. onças de agua quente , mistura-se esta infusão com quatro onças de escamonea reduzida a pó. Secca-se a mistura , como a precedente , e pulverizasse 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 cuidadosamente.

§. 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 continuamente a escamonea com espatula de marfim. Chama-se esta preparação *Diacridium sulphuratum*.

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 menstuo ajudado com este maior calor dissolve mais prontamente, e em maior quantidade as partes activas fixas dos mistos.

§. CCXCV. Os Ingredientes são vegetaes, animaes, e ainda alguns mineraes, como o Antimonio, e Mercurio. Os menstuos, isto he, a agua, o vinho, o vinagre, o oleo, &c.; menos os espirituozos, que não podem 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 preciso proporciona-la ao volume que ha de ficar, e ao tempo da

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

§.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 ebullicão, 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 depois com o cozimento quente infundir outra porção della; a isto chamão *Decocto infusum*. Não he preciso advertir, que não se devem receber para decocções corpos

por indissolúveis nos menstrosos, de que se uza. A decocção não se deve prolongar muito, porque então satura-se o menstroso com grande parte de mucilagem, a qual enfraquece os mais principios, por isso as substancias acres podem ferver mais tempo. As folhas de fenne, 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 infusão, 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 corpos com a grande e continuada ebullicão 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

R

tam-

tambem se clarificação, ou por depozição 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 libras 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 tenham tirado cabeça, pelle, e intestinos, e cortada se deita em ij libras 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. **O**S Extractos são humas substancias extrahidas dos corpos por meio de menstros apropriados, e unidas a menor volume pela evaporação total, ou parcial do seu vehiculo, isto he, dos mesmos menstros. 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 pderem

conservar mais facilmente as substancias uteis dos mistos.

§.CCCII. E como estas substancias são compostas de principios diferentes, por isso tambem diferentes são os menstros, 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 diferentes, a saber extractos gomozos, ou mucilaginosos, extractos gumeo-rezinosos, extractos saponaceos: e finalmente extractos rezinosos, ou propriamente rezinas. Os menstros 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 quermos falar dos extractos rezinosos, servimos-nos particularmente do nome de rezina, e não de extracto, e pelo contrario falando em extracto intendemos

os outros tres promiscuamente, isto he, aquellas substancias cujo menstuo he a agua, ou natural, ou adventicia. Parece com tudo, que inda sendo a agua o menstuo 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 menstuo 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 Extra-ctum*. Os antigos inventarão estes nomes , que por significarem a mesma coiza , ordinariamente se confundem reciprocamente. Estes differentes nomes porém nascidos 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 não 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 não 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 tão somente a terceira parte da sua humidade. A pálavra *Gelatum* explica os extractos mucilaginosos , e glu-

glutinosos 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 preparam 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. Sejam 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 vasos proprios.

§. CCCX. Nos annos chuvosos de 30. libras destas bagas , adquirimos 4. até

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 depuração. Para ex. está a cicuta o *Aconito*, *Estramonía*, *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 feparados , 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 decomposição da rezina em hum gráo de calor ainda bem moderado , pergunta Baumé se não seria melhor , depois de exprimido o succo da cicuta , separar-lhe a fecula immediatamente depois de coagulada para mistura-la depois ao extracto , quando estiver na sua conveniente 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 não devão por nenhum modo clarificar, nem experimentar grão 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, não contém sufficiente humidade para separar, e dissolver as partes extractivas, por isso he preciso recorrer á decoção 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 cõa o cozimento com expressão. Misturão-se os liquidos, clarificação-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 fenne dão duas libras d'extractos.

§.CCCXV. Do mesmo modo se preparão os extractos das mais plantas, por decocção. 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, não 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 precisamos della para moderação dos principios acres. Tambem se as plantas, ou bagas forem nimiamente rezinozas, e não precisarmos das rezinas; quando coarmos, não exprememos as substancias que forão cozidas, se quizermos porém as rezinas nos extractos, podemos

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 preciso 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 filiquas 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 filiquas se continua até que a agua sahia clara, e lançadas como inuteis as filiquas 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 consistencia 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 filiquas 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

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

§.CCCXIX. Estes extractos não só se preparam 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 evaporase 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 adissolução 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 possível : 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 rezina ,

na , e o oleo effencial 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 verificasse esta observação , e que se confirmasse , 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 simples , e pela Medicina pratica em quaes delle reside a virtude que queremos , para assim procedermos a sua preparação pharmaceutica , 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

cazo do opio , que precise 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 infusão 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 infusão 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 difficultosamente se separam , devemos condensa-los no banho de Maria , porque aliás queima-se a tal pellicula , e comunica aos extractos hum cheiro empireumatico.

§.CCCXXVII.Estes extractos salinos atra-

S

hem a

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

§.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 açafraão, 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 effencial, 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 mucilaginosos seccão com muita facilidade; separão-se dos lados dos vasos 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 princípios rezinosos, 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 agitação, e movem com força, a divizão das partes, e a interposição do ar os faz parecer menos negros; readquirem porém a sua côr natural, algumas semanas depois.

§. 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 infusão fria, agitando os simples dentro do menstruo por huma maquina particular, cuja inutilidade elle mesmo depois conhecco.

§.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 infusão 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 redução de quasi huma libra 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 não 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-

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 atrahie a humidade do ar, e une-se em massa: 50. libras de quina boa dão 6. até 8. libras de extracto secco. Do mesmo modo se preparão todos os extractos seccos dos vegetaes. §. CCCXXXVI. Ordinariamente fazem-se estes extractos 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 libras deste extracto; neste cazo podemos collocar os pratos com as infuzões dentro de huma estufa, a qual se aquece naquelle gráo 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 gomo-zos, do que rezinozos, e que contém ao mesmo tempo muito sal effencial, estes extractos digo, com bastante dif-

ficuldade chegam 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 chama-las laes essenciaes; porém como bem o provou *Geoffroy*, não são propriamente que extractos seccos.

§. CCCXXVIII. Depois 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 composições.

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

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 preciso advertir que a parte espirituosa 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 preparam com vinho os extractos dos purgantes drásticos, para que combinadas as partes salinas do vinho com as resinas dos purgantes, os abrandem, e corrijaõ 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 doze

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 rezi-
nas , das quaes já tratamos n'outro ca-
pitulo.

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

§.CCCXLV. Estas preparações mucilagi-
nozas 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 gommias das sementes , das farinhas,
dos ossos , das carnes , &c , são verda-
deiras geleas ; as collas fortes , que
commumente são mucilagem secca , tam-
bem devem numerar-se entre as geleas.

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

O que se conhece , pondo a esfriar hum pouco do liquido dentro de hum pratto, 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 geleas, mas serve para a tornar mais saborosa, 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 geleas.

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

mal, assim tambem se pôdem fazer de varios animaes.

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

§. CCCLI. Os frutos tambem dão geleás; 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 geleás; e he preciso que para isso sejam hum pouco mucilaginosos, como as peras, maçans, marmellos, damascos, agraços, uva espin &c.

§. CCCLII. Os frutos, que não forem tão succozos, como he a uva espin, 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 geleca, o que se conhece pelo modo affirma dito. Desta maneira se preparão as geleás de marmellos, 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 collocalos sobre o fogo: á proporção que os frutos v. g. a uva espim largão o seu succo, dissolve-se o assuocar. 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 vasos 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 podem 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.

CAPITULO IX.

Dos Magisterios.

§.CCCLVI. **E** Sta pompoza denominação foi dada no principio pelos Alquimicos a diversos precipitados, aos quaes, conforme o seu costume, attribuião propriedades bem singulares, pensando erroneamente com esta manipulação augmentar as qualidades primitivas dos corpos. Fizerão tambem varias distincções 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 vaso. 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 tendo huma mera terra calcarea, não era preciso 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 divisão 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 depois

à 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 vi-triolico 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.

A R T I G O 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. **A** Sinfuzões , 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 preparam 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 commodos; porque dão á Medicina, em todas as estações do anno, liquidos, os quaes só se pôdem 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 preparações.

ções, e composições, 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 asfucar; 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 vasos 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 sacco 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; cõa-se por peneira de clina, e guarda-se em vazo proprio. Este mel pouco tempo depois 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 preciso tirar da escuma, que apparece; porque quando ferve o mel, sempre he espumozo, e isto não pelas imundicias, mas pelo ar, que occasiona 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 ferveem com força e dilação, não devemos conservá-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 forma , 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.

§. CCCLXXII. 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 vaso 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 semelhantes 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 simpliccs, ou compostos; e ambos são ou alterantes, ou purgantes; dos simpliccs 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 , clarificação-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 infusão 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 , pião-se levemente em almofariz de marmore com pilão de pão ; metem-se dentro

tro de huma cucurbita de estanho, que tenha a boca estreita, e lança-se-lhes por cima agua fervendo na dose de duas libras. Tapa-se então exactamente a cucurbita, e põe-se em lugar quente por 12. horas: depois do qual tempo coa-se a infusão por pano limpo, e expremem-se as flores na prensa. Pelo espaço de meia hora deixa-se em quietação a infusão. Decanta-se por inclinação para lhe separar alguma fecula, que se tiver precipitado, e peza-se a infusão 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 vaso sempre tapado, para que se não faça evaporação. Estando o xarope inteiramente frio, cõa-se por pano branco, e guarda-se em garrafas bem tapadas.

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

Pa-

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

§. CCCLXXXII. Quasi todas as Farmacopeas mandão ajuntar de assucar o duplo da infusão, que tivermos: mas diz Baumé que esta proporção he muito forte, por se cristallizar alguma parte do assucar pouco tempo depois no fundo das garrafas; e qual seja o inconveniente desta cristalização logo veremos. Por isso manda que as proporções sejam 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 infusão ajunta-se-lhe duas libras de assucar; a razão disso he, porque de cada vez que se descobre o vaso 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

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 infusão o assucar.

§. CCCLXXXV. A' cerca das infusões feitas com as flores he de notar, que se houverem algumas, as quaes frescas contenhão muita mucilagem, não nos devemos servir dellas, senão estando secas, 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 infusões 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 infusão 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, cõa-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 infusão, ou decocção, quando estiver inteiramente fria, ou tambem em huma pouca de agua igualmente fria para que se não coagule a clara. Defaz-se o assucar entre as claras, para que se fórme huma pasta, o qual depois se dilue no resto da infusão, 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 infusão, ou decocção,

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 panno. 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 xarope 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. acima 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 cozedura 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 pesos,

zos , e balanças ; he preciso esfriar hum pouco o xarope , que se prepara ; e he preciso 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 commodidade pois he que Baumé propõe o servir-mo-nos nesta exploração do hygrometro dos saes. Quando presumirmos 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 grãos 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 ,
el-

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

§. CCCXCII. Esta regra, e este grão de cozedura 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 ebullicão, moveria o areometro, e não deixaria ver o grão, em que realmente parava.

§. CCCXCIII. Conhecido pois, que o xarope está bem cozido, cõa-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 cristallização, da qual está privado o assucar.

§. CCCXCV. Por meio da infusão 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 cima da planta cortada grosseiramente, cobrir o vaso, deixa-lo em infusão 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 prepa-

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 eleofacharos feitos com a fricção do assucar sobre as cascas; porque com esta fricção tambem se despedaça alguma porção do parenchima, a qual vai unida ao eleofacharo, 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 summa promptidão.

§.CCCXCVII. Com a *infusão fria* aquozza se fazem aquelles xaropes, cujos ingredientes pedem huma tal infusão: por ex. seja o *xarope da quina*. Tomão-se pois onc. iv. de quina quebrada, e põem-se de infusão 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 infusão, e extracto da quina.

§.CCCXCVIII.Com a mesma quina podemos fazer hum xarope, cuja infusão 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 vaso, em que se faz esta infusão fria. Cõa-se o liquido por papel pardo, e deita-se este vinho de quina em hum crysol com libr. j3. de assucar pulverizado grossamente : então mediocrementemente no banho de Maria se aquece o vinho para se derreter o assucar. Este xarope quente, indica no hygrometro 27. grãos; 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 infusões aquozas, e vinhozas em frio, ou em calor, são applica-

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 não contém. Finalmente estes succos, os quaes senão clarificação como os mais xaropes, ou se evaporão ao fogo para a consistencia necessaria, ou não precisam 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 clarificação, 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) : tapase o vaso com pergaminho, ou be-xiga 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 vasos 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 fer esta quantidade muito forte; porque sendo tanto, precisa-se para a sua completa dissolução, que a mistura adquira hum gráo de calor semelhante ao da agua fervente, e daqui vem que as partes volateis destes succos tem todo o tempo de se dissipar. Despois disso aquella

V ii quan-

quantidade d'assucar basta para conservar bem estes liquidos.

§. XDIII. Deste mesmo modo se preparam os xaropes dos succos das mais plantas antiscorbuticas, como o mastuço, 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 vasos 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 não he nada agradável: 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 limão , façamos-lo com hum pouco de espirito de cidra , mas não com o seu oleo effencial , porque não se misturando com o xarope , faz-se rançoso , e communicalhe hum gosto desagradavel , nem tambem com o oleo facho pelo as razões já ditas. O xarope de limão quente deve notar no hygrometro 33 grãos, e 36 frio.

§. XDV. Finalmente he coiza muito effencial 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 clarificação , 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 viscosidade 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 d'elle, 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 Diaeodio*. Cortão-se em pedaços as cabeças das papoilas, separando-lhes as sementes.

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 ; cõa-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 proporção que se vão descalcando , 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 hum 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. Desfaz-

faz-se esta massa na maior parte d'agua reſervando ſempre della quali 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 reſervada, 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, tiraſe 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. Cõa-se deſpois diſſo o xarope por pano branco e guarda-se em garrafas bem tapadas. A iſto he que ſe chama *xarope d'orbata*; quente deve indicar no instrumento 30 grãos, e frio 32. He facil

cil comprehender a razão, porque senão devem ajuntar os aromas, senão depois de frio o xarope. Coa-se também depois 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 cozedura, para que senão cristallize o alicar.

§. 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 senão achão todas boas sem terem adquirido algum ranço. 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 depois , 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-

fu-

lucar; 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 cinco 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 só queremos as aromaticas, nesse caso 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 vasos tapados , em quanto em calor brando se dissolve o assucar nas mesmas proporções 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 libras d'agua pura quatro onças das sumidades da ortelã fresca 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 vasos tapados nas mesmas proporções; 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 reflexões geraes sobre todos elles.

§. XDXVIII. Inda que o mel, e o assucar, que são os que constituem os xaropes, tenham a propriedade de conservar por hum certo tempo as infuzões cozimentos &c., todavia são muito dispostos a fermentação, muito particularmente contendo aquelles liquidos, principios fermentaveis mucilaginosos, 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 aquellos, que forão mal clarificados, e que tem em si algum pouco da fecula dos ingredientes. Com tudo a transparencia não he sempre sensível nos xaropes inda que tenham 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 passam
são

são á putreacção, porque o mel o assucar o impedem.

§. XDXX. Quando os xaropes ficam muito cozidos, depõem no fundo das garrafas, cristaes d'assucar candi, e não se cristalliza sómente o superfluo, mas leva com si muita parte do que era preciso, 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 faltar as rolhas, e muitas vezes quebrão com violencia as mesmas garrafas; phenomenos, 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 destruirão, e dissiparão. Estes

tes xaropes porém inda que nelles se conserve bem o assucar, he bem crível, que já não tenham as virtudes com que se achavão, quando erão frescos.

§. XDXII. Inda que os xaropes estejam bem acondicionados, succede-lhes com muita frequencia criar bolor na superficie, sem que por isso tenham 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.

§. XDXIII. 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 estavam sufficientemente clarificados.

§. XDXIV. Muitas Farmacopeas recomendão para a preparação de muitos

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 equivo-co ; 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 prodigiosamente attenuada pela agitação feita para lhe facilitar a dissolução ; mas como este assucar não está perfeitamente dissolvido , precipita-se pouco tempo depois 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 vasos de boca larga , porque a grande communicacão com o ar

externo faz com que elles apenas se possam conservar em bom estado por algumas semanas. As garrafas grandes nem por isso são melhores, menos se estiverem sempre bem cheias.

§. XDXVII. 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 simples 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.

§. XDXVIII. 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 composição dos xaropes.

§. XDXIX. 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 precisas 28 onças de assucar para huma libra destes liquidos.

§.XDXXXI. Quanto aos liquidos vinozos, e ao mesmo vinho são precisas 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 tenham 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 rozafolis que se fazem.

§.XDXXXIII. Finalmente devo ajuntar, q a quantidade de assucar para os xaropes que se deverem clarificar, e evaporar, 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 viscosidade, 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 infusão pouco mais, ou menos, e isto para que fique no gráo devido de consistencia, e se possam 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 effectos. Se quizermos o purgante mais activo no mesmo volume, devemos-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 del-
le.

§. XDXXXV. Já disse que com o mel se fazião, ou podião tambem fazer xaropes: com effeito fazem-se com infusões, decocções, e succos, ajuntando-se-lhe aquella quantia de mel sufficiente para dar a justa consistencia. Tambem ou se depurão, e clarificação 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 infusão, 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 meiz todos se fazem, como tenho dito, da mesma maneira, que os xaropes.

PARTE IV.

Da Mistura, e combinação dos medicamentos.

§.XDXXXVI. **D**Espois de termos examinado as tres primeiras partes da Farmacia, estabelecendo regras geraes tanto para conservar os medicamentos simples, 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 simples, para assim obtermos remedios compostos. O fim desta combinação parece não ser outro, que a reunião das virtudes de differentes simples, para que com estes compostos possamos ao mesmo tempo encher varias indicações, ou a aquisição de novas virtudes, nascidas da mesma combinação; mas differentes da de cada simples só por si. Porém na verdade esta composição não he tão facil de se fazer bem, como o poderiamos imaginar; porque he a parte, em que são precisos muitos conhecimentos
mui-

muita prudencia, muita sagacidade, e muita praxe clinica. Quem pode duvidar que he da maior importancia o conhecer perfeitamente a accção dos medicamentos huns sobre outros, quando se achão misturados? e isto com o fim de não reunir na mesma composiçáo, senão aquelles simples, 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 diferentes daquelles, que o Medico deve esperar; senão he que precisamos 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 composiçáo das substancias simples, que elle quer unir, a fim de prever, e evitar as decomposições, e as novas combinações, que rezultão da união pela mutua accção 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, confusão, 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 circumstancias, e misturas ordinarias ou possiveis. Como se podem fazer remedios compostos officinaes sem semelhante 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 emfimado quaes são as combinações, de cujas virtudes podemos esperar determinados effeitos; para isso porém he preciso previamente ter combinado hum e outro medicamento, nesta, ou naquella fórma, conhecer a sua mutua acção,

e

e explorar esta composição em muitos doentes, que absolutamente estejam 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 quasi 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 precisas 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 que se 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

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 composições, 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 escreveu, 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, monstuozas composições, que a 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 simples, que com menos trabalho, e mais certeza produzem os efeitos, que se lhes attribuião; 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 ver-

da-

dadeiramente doutos aborrecessem quazi todas as composições das Boticas , e só se servissem dos remedios simplicies , e mecanicos , clamando contra aquellas como inuteis , incertas , de supposta virtude , e muitas vezes perniciozas. A verdade he que se de muito poucos simplicies 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 precisaremos 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. Composições 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 composições , 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 faz-me 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 hum 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 composições de que actualmente se uzão , ou para as corrigir , 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 extemporanea , como para a indagação , verificação , e intelligencia das composições , 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 composições 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. f. a. deixando á liberdade e sciencia do Boticario fazer-

ze-lo do melhor modo , que se deve. Assim que demonstrado 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 composições uzuaes as suas determinadas leis.

§. XDXXXIX. Quando falei das preparações dos simplices , disse que ellas erão ou magistraes , 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 composição , 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 appendix com as preparações , que tambem se não podem conservar. As composições 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 humano , 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 composições officinaes , procurando com todo o cuidado , e vigilancia reconhecer quaes são as drogas simples , que as fazem corromper para lhes substituir outras da mesma virtude , mas que não tenham os mesmos inconvenientes. Não preciso dizer que estas reformas se devem fazer de maneira , que não occasionem mudança nas virtudes, que tem estas composições , 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 composições ,

pa-

para não nos servir-mos dos que os tiverem muito desagradaveis, quanto for possível, substituindo-lhe outros, que o sejam menos, e nem por isso tenhamos 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 chuvosos. 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 chuvosos 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 perigosos se dêrão ás composições, 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 sejam 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 compostos.

postos, e pela simples mistura dos remédios em substancia.

A R T I G O III.

Dos medicamentos compostos internos.

C A P I T U L O I.

D'alguns medicamentos simples. que ordinariamente servem juntos, que se conhecem collectivamente com uma unica denominação.

§. XDXLIV. **A**s cinco raizes aperientes maiores são as d'espargo, de funcho, de falla, d'aipo, e rulco, ou Gilbarbeira. As cinco 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 cinco hervas capillares são adianthus aureus, capillus veneris, ou avenca, 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, hyfopo, 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 cinco hervas emollientes* ordinarias são as folhas de malva, althea, ou malvaisco, branca urfina, ou herva gigante, violas, mercuriaes, asselgas, e parietaria, ou alfavaca de cobra substituidas umas ás outras para fazer o numero de cinco.

§. XDXLIX. *As quatro sementes maiores* são as pevides de cabaco, 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 quatro 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, tremolos, chicharos.

§. XDLIII. *Os cinco fragmentos das pedras preciosas* são o Jacinto, Granadas, Safira, Esmeraldas, e Cornalina, as quaes todas sendo do genero das vitreificaveis, ou arenatas, indissoluveis nos nossos humores, nunca devem ferver 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, e violas. O levíssimo, e subtilíssimo 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 poderiam considerar como aromaticas cordeaes são as aguas destilladas das plantas de forte aroma, e que tenham 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 stomachicos* são os oleos de loíña, de marmellos, 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 unguentos frios* são o rozado, o populeum, o ceroto de Galeno, e o branco alcanforado, e o de Rhafis. 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.

CAPITULO II.

Das Especies.

§. XDLVIII. **O**S 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 entram nas especies, tambem podem entrar fementes, gomas, rezinas seccas, 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, apresenta-se primeiro aos dedos de quem quer fazer

zer a infusão, 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 preciso 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 pôsão apanhar nas mesmas proporções, como as outras drogas. Estando assim tudo disposto, facodem-se em huma peneira de crina todos os ingredientes cada hum por si para os privar d'algun 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 espécies ou em caxas, ou em garrafas bem tapadas, particularmente se nellas entrão corpos cheirozos capazes de perder o cheiro.

§. XDLIX. Com estas espécies 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 também officinaes.

C A P I T U L O. III.

Dos pós compostos.

§. XDLX. **C**hamamos 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, estabelecem huma ordem na pulveri-

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 viscosidade. Finalmente aconselhão, que se espere sempre, que as primeiras substancias estejam 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.º, 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.º porque pizando varias substancias ao mesmo tempo, sendo naturalmente humas mais volateis do que outras, não pode deixar de succeder, que estas nos acto da confusão se dissipem, elevando-se do almofariz, e ficando dispersas pelo ar e des-

te modo diminuição 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 depois. 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 composição rezinas, gomas rezinas, que se não podem 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 não devem entrar saes alcalinos fixos pela humidade que costumão attrahir do ar, o que faria hu-

humidos aos mais ingredientes , e daria ocasião ás suas corrupções. Os pós são a base dos Electuarios , confeições , e opiados , como despois veremos.

§. XDLXII. Chamão-se tamhem 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 não 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 espata-

tu-

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. **T**odos 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. **J**A eu disse que as especies
serviã para as *infuzões*
compostas ; agora ajunto , que os men-
struos tambem para estas pôdem fer va-
rios , ou aquozos , ou acetozos ; o mo-
do de as fazer em tudo he o mesmo ,
como nas simples , assim como as leis ,
e cautelas para ellas. O famoso lau-
dano liquido de Sindenham he huma
infusão composta feita em vinho , co-
mo veremos agora com a sua compo-
zição , para a qual tomão-se duas on-
ças de opio , huma onça de assafrão ,
canella , e cravo da India ara dr. j. vinho
de Hespanha libr. j. Corta-se em miu-
do o opio , e o assafrão ; o cravo , e
a canella pizão-se grosseiramente ; e tu-
do então se lança no vinho dentro de
hum *matras* , o qual se tapa com be-
xiga molhada , e ligada com hum fio.
Deixa-se em digestão , ou infusão 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 cõa-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 infusão, 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 hum digestão tão longa, e de tal calor.

§. II.

§. XDLXV. **Q**Uanto aos *cozimentos compostos* ha algumas regras, que se devem observar no cazo, que os seus ingredientes sejam 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; depois 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 mettem-se os frutos talhados, e limpos dos
seus

seus caroslos, ou grãos, ou cascas; e depois as hervas inodoras cortadas grosseiramente, em primeiro lugar as secas, 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 nimia-mente 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 pôdem 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, cõa-lo com expressão, e deixa-lo depor as fezes. Quando entrarem nos cozimentos substancias animaes, que não tenham nada volatil, como he a vitela, frangos, yiboras, &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 infusão. Tambem se deve advertir , que quando nos cozimentos fizermos ajuntar succos doces , como o mel , assucar , maná &c. , ou corpos , que os tenham , como a cassia &c. , não se devem deitar no menstuo , senão no fim da decocção , despois de coado o cozimento , coando-se de novo , se fôr preciso. O mesmo se deve observar com as gomas rezinas , como por ex. a elcamonea. Estas substancias polvorizão-se , e desfazem-se nos cozimentos , quando já estiverem quasi de todo frios , porque de outra forma amollecem , fazem-se em grumos , e não se distribuem 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. **A**S *Tinturas espirituozas compostas* fazem-se como as tinturas simples pela digestão, ou fria, ou ao sol, ou em calor moderado; porém a maneira de as preparar sujeita-se a leis geraes quasi semelhantes ás que estabelecemos falando dos cozimentos compostos; isto he, começa-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, depois 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 depois coando a tinctura, ou misturando as tincturas já feitas dos simples 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 , depois 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 açafraão , 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 aluo*. O que fica no lambique guarda-se á parte , e chama-se

extracto de Elixir de propriedade. Ajuntão-se doze gotas de espirito de vitriolo á mistura destas tres tinturas, e forma-se o que se chama *Elixir de propriedade ácido.* O *espirito volatil, oleozo, e aromatico de Sylvio*, he tambem huma tintura composta, contendo em si além do espirito de vinho, e o que nelle se dissolueo, 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. B.; canella o it. j. sal ammoniaco onc. iv. Pizão-se todas estas substancias, e lanção-se dentro de hum 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 opera-

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 expozem á destillação : a addição do sal de tartaro he que occasionou a decomposição 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 composição , com as mesmas cautélas , com que se fazem as simples neste menstuo.

§. IV.

§. XDLXXIII.

A *S* aguas espirituozas compostas preparam-se do mesmo modo, como as simples, isto he, cortando, ou contundindo o que o deve fer 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 depois até tirar todo o espirito de vinho, e finalmente re-ctificando de novo no banho de Maria este espirito, para obter sómente $\frac{7}{8}$, ou $\frac{5}{6}$ partes delle, como disse-mos, fallando da preparação dos espiritos, ou aguas aromaticas espirituozas. He de notar, que se houver algum ingrediente de nimia volatilidade nos seus principios activos, 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 dif-

fi-

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 infusão 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 fazer-

zer essas aguas aromaticas espirituozas , que he unir , e misturar logo os espiritos simplicis , 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 falva , 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. ivB , Essencia de vergamota onc. vj , neroli , isto he , oleo essencial de laranja o it. iij , Essencia de cidra onc. B , Essencia de limões o it. vj , Es-

fencia 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. Não he preciso advertir, que para a composição destas aguas não se devem tomar nem plantas, que nada communicão ao espirito de vinho, ou se communicão, não he volátil; 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 simples, 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 composição 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. **T**Od as 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 também 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 açúcar. Também se podem fazer xaropes compostos, unindo entre si os xaropes dos simplices já preparados: o que he verdade de todas as mais composições, que se fazem com as preparações dos medicamentos simplicis, como são os extractos compostos, os
suc-

fuccos compostos , as polpas , as aguas destilladas compostas , &c.

C A P I T U L O V.

*Dos Electuarios , Pastilhas , Rotulos ,
Morsulos , e Tabellas.*

§. XDLXXIX. **O**S 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 simplicies. A regra que dão para se saber a sua consistencia , he que se póssão tirar do vaso , sem receio , de que corra , com a ponta da faca , ou com huma espata-

tu-

tula, ou que a tenham semelhante a da Terebentina.

§. XDLXXX. Entendião os antigos por Electuarios aquellas composições perfectas, 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 composições foram inventadas; 1.º para corrigir a acção violentissima de certas drogas simples; 2.º para augmentar a virtude de outras muitas; 3.º para unir pela mistura, e fermentação, que experimentão estes medicamentos depois 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 precisa de nada disto, 2.º não se consegue nenhuma

ma

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 , mucilaginosas , e phlegmaticas , e que contém poucos principios salinos , e aromaticos , são mais sujeitos a se perderem inte-

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 precisar 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 pôde obter dos simplicis, e que os ingredientes sem ter mutua acção entre si, podem satisfazer a varias indicações. Obrando desta maneira teriamos electua-

electuarios sempre frescos, cujas virtudes ferião sempre as mesmas, e nas quaes nos poderíamos fiar. Para a formação dos electuarios entrão excipientes, e excipiendos: destes he sempre que depende a propria virtude.

§. XDLXXXII. Os excipientes mais uzados são o mel despumado, o assucar dissolvido, os xaropes, e as conservas: muitas vezes fervem 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 tambem 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 composições, são alguns extractos activos, balsamos naturaes, e principalmente pós, ou quaesquer corpos

pos seccos polvorulentos, ou simplices naturaes, ou compostos, e previamen- te preparados quimica, ou pharmaceu- ticamente. Ajunta-se a estes, se neces- sario for para justa consistencia, huma sufficiente quantidade de assucar em pó; e para dar maior actividade, ou graça no gosto, e cheiro, podem se ac- s- centar algumas gotas d'oleos essenciaes destillados suaveolentes.

§. XDLXXXIII. A mesma compozi- ção não precisa d'artificio nenhum sin- gular, e faz-se unicamente com a sim- ples mixtura ou com espatula, ou com os concretos salinos, nauzeozos, que corrompem a delicadeza do gosto. Quan- do nos servirmos dos xaropes ordinarios cumpre ajuntar-lhe tambem pouca quan- tidade 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 desagrada- veis 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 fabor do medicamento ; as mucilagens porém passam facilmente , sem este incomodo. Hum pouco d'extracto d'alcaçuss 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 composições que entrão na formação dos electuarios.

§. XDLXXXV. As gomas , succos inspissados , e mais substancias semelhantes , 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 excipientes 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 composição não absorvem a mesma quantidade do xarope. Ha porém algumas regras geraes sobre isso

1. os pós das plantas, páos, cascas, flores, e substancias quazi semelhantes absorvem tres partes do xarope para se reduzirem a electuarios ; e ainda que ao principio pareçam 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 obforvem quazi nada de xarope, porque já tem quazi a consistencia necessaria. Estas regras devem-se observar particularmente, quando se formarem opia-dos, 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 temto. 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 applicar 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 depois absorve ainda mais , e mais. Sobre os vasos , 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 composiçãõ , 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 depois 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 composição 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 composição 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 composiçãõ, 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 cima 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 pão, untando tambem com o mesmo oleo, até que fique quazi com a grossura: d'hum cruzado novo: depois 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; depois 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 incluído em pano de cassa , com o qual saquinho se lança o pó , como quasi 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 composição corpos, que lhes impeção ter essas qualidades. Deve haver porém cuidado em que as virtudes se não 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 pó 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. Rigorosamente 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 que 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 fabor 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 faes alcalinos.

§. XDXCI. Dão-se a estas tabelas diferentes fórmãs, como triangulares, redondas, quadradas, rombas, e romboides. Fazem-se humas muito tenues, e outras mais espessas. As tabelas redondas

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 metel-as em caixas, e conserva-las em hum 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 , açafraão , &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 composiçãõ dos medicamentos , porque a maior parte dos que temos como medicamentos são formados , e compostos com muitos ingredientes.

CAPITULO VI.

Das pirolas , e trochiscos.

§. XDXCV. **A**S pirolas são medicamentosos 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 fabor 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 composiçãõ das pirolas em proporções 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 entram na composição das pirolas. A consistencia deve ser de massa firme; mas he preciso 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 preciso, tanto quanto se puder, não nos servir-mos na formação das pirolas, que de excipientes faceis a se desfazer, principalmente naquellas, que contém purgantes drásticos, 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 absovem a humidade. Estando neste estado , devem-se amollecere 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 occasionar 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 terra. 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 cello 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 alcaçuz, 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 sejam cobertas as pirolas , que prescrever , quando não quizer que o sejam com o pó de alcaçuz. Os Alemães geralmente se servem do pó 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 semelhante 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

se devem meter mais folhas , do que as que forem precisas , porque a beleza das pirolas doiradas , ou prateadas consiste em serem lisas , 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 preciso 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 lisas , 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 composições , he tambem applicavel ás pirolas , e trochiscos. Ora estes trochiscos são medicamentos mais secos

cos do que as pirolas , divididos em pequenas partes , ás quaes se costuma dar alguma fôrma 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 fôrma , a qual varia 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 vezes

zes unta-se a superficie dos trochiscos com algum balfamo , 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. **J**Á 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 variedades ha de sabões. Entre todas as especies porém de sabões , que se podem 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 podem , 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 fôrma liquida , a que dão o nome de lixivio caustico dos saboeiros , e prepara-se do modo seguinte. Toma-se cal viva libr. xxij. ; e barri-lha 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 vaso ; filtra-se o liquido por hum pano estendido em hum parallelogramo , ou caixilho de pào , e põe-se á parte : despois que o que ficar no pano estiver escurrido bastante-mente , 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 esfriar hum pouco, e cõa-se por hum, ou mais funiz de vidro com filtro de papel, depois 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 vaso 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 nisto 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.: descoa-lha-se se estiver coalhado, e o metemos em almofariz de marmore; lançamos-lhe por cima 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 fórmãs sem o receio de haver separação. Mete-se então nas formas de folhas de Flandres, quadradãs 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 immediatamen-
te

te despois de feito. Estando sufficiente-mente secco, o sabão, guarda-se em caixas cuidadosamente fechadas.

§. DV. Este sabão em quanto fresco he mui ácre, por isso convem que os doentes só se sirvão d'elle, 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 vasos 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 attribuir 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 preciso 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 simplesmente 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 vaso he o alkali fixo desfeito ; immediatamente por cima está o sabão de Starkey, e em cima delles ha hum 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, passam, e sobre o filtro fica o sabão só : escorre-se por alguns dias, depois 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, depois 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 qual-quer dos saes alkalinos fixos ordinarios e a essencia de terebentina tal qual se acha communmente 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 d'elle no uzo da Medicina.

ARTIGO II.

*Dos medicamentos externos , ou
tópicos.*

§. DVII. **C**hamão-se assim todos aquelles remedios , que se applicação externamente. Entre estes , huns , e são os mais ordinarios , produzem o seu effeito só na parte , em que se applicação , 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 diferente 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.

CAPITULO I.

Dos oleos por infuzão, e decocção.

§. DVIII. **O**S 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 corpos, que se lhe apresentaõ. 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 corpos, 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 não ter outra virtude, que só a dos oleos, pois que as substancias vegetaveis, ou animaes com que se fazem, pouco, ou nada contém dissolúvel no azeite. Alguns vegetaes, como o lirio, contém na verdade hum principio, que o oleo póde extrahir; porém he tão volátil, 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 não communicão aos oleos senão hum cheiro herbaceo, porém dão-lhe muita substancia rezinoza colorante, como são a maior parte das plantas inodoras, e por isso parece que podem 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 infusão, ou pela decoc-

Cc

ção

ção, que os ingredientes para elles, ou são vegetaes, ou animaes, e que os vegetaes ou são inodoros, que nada communicão aos oleos, ou inodoros, que lhes dão a sua rezina, e oleos, ou cheirozos volatissimos, ou cheirozos, que aturão a exsicção sem perda do seu cheiro, ou finalmente são corpos rezinozos, ou gumeo-rezinozos. Todos estes oleos ou são simpleses, 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 comtundem-se em almofariz de marmore com pilão de páo. Estando grosseiramente confundidas metem-se em vaso conveniente com 4 libras d'azeite, e tudo se expõem 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 dissipar

par a maior parte da humidade, coa-se com expressão, e deixa-se depôr, e então por inclinação se separa o óleo das fezes, e conserva-se em garrafas bem tapadas. Deste modo se preparão os óleos de hyporicão, de lirio, de violetas, de giesta, das rozas brancas, e em geral de todas as plantas inodoras, das quaes o óleo não extrahe nem côr, nem principios, como succede com as rozas vermelhas: consequentemente a virtude de todos estes óleos he a unica virtude do azeite.

§. DIX. Os lírios não communicão o seu cheiro ao óleo, pela nimia volatibilidade do seu óleo essencial, por isso se dissipa, porque preparando-se estes óleos da fórma dita, isto he, por infusão ao sol, parece que as flores sendo muito aquozas não se penetrão tão prontamente do óleo, em que se infundem; que nesta infusão dilatada, sofrem hum leve gráo de fermentação, e se reduzem em especies de vesículas, as quaes vem a superficie, e crião bolor, donde vem o communicarem ao óleo o cheiro de mofo; ao mesmo tempo que se perde o cheiro dos lírios. Por estas

razões recorrem ao calor do banho de Maria na preparação deste oleo com o fim de fazer dissipar a humidade das 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 roza-do, com differença porém, que elles se não aquecem no banho de Maria nem para dissipar a infuzão, nem para dissipar a humidade. Infundem-se em vazes tapados ao sol, por 12 ou 15 dias, no fim do qual tempo coa-se expremendo, e ao mesmo sol se deixa depurar 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 fervem-se do oleo de Ben, em lugar do azeite, que he o melhor; porque he menos fugeito a ficar rançozo. Ha outro modo, que na verdade parece melhor, para emprehar a estes oleos pingues com o principio odorifero destas flores delicadas que pouco, ou nada dão de oleo essencial. Toma-se hum pouco d'algodão fino, e ja cardado, o que se imbebe com azeite, ou com o oleo de Ben; expreme-se este algodão então levemente, e de maneira, que lhe não fique tanto oleo, que possa sair delle por si mesmo. Estende-se hum camada deste algodão no fundo d'um vaso de loiça porcelana ou de estanho, e por cima se lhe deita tambem hum camada, pouco espessa das flores cheirozas frescas, e colhidas de novo, como as de jasmim violetas, lirio dos vales &c. faz-se lhe por cima outra cama d'algodão do mesmo modo, e por cima outras de flores, e assim se continua alternativamente com algodão, e flores até que fi-

fique o vaso 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 não perdem quazi nada do seu cheiro durante a exsicação, preparão-se tomando oito onças dellas seccas de fresco, e infundindo-as em 4 libras d'azeite tepido, tape-se o vaso com cortiça: e poem-se em digestão ao sol por 6 semanas, ou no banho de Maria por 2 ou 3 dias, coa-se então o oleo por panno; e as flores, ou plantas expremem-se na prensa, deixa-se depor e por inclinação se separa o oleo, o qual guarda-se em vasos bem tapados. Deste modo se preparão os oleos das flores de meliloto, de sabugueiro de man-

manjerona, de lófna, d' abrotano. d' ortelan, d' endro, d' arruda, murta macella. Muitas Farmacopeas mandaõ que se façãõ 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 successivas, trabalho que se evita, fervindo-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 communicãõ 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 infusão: 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 secas 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 custoso, do que o proposto, he absolutamente deffeituofo; porque he certo que o oleo, sem que chegue a ebulição, adquire hum grão 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 phenomenos 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 possam fer por esta forma, são as aquozas, que não dão oleo effencial 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 preparáo 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 preciso 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 , scamonea &c. , e applicavão-se sobre o ventre para que purgassem ; porém como nem o seu effeito he constante , e as coizas acres occasionão vermelhidões , e inflamações no exterior , por isso já senão uzão estes

tes medicamentos, nem se preparam. 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'ar-ráas &c., de escaravelhos, de formigas, e de alacrãos &c., e os quaes fazem-se ou só com infusão 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 precisam de nenhuma outra manipulação, que a mesma infusão, ou decocção dos varios ingredientes, com que se fazem, segundo a sua differente natureza; no que he de notar, que se na composição 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 tenham as virtudes particulares das plantas, ou substancias, com que se preparam, 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 desuso 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 composições, parece que he o de unir aos oleos pingues hum sufficiente quantidade ou das rezinas naturaes dos vegetaes, ou dos oleos essenciaes, ou dos extractos rezinosos, que a arte sabe preparar.

CAPITULO II.

Dos Balsamos.

§. DXVII. **J**Á 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 precioso, e de grandes virtudes. Pelo decurso do tempo derão-se os mesmos nomes a medicamentos que tinham quazi a mesma consistencia viscoza, e aos quaes se attribuião 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 balsamos ;

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 tenham verdadeiramente a consistencia dos naturaes. Os balsamos liquidos espirituozos , licores muito analogos as tinturas , e effencias têm por baze o espirito de vinho , e varios oleos effenciaes ; algumas vezes porém , ou quazi sempre o espirito de vinho se emprenha da tintura de varias substancias , antes que se misture com os oleos effenciaes. Estes balsamos se foram 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
cl:

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 baſſamos emplasticos devem a ſua conſiſtencia ás rezinas ſeccas cheirozas , á cera &c. , 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 baſſamos podem ſer , ou ſimplices , ou compoſtos ; e neſte ultimo cazo fazem-ſe previamente por infuſão 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 baſſamos huns ſe applicão interna , outros externamente.

CAPITULO III.

Das Pomadas , Unguentos , e Cerotos.

§. DXIX. **T**odos 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 composição entrão maçãs , ou pomos , e daqui he que lhes veio o nome. A sua consistencia he semelhante 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 , beijos
na-

naris &c. , e sendo cheirozas , para o cabello. Para se fazerem , basta desfazer em grão 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 possível , 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 tenham 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 aquoso 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 rançosa ; 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 sò fuzão fica mais bem privada de humidade, do que em sinco, ou seis pelo methodo ordinario. Se na composição das pomadas entrarem succos, ou semelhantes 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 unctuosos. A sua consistencia deve ser semelhante 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 simpleses, ou compostos; e mais ordinariamente para os unguentos he a cera amarella, a que se junta. Os

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 massa 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. jB 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 perfeitamente 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 gotas 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 unse, 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 viscosidade , 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 immediatamente ao mercurio. Depois disto os acidos vegetaveis em estado rezinozo , oleozo , ou saponaceo , como os balsamos naturaes , os oleos vegetaes , ou fluidos , ou espellos não tem a mesma acção sobre o mercurio em substancia , todas estas substancias o dividem , e extinguem por cauza da sua viscosidade ; 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 tinham servido para o

ex-

extinguir, tornão a ficar sem côr; e como parece que para o mercurio obrar pelas unturas, precisa 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, eis aqui 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 rançosa.

§. 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 durará 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 considerabilissimamente 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 depois 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 composição para lhes dar a consistencia. Antigamente fazião-se mais solidos que os unguentos; porque tinham a consistencia media entre os unguentos, e emplastos. Já hoje porém dá-se o nome de ceroto á composições tão molles, como os unguentos, e ainda mais molles, assim como também a unguentos feitos sem cera, e a emplastos, os quaes se amollecem na consistencia de unguentos pela addição de sufficiente quantidade de oleo.

PAR-

P A R T E IV.

Dos Emplastos, Sparadrap. e Velinhus.

§. DXXX. **E**Ntre 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 sujeitos a hum certo ponto de co-zidura, que he preciso que tenham 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 litar-girio, minio, e alvaiade, precisão de manipulações particulares para se comporem, e devem chegar a hum certo grão de co-zidura, o qual, com muitas difficuldade se determina por varias circumstancias, como logo veremos. Esta segunda especie d'emplastos differe tambem dos antecedentes, em que se podem 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 co-zidura, porque se

fe entra-se ao mesmo tempo com as preparações de chumbo, adquiriria 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 pulverizaveis e que senão podem amollecere 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'hum porção do seu oleo essencial, que se dissipa; e a cera por mais vezes, que se derreta em hum gráo de calor, q̃a 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; disposição, 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 composição. 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 composição dos emplastos. Estes mesmos emplastos com o tempo endurecem considerabilissimamente, e muito mais prontamente do que os outros, sem com tudo diminuir de pezo; fenomenos que tem lugar principalmente quando elles começam a fazer-se rançozas. Pertendem algumas pessoas, que

que os emplastos neste estado são de má 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 sujeitos 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 proporções 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 quasi 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 cinco 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 extensão , 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 diabotanium , de vi-go , de cicuta &c. , isto he , os que

Ee tem

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 amoniaca, galbano, incenso, mirrha, almecega em lagrimas, e açafração 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 emplastro.

plasto ; cõa-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 activo , 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 preciso 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 fulco, 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 prodigiosa 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 não apparecer mais litargirio :
2. ° a sua côr alva , e branca perfeita :
3. ° se pondo a esfriar hum pouco dentro d'agua fria , elle adquire huma consistencia molle , como a cera amollecida entre os dedos :
4. ° finalmente quando estiver inteiramente privado da humidade , e que estiver ainda liquido ,

Se

se se agita asperamente com huma espátula, vêm-se sahir do tacho algumas bolhas muito leves cheias de ar, semelhantes ás que se levantão da agua de sabão, e voão pelo ar. Este phenomeno 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 litar-girio, zarcão, e alvaiade, a que se ajunta agua. Como todos offerecem os mesmos phenomenos, 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 Diacbalciteos*. 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 bastante 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 3 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 continuamente 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 vaso 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 *alvaia-de* em duas de azeite , e quanto baste de agua até a consistencia de emplasto , movendo-o sem cessar com espátula 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 diabotanium , 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 pôdem 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 emplastos 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 emplastro sobre o pano. O que feito conserva-se o pano hum pouco no ar , para que se faça mais firme , e que o emplastro coalhe. Depois 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 falarão da manipulação deste sparadrap, recomendão metter dentro de agua o pano ao sahir do emplastro derretido ; porém he de notar , que a agua humedece o pano , a pezar de estar emprenhado do emplastro , e por isso fica mais custoso de se manear depois , e nunca adquire a firmeza , que se

se deseja. Além disso nunca deste modo fica o emplasto uniformemente estendido pelo pano, e como não deve haver que hum 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 hum meza, e com hum 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 dissemos; e por este meio chega-se a cubrir o pano igualmente; porém he verdadeira-

dade, que he muito mais difficultozo cobrir accadamente 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 applicação-se remedios relativos ao seu estado actual, assim pôdem-se compôr

velinhas com tantas espécies de emplastos, e ingredientes, quantas julgarem os Medicos necessarias. O que as receita deve accomodar as suas composições 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 panno, 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 degrãos, 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 semelhante áquella, de que servem os cereiros para enrolar as suas velas. Continuão-se assim a enrolar os pavios até que fiquem bem lizos, e que tenham 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 preciso 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.

A P E N D I C E

Dos Remedios magistraes.

§. DXLVII. **J**A 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 naquella 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; porque pede maior experiencia, e capacidade para a sua preparação, do que para a dos remedios officinaes. Para a preparação destes há todo o tempo de nos instruímos, 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 possível, de forte 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 miseravel 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 perniciosos 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 natureas 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 reflectindo cuidadosissimamente em todas as preparações, e composições, que se costumão fazer, e tendo sempre diante dos olhos as razões dellas, e as diferentes cautelas para os differentes corpos, 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, composições, como já disse, pódem ser ordenadas magistralmente; donde todas aquellas leis se devem saber para nas occasiões se observarem perfeitamente. Além disso em muitos dos lugares desta mesma obra já eu tive occasião de fallar d'algumas daquellas preparações, e composições, 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 preciso 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 semelhantes 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 simpleses, 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, ou vegetaes, ou mineraes, porque coagulão a parte branca, como succede com o leite, ao qual he bem analogo a emulção. Os liquidos espirituozos produzem quazi o mesmo effeito.

§. II.

§. DXLIX. **O** *S Lambedores* chamados em latim *Lohochs*, ou *Loochs*, e tambem *Eclegma*, e *Linctus* são huma composição unctuoza, destinada para se forver 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 xar-

ro-

ropes, e outras substancias fimilhantes, 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 infusão 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 refinozas. Para os fazermos, devemos em primeiro lugar misturar o xarope com hum pouco d'assucar, e depois 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'

d'oleo, e mais liquido; augmentando-lhe a dose do xarope. Todas as substancias oleozas, como já disse, podem reduzir-se a esta fórma, e em lugar do assucar, podem servir tambem alguns pôs mais activos, adoçantes, ou pectoraes; porém he de de notar, que sendo já os lambedores simplicies desagradaveis á vista, e ao gosto, o ficão muito mais com estes corpos. 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 composto unc. j. agua unc. iv. agua de flores de laranjas dr. ij. Unem-se no mesmo vaso 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 não 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 alcafluz , &c.

§. III.

§. DLI. *A*s bebidas em latim *potiones* são termos geraes para significar hum medicamento liquido destinado a se tomar pela boca ;
dão-

dão-se na dose de duas onças até oito, e são compostas de diferentes coisas, segundo as indicações; donde vem, que as fazem, ou alterantes, ou purgantes.

§. IV.

§. DLII. **O** *Julapio*, a que chamão também *claretum* he humma bebida, ou medicamento interno liquido, quazi diafano, agradável 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 também tomar antes de dormir. Fazem-se julapios, ou julepos mucilaginosos, e mucivos, 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, humma infusão, 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 excipientes
dos

dos são tudo aquillo , que se dissolve
perfeitamente nos excipientes , e que
lhe communica suavidade , e virtude ,
como são as aguas destilladas aromati-
cas , o vinho acidulo , que se pôdem
tambem considerar como excipientes se-
cundarios ; os succos dos frutos frescos ,
ou doces , ou ácidos , ou ácido-doces ;
as tinturas aquozas , e espirituozas sua-
ves ; os elpíritos 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 eleolacha-
ros agradaveis. Os saes , se exceptuar-
mos apenas o nitro , não entrão nos
julapios , assim como tambem nenhum
pó , menos unicamente os absorbentes.
A indicação , a que queremos satisfa-
zer , he a que deve dirigir o Medico
na composição dos julapios , e na es-
colha 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 composição da diffuza, que he a que propriamente se chama mistura, entrão substancias mais activas do que nos julapios, ou sejam medicamentos soluveis na agua, como os extractos, saes, &c., ou sejam insoluveis nella, como são os pós refinozos, mine-raes, &c. Na mistura attende-se mais ás indicações, a que queremos satisfazer, do que as qualidades, que podem fazer o medicamento agradavel. Costuma-se tomar a colheres por varias vezes. A semiconcentrada, que he a diffuza, ou menos diluida, ou mais efficaç com o mesmo volume tem os seus ingredientes mais activos, e por isso
se

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; pôdem-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 humma composição 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 pôdem conduzir, comfigo, e toma-las em qualquer parte onde se acharem. A dose he de 15. até 50., e ainda até 100. gotas em algum vehiculo.

As vezes a concentração he necessaria para a diffusão, ou mesmo diluição, e he efficaz com o mesmo volume com os seus ingredientes mais activos, e por isso

§. VI.

§. DLIV. *As ptizanas, ou tizainas* na opinião dos antigos não eram outra coisa, que cozimentos tenues dos cereaes; hoje porém já estendemos esta palavra para denotar infusões, 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 não fiquem carregadas de substancias extractivas, para que não sejam 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

Gg

por

por copos de duas em duas horas, ou de quatro em quatro, ou de seis em seis, segundo a intenção do Medico.

§. VIII.

§. DLVI. **D**Os caldos já tratei tanto entre as preparações, como entre as composições dos medicamentos; pelo que só digo, que se devem coar 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 libra 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 podem dar para modelo desta consistencia, são huma onça de azeite, com huma, duas, ou ainda tres oitavas de banha de porco.

co. Nesta composição pouco, ou nada deve entrar de cera, por cauza da consistencia firme, que dá ao oleo. Se nestes remedios entrarem pós, nesse caso augmenta-se a dose do oleo. Algumas vezes ajuntão-se aos linimentos para os fazer mais activos, liquidos espirituozos, como o espirito de vinhô alcanforado, a agua vulneraria, agua de melissa composta, espirito de tal amoniaco, oleos essenciaes, &c. Se entre os seus ingredientes ouverem pós, ou substancias extractivas gommozas, ou outras, que não sejam analogas aos corpos pingues, que são os excipientes dos linimentos, devemos ajuntalas em muito pouca quantidade, principalmente quando estes medicamentos se applicão para moderar as dores occasionadas 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 fricção lhe cauzão não pequena dor.

§. X.

§. DLVIII. **D**A-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 pôdem 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. **A**s *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 amollecere 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 cima 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 amollecere algumas durezas. Entrão nas fomentações o foro 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 applicação á parte doente. Aqui perten-
cem tambem os ſaccos de farinha , her-
vas , flores , e ſementes , que ſe ap-
plicação quentes ; as cucuphas , os fran-
gos , e pombos abertos pelo meio , e
applicados inda quentes á cabeça , ou
pes. A fomentação vaporeza he quan-
do o vapor , ou a fumaça de algum
cozimento ſe dirige á parte. Os defu-
madoiros das eſpecies , que ſe deitão
ſobre carvões acezos , ſão deſta claſſe.

§. XII.

§. DLX. **A** *ſ* emborcações na opi-
nião da maior parte dos
AA. ſão aquelles medicamentos liqui-
dos , que ſe applicação externamente
fazendo-os cahir de alto naquella par-
te , em que as applicamos , ou ſe
componhão de ſubſtancias oleozas , ou
aquozas. Os Francezes poreſ chamão
emborcação á fomentação , que eſ-
pecialmente ſe faz com oleos , gordu-
ras , vinagres , e liquidos eſpirituoſos ,
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 composiçãõ pôdem entrar polpas de plantas , de raizes , e de frutos , extractos , pós , farinhas , oleos , unguentos , emplastos , oleos essenciaes , tincturas , aguas espirituozas simples , e compostas , &c. Ha cataplasmas cruas , e ha cozidas. As cruas fazem-se com plantas frescas pizadas , e feitas em polpa. As cozidas preparam-se pela decocção , para que se amolleção as substancias , que entrão na sua composiçãõ , e desse modo tambem se pôssão 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

Metem-se unidas em hum tachinho , e se desfazem em quazi 24. onças de agua com hum pilão de pão: põe-se o vaso sobre o lume , e aquece-se movendo tudo sem cessar com huma espátula 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 remette ao enfermo para o uzo. Quando nas cataplasmas entrarem emplastos , sem que nellas hajão preparações pingues liquidas , he preciso 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 açafão 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 pappo , e no fim se lhe ajunta o açafão

na

na doze conveniente, de huma até tres oitavas; que he o que basta.

§. XIV.

§. DLXII. **O** *S collyrios* são todos aquelles remedios, que fervem para as doenças dos olhos, applicados 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 efficazes para o fim que nos propomos, de varios oleos, unguentos &c.

§. XV.

§. DLXIII. **O** *S 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 differ-

até que estejam muito cozidas , e que se possam reduzir a polpa ; côão o cozimento por hum pano : as plantas pi-zão-se em almofariz de marmore até que fiquem como em massa , e desta en-tão se tira a polpa por hum setaceo : despois a esta polpa unem as quatro fa-rinhas com hum pouco do cozimento , se for necessario , e tudo se coze até que se tenha bem encorporado a fari-nha. 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 mui-to ; porque he preciso hum tempo con-sideravel tanto para cozer as plantas , como para tirar a polpa dellas , 2.º fica ordinariamente huma grande quan-tidade de cozimento das plantas , o qual contém todos os seus principios mucilaginosos , que são os mais efficazes des-te remedio , e que não entrão na ca-taplasma. He verdade , que se poderia reduzir esta decocção a extracto , e ajun-ta-lo á cataplasma despois de cozida , porém isto não se faz por conta do muito tempo , que requer. Se nas ca-

taplasmas entram 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 resulta perder-se tudo quanto he volátil, em huma tão longa ebullicão. 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 pós 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 amollecêrem, 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 mucilaginosas. Eis-aqui hum exemplo de huma feita por este methodo. Tomão-se hervas emollientes polvorizadas, e as quatro farinhas rezolventes ã onc. ij.

Me-

rentes consistencias; porque ou são líquidos, ou molles, ou solidos. Os líquidos 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 forvem-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. *O*s *masficatorios* 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 insolúvel na saliva , como a cera &c. , ou seja pela irritação , que as substancias acres causão ao mesmo tempo nos vasos , e glandulas salivares.

§. XVII.

§. DLXV. **O** *S gargarejos* são medicamentos líquidos adaptados para as doenças da boca , e garganta , com os quaes *gargarejamos* sem os engulirmos ; donde se vê , que todos os líquidos ou naturaes , ou artificiaes , podem servir para *gargarejos* , com tanto que sejam proprios ao fim que queremos. Deve porém haver cautella , em que nelles não entrem coizas venenozas , ou perigosas , porque a algumas pessoas he quasi impossivel deixar d'engulir alguma porção , quando *gargarejão*.

§. XVIII.

§. DLXVI. **A** *S injeções* são medicamentos líquidos, feitos para se injetarem por meio de humma *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 injeccões 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 lançalas immediatamente antes que tenham 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. **O** *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 hum uzo muito mais frequente. Ha simplicies, 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, fenne, jalapa, agarico, e ainda varios faes &c. A escolha destas substancias tanto para os simplicies, 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 hum 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 ficam mais bem feitos. Finalmente algumas pessoas os preparão deitando a manteiga derretida em fórmãs de folhas de Flandres; e deixando-a coallhar; o que he muito bom: porém se vê, que he preciso para isso ter formas de comprimentos, e lugares diferentes.

§. XX.

§. DLXVIII. **O** *S Pessarios* são medicamentos solidos do comprimento e largura de hum dedo semelhantes 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 possam inchar muito com a humidade que atrahirem daquelles lugares. Os Pessarios devem ser sumamente lizos , para que quando os se tiráo , ou introduzem , não offendáo , nem firáo as partes por onde passam. 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.

N oticia 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 saúda Jozé 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 Preparação dos Medicamentos.	pag. 100.
SECÇÃO I. Das preparações feitas com os simples 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 inúteis.	pag. ibidem.
	CAP.

I N D I C E

- CAP. I. *Da exsiccação, e conservação das drogas simples.* pag. *ibidem.*
- CAP. II. *Da Torrefacção, Combustão, ou Calcinação.* pag. 109.
- ARTIGO II. *Das que se fazem mediante hum operação mecanica.* pag. 112.
- CAP. Unico. *Da Pulverização; e da Porphirização, e dos pós simples.* *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 simples 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 infusões.* pag. 147.
- CAP. III. *Dos espiritos em geral, e em particular do espirito de vinho, e aguas aromaticas, espirituosas.* 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*

I N D I C E

- bir os principios fixos , ou com menstuo ,
ou mecanicamente. pag. 211.*
- CAP. I.** *Dos succos , e suas clarificações.
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 addição de algumas substancias se
conservarem alguns dos principios das dro-
gas. pag. 288.*
- CAP. Unico.** *Dos Meis , e Xaropes. ibid.*
- PARTE IV.** *Da Mistura , e combinação dos
medicamentos. pag. 326.*
- ARTIGO III.** *Dos medicamentos compos-
tos internos. pag. 339.*
- CAP. I.** *D'alguns medicamentos simples ,
que ordinariamente servem juntos , que se
conhecem collectivamente com huma unica
denominação. ibidem.*
- CAP. II.** *Das Especies. pag. 344.*
- CAP. III.** *Dos pós compostos. pag. 346.*
- CAP. IV.** *Das composições , que se fazem
com as preparações , ou principios dos re-
medios preparados , e que não tem nome*

I N D I C E

<i>singular.</i>	pag. 350.
CAP. V. <i>Dos Electuarios, Pastilhas, Rotulos, Morsulos, e Tabellas.</i>	pag. 364.
CAP. VI. <i>Das pirolas, e trochiscos.</i>	pag. 383.
CAP. VII. <i>Dos Sabões.</i>	pag. 391.
ARTIGO II. <i>Dos medicamentos externos, ou topicos.</i>	pag. 399.
CAP. I. <i>Dos oleos por infuzão, e decocção.</i>	pag. 400.
CAP. II. <i>Dos Balsamos.</i>	pag. 413.
CAP. III. <i>Das Pomadas, unguentos, e cerotos.</i>	pag. 416.
PARTE IV. <i>Dos Emplastos, Sparadrap, e velinhas.</i>	pag. 427.
<i>Apendice dos Remedios magistraes.</i>	pag. 452.

F I M.



